

Fischsuppe mit Schmortomaten

Rezept für 4 Personen:

- *1 kg Fischreste (Kopf, Gräten, kleine Abschnitte)*
- *2 Liter Wasser*
- *1 Selleriekopf*
- *2 Karotten*
- *1 Stangen Lauch*
- *1 Knoblauchzehe*
- *3 Zwiebeln*
- *1 Lorbeerblatt*
- *4 Pfefferkörner*
- *1 EL Salz*
- *8 Cocktailtomaten*

Zubereitung:

Suppengrün vorbereiten: Knollensellerie die schlechte Stellen herausschneiden. Möhren grüne Stellen und Spitzen abschneiden. Sellerie und Möhren waschen und abtropfen lassen. Von dem Porree (Lauch) die Außenblätter entfernen und dunkles Grün abschneiden, die Stange längs halbieren, gründlich waschen und abtropfen lassen. Die vorbereiteten Zutaten klein schneiden. Fischreste unter fließendem kaltem Wasser abspülen. Zwiebel vierteln. Das vorbereitete Suppengrün in einen Topf geben. Wasser, 1 EL Salz und Fischreste zugeben. Zwiebelviertel mit Lorbeerblatt und Pfefferkörnern dazu. Alles zum Kochen bringen und etwa 40 Minuten ohne Deckel bei mittlerer Hitze ziehen lassen (Wasser muss sich leicht bewegen). Die Fischbrühe durch ein Sieb mit Küchentrepp geben und eventuell mit Salz, Pfeffer und nach Belieben mit Safran abschmecken. Die Cocktailtomaten waschen und für ca. 10 Minuten in der fertigen Fischbrühe schmoren. Für Fischfond die Brühe nochmals um die Hälfte reduzieren (einkochen lassen). Die Fischbrühe ist gefriergeeignet.

Lachsterinne mit Spinat

Rezept für 4 Personen:

- *325 gr. Lachsfilet*
- *1/2 Zitrone*
- *125 gr Creme Fraiche*
- *1/2 Bund Schnittlauch*
- *100 gr. Spinatblätter*
- *Salz, Pfeffer*
- *2 EL Olivenöl für die Terrinenform*
- *1 Stück Alufolie*

Zubereitung:

Lachsfilets in Würfel schneiden, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen, mit Creme Fraiche pürieren. Farce sogleich kühl stellen. Spinat waschen, mit siedendem Wasser übergießen und auf Küchenpapier ausgebreitet trocken tupfen. Den Spinat und Schnittlauch fein schneiden. Schnittlauch mit dem Spinat zur Fischfarce geben, vermengen. Die Farce in die Terrinenform füllen. Mit Alufolie abdecken. Im Wasserbad bei 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten garen.

Pilzsalat

Rezept für 4 Personen:

- *125 gr Champignons*
- *125 gr Egerlinge*
- *1/2 Zitrone*
- *1 Zwiebeln*
- *1/2 Bund Petersilie*
- *25 - 50 ml Acetoessig*
- *Salz, Pfeffer*
- *25 ml Olivenöl*
- *1 Kopf Radicchio*

Zubereitung:

Champignons und Egerlinge in feine Streifen schneiden. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Radicchio halbieren, entstrunken und ebenfalls in feine streifen schneiden. Petersilie waschen und fein hacken. Champignons, Egerlinge, Zwiebeln, Petersilie in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Aceto und Olivenöl abschmecken. Nach belieben kann auch mit Honig abgeschmeckt werden.

Forelle im ganzen gefüllt mit feinem Wurzelgemüse, frischen Kräutern dazu Reis

Rezept für 4 Personen:

- 2 ganze Forellen
- 125 gr Karotten
- 125 gr Sellerie
- 125 gr Lauch
- 1/2 Zitrone
- 1 große Zwiebeln
- 1/2 Bund Petersilie und Schnittlauch
- Salz, Pfeffer
- 4EL Olivenöl
- Bindfaden
- 125 gr. Butter
- 1/2 Liter Weißwein (Riesling)
- 1/2 Liter Geflügelbrühe oder Fischbrühe /
fond
- 150 – 200 gr. Reis (Basmati)

Zubereitung:

Die Forelle schuppen, waschen und auf der Bauchseite der Länge nach von der Vorderflosse bis zum Schwanzende vorsichtig einschneiden. Die Innereien vorsichtig heraustrennen. Die Forelle mit kaltem Wasser innen auswaschen und anschließend mit einem Küchentuch trocken tupfen. Anschließend den Fisch im Inneren mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren. Karotten und Sellerie schälen und mit den gewaschenen Lauch ebenfalls in kleine mundgerechte Stücke schneiden. Petersilie und Schnittlauch ganz fein schneiden. Alle Gemüsesorten mit den Kräutern in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer marinieren. Die Gemüsemischung nun in die Forelle einfüllen. Mit dem Bindfaden die Forelle vorne, in der Mitte und hinten zubinden. Den Gefüllten Fisch in eine breite Auflaufform setzen (Bauch nach unten!) und die Butter darin verteilen. Bei 175 Grad im vorgeheizten Backofen auf die mittlere Schiene schieben. Nach 10 Minuten mit der Hälfte Weißwein und Geflügelbrühe auffüllen. Nach weiteren 20 Minuten den Rest Weißwein und Geflügelbrühe zugeben. Nun 30 Minuten bei 150 Grad fertig garen lassen. Den Reis mit kaltem Wasser gründlich waschen und in einen Topf geben. Mit der doppelten Menge kaltem Wasser oder Brühe aufgießen und einmal aufkochen lassen. Den Topf von der Herdplatte nehmen und ca 15. Minuten ziehen lassen.

