

Lachsschaumklößchen in Rieslingcreme

Zutaten (für 6 Personen):

Für die Lachsschaumklößchen:

300 g Lachsfilet
2 Stück Ei
100 g Toast entrindet
100 ml Sahne
1 Spritzer Zitrone
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Für die Soße:

4 Schalotten
100 g Butter
500 ml Riesling
200 ml Fischfond
400 ml Sahne
Schnittlauch

Die Zutaten müssen alle **eiskalt** sein! Am besten das Lachsfilet leicht anfrieren.
Das Toastbrot würfeln und in der Sahne einweichen.
Das Lachsfilet kleinschneiden und zusammen mit dem Sahnebrot, dem Spritzer Zitrone und dem Eigelb der beiden Eier mixen bis eine glatte Farce entsteht.
Das Eiweiß steifschlagen und mit der Fischfarce verrühren.
Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
Das ganze in den Kühlschrank stellen und währenddessen die Soße zubereiten.

Die Schalotten fein würfeln und in der Butter anschwitzen.
Den Wein dazugießen und auf die Hälfte einkochen lassen.
Dann den Fischfond dazurühren, wieder einkochen lassen und schließlich mit der Sahne zu einer sämigen Soße (gibt etwa einen Liter) reduzieren.

Von der Fischfarce mit einem Esslöffel Nocken abstechen und in köchelndem (nicht wallend kochend)
Wasser ca. 8 bis 10 min garen.

Auf einem Teller 3 Schaumbällchen anrichten und Soße angießen.
Mit Schnittlauch dressieren.

Kartoffelgratin

Zutaten (für 6 Personen):

60 g Butter

2 Eigelb

Kartoffel(n)

120 g Crème fraîche

400 ml Milch

2 - 4 Zehen Knoblauch

Salz und Pfeffer

200 g Sahne

Muskat

Zubereitung:

Das Eigelb mit der Milch, dem Crème Fraiche und der Sahne verquirlen. Anschließend mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss würzen.

Die Auflaufform (ca 20cm Durchmesser) mit Butter und gepresstem Knoblauch einschmieren. Die Kartoffelscheiben in ca 2 mm dicke Scheiben schneiden und dachziegelförmig im Kreis anordnen(nur eine Lage!!!). Anschließend die Kartoffeln ganz mit der Flüssigkeit bedecken. Geschnittene Knoblauchzehen verleihen dem Gratin obenauf noch das gewisse Etwas!

Den Ofen auf 175° Umluft vorheizen und das Gratin ca. 35-45 Min. garen, bis es goldbraun ist.

Grundrezept Nudelteig

Zutaten:

500 g Mehl

3 – 4 Eier

Salz, 1 Essl. Öl, Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

Mehl so auf die Arbeitsfläche geben, dass ein Hügel entsteht. In die Mitte eine Kuhle machen und die Eier sowie 1 TL Salz hinein geben. Vom Rand her nach innen mit einer Gabel die Eier mit dem Grieß vermischen, bis eine krümelige Masse entsteht. Nach Belieben noch einen Schuss Olivenöl zugeben, dadurch wird der Teig schön elastisch und lässt sich ganz dünn ausrollen.

In Frischhaltefolie einwickeln und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Lachs im Sesammantel

Zutaten (für 6 Personen):

Pro Person ein Lachsstück

Ca. 15 g Sesam pro Lachsstück

Zitrone, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Auf dem Lachs mit dem Finger entlanggehen und evtl. noch vorhandene Gräten ziehen. Den Lachs waschen, evtl. den Sesam leicht anrösten, dann den Lachs in Sesam wenden.

Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und den Lachs auf der Hautseite zuerst in die Pfanne geben. Bei kleiner bis mittlerer Hitze auf der Hautseite ca. 5 Minuten anbraten, wenden und ca. 2 Minuten braten.

Aus der Pfanne nehmen, würzen und noch zwei Minuten ziehen lassen.

Sollte noch etwas von der Rieslingcreme übrig sein, kann die als Sauce genommen werden, ansonsten ein Rezept für eine Lachssauce:

160 g Butter; 400 ml Sahne; 120 g Lachsfilet; ½ kleine Zwiebel, 2 Knoblauchzehen; 2 TL Tomatenmark; 500 ml Gemüsefond/Brühe/Fischfond; 250 ml Wein; 4 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin; 2 Msp. Kerbel; 2 Msp. Estragon; Salz und Pfeffer; evtl. Dill

Die Hälfte der Butter in einem Topf erhitzen. Den Lachs in kleine Würfel schneiden und zusammen mit einem Thymianzweig und dem halben Rosmarinzweig in der Butter ca. 10 min. bei mittlerer Hitze anbraten, bis die Butter ihr typisches Aroma entfaltet. Die Gewürzzweige herausnehmen und den Topfinhalt in einen Messbecher schütten, mit Gemüsefond/Brühe auffüllen. Mit einem Pürierstab pürieren.

Den Rest der Butter im Topf schmelzen und bei mittlerer Hitze die Zwiebeln 3 - 4 Minuten glasig anlaufen lassen. Die Knoblauchzehe hacken und die Hälfte davon mit dem Tomatenmark dazugeben und solange rühren, bis sich das Mark vollständig aufgelöst hat. Mit Wein ablöschen, den zweiten Thymianzweig und den zweiten halben Rosmarinzweig zugeben. Das Ganze einreduzieren lassen, bis sich eine sämige Konsistenz gebildet hat. Die Gewürzzweige entfernen.

Die pürierte Lachsbrühe in den Topf gießen und kurz aufkochen lassen. Die Sahne zugeben. Kerbel, Estragon und den Rest des Knoblauchs zufügen. Mit Salz, schwarzem Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.

Osterdessert

Zutaten (für 6 Personen):

200 ml Sahne

250 gr Quark

50 g Puderzucker

400 g Erdbeeren

100 g Schokolade, am besten mit 70 % Kakaogehalt

150 ml Milch

4 Essl. Aceto Balsamico; 3 Essl. Zucker; 1 Bund Basilikum; 2 Limonen; 3-4 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Limonensaft und -schale mit dem Puderzucker verrühren und erhitzen. Gelatine ausdrücken und im Limonensaft auflösen. Etwas abkühlen lassen. Basilikum abbrausen und trockenschütteln. Blätter abzupfen und mit Quark und Limonen-Gelatine-Mischung in einen Mixer geben und fein pürieren. Das Ganze in eine Schüssel umfüllen.

Sahne steifschlagen und behutsam unter die Quarkmasse heben. Basilikum-Mousse in Portionsförmchen füllen und ca. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Inzwischen Erdbeeren putzen, waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Schokolade in Stücke hacken. Milch mit Zucker aufkochen, zuerst Basilikum unterrühren, dann nach und nach die Schokolade in der heißen Milch schmelzen.

Sauce etwas abkühlen lassen.

Basilikum-Quark-Masse aus den Förmchen stürzen und mit den Erdbeeren anrichten. Schokoladen-Balsamico-Sauce darüber gießen und mit Puderzucker bestäuben. Das Dessert sofort servieren!