

REGENBOGENFORELLEN-DIM-SUM MIT RAHMGURKEN, ZITRONE UND SÜSSSAURER MELONENSAUCE

FÜR 4 PERSONEN

- Rahmgurkensalat (siehe Seite 116)
- 300 g Forellenfilet oder Lachsforelle, entgrätet und in 5 mm große Würfel geschnitten
- 3 EL Oliven- oder Traubenkernöl
- 1 unbehandelte Zitrone, Saft und Schale
- 1 EL Petersilie, gehackt
- 1 TL Dill
- 1 Chili, entkernt und klein geschnitten
- 1 Jungzwiebel, klein geschnitten
- Salz und Pfeffer
- 1 Pkg. Frühlingsrollenteig
- Schnittlauchhalme zum Zusammenbinden, kurz in heißes Wasser getaucht

FÜR DIE MELONENSAUCE

- 8 EL Kristallzucker
- 4 EL Balsamico bianco
- ¼ Wassermelone, geschält und in grobe Würfel geschnitten
- 2 Zitronen, nur der Saft
- 3 EL Sweet Chili Sauce
- 1 Chili, entkernt und klein geschnitten

ZUBEREITUNG

Zuerst den Rahmgurkensalat zubereiten. Die Forellwürfel in eine Schüssel geben und das Olivenöl vorsichtig unterrühren. Die Schale einer unbehandelten Zitrone hineinreiben und Zitronensaft, Petersilie, Dill, Chili und Jungzwiebel dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.

In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten. Hierfür den Kristallzucker in einen Topf geben und karamellisieren. Mit Balsamico ablöschen und die Melonenwürfel dazugeben. Einkochen lassen, bis eine angenehm gebundene Saucenkonsistenz entsteht. Den Saft der Zitronen mit Sweet Chili Sauce und Chili beifügen und nochmals 3 Minuten kochen lassen. Mit einem Stabmixer pürieren und nochmals abschmecken. Willst du es saurer, gib mehr Zitrone dazu, süßer mehr Zucker und schärfer mehr Chili. Aus der Masse Kugeln formen. Den Frühlingsrollenteig auslegen, eine Kugel in der Mitte platzieren und die diagonal liegenden Spitzen nacheinander in die Hand nehmen und ein Sackerl formen. Mit einem Schnittlauchhalm straff zubinden und in reichlich heißem Fett herausbacken, bis sie schön goldgelb sind. Mit der Melonensauce und den Rahmgurken servieren.





Klassiker

RAHMGURKENSALAT

FÜR 4 PERSONEN ALS BEILAGE

- 2 Salatgurken
- 1 EL Salz
- 5 EL Sauerrahm
- 2 Zitronen, nur der Saft
- 2 EL Honig
- 1 TL Salz
- 1 TL (gestrichen) Cayennepfeffer
etwas Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Gurken schälen, der Länge nach halbieren und mit einem Teelöffel die Kerne herauskratzen. In dünne Halbmonde schneiden und in eine Schüssel geben. Mit 1 EL Salz würzen, gut durchmischen und stehen lassen, bis sie Wasser lassen. Zwischen den Händen gut ausdrücken und in eine neue Schüssel geben.

In einer anderen Schüssel Sauerrahm, den Zitronensaft, Honig, Salz, Cayennepfeffer und etwas Pfeffer gut verrühren. Die ausgedrückten Gurken dazugeben, vermengen und 5 Minuten marinieren lassen. Danach nochmals abschmecken.

TIPP *Wer möchte, kann Dill oder etwas Knoblauch dazugeben.*



SCHWEINSBRATEN MARINIERT WIE AUS EINEM FERNEN LAND

FÜR 4-6 PERSONEN

- 1,5 kg Schweinebauch
- 4 l Wasser
- 1 EL Salz
- 3 EL Sojasauce, dunkel
- 1 TL Korianderkörner, gerieben
- 10 Pfefferkörner
- 2 EL Fischsauce
- 4 EL Reiswein
- 4 Knoblauchzehen, geschält und geviertelt
- 4 Scheiben Ingwer, geschält und gerieben
- 1 Chili, entkernt und klein geschnitten
- 5 EL Öl
- 2 EL Sojasauce, hell
- 20 g Butter, kalt

