

Bodensee-Felchentartar mit Zucchini Salat

Felchenfilet	200 g
Zwiebel	40 g
Salatgurke	40 g
Sesamöl	4 Tropfen
Salz, Pfeffer	

Zucchini	300 g
Zwiebel	20 g
süßer Senf	4 TL
weisser Balsamico	4 EL
Olivenöl	4 EL
Salz, Pfeffer	

Zubereitung

Felchen entgräten. Dann mit Zwiebel und Gurke in kleine Würfel schneiden. Alles mischen und mit restlichen Zutaten abschmecken.

Zucchini längs mit Hobel in feine Scheiben und anschließend mit dem Messer in ca. 1 cm breite Nudeln schneiden. Nun alles außer Öl miteinander verrühren.

Dann das Öl langsam einrühren, abschmecken und damit die Nudeln marinieren.

Kräutercapuccino mit Shi Take

Petersilienwurzel	1	Stk.
Karotte	1	Stk.
Sellerie	50	g
Zwiebel	1	Stk.
Knoblauch	1	Zehe
Rosmarin, Liebstöckel	je 1	Zweig
Thymian	4	Zweige
Kerbel, Petersilie gehackt	je 1	El
Rapsöl	2	El
Weisswein	100	ml
Hühnerbrühe	600	ml
Mondamin	1	El
Sahne	200	ml
Shii Take gross	4	Stk.
Butter	25	g
Milch	100	ml

Zubereitung

Petersilienwurzel, Karotte, Sellerie, Zwiebel, Knoblauch mit etwas Öl anschwitzen.

Rosmarin, Liebstöckel und Thymian dazugeben, mit Weisswein ablöschen, mit Brühe aufgiessen und leicht köcheln bis das Gemüse gar ist. Die Suppe passieren, leicht binden und mit Sahne verfeinern.

Die Pilze vom Stiel befreien und in Butter braten. Jetzt die gehackten Kräuter unter die Suppe mixen und in Kaffeetassen abfüllen.

Mit heissem Milchschaum bedecken und mit geschnittenen Pilzen garnieren.

Zanderfilet an Kurkumasauce mit Lauchmedaillons und gestossenen Kartoffeln

Zanderfilet	600 g
Rapsöl	4 El
Mehl	
Weisswein	100 ml
Noilly Prat	50 ml
Zwiebel	1/2 Stk.
Hühnerbrühe	100 ml
Sahne	50 ml
Kurkuma	1/2 TL
Lauchmedaillons	24 Stk.
Butter	50 g
Kartoffeln geschält	400 g
Olivenöl	4 El
Cherrytomatenrispe	4 à 3 Stk.
Knoblauch	1 Zehe
Thymian	2 Zweige
Salz	Prise

Zubereitung

Weisswein mit Noilly Prat, Kurkuma und gehackten Zwiebeln auf die Hälfte reduzieren, mit Hühnerbrühe und Sahne aufgiessen und leicht köcheln. Dann mixen und passieren, eventuell mit Mondamin binden.

Die Kartoffeln in Salzwasser garen, abgiessen, zerstoßen und mit Olivenöl verfeinern, abschmecken. Die Lauchmedaillons in Butter anbraten und im Ofen ziehen lassen.

Etwas Olivenöl auf Backblech geben und mit Thymian und gehacktem Knoblauch bestreuen. Die Tomatenrispen darauf legen und ebenfalls in den Ofen schieben.

Den Zander würzen, auf der Hautseite mehlieren und mit Rapsöl braten.

Buttermilchmousse mit Früchteratouille und Hippe

Buttermilch	250 g
Zucker	35 g
Limonensaft	1 Stk.
Gelatine	2 Blatt (= 5 g)
Sahne geschlagen	200 g
Nektarine	2 Stk.
Ananas	1/2 Stk.
Kiwi	2 Stk.
Mango	1 Stk.
Apfel	1 Stk.
Himbeeren	40 Stk.
Eier	50 g
Mehl	50 g
Zucker	50 g
Butter	50 g

Zubereitung

Limettensaft mit Zucker erwärmen, eingeweichte Gelatine darin auflösen und in die Buttermilch einrühren.

Anschließend die Sahne darunterheben und kühl stellen. Eier, Mehl, Butter und Zucker in einer glatten Masse verrühren und zugedeckt stehen lassen.

Das ganze Obst in kleine Würfel schneiden und mit etwas Kirschwasser betreufeln. Die Hippenmasse mit einer Schablone dünn auf Backpapier auftragen und bei 160°C ca. 3 Min Gold-gelb backen. Zum Auskühlen sofort über eine Flasche legen.