

Rezepte

Marinierte Seeforelle mit Rotwein-Essigzwiebeln, Fenchel und Rettich /Ceviche (SEEviche)

Chili con Carne mit Kräuterbaguette

Weichkäse aus dem Ofen



Marinierte Seeforelle mit Rotwein-Essigzwiebeln, Fenchel und Rettich /Ceviche (SEEviche)

Für 4 Personen

500g Filet von Lachsforelle, Saibling oder Forelle (je nachdem, was der Fischhändler empfiehlt)

Die Filets entgräten, dünn in Scheiben auf einer Platte verteilen und die Vinaigrette darüber verteilen. Der Fisch soll schön darin schwimmen. Salzen und pfeffern, 20 Minuten ruhen lassen.

Rotweinzwiebeln

2 rote Zwiebeln

Rotweinessig

1 El Brauner Zucker

Die Zwiebeln in Scheiben schneiden und mit Rotweinessig bedecken, den Zucker dazugeben, verrühren und 20 Minuten stehen lassen. Was über bleibt, kann man ohne Probleme mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Vinaigrette zum Beizen

2 Zitronen
2 EL vom Essig - Zwiebelsud
60 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer
In einer kleineren Schüssel verrühren.

Garnitur

1/2 Fenchel
Weißer Rettich, Bierrettich oder Radieschen
Fein hackeln oder schneiden (muss wirklich fein sein) und mit etwas von der Vinaigrette marinierten, kurz vor dem Verzehr locker darüber verteilen.
Kerbel und Fenchelgrün als Zierkraut verwenden.



Chili con Carne mit Kräuterbaguette

2 kg Wadschinken in 1 cm Würfel geschnitten
500 ml Tomatensauce
Chiliringe, frische Chili
400 g Schalotten
50 g Knoblauch
1 Bund gehackter Koriander
3 EL Oregano
2 EL Kakaopulver
Sauerrahm
60 ml Olivenöl
Salz

Das Fleisch kräftig anrösten, die austretende Flüssigkeit soll vollkommen verkocht sein.
Schalotten in Ringe schneiden und dazugeben, weiter rösten.
Knoblauch und Chili fein schneiden und dazugeben (je nach Schärfe, gerne die Chilis vorher probieren).
Kurz durchrühren und mit der Tomatensauce und Wasser oder Fond bedeckt aufgießen.

Zugedeckt ca. 60 Minuten köcheln lassen. Wenn das Fleisch weich ist, den Deckel abnehmen und die Flüssigkeit etwas verkochen. Die Garzeit ggf. verlängern, sollte das Fleisch länger brauchen.

Oregano, Kakaopulver einrühren und mit Salz nachwürzen.

Chiliringe, Sauerrahm und Koriander locker darüber verteilen, gerne auch direkt im Topf oder Wok.

Tipp: Das Rezept ist für mehr Portionen kalkuliert, was über bleibt, erneut erhitzen und z.B. in leere Gläser füllen, verschrauben und umgedreht auskühlen lassen. Hält so mehrere Wochen im Keller oder Kühlschrank.



Weichkäse aus dem Ofen

400 g Weichkäse (am besten den Käsehändler fragen)

Wein

200 g Schalottenringe

2 EL Olivenöl

Honig

Mit einem Messer ein paar Löcher stechen und mit Knoblauchscheiben spicken.

Ein paar Tropfen Wein darüber verteilen und 20 Minuten bei 200°C im Ofen garen.

Schalotten in Olivenöl anschwitzen, bis sie schön braun sind. Leicht salzen.

Die obere Schicht beim Käse zur Seite schieben und die Schalotten auf den bereits geschmolzenen Käse setzen. Erneut 10 Minuten im Ofen garen.

Beim Anrichten einen schönen EL Honig darüber verteilen und mit etwas Weißbrot direkt tunken. Herrlich!