



Rezepte

Lamazère-Brasserie

für 4 Personen

MELONE „CHARENTAIS“ MIT BAYONNER-SCHINKEN, RUCOLA UND HONIG-VINAIGRETTE

Zutaten:

1 Melone

1 Bund Rucola

12 Scheiben Bayonner Schinken
(2 mm)

Honig-Vinaigrette:

50 g Honig

100 ml Xeres Essig

250 ml Rapsöl

1 Zitrone

Zubereitung:

Melone in Stücken schneiden.

Den Rucola abwaschen.

Alle Zutaten der Vinaigrette zusammen mixen, Zitronensaft hinzufügen.

Zum Schluss, schön anrichten.

GERBRATENER LACHS MIT PFIFFERLINGEN, MUSCHELN, RADIESCHEN UND SALICORNE „ESCABECHE ART“

Zutaten:

Lachsfilet	4 Blätter Lorbeer
500 g Pfifferlingen	Thymian
300 g Chardonnay-Essig.	1 Knoblauchzehe
1 Liter Olivenöl	100 g Salicorne (Meeresspargel)
250 ml Rapsöl	200 g Zucker
500 g Venus/Schwertmuscheln	1 Karotte.
2 Zwiebeln	

Zubereitung:

1. Pfifferlingen einlegen

Zuerst die Pfifferlinge waschen. Dann 200 gr Chardonnay-Essig, 200 gr Zucker und 200 gr Wasser einmal zum Kochen bringen. Die Pfifferlinge in dem Sud 5 Minuten pochieren.

Danach 1l Olivenöl mit Thymian, Lorbeer, Knoblauch, Nelke marinieren und zum Sud hinzufügen. Die Pfifferlingen 24 Stunden in der Marinade liegen lassen.

2. Venus-Muscheln vorbereiten.

In einem großen Topf Butter, Zwiebeln, Karotten zum Anschwitzen bringen. Dann die Venusmuscheln hinzugeben. 3 - 4 Minuten mit Deckel kochen lassen, dann 250 ml Weißwein hinzufügen. Nochmal 3 - 4 Minuten kochen lassen und die Venusmuscheln aus dem Topf nehmen.

3. „Escabeche Marinade

250 Rapsöl, den Saft einer Zitrone dazu geben, 100 ml Chardonnay – Essig und mit dem Sud der Muscheln zusammenmischen.

Radieschen in dünne Scheiben schneiden, Salicorne in 4 cm lange Stücke vorbereiten, die gekochten Muscheln nehmen, die passierten Pfifferlinge und 1 Bund gehackte Petersilie zusammenstellen. Die Marinade darauf gießen und abschmecken.

4. Lachs braten

Den Lachs zuerst portionieren und in eine heiße Pfanne geben, auf das Öl ein Blatt Backpapier legen, darauf den portionierten Lachs.

Nach 3 Minuten in der Pfanne, denn Lachs 3 Min. in den Ofen stellen bei 180 Grad. Der Lachs soll noch von innen glasig sein. Dann schön anrichten.

RHABARRBER-KOMPOTT, PFAUMEN UND CRUMBLE

Zutaten:

5 Stangen Rhabarber	125 g Zucker
200 g getrockene Pflaumen	125 g Butter
250 g Mehl	

1. Zubereitung von Rhabarber

Zuerst müssen wir den Rhabarber schälen. Die geschälte Haut behalten wir, um die in den Sirup zu kochen.

Herstellung Sirup:

500 g Wasser + 500 g Zucker zum Kochen bringen, danach die Schalen hinzufügen und 1 Stunde ziehen lassen.

Den Sirup danach passieren, die Rhabarberstangen in die gewünschte Größe bringen, im Sirup kochen bis zur gewünschten Konsistenz.

2. Die getrockneten Pflaumen

Entkernen und klein schneiden.

3. Herstellung Crumble

250 g Mehl, 125 g Butter und 125 g Zucker zusammenrühren.

Die Masse auf ein Blech legen.

Bei 160 °C im Ofen erhitzen, bis die Masse eine leicht braune Farbe hat

4. Anrichten

Den Rhabarber zuerst in eine kleine Schüssel geben, dann die gehackten Pflaumen und den Crumble.

Wir empfehlen gerne dazu eine Kugel Vanille-Eis.