



Lachs in Calvados-Sahnesoße

Vorspeise: Fruchtige Kürbissuppe mit gerösteten Mandelblättern



Zutaten:

ca. 1 kg Kürbisfleisch (Hokkaido kann mit Schale verkocht werden) in 30 g Butter andünsten, dazu 20 g frisch geriebener Ingwer mit 500 ml Brühe ablöschen, anschließend 300 ml Orangensaft dazugeben, bis das Kürbisfleisch zerkocht und ab in den Mixer. 300 ml Sahne dazugeben mit 1/2 TL Curry 2 EL Zucker Chilli, Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Am besten Suppe einmal erkalten lassen, beim zweiten Aufwärmen entfalten sich die Aromen besser.



Hauptgang: Lachs in Calvados-Sahnesoße mit Blütensalat mit Sesam-Honig-Dressing



Zutaten

Nudelteig:

180g Mehl (405), 180 g Nudelgrieß, 2 Eier (nicht zu große), ca. 90 ml Wasser, gute Prise Salz und Öl (am besten Olivenöl)

Zubereitung: Alles in eine Knetmaschine und zum Teig rühren bzw. kneten, anschließend einmehlen, in Frischhaltefolie einpacken und mind. 1 Std. kühl ruhen lassen. Wenn man mit der Nudelmaschine arbeitet, immer alles gut einmehlen, die fertig geschnittenen Nudeln auch gut einmehlen, damit sie nicht verkleben. In kochendem Salzwasser mit einem Schuss Olivenöl kochen, am besten probieren.

6 Lachsstücke à ca. 115-130 g, salzen, pfeffern und leicht einmehlen in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten anbraten, nicht zu lange, sonst wird der Lachs zu trocken.

Tipp: Die Haut dran lassen somit bleibt der Lachs saftig; Haut kross anbraten! Schmeckt sehr gut!

Calvados-Sahne-Soße

Zutaten und Zubereitung: 3 kleine Zwiebeln klein schneiden und in ca. 2 EL Butter andünsten, 300 ml Cidre und 1-2 EL Calvados ablöschen und einkochen lassen, 300 ml Sahne dazu, 2 Zweige gezupften und klein geschnittenen Estragon dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Brühe abschmecken. Soße eventuell ein bisschen abbinden.

Blütensalat mit Sesam-Honig-Dressing

Zutaten und Zubereitung: 2-3 EL Sesam in einer Pfanne ohne Fett



anrösten, 2 TL Honig mit, 1/2 bis 1 TL milden Senf und 1 EL Weißweinessig und 8 EL frischgepresster Orangensaft verrühren. Anschließend 8 EL Rapsöl langsam einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Sesam kurz vor dem Essen in die Soße einrühren, damit er noch schön geröstet schmeckt.

An grünem Salat kann man alles nehmen, was nicht so einen intensiven Eigengeschmack hat. An Blüten hatte ich Klatschmohn, Kornblume, Hornveilchen, Rosen, Ringelblume, Kapuzinerkresse, Duftgeranien, Gänseblümchen... Kann man aber im Internet nachschauen, welche eßbar sind. Man wundert sich!



Dessert: Erdbeer küsst Kürbis



Kürbiseis

Da mengenmäßig nicht soviel in die Eismaschine passt, muss dieses Rezept für 6 Personen zwei Mal gemacht werden!

Zutaten und Zubereitung: Zuerst 100 g Kürbiskerne anrösten und in Stücke hauen (Nudelholz oder Fleischklopfer) 200 g Zucker bei nicht zu hoher Temperatur flüssig werden lassen; Kürbiskerne unterheben und anschließend auf einem Backpapier austreichen und erkalten lassen. Darf nicht warm in die Eismasse gegeben werden, sonst ist der leckere Chruncheffekt weg!

Kürbispüree

Zutaten und Zubereitung: Den Butternut in der Mitte durchschneiden, Kerne entfernen und in den Backofen bei 180° 45 min. backen. Dann braucht man den Kürbis nicht zu schälen. Anschließend das Kürbisfleisch auslöffeln und mit Butter geschmeidig rühren bzw. mit einer Gabel zerdrücken.

Tipp: Da der Butternut ein total leckerer Kürbis ist, kann man aus dem Restfleisch Püree machen. Dieses einfach mit Butter und Milch verfeinern und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sehr leckere Beilage zum Essen.

1 Portion Eis

Zutaten und Zubereitung: 4 Eigelb mit 100 g Zucker im Wasserbad aufschlagen mit 300 ml heiße Milch dazu und cremig rühren. In der Gefriertruhe kalt werden lassen. 300 ml geschlagene Sahne und 1 bis 2 EL Butternut-Püree vorsichtig mit dem Schneebesen unterheben. Anschließend kalt werden lassen. Dann die Creme in die Eismaschine



füllen oder direkt in die Truhe stellen, dann aber immer wieder durchrühren. Das Rühren übernimmt sonst die Eismaschine. Bevor die Creme zu Eis wird, die karamelisierten Kürbiskerne unterheben.

Gefrorene Erdbeerschalen

Erdbeeren und Erdbeerblätter nach Gusto und Größe der Formen. Ganz normale Glasschalen, in zwei verschiedenen Größen, so dass man die kleine in die Große stellen kann. Zuerst den Boden der großen Schale mit Früchten und destilliertem Wasser befüllen, dann gefrieren lassen. Anschließend die kleinere Glasschüssel in die Große stellen und die Ränder mit Früchten und Wasser bis zum oberen Rand befüllen. Wieder ab in die Truhe. Nachher die Glasschüssel kurz in heißes Wasser setzen und ein bisschen heißes Wasser in die kleinere Schüssel gießen. So lösen sich die Schüsseln gut vom Eis.

Ideal ist es, wenn man die Erdbeeren vorher lose auf dem Tablett einfriert. Dann verfärbt sich das Wasser nicht so rosa. Damit die Eisschalen klar werden, am besten mit kaltem destilliertem Wasser auffüllen. Die Erdbeerschalen auf Teller setzen und das Kürbiseis als Eiskugeln hineingeben. Einige Erdbeeren als Deko verwenden.