



Strauchtomatensalat & Haselnussrauch

Zutaten für 4 Personen

Tomaten:

450g kleine Strauchtomaten / Rispen Tomaten
1 Schalotte
3 El Haselnuss-Rauch-Essig Condimento
3 El Rapsöl
1 El Tomaten-Essig Condimento
Pfeffer, Salz

Tomaten waschen und je nach Größe vierteln oder achteln. Die Schalotte in feine Würfel schneiden und alles zusammen mit Essig und Öl marinieren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Haselnüsse:

100g ganze Haselnuss
1 El Zucker

Haselnüsse grob hacken und zusammen mit Zucker in eine Pfanne geben und goldbraun karamellisieren. Abkühlen lassen.

Anrichten:

Tomatensalat in eine kleine Schüssel geben und mit etwas karamellisierten Haselnüssen bestreuen. Zum Schluss mit Fenchel garnieren.



Lachsforelle, Spargel & wilde Erdbeere

Zutaten für 4 Personen

Lachsforelle:

ca. 500g Lachsforellenfilet (küchenfertig)
2 EL Rapsöl
2 Ei Butter
1 Knoblauchzehe
etwas frischen Rosmarin und Thymian
Salz und Pfeffer

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und darin vorsichtig das Forellenfilet mit der Hautseite nach unten einlegen. Ca. 5 - 6 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Knoblauch mit Schale zerdrücken und zusammen mit den Kräutern und der Butter in die Pfanne geben. Die Hitze etwas reduzieren und mit der schaumigen Butter den Fisch arrosieren. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Würzen mit Salz und Pfeffer.

Spargel & wilde Erdbeere:

ca. 300 - 400g Spargel
1 Ei Butter
1 Ei Honig
2 Ei Wilde Erdbeere - Essig Condimento
1 Zitrone
etwas Schnittlauch
Langer Pfeffer und Salz

Vom Spargel die Enden entfernen und sauber schälen. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und darin den Spargel kurz anschwanken. Mit einem Schuss Wasser ablöschen und kurz reduzieren lassen. Den Spargel aus dem Sud nehmen, kurz abkühlen lassen und in kleine Stücke schneiden. Den restlichen Sud in der Pfanne mit Honig reduzieren und zusammen mit fein gehacktem Schnittlauch, Essig, etwas Saft und Abrieb der Zitrone zu den Spargelstücken geben. Mit Pfeffer und Salz würzen, kurz verrühren und bei geringer Hitze auf dem Herd halten.

Blitz Velouté:

2 Ei Butter
1 Schalotte
100ml Wermut
100ml Weißwein
100ml Geflügelbrühe
1 Lorbeerblatt
2 Piment
2 Pfefferkörner
Salz, Pfeffer, Zucker

Schalotten fein würfeln und in Butter glasig anschwitzen. Mit Wermut, Weißwein und Brühe ablöschen und 10 Minuten bei niedriger Hitze einkochen lassen. Lorbeer, Piment und Wacholder zugeben. Nochmals 5 Minuten sieden lassen. Mit einem Pürierstab fein mixen und durch ein feines Sieb geben. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Zucker.

Anrichten:

Fischfilet auf einen flachen Teller geben. Mit einem Löffel etwas Spargel auf das Filet drapieren. Die Sauce aufschäumen und den Schaum von der Oberfläche mit einem Löffel um das Gericht geben. Zum Schluss mit etwas Wildkräutern garnieren.



Mille-feuille Joghurt, Rhabarber & Hafer

Zutaten für 4 Personen

Joghurt:

400g Joghurt (Griechisch)
1-2 El Honig
1 Limette

Joghurt mit Honig, Saft und Abrieb der Limette verrühren.

Rhabarber:

2-3 Stangen Rhabarber
6cl Haselnussbrand
1 Vanilleschote
125g Himbeermark
125g Erdbeermark
2 El Zucker
1 Limette

Rhabarber schälen, in kleine Stücke schneiden. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark ausschaben. Rhabarber, das Vanillemark, den Haselnussbrand, Zucker, Himbeermark, Erdbeermark, sowie Saft und Schale einer Limette in eine Schüssel geben und marinieren. Alles zusammen in einem Tropf aufkochen und für 5 Minuten köcheln lassen.

Hafer- crumble:

300g Haferflocken
1 Prise Zimt
1 Prise Salz
120g Butter
125g Honig Haferflocken,

Haferflocken, Zimt, Salz, vermischen. Butter sowie Honig in einem Topf erwärmen, bis alles eine homogene Masse ergibt. Nun die Flüssigkeit zu den Haferflocken geben und alles gut vermischen. Als nächstes alles auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Im auf 170 Grad vorgeheizten Ofen die Haferflocken für 8 Minuten backen. Anschließend mit einem Kochlöffel die Masse wenden und weitere 3-6 Minuten backen. (Vorsicht heiß!)

Anrichten:

In einem Glas abwechselnd Joghurt, Rhabarber und Hafer Crumble schichten. Zum Schluss mit frischen Erdbeeren garnieren.