

Artischocken-Pfifferling Salat mit Borretschblüten und hausgebeiztem Lachs



Zutaten für 4 Personen:

- 4 Stück Artischocken
- 2 Stück Zitronen (davon der Saft)
- 180 g geputzte kleine Pfifferlinge
- 1 El Olivenöl
- ½ Kopf Blattsalat
- 12 Borretschblüten

Dressing:

- 2 El Olivenöl
- 1 El Apfel-Balsamessig
- ¼ Tl Paprikapulver edelsüß
- 1 El Wasser
- Salz
- Pfeffer

Gebeizter Lachs:

- 5 Esslöffel Grobes Salz
- 5 Esslöffel Zucker
- 2 Esslöffel grob gemahlener schwarzer Pfeffer
- 3 Bund Dill schaschen und hacken

Zubereitung:

Die äußeren Blätter der Artischocken entfernen und den Stiel möglichst dicht an der Anwuchsstelle abbrechen. Die Spitze abschneiden, den Boden sorgfältig spiralförmig abschälen und das Heu mit einem Löffel entfernen. Die Artischockenböden mit Zitrone einreiben. In leichtem Salzwasser, dem etwas Zitronensaft zugesetzt wurde, während 20 Minuten weich kochen. Auskühlen lassen und auf einem Küchentuch kopfüber abtropfen lassen. Die Zutaten für das Dressing gut zusammen verrühren und abschmecken. Die Artischocken in Achtel schneiden. Die gewaschenen und trockengetupften Pfifferlinge kurz in heißem Olivenöl schwenken. Nicht durchdämpfen, sofort aus der Pfanne nehmen und warm in das Dressing geben. Die Artischockenachtel daruntermischen. Den Salat in 1 cm breite Streifen schneiden, waschen und gut abtropfen lassen. Mit den gewaschenen Borretschblüten vermischen und auf Teller verteilen.

Gebiezter Lachs: Das ganze mischen. Dann in einen Bratschlauch die Hälfte der Dillgewürzmischung geben. Dann den Lachs mit der Hautseite nach unten darauf legen. Den Rest der Dillgewürzmischung auf den Lachs geben. Beide Enden gut verschließen. Der Lachs muss nun zwei Tage im Kühlschrank ruhen. Er muss währenddessen zweimal gewendet werden. Nachdem man den Lachs aus der Beize genommen wurde, legt man ihn für 20 Minuten in kaltes Wasser. Danach gut abtupfen und mit Öl einreiben. Man kann nun den Lachs dünn aufschneiden.

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Rehrücken
Salz
Pfeffer
1 Ei getrockneter Thymian
Bratöl

Kirschsauce

150 g Sauerkirschen, durch den Fleischwolf gedreht, bzw. grob püriert
200 g Süßkirschen entsteint,, durch den Fleischwolf gedreht, bzw. grob püriert
1 Zitrone (abgeriebene Schale)
½ Zimtstange
1 Nelke
125 ml Rotwein
100 ml Wasser
½ TI Kartoffelmehl oder Speisestärke
100 ml Bratensaft bzw. Jus

Zutaten Mohn-Schupfnudeln:

500 g in der Schale gekochte Kartoffeln, pellen und durch die Presse gedrückt
1 Ei
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
1 Ei gehackte Petersilie
1 TI Mohn
2 Ei Butter

Zubereitung:

Den Rehrücken würzen und im 240 Grad heißen Ofen im Öl blutig braten, ca. 15 bis 20 Minuten.

In der Zwischenzeit das Kirschenfruchtfleisch mit Zitronenschale, Zimtstange, Nelke, Wein und Wasser bis zum Siedpunkt erhitzen, 20 bis 25 Minuten gut durchkochen und anschließend durch ein Sieb passieren.

Den Bratensaft in einen Topf geben und auf hoher Flamme einkochen.

Das Kartoffelmehl mit wenig Rotwein anrühren und damit die Kirschsauce binden. Wiederum kurz aufkochen und mit 2 bis 3 Ei Bratensaft verdünnen und abschmecken.

Nun warm zum Rehrücken servieren.

Mohn-Schupfnudeln: Kartoffeln, Ei, Petersilie, Mohn und die Gewürze zu einem Tag vermengen. Dann auf einer nassen Unterlage (z.B. nasses Küchentuch) zu Schupfnudeln (kleine fingerlange Würstchen) aus, die an den Enden schmal zulaufen.

In einer Pfanne die Butter schmelzen, und goldgelb bei mittlerer Hitze braten.

Hierzu passt wunderbar bißfest gedämpfter Kohlrabi.

2 mittlere Kohlrabi würfeln und ca. 10 Minuten im Dampfgarer bei 100 Grad garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Holunderblütenmousse mit Melone

Zutaten für 8 Personen:

180 g weiße Schokoladencouverture
200 g Mascarpone
150 g Magerquark
200 ml Holunderblütensirup
6 Blatt Gelatine
2 Ei Holunderblütensirup
400 g geschlagene Sahne
150 g geschlagenes Eiweiß
1 Charentaise Melone, reif
frische Minze

Zubereitung:

Couverture in einer Schüssel im Wasserbad zum Schmelzen bringen. Mascarpone, Magerquark und Holunderblütensirup vermengen und mit der Couverture vermischen.
Die in kaltem Wasser eingelegten und gut ausgedrückten Gelatineblätter mit 2 Ei Sirup in einer Schüssel ins heiße Wasserbad stellen, verflüssigen und in die obige Masse einrühren. Bis kurz vor das Stocken abkühlen lassen.
Das Eiweiß und die Sahne sorgfältig unter die Masse heben. Sofort in geeignete Formen füllen und im Kühlschrank 3 bis 4 Stunden durchkühlen lassen.
Die Melone in Würfel schneiden und mit der feingehackten Minze vermischen und ziehen lassen. Zusammen mit dem Mousse servieren.