



Die Filzerin vom Niederrhein

Rezepte von Britta Duengel

Alle Zutaten für 6 Personen

Vorspeise: „Crepinettchen“ mit Räucherlachs



Für die Crepes

Zutaten:

2 Eier
6 El Mehl
1 Prise Salz
ca. 50 g geschmolzene Butter
Milch, so viel, dass ein flüssiger Teig entsteht

Die Crepes rechtzeitig vorbereiten, weil sie vor dem Füllen abkühlen müssen!

Zubereitung:

Die Eier mit der Prise Salz verrühren und abwechselnd Mehl und so viel Milch dazugeben, dass ein Teig entsteht, der etwas flüssiger ist als ‚normaler‘ Pfannkuchenteig. Die geschmolzene Butter dazugeben und die Masse etwa ½ Stunde stehenlassen. Während dieser Zeit quillt das Mehl nach, daher zum Schluss nochmals die Konsistenz prüfen und ggf. noch Milch zufügen.

Aus dem Teig dann entweder in einer beschichteten Pfanne oder in einem Crepeseisen hauchdünne Fladen backen – sie sollten nicht bräunen, hier ist ‚vornehme Blässe‘ angesagt! Die Crepes aufeinanderstapeln und abgedeckt auskühlen lassen!

Für die Füllung

Zutaten:

400 g Räucherlachs
200 g Creme fraîche
200 g Schmand
1 Prise Salz
Pfeffer, gemahlen
1 großer Bund Schnittlauch
etwas Mayonnaise



Die Filzerin vom Niederrhein

Zubereitung:

Den Räucherlachs in kleine Würfel schneiden und mit der Creme fraîche, dem Schmand, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer verrühren. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und unterheben. Mit Salz (wenn nötig), Pfeffer und etwas Mayonnaise abschmecken.

Die vorbereiteten, abgekühlten Crepes gleichmäßig und nicht zu dick mit der Füllung bestreichen und aufrollen. Anschließend kalt stellen (damit sie sich besser schneiden lassen).

Für die Senfsahne

Zutaten:

1 Becher Sahne
Salz
1 EL Senf

Zubereitung:

Sahne mit etwas Salz und Senf (nach Geschmack auch mehr oder weniger) schaumig dickflüssig aufschlagen. Vor dem Servieren die Crepes in schräge Scheiben schneiden und mit der Senfsahne anrichten.

Dazu passt wunderbar ein kleiner Salat mit etwas Vinaigrette.

Hauptspeise: Eintopf von Fisch und Meeresfrüchten



Zutaten:

1 Hummer, gekocht, ca. 1 kg, ausgelöst
6 Riesengarnelen (mit oder ohne Kopf und Schale, auf jeden Fall aber entdarmt!)
250 g Herzmuscheln
9 Jacobsmuscheln (ohne Corail)
6 Seeteufel-Medaillons
6 etwa 2 cm dicke Scheiben Lachsfilet
1/8 Liter Olivenöl



Die Filzerin vom Niederrhein

Für die Soße

Zutaten:

200 g Zwiebeln, in feine Würfelchen geschnitten,
3 Knoblauchzehen, geschält und fein gehackt
3 Knoblauchzehen, in der Schale angedrückt.
2 rote Paprikaschoten
750 g aromatische Tomaten, enthäutet, entkernt
50 g Serranoschinken fein gewürfelt
100 g geriebene Mandeln
1/8 Liter Olivenöl
1 El Tomatenmark
2 Lorbeerblätter, frisch und klein geschnitten
4 Döschen Safranfäden
125 ml Weißwein
125 ml trockenem Sherry
1/2 Liter Wasser
1 Zitrone, Saft davon
1/2 Bund gehackte, glatte Petersilie

Zubereitung:

In einem großen Topf das Olivenöl erhitzen und darin die Zwiebeln, Knoblauch und Paprika in etwa 5 Minuten glasig dünsten. Den Schinken und das Tomatenmark dazugeben und weitere 5 Minuten mitdünsten. Anschließend die Tomaten und geriebene Mandeln dazugeben. Mit den klein geschnittenen Lorbeerblättern und den Safranfäden (in etwas Wasser eingeweicht), Salz und Pfeffer würzen.

