

Pickert to go und Fisch vom Campingplatz an der Weser

Brotsandwich mit gebratener Brasse auf Blut- und Leberwurst
an Ringelbeete-Carpaccio
Hirschkalb-Karree mit Zwiebelhonigkruste und Johannisbeer-Pickert
Fruchtbowle



Zutaten

(für 4 Personen, wenn nicht anders angegeben)

Brotsandwich

1 Sauerteigbrot
je 1 Blutwurst und Leberwurst
150 g Dicke Bohnen
5 Möhren
½ Bund Koriander
3 Brassens (Rotaugen)
1 frischer Knoblauch
4 Zweige Rosmarin
1 Bio Limette
1 Glas eingelegter Kochschinken
100 g gemischte Nüsse
ca. 100 g Butter

1 Bund glatte Petersilie
ca. 250 ml Olivenöl
Salz/Zucker/weißer Pfeffer
Fleur de Sel

Carpaccio

2 rote Ringelbeete
2 rote Zwiebeln
50 ml weißer Balsamico Essig
100 ml Olivenöl
1 EL Honig

2 Prisen Kümmel
Salz/weißer Pfeffer



Hirschkalb-Karree mit Zwiebelhonigkruste

1 Hirschkalb-Karree
Speckschwarte
50 g Butter
3 EL Akazienhonig
2 weiße Zwiebeln
3 EL Paniermehl
Salz/weißer Pfeffer

Johannisbeer-Pickert

4 dicke Kartoffeln Belana (festkochend)
500 g Mehl
20 g frische Hefe
¼ l Milch
Prise Zucker
3 Eier
1 EL Butter
150 g schwarze Johannisbeeren
Prise Fleur de Sel

Fruchtbowle

1 l Fruchtlimonade (z.B. „Wild Berry“)
1 l Sprudelwasser
150 g schwarze Johannisbeeren
½ Bio-Orange
½ Bio-Limette
½ Bio-Zitrone
5 Zweige frische Minze
Eiswürfel

Zubereitung

Für das **Brotsandwich** die Bohnen aus der Schale lösen und in Salzwasser gar kochen, in Eiswasser abschrecken. Genauso mit den kleingewürfelten Möhren verfahren, danach die Möhren in Olivenöl und Butter anbraten, mit Salz und Zucker abschmecken, von der Kochstelle nehmen und nachgaren lassen. Bohnen hinzufügen und mit grob gehacktem Koriander vermischen. Beiseite stellen.

Die Leber- und Blutwurst in dicke Scheiben schneiden und pro Person eine Schnitt Brot damit belegen. Die Nussmischung grob hacken und auf die Wurst geben. Ebenfalls beiseite stellen.

Die **Brassen** filetieren, von beiden Seiten salzen und zusammen mit ½ Knoblauch und 2 Zweigen Rosmarin in Olivenöl anbraten.

Tipp: Mit einer 2. Pfanne die Filets kurz von oben andrücken, damit diese sich nicht in der Hitze wölben! 1 EL Butter hinzufügen, mit Salz und weißem Pfeffer würzen, zwischendurch die heiße Butter mit einem EL über die Filets träufeln. Den Fisch wenden und nochmals würzen. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen und auch auf die Brotscheiben geben.

Die mit Wurst und Fisch belegten Scheiben nun in die Butterpfanne (gebratenen Rosmarin+ Knoblauch vorher entnehmen!) vom Fisch geben, noch einen Schuss Olivenöl und bei Bedarf einen weiteren EL Butter hinzufügen und abermals erhitzen. Erneut ½ frischen Knoblauch und Rosmarinzweige zum Aromatisieren hinzugeben und das Brot anrösten. Mit etwas Limettenabrieb abschmecken und das Brot aus der Pfanne nehmen. Etwas eingelegten Kochschinken zerbröseln und auf die Scheiben geben. Zum Schluss nun noch den Bohnen/Möhrenmix schichten und mit Fleur de Sel bestreuen. Als Deko eignet sich einige Blätter glatte Petersilie.

Für das **Petersilienöl** wird zunächst die Petersilie kurz in Salzwasser blanchiert und in Eiswasser abgeschreckt. Mit dem Messer grob hacken und in einen Mixer füllen. 1 TL Salz, einen Schuss Fond vom Kochschinken, 150ml Olivenöl hinzufügen und mit weißem Pfeffer abschmecken. Alles zusammen mixen und zum Schluss durch ein Sieb passieren.

Für das **Carpaccio** die Beete schälen und mit einer Mandoline in feine Scheiben schneiden. Die einzelnen Scheiben aneinander schichten. Für die Marinade die Zwiebeln würfeln und zusammen mit Essig und Honig aufkochen lassen. Vom Herd nehmen.

Das Öl langsam mit dem Pürierstab untermixen. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel kräftig würzen. Die Marinade nun über die Beete träufeln.

Das Brotsandwich nun mit dem Petersilienöl beträufeln und mit dem marinierten Carpaccio anrichten.

Für die **Hauptspeise** wird das Karree von Haut und überflüssigem Fett befreit. Zwischen den Rippen so viel Fleisch herausschneiden, dass die Rippen deutlich hervorstehen. Das Fleisch salzen.

Für die Kruste nun den Speck in dicke Scheiben schneiden, in einer heißen Pfanne auslassen und die Schwarte wieder entnehmen. Dem flüssigen Fett 1 EL Butter hinzufügen, das Karree von beiden Seiten scharf anbraten und aus der Pfanne nehmen. In derselben Pfanne mit dem Bratansatz einen weiteren EL Butter geben, die kleingewürfelten Zwiebeln mit Honig anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, zum Ende hin mit Paniermehl abbinden. Das Karree nun mit der Masse bestreichen und in einer großen feuerfesten Form auf dem Grill bei ca. 180 Grad 15-20 Minuten fertig garen.

Für die **Pickertbeilage** muss die Hefe zusammen mit einer Prise Zucker in warmer Milch aufgelöst werden. In einer Schüssel das Mehl, die Eier sowie die geschälten, geriebenen Kartoffeln mit der Hefemilch vermengen und zu einem Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie ca. 1 Std. kaltstellen. Eine feuerfeste Form buttern und die Pickertmasse einfüllen. Zum Schluss die Johannisbeeren darauf verteilen und mit Salzblüten bestreuen.

Im Grill bei 180 Grad für ca. 25 Minuten backen. (Die Backzeit je nach Form und Füllhöhe!)

Das Karree in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Pickert anrichten.

Zum Abschluss werden die Zitrusfrüchte mit Schale in kleine Stücke geschnitten und mit der Limonade und dem Sprudelwasser zu einer **Bowle** aufgegossen. Die Eiswürfel sowie die gezupfte Minze hinzugeben.

Guten Appetit!