



Schweinsbratencarpaccio mit Erdäpfel-Kren-Vinaigrette

ZUTATEN

**400 g kalter, bereits
gebratener Schweinsbraten
(siehe dazu auch Tipp)**

**100 g gekochte
(festkochende) Erdäpfel**

2 EL Sauerrahm

100 ml Wasser

**frisch geriebener Kren
nach Belieben**

**frisch gehackter
Schnittlauch**

Schuss Essig

Salz, Pfeffer

Olivenöl

Für die Garnitur

**rote Zwiebelringe,
Kürbiskernöl, geröstete
Kürbiskerne und/oder
geröstete Muskatkürbis-
würfel**

ZUBEREITUNG

- Für die Vinaigrette die gekochten Erdäpfel in sehr kleine Würfel schneiden.
- Die Hälfte der Erdäpfel mit Salz, Pfeffer, Wasser sowie einem Schuss Essig fein aufmixen. Sauerrahm einrühren und mit frisch geriebenem Kren nach Belieben abschmecken.
- Die restlichen Erdäpfelwürfel untermischen und mit Olivenöl sowie frischem Schnittlauch abschmecken.
- Schweinsbraten dünn aufschneiden, auf Tellern überlappend auflegen und die Vinaigrette darauf verteilen. Nach Belieben noch mit roten Zwiebelringen, Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen und/oder gerösteten Muskatkürbiswürfeln garnieren.

VORBEREITUNGSZEIT: 10–15 Minuten

DER SPEZIELLE TIPP: Am saftigsten und besten schmeckt der kalt aufgeschnittene Schweinsbraten, wenn er 6–7 Stunden lang bei Niedertemperatur auf eine Kerntemperatur von 58 °C hin gebraten wurde. So bleibt das Fett, das ja bekanntlich Geschmacksträger ist, am besten erhalten. Gekochte Erdäpfel lassen sich übrigens besser schneiden, ohne dass die Scheiben aneinander kleben bleiben, wenn man sie nach dem Kochen in Eiswasser legt.



Flussbarsch mit Karotten-Ingwer-Püree und Erbsenschoten

FZUTATEN

**4 schöne Filets vom
Flussbarsch (Mittelstücke)
mit Haut zu je ca. 200 g**

**1–2 Handvoll
Erbsenschoten**

Salz, Pfeffer

Butter und Olivenöl

Für das Püree

500 g Karotten

100 g Ingwer

1 TL Zucker

1 TL Honig

etwas Zitronensaft

2 EL Crème fraîche

Salz, Pfeffer

**Gemüsefond, -suppe oder
Wasser zum Aufgießen**

Butter und/oder Öl

ZUBEREITUNG

- Fischfilets in 12–16 kleine Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- In etwas Öl auf der Hautseite scharf anbraten. Auf einem Teller warm stellen, am besten mit Alufolie abdecken und ziehen lassen.
- Nun für das Püree die Karotten in kleine Würfel schneiden. Ingwer schälen, reiben und mit den Karotten in etwas Fett anschwitzen. Mit wenig Fond oder Suppe aufgießen und die Karotten weich dünsten.
- Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Honig sowie einem Spritzer Zitronensaft würzen. Crème fraîche zugeben und mit dem Stabmixer fein aufmixen. Nochmals abschmecken.
- Inzwischen die Erbsenschoten bissfest kochen, nach Belieben in feine Streifen schneiden oder ganz lassen. In Butter schwenken.
- Fertiges Püree auf warmen Tellern anrichten. Die Fischfilets daraufsetzen und mit den Erbsenschoten garnieren.

VORBEREITUNGSZEIT: 20 Minuten

GARZEIT: Karotten ca. 15 Minuten, Fisch ca. 5 Minuten



Liwanzen mit Powidl

ZUTATEN

240 g glattes Mehl
30 g Germ
2 Eier
40 g zerlassene Butter
375 ml Milch
Zitronenzesten (-schalen)
Salz
Butterschmalz zum Backen
200 g Powidl (oder Topfen) zum Füllen
Rum

ZUBEREITUNG

- Milch lauwarm erhitzen und mit Mehl sowie Germ zu einem Dampfl vermengen. An einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen. Eier trennen. Dotter mit zerlassener Butter, Zitronenzesten, einer kleinen Prise Salz und dem Dampfl zu einem weichen Germteig verarbeiten.
- Eiklar zu Schnee schlagen und unterziehen. Teig 30 Minuten rasten lassen.
- Eine Dalkenpfanne (mit Vertiefungen) gut mit Butterschmalz austreichen, erhitzen, Teig einfüllen und die Liwanzen auf beiden Seiten goldgelb backen. (Oder in eine gebutterte Pfanne in Form von kleinen Krapferln hineinsetzen.)
- Inzwischen den Powidl mit einem Schuss Rum glatt rühren. (Wenn Sie Topfen verwenden, diesen mit einem Schuss Rum, etwas Zucker und Zesten verrühren.)
- Liwanzen anrichten, mit Powidl bestreichen (oder mit Hilfe eines Spritzsacks aufspritzen) und nach Belieben mit oder ohne Deckel servieren.

VORBEREITUNGSZEIT: 45–50 Minuten

BACKZEIT: 6–8 Minuten

Germknödel

ZUTATEN FÜR CA. 12 STÜCK

20 g Germ
125 ml Milch
500 g Mehl
100 g Butter
20 g Zucker
1 Ei
1 Eidotter
Prise Salz
Zitronenschale
150 g Powidl
Butter und Butterbrösel (s. S. 396)

ZUBEREITUNG

- In einer Schüssel Germ mit warmer Milch und wenig Mehl zu einem Dampfl ansetzen. Abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
- Dann mit dem restlichen Mehl, flüssiger Butter, Zucker, dem Ei und Eidotter, etwas Salz und Zitronenschale zu einem glatten, etwas festeren Teig vermengen. Dabei den Teig so lange abschlagen, bis er sich vom Kochlöffel löst. Mit einem Tuch abgedeckt ca. 1 Stunde aufgehen lassen.
- Nun den Teig ausrollen und in ca. 12 Stücke teilen. Jedes Teigstück etwas platt drücken, mit Powidl füllen und zu einem Knödel formen. Auf ein mit Mehl bestäubtes Blech setzen und abgedeckt 25 Minuten rasten lassen.
- Währenddessen in einem großen Topf leicht gesalzenes Wasser aufkochen.
- Knödel einlegen, einmal gut aufkochen, umdrehen und dann 12 Minuten leicht wallend ziehen lassen.
- Inzwischen die Butterbrösel vorbereiten.
- Knödel herausheben, abtropfen lassen und mit Butterbröseln bestreuen. Nach Belieben noch mit flüssiger Butter beträufeln.

ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 2 Stunden

GARZEIT: ca. 15 Minuten