

AVOCADO-MOUSSE MIT RAUHLACHS- ROSETTEN

Zutaten

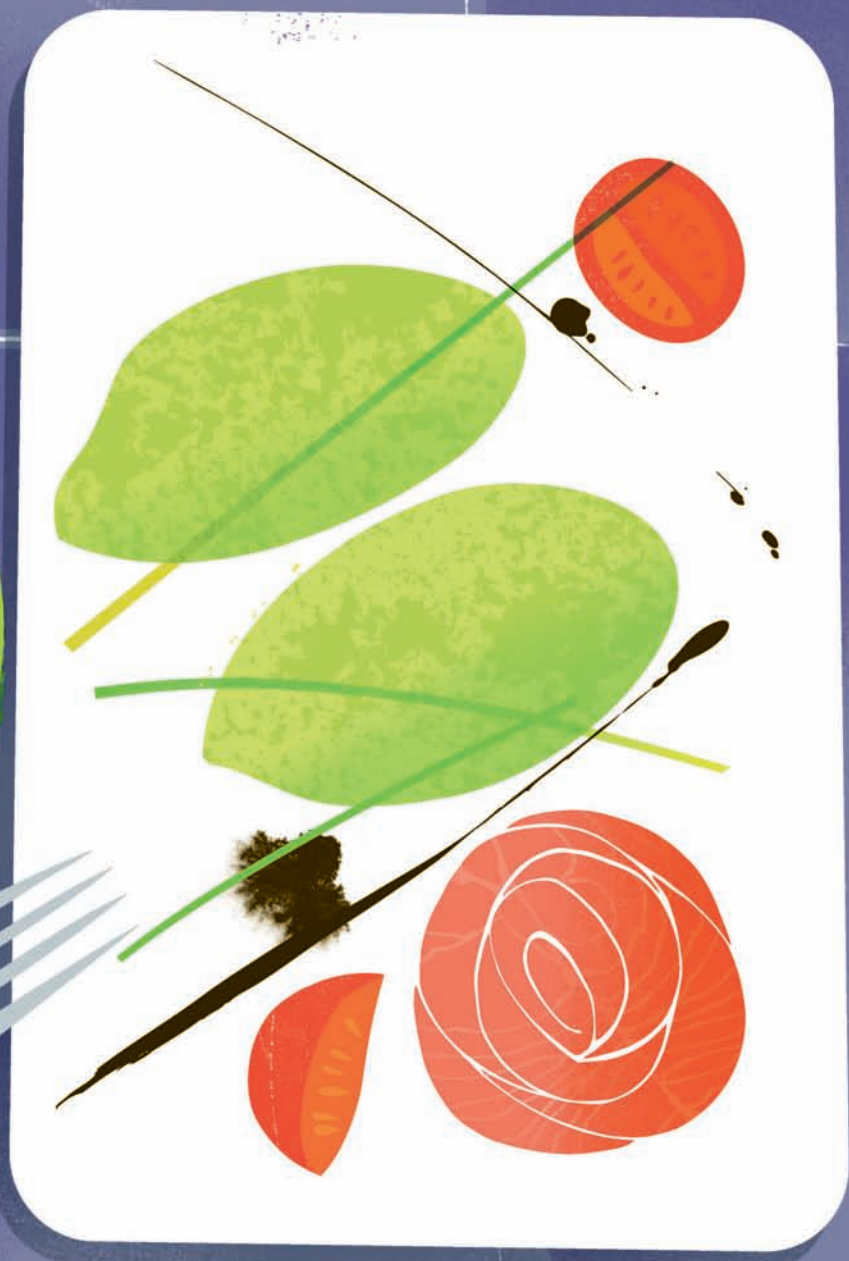
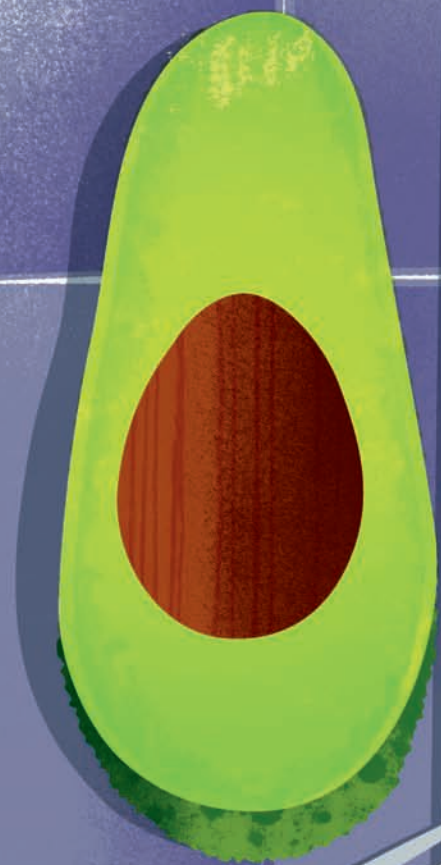
Avocado-Mousse
2 reife **Avocados**
1 gehackte **Zwiebel**
Saft einer **Zitrone**
1 Prise **Salz**
1 Prise **Cayennepfeffer**
3 Blatt **Gelatine**
2 dl geschlagener **Vollrahm**
+
Zum Fertigstellen
300g **Rauchlachs**
8 **Cherrytomaten**,
in Viertel schneiden
Schnittlauch
2 EL **Aceto Reduktion**
(→ Grundrezept im Glossar)