ZUBEREITUNG

Den Schweinebauch bereits am Vortag marinieren. In einem großen Topf 4 l Wasser aufkochen. Mit Salz, dunkler Sojasauce, Korianderkörnern, Pfefferkörnern, Fischsauce, Reiswein, Knoblauch, Ingwer und Chili würzen. Den Schweinebauch im Wasser 2,5 Stunden weich kochen. Aus dem Kochsud nehmen – den Sud unbedingt aufheben – und mit der Schwarte nach unten in eine Auflaufform oder eine andere tiefe Form mit geradem Boden legen. Mit einem geraden Gegenstand belegen und mit 2 kg Gewicht beschweren (z. B. mit Konservendosen). Im Kühlschrank über Nacht durchkühlen lassen. Am nächsten Tag das Fleisch in 4 cm breite Würfel schneiden und in einer Pfanne im Öl auf der Schwartenseite knusprig anbraten. Danach auch alle anderen Seiten anbräunen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, das Öl abgießen und die Pfanne trocken tupfen. Mit heller Sojasauce und 2 EL Kochsud ablöschen. Die Butter einrühren und die Fleischwürfel mit einem Löffel darin kurz auf allen Seiten unter ständigem Wenden übergießen – das nennt man Glasieren –, fertig.

TIPP Dazu passt Muskatellerkraut (siehe Seite 179).



KIPFERL-SCHMARRN

MIT LEMON CURD UND QUITTENKOMPOTT

KIPFERL-SCHMARRN

FÜR 4 PERSONEN

- 2 Kipferl, mürb (wenn vorhanden vom Vortag)
- 2 Buttercroissants
- Staubzucker (nach Belieben)

ZUBEREITUNG

Das Backrohr auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Kipferl und Croissants grob zerreißen und auf ein Backblech mit Backpapier legen und im Rohr backen, bis sie knusprig sind. Herausnehmen und auskühlen lassen. Das Backrohr auf 90 Grad zurückdrehen.

Das Lemon Curd entweder in einen Dressiersack geben, um es schön in einer Pfanne oder auf einem Teller aufdressieren zu können, oder einfach mit einem Löffel herausstechen. Die Kipferl rundherum anrichten, nach Belieben mit Staubzucker bestreuen und mit dem Quittenkompott servieren.

QUITTENKOMPOTT

FÜR 4 PERSONEN

- 300 g Kristallzucker
- 1/8 l Weißwein
- 400 ml Orangensaft
- 1 Zimtstange
- 1 Vanilleschote, der Länge nach halbiert und ausgekratzt
- 2 Zitronen, nur der Saft
- 1 kg Quitten, geschält und in 3 mm dicke Scheiben gehobelt

ZUBEREITUNG

Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Mit Weißwein ablöschen und diesen fast komplett verdunsten lassen. Mit Orangensaft aufgießen, Zimtstange und Vanille hinzufügen und 5 Minuten kochen lassen. Den Zitronensaft beimengen und nochmals aufkochen. Die Quitten dazugeben und darin weich kochen. Gleich aus dem Topf in eine Schüssel leeren und zum Durchziehen für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

LEMON CURD

FÜR 4 PERSONEN

- 4 Zitronen, unbehandelt, nur die Schale
- 170 ml Zitronen- oder Limettensaft
- 200 g Kristallzucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanillezucker
- 5 Eier
- 200 ml Schlagobers

ZUBEREITUNG

Die Schalen der Zitronen mit einer Reibe fein herunterreiben. In einer großen Schüssel alle Zutaten miteinander vermischen und in einem Topf bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren auf etwa 70 Grad erhitzen – entweder mittels Thermometer überprüfen oder ganz einfach bis die Masse eine etwas dickere Bindung hat. Aber bitte aufpassen: Die Masse darf nicht kochen und sollte auch keine Eierspeis werden. Wenig Hitze und die ganze Zeit umzurühren sind das Um und Auf. Die Masse durch ein Sieb passieren und in eine flache, aber mindestens 5 cm hohe, feuerfeste Form geben. Diese auf ein mit Wasser befülltes Backblech stellen und im Rohr für 45 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und für ca. 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.

TIPP Auch mit frischen Beeren wie Erdbeeren oder Himbeeren eine Gaumenfreude.

