

„Österlich angehauchte Küche“

- Friséesalat mit lauwarmer Senfsauce
- Lammlachse mit Ofenkartoffeln, grünen Bohnen und Fleischtomaten
- Himbeerquark nach Tim Mälzer

Friséesalat mit lauwarmer Senfsauce

<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 12 Personen</u>
2 Eier	6 Eier
2 Scheiben Vollkorntoast	6 Scheiben Weizentostbrot
20 g Butter	60 g Butter
1 Knoblauchzehe	2 Knoblauchzehen
1 Schalotte	3 Schalotten
80 g Bacon (dänischer Frühstücksspeck)	240 g Bacon (dänischer Frühstücksspeck)
1 kl. Kopf Friséesalat	2 Kopf Friséesalat
2 EL Weißweinessig	6 EL Weißweinessig
Salz, Pfeffer aus der Mühle	Salz, Pfeffer aus der Mühle
4 EL Öl	12 EL Öl
0,2 l Schlagsahne	0,6 l Schlagsahne
2 TL Dijon-Senf	6 TL Dijon-Senf
Prise Zucker	Prise Zucker
1-2 Eigelb	4 Eigelb

Zubereitung :

Die (bei 12 Pers.) 6 Eier in kochendes Wasser geben, 9 Minuten kochen, kalt abschrecken und vollständig abkühlen lassen. Pellen und mit dem Eierschneider würfeln, beiseite stellen. Die weiteren Eier trennen, Eigelb zur Seite stellen, das Eiweiß wird nicht weiter verwendet.

Den Salat putzen, waschen und trockenschleudern, in mundgerechte Stücke zerpuffen. Knoblauch und Schalotte abziehen und feinhacken. Für die Vinaigrette zunächst nur Essig, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker verrühren, das Öl nach und nach unterschlagen, Knoblauch und Schalotte zugeben.

Toastbrotstreifen leicht toasten, anschließend entrinden und fein würfeln. Den Bacon in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze langsam knusprig ausbraten. Mit der Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Butter in die Pfanne geben, Toastbrotwürfel goldbraun rösten, leicht salzen, dann die Brotwürfel aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Die Sahne in der Pfanne einmal aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen, den Senf unterrühren und mit Eigelb legieren, d.h. die Eigelb vorsichtig unterrühren.

Kurz vor dem Servieren die Sauce bei milder Hitze erwärmen, bis sie andickt, dann sofort vom Herd nehmen. Den Salat in der Vinaigrette wenden und auf die Teller geben. Die Senf-Sahne-Sauce über den Salat verteilen, mit Croutons, Ei und Bacon bestreuen.

Lammlachse

<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 12 Personen</u>
700 g Lammlachse (ausgelöster Rücken)	2 kg Lammlachse (ausgelöster Rücken)
Butaris	Butaris
20 g Semmelbrösel	60 g Semmelbrösel
90 g weiche Butter	250 g weiche Butter
ca. 2 Knoblauchzehen	ca. 4 Knoblauchzehen
getrocknete Chili-Flocken	getrocknete Chili-Flocken
Petersilie	Petersilie
Thymianzweige	Thymianzweige
1 Bio-Zitrone	3 Bio-Zitronen
Salz und Pfeffer	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Aus Semmelbrösel, weicher Butter, gehacktem Knoblauch, abgeriebener Zitronenschale, Chiliflocken, Petersilie, Thymian und Salz eine Paste kneten und kalt stellen.

Butaris in die Pfanne geben, die Lammlachse gut trockentupfen, salzen, pfeffern und bei starker Hitze von jeder Seite anbraten, bis sich eine braune Kruste gebildet hat.

Das Fleisch auf ein Backblech geben und die Paste darauf verteilen. Das Ganze für ca. 10 Minuten in den (auf 190° vorgeheizten) Backofen schieben. (Fleisch oben, Kartoffeln unten)

Ofenkartoffeln

<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 12 Personen</u>
500 g vorw. festkochende Kartoffeln	1,5 kg vorw. festkochende Kartoffeln
2 Rosmarinzweige	6 Rosmarinzweige
2 EL Olivenöl	6 EL Olivenöl
frisch gemahlener Pfeffer	frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 190°C vorheizen (Ober-Unterhitze).

Die Kartoffeln gut abwaschen, trockentupfen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und fein hacken.

Eine ofenfeste Form mit Öl ausstreichen und die Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten hineinlegen. Mit Salz, Pfeffer und Rosmarinnadeln bestreuen und im vorgeheizten Backofen etwa 45 Minuten backen.

Fleischtomaten

<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 12 Personen</u>
2 Fleischtomaten	6 Fleischtomaten
Salz, Pfeffer	Salz, Pfeffer
Olivenöl	Olivenöl

Zubereitung:

Fleischtomaten waschen, trockentupfen und quer halbieren. Salzen, pfeffern und 5 - 10 Minuten in Olivenöl in einer Pfanne mit Deckel bei mittlerer Hitze dünsten.

Grüne Bohnen

<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 12 Personen</u>
400 g Bohnen 4 Scheiben Frühstücksspeck einige Stängel Bohnenkraut Salz, Pfeffer, Zucker 1-2 EL Butter	1,2 kg Bohnen 12 Scheiben Frühstücksspeck einige Stängel Bohnenkraut Salz, Pfeffer, Zucker 4 EL Butter

Zubereitung:

Bohnen gut abwaschen, dann mit einem kleinen Küchenmesser die Enden entfernen und ggf. das Fädchen abziehen, das die Bohne entlang läuft. Anschließend Wasser mit Salz zum Kochen bringen, einen TL Zucker und etwas Bohnenkraut dazugeben. Bohnen etwa 10 Minuten kochen lassen.

Eiswasser bereit stellen, mit dem die Bohnen nach dem Kochen kurz abgeschreckt werden. Dies verhindert zum einen das Weitergaren, aber erhält auch die schöne grüne Farbe, sonst werden sie schnell gräulich und unansehnlich.

Frühstücksspeck in feine Streifen schneiden und in der Pfanne, in der vorher die Lachse gebraten wurden, ausbraten, etwas Butter dazugeben und die Bohnen darin schwenken. Evtl. nachwürzen.

Himbeerquark nach Tim Mälzer (leicht überarbeitet)

<u>Zutaten für 6 Personen</u>	
500 g Himbeeren Fix-Gelatine 1 Päckchen Vanillezucker 250 g Schlagsahne 500 g Quark 80 g Puderzucker 150 g Amaretti $\frac{1}{2}$ Tütchen gehackte Pistazien etwas Zitronensaft	

Zubereitung:

Die Himbeeren pürieren (mit der „flotten Lotte“ oder dem Pürierstab). Etwas Fix-Gelatine darunter rühren und ca. 10 Minuten kalt stellen.

Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen und anschließend den Puderzucker und den Quark vorsichtig unterheben, mit Zitronensaft abschmecken (bei einer Biozitrone kann ja nach Geschmack auch etwas abgeriebene Schale dazu gegeben werden).

Die Amaretti zerbröseln (am besten in einem Frischhaltebeutel).

Alle Zutaten in eine Schüssel schichten, Schichtfolge rot - weiß - braun. Mit gehackten Pistazien bestreuen.