Zubereitung

Avocados schälen und entkernen. Das Fruchtfleisch, die gehackte Zwiebel und den Zitronensaft mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. — Die im Eiswasser eingeweichte und aufgelöste Gelatine unter kräftigem Rühren im Faden unter die Avocadomasse ziehen. Den Vollrahm sofort vorsichtig unter die Masse geben. Alles in eine flache Form (z. B. Tupperware) abfüllen und für circa 2 Stunden kaltstellen.

Anrichten

Den Rauchlachs zu Rosetten formen und auf die Teller legen. — Aus der Avocado-Mousse mit einem im heißen Wasser gewärmten Löffel Kugeln stechen und neben den Lachs legen. Mit Cherrytomaten und Schnittlauch dekorieren. Mit Aceto Reduktion ein dekoratives Muster zeichnen.



ZUCCHETTIROULADE GEFÜLLT MIT GESÜSSTEN ZWIEBELN

Zutaten

6 **Zucchini**
8 **Zwiebeln**
Olivenöl
2 EL **Honig**
4 EL **Zucker**
2 EL **Butter**
Salz / Pfeffer
Backpapier
1-2 Pack **gemischte Salate**
à 250 g
3 dl **Aceto balsamico**
5 EL **Zucker**
einige **junge Sprossen**
für die Dekoration

Zubereitung

Zucchini mit einem Sparschäler oder einer Aufschnittmaschine in lange dünne Tranchen schneiden. — Die Zwiebeln in Streifen schneiden und in Olivenöl und Butter andünsten. Sobald die Zwiebeln glasig sind, den Zucker und den Honig begeben und vermengen. Die gesüßten Zwiebeln auf einem Teller auskühlen lassen. — Die Zucchini-tranchen mit der Zwiebelmasse füllen und einzeln einrollen. Die Rollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen bei 180°C circa 15 Minuten backen. — Aceto balsamico und Zucker in einen Topf geben und auf circa 3/4 einkochen lassen.

Anrichten

4 Zucchettirouladen auf dem Bouquet aus gezupften Salaten anrichten. Mit etwas Olivenöl, Aceto balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken und mit einigen jungen Sprossen dekorieren.

JAKOBSMUSCHEL- CARPACCIO SÜSS-GEFLÄMMT MIT NÜSSLISALAT AN EINER ANANAS-PEPERONI- VINAIGRETTE

Zutaten

Carpaccio

12 **Jakobsmuscheln**

(ohne Corail)

4 leere **Muschelschalen**5 EL **Honig**1 EL **Sherry**1 Prise **Meersalz**

+

Salat

100g **Nüsslisalat** $\frac{1}{2}$ **Ananas**1 **rote Peperoni**

+

Vinaigrette

4 EL **weißer Aceto balsamico**4 EL **Olivenöl**1 EL **Malibu-Rum****Salz / Pfeffer**

Zubereitung

Muscheln fein in runde Plättchen schneiden und in die Muschelschalen legen, bis die Schale bedeckt ist. Sherry und Honig in einem kleinen Topf leicht erwärmen. Honigmasse mit einem Pinsel auf die Muscheln verteilen und etwas Meersalz darüberstreuen. Mit einem kleinen Bunsenbrenner kurz vor dem Servieren abflämmen, bis der Zucker karamellisiert. — Den Nüsslisalat gut waschen und abtropfen. Ananas und Peperoni in kleine Würfelchen schneiden. — Aceto balsamico und Olivenöl gut mit dem Malibu verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Ananas- und Peperoni-Würfelchen dazugeben.

Anrichten

Die Muscheln auf den Teller legen und den Nüsslisalat an einer Seite der Muschel leicht unterlegen, so dass die Muschel einen festen Halt erhält. Die Vinaigrette auf den Nüsslisalat träufeln und die Würfelchen entlang der Muschel anrichten.