Bachsaibling im krossen Kartoffelmantel

Rezept für 4 Personen:

- 4x 150gr Bachsaiblingfilets
- 1 kg Kartoffeln
- 1/2 Zitrone
- Salz, Pfeffer
- 50 ml Olivenöl
- 50 gr Butter
- Rosmarin, Thymian, Oregano

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, auf der Kartoffelreibe wie für Rösti grob reiben. Die Bachsaiblingfilets mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft marinieren. Das Olivenöl in der Pfanne erhitzen und auf einer Fläche der Filetgröße die geriebenen Kartoffeln in die Pfanne einlegen. Dann das Filet auf die Kartoffeln legen und mit den restlichen geriebenen Kartoffeln bedecken. Nach ca. 5 Minuten stark anbraten nun das Filet umdrehen um die andere Seite zu braten. Nach weiteren 5 Minuten Butter und Kräuter in die Pfanne geben und das ganze bei 180 Grad im Backofen 15 Minuten fertig garen.

Rahmwirsing

Rezept für 4 Personen:

- 500 gr Wirsing
- 2 Zwiebeln
- 200 gr Speck
- 100 ml Weißwein
- 125 ml Brühe
- 200 gr Sauerrahm, Schmand oder Creme Fraiche
- Muskat

Zubereitung:

Den Wirsing putzen, grobe und unschöne Blätter entfernen, die restlichen Blätter in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und würfeln, den Speck ebenso würfeln. Speck und Zwiebelwürfel in einem Topf anschwitzen, mit dem Weißwein und der Hühnerbrühe ablöschen, aufkochen lassen und den Sauerrahm langsam einrühren. Nun die Soße mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Wirsing dazugeben und einige Minuten fertig köcheln lassen.

Birnenmousse im Biskuit-Schokoladenmantel auf Fruchtsoßenspiegel

Biskuitteig (4 Personen):

- 4 Eier
- 4 EL heißes Wasser
- 130 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 100 g Weizenmehl
- 2 gestrichene TL Backpulver
- 100 g Speisestärke
- Backpapier

Zubereitung:

Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, unter Rühren zur Eiermasse einstreuen und die Masse weitere 2-5 Minuten schlagen. Mehl mit Backpulver und Speisestärke mischen, sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und glatt streichen und in den Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt) Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt) Backzeit: etwa 25 Minuten

Birnenmousse (4 Personen):

- 250 gr Weiße Kuvertüre
- 100 gr Zucker
- 2 reife Birnen
- 2 Eigelb
- 2 Eiweiß
- 250 ml Sahne
- 2 Blatt Gelantine

Zubereitung:

Kuvertüre in kleine Stücke brechen und im Wasserbad schmelzen lassen. Birnen schälen, entkernen und zu einem Brei pürieren. Eigelb mit 50 gr Zucker zu einer hellgelben Creme rühren. Das Birnenpüree unter die Eigelbmasse rühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, anschließend tropfnass auflösen und unter die Eigelb-Birnenmasse rühren. Nun die geschmolzene Kuvertüre unter die Eigelbmasse rühren. Sahne steif schlagen und ebenfalls vorsichtig unterheben. Zum Schluß Eiweiß mit den Restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unterheben.

Schokoladenmantel (4 Personen):

- *250 gr dunkle Kuvertüre*
- *Frischhaltefolie*
- *4 Förmchen (z.B. Tassen oder Gläser)*

Zubereitung Birnenmousse im Schokoladenmantel:

kleine Förmchen mit kaltem Wasser ausspülen und mit Frischhaltefolie auslegen. Den Biskuit mit eines der Förmchen ausstechen so das man Boden und Deckel der Förmchen mit Biskuit auslegen kann. Dann einen Streifen aus dem Bisquit ausschneiden so das der Rand der Förmchen ausgelegt ist. Birnemousse herstellen und in die mit Boden und Rand ausgelegten Biskuit-Förmchen einfüllen. Nun noch einen Bisquitdeckel darauf geben und in den Kühlschrank stellen. Nach ca. 45 Minuten die Förmchen auf ein Rost stürzen unter dem ein Backblech liegt. Die dunkle Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und auf nicht weniger wie 30 Grad herunterkühlen lassen. Nun die Förmchen mit der Kuvertüre übergießen und sofort wieder kalt stellen

Fruchtsoßen (4 Personen)

- *100 gr Zwetschgen, Kirschen, Himbeeren, Aprikosen uvm.*
- *100 gr Puderzucker*
- *50 ml Saft (Orangensaft, Kirschsaf, Apfelsaft)*

Zubereitung:

Früchte waschen, entkernen, schälen wenn nötig. Die Früchte mit Puderzucker und den dazu passenden Saft in einen Standmixer geben und vorsichtig Mixen. Die Masse durch ein feines Sieb passieren