

10. Kalenderwoche 2016

REZEPTE zur Gourmetkiste

Bamberger-Krummbeeren* Kartoffelsalat

Zutaten:

Für 4 Portionen



Zubereitung:

Ca. 45 Min. Zubereitungszeit+ 1h Ruhezeit

750 g Bamberger
Krummbeeren
2 kleine Zwiebeln

Die Bamberger Krummbeeren in der Schale kochen, abschrecken, pellen und dann in Scheiben schneiden.

125 ml Gemüsebrühe
8 EL Öl
3 EL Balsamico-Essig
1 TL Salz, Pfeffer

Die Zwiebeln in kleine, feine Würfelchen hacken und diese in eine große Schüssel geben.

125 ml heiße Gemüsebrühe und die 8 EL Sonnenblumen- oder Distelöl über die gehackten Zwiebeln geben.

1 Eigelb

3 EL weißen Balsamico-Essig zufügen.

Das ganze mit einem Teelöffel Salz und etwas Pfeffer abschmecken und zum Abkühlen beiseite stellen.

4 Cornichons
1 EL Kapern

Nach dem Abkühlen ein Eigelb unter die Sauce rühren und Sauce mit den Kartoffeln mischen.

150 g Feldsalat

Die Cornichons würfeln

und mit den Kapern in den Salat geben und 1 Stunde ruhen lassen.

Den Feldsalat putzen, in mundgerechte Stücke zerteilen und vorsichtig unter die Kartoffeln heben.

* Bamberger Hörnchen ist ein geschützter Begriff und darf nur für Kartoffeln aus Franken verwendet werden. Darum heißt dieselbe alte Kartoffelsorte bei uns Bamberger Krummbeere.

Spitzkohl in Safransauce mit cremigen Lachsnocken

Zutaten:

für 4 Portionen



Zubereitung:

Ca. 40 Min. + 2 Std. Ruhezeit

2 Blätter weiße Gelatine
1 Knoblauchzehe
350g Räucherlachs
etwas Zitronensaft
250g Mascarpone
Salz, Pfeffer
150ml Sahne (30%)

Für die Nocken Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Knoblauch abziehen und fein hacken.

1 ½ kg Spitzkohl

Den Lachs in kleine Würfel schneiden und mit dem Knoblauch, einem Spritzer Zitronensaft und der Mascarpone fein pürieren.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

20g Butterschmalz

Die Sahne steif schlagen. Danach die Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf leicht erwärmen, bis sie sich auflöst. Dann einen Esslöffel des Lachspürees hinzufügen und die Gelatinemischung unter das übrige Püree rühren. Sahne nach und nach unterheben und Püree für mindestens 2 Stunden kalt stellen.

250ml Sekt oder

Währenddessen den Kohl putzen, vom Strunk befreien und in schmale Streifen schneiden.

Gemüsebrühe

Butterschmalz in einem Topf erhitzen und Kohl darin andünsten.

Msp. Safran

Mit Sekt oder

Salz, Pfeffer, Kümmel

Gemüsebrühe ablöschen und

Safran zugeben. 10 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen, dann mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken und auf Teller verteilen.

Mit Hilfe eines Esslöffels Nocken aus dem Lachsmousse formen und um den Kohl herum anrichten.