

Vorspeise Cathi Lichtmanegger Tatar vom Saibling mit hausgemachtem Brot

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/landfrauenkueche/rezepte/cathi-lichtmanegger-advent-vorspeise-saibling-tatar-100.html](http://br.de/br-fernsehen/sendungen/landfrauenkueche/rezepte/cathi-lichtmanegger-advent-vorspeise-saibling-tatar-100.html)



Für 4 Personen

Zutaten

- 4 Saiblingsfilets
- 1 Apfel
- 1 kleine Gurke
- 3-4 Schalotten
- ¼ Butternut-Kürbis
- 1 Zitrone
- 1 Bund Dill
- 1 TL Honig für die Kürbis-Marinade
- Honig nach Geschmack
- Pfeffer nach Geschmack
- Salatblätter als Deko

Zubereitung Tartar

Die Saiblingsfilets, den Apfel, die geschälte Gurke und die Schalotten in kleine Würfel schneiden und vermengen. Mit Zitronensaft beträufeln und etwas ziehen lassen. Dann je nach Geschmack mit Pfeffer und Honig abschmecken. Zum Schluss frisch

geschnittenen Dill untermengen. Den Butternut-Kürbis hobeln, mit 1 TL Honig und einem Spritzer marinieren und auf den Tatar geben.

Zutaten für das Weißbrot

- 500 g Mehl (z.B. Dinkelmehl)
- 300 ml warmes Wasser
- 30 ml Olivenöl
- 1 Päckchen Hefe
- Salz & Pfeffer
- Rosmarin & Basilikum nach Geschmack

Zubereitung Brot

Alle Zutaten zusammen in eine Schüssel geben und zu einem Teigloß verrühren bis nichts mehr am Schüsselrand hängen bleibt. Den Teig unbedingt mindestens eine Stunde ruhen lassen; der Teig muss deutlich mehr werden. Dann drei Baguettes formen und sie für ca. 20 Minuten bei 180 Grad im Backofen backen.

Hauptspeise Cathi Lichtmanegger Saibling im Steinpilzmantel dazu Kartoffelmaronen-püree und Karotten-Lauch-Gemüse

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/landfrauenkueche/rezepte/cathi-lichtmanegger-advent-hauptgang-saibling-kartoffelmaronen-pueree-100.html](https://www.br.de/br-fernsehen/sendungen/landfrauenkueche/rezepte/cathi-lichtmanegger-advent-hauptgang-saibling-kartoffelmaronen-pueree-100.html)



Für 4 Personen

Zutaten Fisch

- 4 Saiblingsfilets
- eine Hand voll getrockneter Steinpilze

Zutaten Kartoffelmaronenpüree

- 500 g Kartoffeln, mehlig
- 200 g Maronen (ohne Schale)
- 200 ml Sahne
- 50 g Butter
- Salz & Pfeffer
- Muskatnuss nach Geschmack

Zutaten Karotten-Lauch-Gemüse

- 8-10 Möhren
- 1 Stange Lauch
- 125 ml Sahne
- Butter zum Anbraten

- Salz & Pfeffer

Zubereitung Fisch

Die Saiblingsfilets eventuell noch entgräten, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die getrockneten Steinpilze im Mixer zermahlen und die Filets darin beidseitig panieren. In einer Pfanne mit heißer Butter ca. 2 Minuten auf beiden Seiten anbraten.

Zubereitung Kartoffelmaronenpüree

Kartoffeln und Maronen mehlig kochen. Zu den Kartoffeln und Maronen Sahne und Butter geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und alles zu einem sämigen Püree verarbeiten.

Zubereitung Karotten-Lauch-Gemüse

Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Lauch putzen, klein schneiden und das Gemüse in Butter anbraten und mit Sahne ablöschen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Nachtisch Catharina Lichtmanegger Rohrnudeln mit Apfel-Hollerkoch, dazu Holundersorbet

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/landfrauenkueche/rezepte/cathi-lichtmanegger-advent-nachtisch-rohrnudeln-holundersorbet-100.html](http://br.de/br-fernsehen/sendungen/landfrauenkueche/rezepte/cathi-lichtmanegger-advent-nachtisch-rohrnudeln-holundersorbet-100.html)



Zutaten Rohrnudeln

- 500 g Mehl
- 125 ml Milch
- 125 ml Sahne
- Ca. 80 g Zucker
- 100 g geschmolzene Butter zum Ausstreichen der Auflaufform
- 2 Eier
- 2 Päckchen Trockenhefe
- Mark einer Vanilleschote
- Prise Salz

Zutaten für Apfel-Hollerkoch (Kompott)

- 1 kg Zucker
- 750 g Äpfel, geschnitten
- 250 g Holunderbeeren
- 4 cl Rum o.ä.

Zutaten Holundersorbet

- 4 Eiweiß
- 100 g Zucker

- Saft von zwei Mandarinen
- Mark von zwei Vanilleschoten
- Einen Schuss Holunderblütensaft

Zubereitung Rohrnudeln

Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem Teig vermengen bis nichts mehr am Schüsselrand klebt. Dann den Teig mindesten eine Stunde ruhen lassen; der Teig sollte sich deutlich vergrößert haben.

Den Boden der Auflaufform mit der geschmolzener Butter und Zucker bedecken. Den Teig zu 8-12 Teigkugeln formen und die gleichmäßig geformten Teigkugeln in die Auflaufform setzen. Bei 180 Grad ca. 20 Minuten im Backofen backen. Noch einmal Zucker über die Rohrnudeln streuen und mit Sahne aufgießen. Nochmals 20 Minuten im Backofen backen.

Zubereitung Apfel-Hollerkoch

Die Äpfel in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten in einen Topf geben und zu einer cremigen Masse verkochen lassen.

Zubereitung Holundersorbet

Eiweiß steif schlagen. Vanilleextrakt, Zucker, Mandarinsaft und Holunderblütensaft dazugeben und mit dem Eischnee vermischen. Die Masse im Eisfach mehrere Stunden gefrieren lassen. Kurz vorm Servieren je eine Eiskugel auf die Teller geben.