JAKOBSMUSCHEL- SPIESSCHEN AUF SPARGEL- BÄRLAUCH-SALAT

Zutaten

Spießchen

8 **Jakobsmuscheln**4 **Holzspieße****Olivenöl****Salz / Pfeffer****Paprika****Curry**

+

Salat

500g **weiße Spargeln**500g **grüne Spargeln**1 EL **Butter**1 EL **Zucker**2 EL **Salz**250g **Cherrytomaten**1 **rote Zwiebel**2 Bund **Bärlauch****weißer Aceto balsamico****Olivenöl****Salz / Pfeffer**

Zubereitung

Je zwei Jakobsmuscheln auf einen Spieß stecken und mit Salz, Pfeffer, Curry und Paprika würzen. In der Grillpfanne anbraten. — Die Spargeln schälen, rüsten und in gleich große Stücke schneiden. Wasser zum Kochen bringen. Butter, Salz, Zucker und die Spargeln hineingeben und circa 6 Minuten köcheln lassen. Das heiße Wasser abschütten und die Spargeln mit kaltem Wasser abschrecken. — Die Zwiebel hacken, die Cherrytomaten vierteln und den Bärlauch in große Stücke schneiden. Die Zutaten, zusammen mit den abgekühlten Spargeln, in eine Schüssel geben und vermengen. Mit weißem Aceto balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

Eine Portion Spargel-Bärlauch-Salat auf jeden Teller anrichten und je ein Jakobsmuschelspießchen darauf platzieren.



LACHSTATAR MIT HÜTTENKÄSE UND OLIVENBROT

Zutaten

4 × 60g gehackter
Frischkäse
2–3 EL **Hüttenkäse**
1 Bund **Schnittlauch**
Salz / Pfeffer
4 **Physalis**
4 **Petersilienäste**
+
Olivenbrot
3 EL grobgehackte
Petersilie
1 Würfel **Hefe**
Salz
750g **Mehl**
225 g gehackte **Oliven**
4 EL **Olivenöl**
2 **Zwiebeln**

Zubereitung

Gehackter Lachs mit Hüttenkäse und feingeschnittenem Schnittlauch mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Olivenbrot Die Zwiebeln in Öl dünsten. Die Oliven grob hacken. Hefe in 5 dl lauwarmem Wasser auflösen, eine Prise Zucker dazugeben. Mehl und Salz nach und nach zufügen, ebenso die Zwiebeln, Oliven und Petersilie und alles zunächst in der Schüssel, dann auf einer mit Mehl bestreuten Fläche zu einem Teig verarbeiten. Circa 10 Minuten kneten, bis der Teig sich von der Arbeitsfläche löst. — In eine Schüssel legen, abdecken und an einem warmen Ort aufgehen lassen, bis das Volumen sich verdoppelt hat (1/2 bis 1 Stunde) (beispielsweise auf kleinster Stufe im Backofen). — Den Backofen auf 220°C vorheizen und zwei Backbleche leicht einfetten. — Teig nochmals gut durchkneten und halbieren. Zwei runde Laibe formen und auf die Backbleche legen. Nochmals abdecken und gehen lassen. — Die Brote mit einem scharfen Messer mehrfach einschneiden und 40 Minuten backen, bis sie hohl klingen, wenn man draufklopft. — Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Anrichten

Das Tatar mit Hilfe eines Ringes in der Mitte des Tellers platzieren. Mit Physalis und Petersilie dekorieren.

LAUWARMER MEDITERRANER GEMÜSESALAT MIT ZIEGENKÄSEBRÖTCHEN

Zutaten

- 1 Zucchini
- 1 Aubergine
- 1 rote Peperoni
- 1 gelbe Peperoni
- 2 Tomaten
- 2 dl Aceto balsamico
- 1 Handvoll grobgehackte Petersilie
- Olivenöl
- Meersalz
- Pfeffer
- 1 Baguette
- 150 g Chavroux
(oder anderer streichbarer Ziegenkäse)

Zubereitung

Die Peperoni in Streifen, die Zucchini in Scheiben, die Aubergine und die Tomaten in Würfel schneiden. — Zuerst die Auberginenwürfel in der Pfanne anbraten, dann die Peperoni begeben und circa 5 Minuten mit reichlich Olivenöl und etwas Meersalz köcheln lassen. Danach die Zucchini begeben und alles nochmals 2 Minuten erhitzen. Mit Aceto balsamico ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Tomaten und grobgehackte Petersilie untermischen. — Das Baguette in Scheiben schneiden und mit dem Ziegenkäse bestreichen. Auf einem Blech bei 180°C 5 Minuten backen.

Anrichten

Den mediterranen Gemüsesalat lauwarm auf den Tellern anrichten und die Ziegenkäsebrötchen darauflegen.

