



**Rezepte von Franziska Freifrau von Twickel**

## **Lachsforellen-Mousse, Rehrücken und Schneenockerln**

**Vorspeise: Mousse von der geräucherten Lachsforelle mit Salat und Baconstreifen**



### **Zutaten:**

200 g Filet von einer frisch geräucherten Lachsforelle  
2 kl. Schalotten  
Salz und Pfeffer  
1 Becher Schlagsahne  
eine Hand voll Brunnenkresse  
½ Becher Schmand  
Saft einer halben Zitrone  
1-2 Scheiben Bacon pro Person (große Scheiben ggf. halbieren)  
Salatblätter (pro Person ca. 1 Handvoll) nach Saison  
weißer Balsamicoessig  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
Preiselbeerkompott

### **Zubereitung:**

Das Lachsforellenfilet mit den Schalotten pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sahne steif schlagen und die Brunnenkresse klein hacken. Beides zusammen mit dem Schmand und dem Zitronensaft unter die Fischmasse heben und für einige Stunden kalt stellen.

Den Bacon in einer Pfanne bei hoher Temperatur in etwas Öl scharf anbraten, sodass er schön knusprig ist. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Salatblätter mit einer Vinaigrette aus Balsamicoessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer anrichten.

Aus der Fischmousse mit einem Löffel „Nockerln“ abstechen und gemeinsam mit gebratenen Baconstreifen, Salat und etwas Preiselbeerkompott servieren.

## Hauptgang: Rehrücken im Schinkenmantel mit Couscous und gebratenen Tomaten



### Zutaten:

- 1 ganzer Rehrücken (mit Knochen od. schon ausgelöst)
- 600 g Couscous (Instant)
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- reichlich frische gehackte Kräutern (z.B. Petersilie, Schnittlauch, Zitronenmelisse, Kresse,...)
- 10-12 Dörrpflaumen (saftig!)
- ca. 12 Schinkenscheiben (roh oder gekocht oder halb-halb)
- 6 mittelgroße Tomaten
- etwas Puderzucker oder normaler Zucker

### *Für die Sahneseauce:*

- 1 Becher Sahne
- 1 TL dicker Wildfond (selbst gemacht)
- 2 TL mildes Ajvar
- 1 MS gemahlene Pfefferoni (Peperoncino)
- 1 TL Senf
- 2 TL Preiselbeerkompott
- 1-2 Schuss Cognac
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Das Fleisch ggf. von dem Knochen ablösen und in ca. 5 cm breite Medaillons schneiden, salzen, pfeffern und mit rohen oder gekochten Schinkenstreifen umwickeln. Die Schinkenscheiben ggf. in passende Streifen schneiden. Die Medaillons in einer Pfanne in etwas Öl oder Butterschmalz anbraten und in einer flachen Auflaufform aufstellen. Zwischen die Medaillons saftige Dörrpflaumen verteilen. Mit einer Sahneseauce übergießen.

Das Fleisch bei mittlerer Hitze (ca 140 Grad) im Ofen eine halbe Stunde fertig braten.

Den Couscous nach Anleitung zubereiten, mit 2 EL Olivenöl, Salz und reichlich frischen gehackten Kräutern (z.B. Petersilie, Schnittlauch, Zitronenmelisse, Kresse,...) vermischen.

Die Tomaten halbieren, die Schnittfläche zuckern und salzen und in Bratenfett zuerst auf der Schnittfläche, dann auf der runden Seite anbraten und zugedeckt im Backofen fertig braten.

## Dessert: Schneenockerln in Vanillesauce



### Zutaten:

4 Eier (Eigelb und Eiweiß getrennt)  
125 g Zucker  
500 ml Milch  
2 EL Zucker  
1 Pk. Vanillezucker  
1 EL Stärkemehl  
1 Vanilleschote  
1 MS Salz  
Evtl. Erdbeeren und Melisseblätter zum Anrichten

### Zubereitung:

Die 4 Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und mit 125 g Zucker verrühren. Die Milch mit 2 EL Zucker und dem Vanillezucker aufkochen.

Aus dem Eischnee mit einem Esslöffel Nockerln abstechen und in der heißen Milch auf jeder Seite zwei Minuten ziehen lassen. Dann mit einem Schaumlöffel heraus heben und auf einem Sieb abtropfen lassen.

Die Milch durch ein Sieb gießen und mit dem Stärkemehl und der Vanilleschote aufkochen. Die Eigelb mit einer Messerspitze Salz glattrühren und in die Milch einrühren, bis eine Creme entsteht.

Die Schneenockerln mit der Vanillesauce servieren, evtl. mit einer Erdbeere und einem Melisseblatt verzieren.