Den Saucenansatz unter ständigem Rühren in 5 – 7 Minuten dicklich einkochen, mit Weißwein und Sherry ablöschen.

Das Wasser und den Saft der Zitrone dazugießen.

Die Tomatensauce bei mittlerer Hitze 15 bis 20 Minuten kochen.

Die Muscheln, Riesengarnelen und Fischstücke in die Sauce geben und 2 bis 3 Minuten garen lassen. Die Hummerstücke zufügen, den Topf zudecken und bei kleiner Hitze weitere 5 Minuten ziehen lassen.

Vor dem Servieren mit der Petersilie bestreuen.



Die Filzerin vom Niederrhein

Dessert: Ingwer-Crème Brulée mit marinierten Himbeeren



Ingwer-Crème brulée

Zutaten:

400 g Sahne
140 ml Milch
90 g Zucker
4 Eigelb
1 Vanilleschote
5 cm frischer Ingwer, fein geriebenen
ca. 3 - 4 El brauner Zucker zum Karamelisieren

Zubereitung:

Die Sahne mit der Milch, Zucker und den Eigelben mit dem Schneebesen verrühren. Nicht schlagen, sonst gibt es später oben auf der Creme unschöne Luftbläschen. Das ausgekratzte Mark der Vanilleschote, die Schote und den fein geriebenen frischen Ingwer dazugeben.

Diese Masse am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag durch ein feines Haarsieb gießen, auf 6 flache Förmchen verteilen und auf der Fettpfanne in den vorgeheizten (150 Grad, Ober- und Unterhitze) Backofen stellen. So viel kochendes Wasser dazu gießen, dass die Förmchen zur Hälfte im Wasserbad stehen und etwa 40 bis 50 Minuten stocken lassen. Die Creme darf nicht mehr flüssig sein, sollte aber auch nicht zu fest werden.

Die Förmchen mit der Creme nach dem Abkühlen auf Zimmertemperatur für etwa 8 bis 10 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren je nach Geschmack ca. 3 bis 4 El braunen Zucker gleichmäßig auf den Förmchen verteilen und entweder unter dem Backofengrill oder mit einem Brenner karamellisieren.



Die Filzerin vom Niederrhein

Für die Schokoschälchen

Zutaten:

2 Tafeln gute Schokolade
6 Wasserballons

Zubereitung:

Die Schokolade über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen (man benötigt nur einen Teil der Schokolade, braucht aber schon eine gewisse Menge, um die nötige 'Tauchtiefe' für die Ballons zu erhalten).

Wasserballons in der gewünschten Größe (ca. Faustgroß) aufblasen und zuknoten, beiseite legen.

Auf einem mit Backpapier belegten Blech zuerst einen Klecks Schokolade als 'Füßchen' verteilen, dann einen der aufgeblasenen Ballons mit dem unteren Teil in die geschmolzene Schokolade tauchen und etwas abtropfen lassen. Ggf., je nach gewünschter Dicke der Schälchen den Vorgang wiederholen und dann auf das noch nicht vollständig erstarrte Füßchen setzen.

Auf diese Weise alle benötigten 'Schälchen' herstellen und bei Zimmertemperatur anziehen lassen. Sobald die Schokolade fest wird, das Blech mit den Ballons für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Wenn die Schokolade richtig ausgehärtet ist, werden die Ballons mit Messer oder Schere angepiekst, damit die Luft mit Schwung entweichen kann und sich die Ballons vollständig von der Schokolade lösen. Reste entfernen, die Schokoladenschälchen vom Backpapier lösen und füllen.

Für die marinierten Himbeeren

Zutaten:

Ca. 300 g frische Himbeeren
1 Limette
½ Bund frische Minze
ca. 120 ml Campari
ca. 60 ml Grenadinesirup

Zubereitung:

Die frische Himbeeren verlesen. Die Schale der Limette abreiben oder in Zesten reißen, Limette auspressen. Die Blätter der frischen Minze in feine Streifen schneiden. Campari und Grenadinesirup mischen, mit Limettensaft abschmecken. Die geriebene Schale (oder die Zesten) und die Minze dazugeben und die Himbeeren für etwa 1 Stunde in der Flüssigkeit marinieren. Abtropfen lassen und mit frischen Minzeblättchen zur Creme brulée im Schokoladenschälchen anrichten.