

Süß und Salzwasserrische 24.04.2013

Menü

Thunfischtatar auf Zucchini carpaccio
mit schwarzem Sesam dressing

Loup de Mer
auf grünem Spargel mit Mascarpone-Risotto

Lachsforellenfilet mit Parmesanschaum
auf Rahmsauerkraut
und gestoßenen Petersilien-Kartoffeln

Topfen-Nocken auf Erbeersalat
mit Muscovadozucker
und Rhabarbersauce

Thunfischtatar auf Zucchinicarpaccio mit schwarzem Sesamdressing (4 Personen)

Thunfisch	200 g
Zwiebel	20 g
Salatgurke	20 g
Zitronenabrieb	½ St
Sesamöl	3 Tropfen
Olivenöl	2 El
Salz, Pfeffer	
Zucchini	1 St
Zwiebelwürfelchen	10 g
Knoblauch	¼ Zehe
Süßer Senf	1 Tl
Balsamico hell	40 g
Sonnenblumenöl	40 g
Salz, Pfeffer, Zucker	
Sesam schwarz	
Grissini	4 St

Zubereitung:

Thunfisch, Zwiebeln und Gurke in kleine Würfel schneiden. Alles gut mischen und mit den restlichen Zutaten abschmecken.

Zwiebeln, Knoblauch süßer Senf und Balsamico gut mischen und das Sonnenblumenöl langsam einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sesam rösten und dazugeben.

Zucchini in dünne Scheiben schneiden und als Quadrat auf den Teller legen. Das Tatar in die Mitte geben, die Zucchini mit Dressing beträufeln und mit gebrochenen Grissini garnieren.

Loup de Mer auf grünem Spargel mit Mascarpone-Risotto (4 Personen)

Loup de Mer	2 St
Risotto	200 g
Olivenöl	4 El
Zwiebelwürfelchen	½ St
Weißwein	100 ml
Hühnerbrühe	300 ml
Mascarpone	50 g
Spargel grün	16 St
Olivenöl	
Salz, Zucker	
ev. Kirschtomaten	4 St

Zubereitung:

Zwiebel mit Olivenöl leicht andünsten, Reis dazugeben und umrühren bis er glasig ist, dann mit dem Wein ablöschen und mit der Brühe aufgießen. Wenn die Flüssigkeit eingekocht ist probieren und gegebenenfalls noch mal etwas Wasser nachgeben. Bei Erreichen des gewünschten Garpunktes Mascarpone einrühren.

Spargel auf Tellerlänge abschneiden und die untere Hälfte schälen. Mit Olivenöl, Salz und Zucker in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze garen.

Loup de Mer schuppen, filetieren mit einer feinen Zange die Gräten ziehen. Filets würzen, Hautseite mehlieren und kross braten.

Lachsforellenfilet mit Parmesanschaum auf Rahmsauerkraut und gestoßenen Petersilien-Kartoffeln (4 Personen)

Lachsforellenfilet	4	St
Butter	20	g
Zwiebelwürfelchen	1	El
Weißwein	100	ml
Parmesan gerieben	20	g
Sauerkraut	400	g
Lorbeerblatt	¼	Blatt
Brühe	50	ml
Kartoffel	1	St
Sahne	40	ml
Kartoffeln geschält	400	g
Olivenöl	50	ml
gehackte Petersilie		

Zubereitung:

Kartoffeln in Salzwasser weichkochen, abgießen, mit Olivenöl begießen und stoßen. Vor dem anrichten in Kugeln formen und in fein gehackter Petersilie drehen.

Sauerkraut gut wässern und mit Brühe und Gewürzen weichkochen. Die Kartoffel über die feinste Reibe dazugeben um etwas Bindung zu erhalten und zum Schluss mit Sahne verfeinern.

Forellenfilets entgräten und von der Haut trennen. In einem Topf die Butter schmelzen, den Boden mit Zwiebeln bestreuen, den Fisch darauf legen, leicht salzen und mit Wein übergießen. Zugedeckt eine Minute garen. Fische herausnehmen und warm stellen. Den Sud etwas reduzieren, Sahne und Parmesan dazugeben, mixen, passieren. Die Sauce in den Sahnebläser abfüllen.

Topfen-Nocken auf Erbeersalat mit Muscovadozucker und Rhabarbersauce (4 Personen)

Quark	250 g
Zucker	3 El
Panierbrösel	4 El
Eier	1 St
Zitrone	1 Spritzer
Rum	1 Schuss

Rhabarber	100 g
Einmachzucker 1:1	100 g

Muscovadozucker oder brauner Rohrzucker

Zubereitung:

Quark mit Zucker in einer Schüssel mit Brösel mischen.

Die Eier in die gut durchgerührte Masse einarbeiten.

Zitronenspritzer und Rum einrühren und gleich verarbeiten.

Mit zwei Esslöffeln die Nocken ins simmernde Wasser geben

Wasser während des Garen auf dem Siedepunkt halten, bis sie oben aufschwimmen. Sehr vorsichtig mit einer Schaumkelle raus nehmen.

Rhabarberhaut abziehen. Den Stängel in kleine Würfelchen schneiden, mit dem Einmachzucker vermischen und stehen lassen. Nachdem sich Flüssigkeit gebildet hat, das Ganze für etwa 3 Min aufkochen und auskühlen lassen.