

GEBEIZTER LACHS MIT DILL-SENF-CRÉME UND KROSSEM BROT - DAZU FELDSALAT

GEBEIZTER LACHS

BEIZEN

Der Trick dabei: Der Fisch wird ganz ohne Hitzeeinwirkung gegart, indem man ihn mit Salz und Gewürzen einreibt. Durch den osmotischen Druck der Beize wird dem Filet das Wasser entzogen und der Fisch dadurch haltbar gemacht.

Den sogenannten „Graved Lachs“ erfanden die Skandinavier bereits vor einigen Jahrhunderten, als sie nach einer Möglichkeit suchten, frisch gefangenen Lachs zu konservieren. Sie gruben den mit Gewürzen eingeriebenen Fisch für einige Tage in Erdlöchern ein. Heutzutage wird der Fisch beim Beizen nicht mehr vergraben, sondern zur Reifung rund 48 Stunden im Kühlschrank gelagert.

Mengenbedarf: für 1 kg Lachs
gut 200g Salz und 200g Zucker miteinander vermischen.
2-3 Zweige Dill
Etwas zerstoßenen weißen und rosa Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten gut mit einander vermengen.

Ca. 1/3 in einen Gefrierbeutel geben. Den Fisch darauf legen und gut mit der restlichen Mischung bedecken und gut andrücken.

Die Luft möglichst aus dem Beutel drücken und verschließen.

Für ca. 36 Stunden im Kühlschrank aufbewahren und währenddessen 1-2mal wenden.

Dann herausnehmen und gut unter kaltem Wasser abwaschen.

In dünne Scheiben schneiden und zusammen mit krossem Brot und der Dill-Senf Crème servieren. Wunderbar passt auch ein einfacher Feldsalat dazu.

DILL-SENF-CRÉME

1 kleiner Bund Dill
4 El milden bis mittel-scharfen Senf
4 El Honig
1 Prise Salz & Pfeffer
2 El Crème fraîche

Den Dill sehr fein hacken - gerne auch die Stiele mit verwenden.

In eine Schüssel geben und mit den restlichen Zutaten zu einer geschmeidigen Crème verrühren.

Zu dem Lachs servieren.

Weinempfehlung: Grauburgunder Kaiserstuhl 2014, Weingut Holger Koch, Baden/Deutschland

ROSA RINDERFILET AUS DEM OFEN

Ca. 800g Rinderfilet für 4 Personen als Hauptgang

GEWÜRZMISCHUNG

2 teile schwarzen Pfeffer und je ein Teil Piment, Senfsaat und Koriadersamen.
Alles gut anrösten und dann mahlen...

Die Silberhaut abziehen und größere Faser und Fettstränge vorsichtig abschneiden.

Das Fleisch 1-2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, damit es die Zimmertemperatur annehmen kann.

Das Fleisch von allen Seiten anbraten, damit sich die Poren schließen und möglichst wenig Saft verloren geht. Mit der Gewürzmischung einreiben und eventuell noch Rosmarin und Thymian dazu geben.

Dann das Fleisch bei 75-80 Grad in den vorgeheizten Ofen geben.

Die Kerntemperatur von 55-60 Grad sollte erreicht werden.

(Er soll auf Fingerdruck gut nachgeben und nicht zu stramm sein.)

Dann das Fleisch aus dem Ofen nehmen und an einem warmen Ort einige Minuten ruhen lassen.

Dabei steigt die Temperatur je nach Fleischdicke noch an.

Am Ende der Ruhezeit hat das Fleisch noch einen leichten rosa Schimmer, es ist saftig, da die Fleischfasern sich nur weniger verkürzt und noch einiges an Fleischsaft gebunden haben.

PORTWEIN-JUS

2 große Zwiebeln

3 Möhren

1/2 Knollensellerie

3 kg Knochen vom Rind

1 l Rotwein

10 stk. Pfefferkörner

1 stk. Lorbeerblatt

2 stk. Pimentkörner

4 stk. Knoblauchzehen

ca. 200ml roter Portwein

2 El Speisestärke

Den Ofen auf 200 °C vorheizen.

Die Knochen auf ein Blech legen und im Ofen braun anrösten lassen.

Zwiebeln, Möhren und Sellerie in grobe Stücke schneiden und in einen großen Topf geben.

Mit etwas Pflanzenöl kräftig anbraten.

