

RÄUCHERLACHSROULADE MIT GARTENGURKE



von Lisl Wagner-Bacher

Zubereitung: 20 Min.
Kühlen: 3 Std. 45 Min.

Zutaten für 8 Scheiben:

2 Blatt Gelatine
175 g PHILADELPHIA
Kräuter Doppelrahmstufe
50 g Kren (Glas)
1 EL Zitronensaft
1 Salatgurke
240 g Räucherlachs
(in breiten Scheiben)
Frischhaltefolie

Zubereitung:

1. Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen. PHILADELPHIA und Kren glatt rühren, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Gelatine gut ausdrücken. Mit 1 bis 2 EL der PHILADELPHIA-Creme in einem Topf unter Rühren erwärmen, bis sich die Gelatine vollständig gelöst hat. Mit der restlichen PHILADELPHIA-Creme glatt rühren. Im Kühlschrank ca. 45 Minuten stocken lassen.
3. Gurke schälen, längs halbieren und die Kerne mit einem Löffel auskratzen. Gurkenhälften mit der PHILADELPHIA-Creme üppig füllen und aufeinanderlegen.
4. Geschnittenen Räucherlachs nebeneinander, leicht überlappend, auf Frischhaltefolie legen, der Lachs muss die Gurke mindestens einmal komplett umhüllen. Gefüllte Gurke daraufsetzen und mit Hilfe der Frischhaltefolie einrollen. Mindestens 3 Stunden kühlen. Folie entfernen, Roulade mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden und z.B. zu einem Salat servieren.

Mein Tipp:

Legt man die Räucherlachsroulade auf eine in der gleichen Größe ausgestochene Scheibe angerösteten Toastbrots, kann man sie auch als Fingerfood servieren.

Pro Scheibe: ca. 427 kJ / 102 kcal, E 8 g, F 7 g, KH 2 g



ZITRONENNOCKERL



von Lisl Wagner-Bacher

Zubereitung: 15 Min.

Zutaten für 4 Portionen:

1 Zitrone (unbehandelt)
20 g Butter
175 g PHILADELPHIA
Natur Doppelrahmstufe
20 g Mehl
(am besten griffiges)
1 Ei
1 EL Semmelbrösel
(leicht gehäuft)

Zubereitung:

1. Zitrone halbieren, Schale einer Hälfte abreiben und den Saft auspressen.
2. Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Geschmolzene Butter, Zitronensaft, Zitronenschale und übrige Zutaten gründlich zusammenmischen.
3. Mit einem nassen Esslöffel Nockerl ausstechen. In kochendes Wasser geben und ca. 3 Minuten ziehen lassen (nicht sprudelnd kochen).
4. Die Nockerl auf Tellern, z. B. mit Fisch (siehe Tipp), anrichten.

78



Mein Tipp:

Zitronennockerl und Fisch passen wunderbar zusammen. Probieren Sie 125 g Forellenfilet pro Person, in Butter leicht angebraten.

Noch leichter lassen sich die Nockerl ausstechen, wenn der Esslöffel in heißes Wasser getaucht wird.

Pro Portion: ca. 879 kJ / 210 kcal, E 5 g, F 17 g, KH 10 g



MOUSSE MIT FRISCHEN ERDBEEREN UND ORANGENSABAYON



von Lisl Wagner-Bacher

Zubereitung: 30 Min.
Kühlen: 2 Std. 20 Min.

Zutaten für 6 Portionen:

2 Blatt Gelatine
100 ml Orangensaft
50 g Zucker
250 g PHILADELPHIA
Joghurt Balance
125 g Schlagobers
500 g Erdbeeren
3 Eier

Zubereitung:

1. Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen. Gut ausdrücken und mit 50 ml Orangensaft und Zucker unter Rühren erwärmen, bis sich die Gelatine gelöst hat. Zum PHILADELPHIA geben und cremig aufschlagen, 20 Minuten kalt stellen.
2. Wenn die Mousse zu stocken beginnt, 75 g Schlagobers aufschlagen. Mousse einmal durchrühren und Obers gleichmäßig unterheben. Erdbeeren putzen und halbieren oder vierteln. In Gläser füllen, Mousse darübergeben und 2 Stunden kühlen.
3. Vor dem Servieren für den Schaum die Eier trennen. 50 g Schlagobers, 50 ml Orangensaft und die Eidotter in eine Schüssel geben und über Wasserdampf vorsichtig warm schlagen. Nicht zu heiß werden lassen, sonst bindet der Eidotter zu schnell. So lange schlagen, bis die Masse schön schaumig ist. Schaum auf die PHILADELPHIA-Mousse geben und genießen.

Mein Tipp:

Für das Warmschlagen über Wasserdampf setzen Sie eine passende Schüssel auf einen Topf mit köchelndem Wasser; dabei darf die Schüssel das Wasser nicht berühren. Ist die Schüssel robust genug, können Sie für das Aufschlagen auch den elektrischen Handmixer nutzen. Und Vorsicht: Wasserdampf ist sehr heiß!

Pro Portion: ca. 975 kJ / 233 kcal, E 7 g, F 15 g, KH 17 g

