

1 Gurke
Salz
1 Knoblauchzehe
3 cl Pastis (nach Belieben)
4 EL Olivenöl
5 Blatt Gelatine

80 g Topfen (20% Fett)
80 g Sauerrahm
1 EL Olivenöl
Salz
1 Bd. Koriander

1 Räucherforellenfilet
1 Zitrone

gurkengelée mit koriandertopfen

*sablingsfilet mit basmati-wildreis-küchlein, grapefruit-creme & blattspinat
weiße zitronen-pfeffer-mousse-au-chocolat mit eingelegten vanille-rum-cumquats*

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Gurke längs halbieren, die Kerne mit einem Teelöffel heraus-schaben und die Gurke in 1 cm große Würfel schneiden. Zusammen mit den restlichen Zutaten und der in einer Pfanne mit 2–3 EL Wasser aufgelösten Gelatine feinst pürieren. In ein Gefäß gießen (das Gelée sollte eine Höhe von ca. 2 cm haben) und im Kühlschrank fest werden lassen.

Den Topfen mit dem Sauerrahm, dem Olivenöl und dem Salz glattrühren und den feingehackten Koriander unter-mischen.

Den Koriandertopfen auf einen Teller streichen, das Gelée entweder mit einem Glas rund ausstechen oder mit einem Messer in die gewünschte Form schneiden und auf den Topfen legen. Mit einem Stück Räucherforelle und einer Zitronenspalte anrichten.

und räucherforelle

& knusperkokos



gurkengelée mit koriandertopfen und räucherforelle

saiblingsfilet mit basmati-wildreis-küchlein, grapefruit-creme & blattspinat

weiße zitronen-pfeffer-mousse-au-chocolat mit eingelegten vanille-um-cumquats & knusperkokos

2 Grapefruits
2 EL Zucker
80–100 g eiskalte Butter

Die Grapefruits auspressen. Den Zucker in einem Topf vorsichtig schmelzen und karamellisieren. Den Saft dazugießen und auf die Hälfte einreduzieren lassen. Nun mit einem Pürierstab (oder in einer Küchenmaschine) die in kleine Würfel geschnittene Butter einmischen, bis eine sämige Sauce entsteht.

80 g Basmatireis
50 g Wildreis

Die beiden Reissorten mit etwas Salz weichkochen. Mit den restlichen Zutaten mischen, 15 Minuten im Kühlschrank rasten lassen, mit feuchten Händen Küchlein formen und im Öl auf beiden Seiten braten.

Salz
2 EL Mehl
1 Ei
1 Zitrone, Schale
3–4 EL Öl zum Braten

4 Saiblingsfilets (à ca. 130 g)
1 EL Butter
1 EL Öl
Salz, Pfeffer

Die Butter mit dem Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Saiblingsfilets mit der Hautseite nach unten anbraten, umdrehen und bei abgedrehter Flamme durchziehen lassen. Salzen und pfeffern.

2 Frühlingszwiebeln
250 g Blattspinat
2 EL Olivenöl
Salz

Das Weiße der Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und im Öl glasig braten. Den gewaschenen, vom Stiel befreiten Spinat dazugeben und unter Rühren zusammenfallen lassen. Salzen.

gurkengelée mit koriandertopfen und räucherforelle

saiblingsfilet mit basmati-wildreis-küchlein, grapefruit-creme & blattspinat

weiße zitronen-pfeffer-mousse-au-chocolat mit eingelegten vanille-um-cumquats & knusperkokos

1 Zitrone, Saft u. Schale
1 TL schwarzer Pfeffer,
grob gemahlen

Die Cumquats waschen, vom Stielansatz befreien und halbieren. Den Zucker mit 150 ml Wasser aufkochen, die Cumquats kurz darin aufkochen, und aus dem Sirup nehmen. Den Sirup mit dem Mark der Vanilleschote und dem Zitronensaft auf die Hälfte einkochen, die Cumquats wieder dazugeben, nach erneutem Aufkochen den Rum dazugeben und gleich in ein Einmachglas oder ähnliches füllen.

200 g Cumquats
150 g Zucker
1 Vanilleschote
2 EL Zitronensaft
30 ml Rum 40%

250 ml Eiweiß
120 g Staubzucker
120 g Kristallzucker
200 g Kokosraspel, geröstet
230 g glattes Mehl
1 Prise Salz

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Das Eiweiß halb steif schlagen, den Staubzucker dazugeben. Wenn das Eiweiß steif ist, den Kristallzucker dazugeben und 2–3 Minuten weiterschlagen. Die restlichen Zutaten vorsichtig unterheben und in einer mit Backpapier ausgelegten länglichen, eckigen Form 20–30 Minuten backen. Herausstürzen und auskühlen lassen. Nun mit dem Messer oder einer Schneidemaschine möglichst dünn aufschneiden und im Ofen in 3–4 Minuten (Vorsicht, verbrennt leicht!) knusprig backen.