Dann die Knochen aus dem Ofen dazugeben.

Den Rotwein dazugießen und dann mit kaltem Wasser auffüllen bis die Knochen gut bedeckt sind.

Nun die Gewürze einlegen, alles 3 bis 4 Std. kochen.

Dann den Jus passieren und, falls nötig entfetten. (Dazu mit einer Kelle die Fettaugen abschöpfen)

Den Portwein dazu geben.

Weiter köcheln lassen und so noch ordentlich einreduzieren lassen bis eine sehr geschmacksintensive Soße entstanden ist.

Die Speisestärke in einer Tasse mit etwas kaltem Wasser verrühren.

Nun mit einem Schneebesen vorsichtig unter die köchelnde Jus rühren bis eine sämige Konsistenz erreicht ist.

KARAMELLISIERTER SPITZKOHL MIT HASELNÜSSEN

für 4 Personen:

400g Spitzkohl

1 Zwiebel (fein würfeln)

1 Hand voll Haselnüsse

2 El Haselnussöl

100ml Apfelsaft

Puderzucker, Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Den Spitzkohl gut waschen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.

Etwas Butter in einem Bräter zerlassen und die Zwiebeln glasig werden lassen.

Ca. 3 Esslöffel Puderzucker darüber geben und kurz karamellisieren lassen.

Dann den Spitzkohl zugeben und anbraten.

Er sollte auf jeden Fall leicht braun werden, damit er sein typisches Aroma entfaltet.

Ich einem Mixer die Nüsse mit dem Apfelsaft, Haselnussöl und etwas Salz und Pfeffer mixen bis die Haselnüsse etwas zerkleinert sind.

Die Mischung angießen und den Spitzkohl unter Rühren schmoren.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise frisch geriebenem Muskat abschmecken.

SCHNELLES KÜRBISPÜREE

für 4 Personen:

1 Hokkaido Kürbis

etwas Muskatnuss

2 El Butter

Salz & Pfeffer

etwas Kürbiskernöl

Den Kürbis waschen und komplett in den vorgeheizten Ofen legen. (Bei 180 Grad)

Nach ca. 30 Minuten aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.

Der Kürbis sollte schön weich sein.

Dann halbieren und mit einem Löffel das Kerngehäuse herausnehmen.

Grob würfeln und in einen Topf geben.

Die Butter, etwas Muskatnuss und Salz und Pfeffer dazu geben.

Dann das ganze mit einem Pürierstab gut pürieren.

Nochmal mit Salz und Pfeffer und einem Schuss Kürbiskernöl abschmecken.

Vor dem Servieren nochmal erwärmen.

Weinempfehlung:

Réserve du Château Mansenoble 2013, Corbières/Frankreich

MANDARINEN - MANDEL - KÜCHLEIN MIT KARAMELLCREME

4 bis 5 Mandarinen insgesamt etwa 375 g
6 Eier
225 g Zucker
250 g gemahlene Mandeln
1 gehäufter TL Backpulver

Die Mandarinen in einen Topf mit etwas Wasser geben und aufkochen lassen. Dann etwa 2 Stunden lang köcheln lassen. Danach das Wasser abgießen und die Früchte etwas abkühlen lassen.

Den Backofen schon mal auf 190°C vorheizen.

Dann die Mandarinen halbieren um die Kerne zu entfernen.

Diese dann komplett mit Fleisch und Schale pürieren.

Den Zucker zusammen mit den Eiern sehr cremig aufschlagen.

Dann die Mandeln, Backpulver und die pürierten Mandarinen dazugeben.

Alles gut verrühren und den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform oder in eine gut gebutterte Muffinform (12 Mulden) geben.

Nach ca. 30-40 min mit einem Holzstab testen ob der Kuchen schon fertig ist.

Etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

KARAMELLCRÉME

200g Zucker
1 TL Salz
ca. 120g Sahne

100g Crème fraîche

Den Zucker in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Dabei darauf achten das er nicht verbrennt - sonst wird das Karamell bitter. Wenn die gewünschte Bräune erreicht ist, langsam die Sahne und das Salz unterrühren und auflösen.

Gut abkühlen lassen.

Erst dann die Crème fraîche unterrühren und zu dem Kuchen servieren.

Weinempfehlung:

Riesling Spätlese Niederhäuser Klamm 2010, Weingut Racknitz, Nahe/Deutschland