



Cremige Samtsuppe von der Lachsforelle

Zutaten für 4 Personen

1/2 Zwiebel
Je 100 g Knollensellerie, Lauch und Möhren
1/2 Fenchelknolle (ca. 100 g)
250 g Lachsforellen-Karkassen
1 Lorbeerblatt
2 Pimentkörner
3 Wacholderbeeren
500 g Kochsahne
Salz, Pfeffer

Zwiebel, Sellerie, Lauch, Möhren und Fenchel waschen, putzen, ggf. schälen und grob würfeln. Alles mit den Fischkarkassen und Gewürzen in einen Topf geben. Mit 2 l kaltem Wasser auffüllen, bis alles bedeckt ist und das Ganze aufkochen. Sud etwa 15 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen, dann vom Herd nehmen. 10 Minuten ziehen lassen und den Sud durch ein Tuch in einen weiteren Topf passieren. Sahne zum Sud geben, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnittlauch-Öl:

2 Bund Schnittlauch
50 ml Olivenöl Salz

Schnittlauch kleinschneiden und mit Öl vermischen. Durch ein feines Sieb passieren und mit Salz abschmecken. Suppe mit Schnittlauch-Öl beträufelt servieren.



Tote Oma mit Weisskohl-Salat und Kartoffelschaum

Zutaten für 4 Personen

Weisskohl-Salat:

200 g Weißkohl
1/2 Apfel
1/2 Vanilleschote
2 Stängel Majoran
1 EL Weißweinessig
1–2 TL Honig
1/2 TL gemahlener Kümmel
Salz, Pfeffer

Weißkohl waschen und in hauchdünne Streifen schneiden oder hobeln. Apfel waschen, Kerngehäuse entfernen und Apfelfruchtfleisch grob reiben. Vanilleschote der Länge nach aufritzen, Mark herauskratzen. Majoran Blättchen abzupfen und fein hacken. Kohl und Apfel mit allen weiteren Zutaten für den Salat vermengen und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Ziehen lassen.

Kresse-Topping:

100 g Brunnenkresse
1 EL Weißweinessig
2 EL Honig
4 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer

Kresse verlesen, putzen und waschen. Weißweinessig, Honig und Öl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kresse darin marinieren.

Kartoffelschaum:

125 g kleine Kartoffeln (Drillinge)
200 g Sahne
1 EL Butter
geriebene Muskatnuss
Salz, Pfeffer

Inzwischen Kartoffeln mit Schale gut waschen, grob würfeln und in der Sahne weichkochen. Mit einem Stabmixer fein mixen. Butter unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kartoffelschaum durch ein feines Sieb streichen.



Fruchtiger Milchreis mit Nussbutter und Pflaume

Zutaten für 4 Personen

Eingelegten Pflaumen:

400 g Pflaumen

500 ml süßer Pflaumensud

Pflaumen waschen, halbieren und entkernen. Die Pflaumen in heiß ausgewaschene Einmachgläser geben. Den süßen Pflaumensud aufkochen, heiß in die Gläser füllen und diese fest verschließen. Über Nacht stehen und auskühlen lassen.

Milchreis:

125 g Milchreis

500 ml Milch

50 g Zucker

1 Bio-Zitrone oder Limette

Milchreis mit Milch und Zucker in einen Topf geben und aufkochen lassen. Sobald die Milch kocht, den Topf vom Herd nehmen, beiseitestellen und abgedeckt ca. 30 Minuten ziehen lassen. Ab und zu umrühren.

Nussbutter:

250g Butter

Nebenbei die Butter in einem Topf bei geringer Hitze köcheln lassen, bis die Butter leicht schäumt, braun wird und nussig riecht. Die Butter durch ein Küchentuch in einen Messbecher gießen und beiseitestellen.

Anrichten:

Zum Servieren die Pflaumen in feine Spalten schneiden. Die Zitrone heiß waschen, die Schale fein abreiben und unter den Milchreis rühren. Den Reis auf 4 Teller portionieren und mit der Nussbutter begießen. Die Pflaumen-spalten beilegen und servieren.