



am 1. April 2017

**bei
Sabine & Kai**

**Vorspeise
Kerbelsüppchen mit Flusskrebsen und Fleurons**

Zutaten:

2½ Scheiben TK-Blätterteig (75 g)
2½ Zwiebeln
750 g Kartoffeln
2½ EL Butter
375 g Schlagsahne
5 TL Gemüsebrühe (instant)
Mehl
2½ Eigelb
abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette
5 EL Olivenöl
2½ Töpfchen Kerbel
Salz
Pfeffer
2½ Prise Zucker
375 g Flusskrebsfleisch
Backpapier

Zubereitung:

Blätterteig auftauen lassen. Zwiebel und Kartoffeln schälen. Kartoffeln waschen. Beides würfeln. Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Kartoffeln darin andünsten. Knapp 2 l Wasser und Sahne angießen.

Aufkochen, Brühe einrühren und zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln.

Für die Fleurons Blätterteig auf etwas Mehl zum Rechteck (ca. 18 x 22 cm) ausrollen. Mit einem Blütenausstecher dicht an dicht Blüten ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Mit verquirltem Eigelb bestreichen. Im heißen Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C) ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Limettenschale und Öl mischen. Kerbel waschen und hacken. Suppe vom Herd nehmen. Kerbel zufügen und alles mit einem Schneidstab fein pürieren. Suppe nochmals erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Krebsfleisch darin erhitzen. Suppe mit Limettenöl und Fleurons anrichten.



am 1. April 2017

**bei
Sabine & Kai**

**Hauptgericht
Kabeljau in Sesam-Honig-Kruste auf Graupen-Kokos-Risotto**

Zutaten:

250 g Graupen
375 ml Fischfond
625 ml Kokosmilch

100 g Tasmanischer Honig „Leatherwood“
75 g Butter
6,5 EL Fischfond
2,5 EL Sojasauce
125 g Sesamkörner
10 Kabeljau-Tranchen à 100 g
Saft von 1 Zitrone
Salz, Pfeffer
Limonensalz
Zitrusmix
5 EL Olivenöl
Saft und abgeriebene Schale von
2,5 Limonen (unbehandelt)
5 EL Olivenöl

5 EL frischer Koriander, gehackt
75 g Butter
4 EL geschlagene Sahne
Koriander für die Garnitur

Zubereitung:

Die Graupen zusammen mit Fischfond und Kokosmilch aufsetzen und bei mittlerer Hitze langsam weich garen. Dabei öfter umrühren.

In der Zwischenzeit Honig, Butter, Fischfond, Sojasauce zusammen in einem Topf solange einköcheln lassen, bis eine dickflüssige, zähe Masse entstanden ist. Anschließend den Sesam zufügen und die Masse leicht abkühlen lassen.

Die Kabeljau-Tranchen mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zitrusmix würzen und in dem heißen Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und dünn mit der Sesammasse bestreichen.

Den Backofen grill vorheizen. Die Fischtranchen auf der mittleren Einschubleiste in ca. 5 Minuten goldbraun gratinieren.

In der Zwischenzeit das weich gegarte Graupenrisotto mit Limonensalz, Pfeffer, Limonensaft und -schale sowie Olivenöl abschmecken und mit frischem Koriander, Butter und etwas Schlagsahne verfeinern.

Die überbackenen Kabeljaustücke auf dem Risotto anrichten und mit etwas Koriander garniert servieren.



Flying Ducks

am 1. April 2017

**bei
Sabine & Kai**

Dessert

Marzipan-Nocken mit Himbeersauce

Zutaten:

7 1/2 Blatt weiße Gelatine
50 g Pistazien
438 ml Milch
5 EL Amaretto
375 g Marzipan Rohmasse
5 Eigelb
2 1/2 EL Zucker
500 ml Sahne
500 g Himbeeren (TK)
5 Päckchen Vanillinzucker

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Pistazien fein hacken. Milch mit Amaretto erwärmen. Nicht kochen! Marzipan reiben und mit der Amarettomilch glattrühren. Gelatine ausdrücken und in der warmen Milch auflösen. Milch 20 Minuten kaltstellen.

Eigelb und Zucker in einem hohen Rührbecher cremig schlagen. Sahne steif schlagen. Sobald die Marzipanmilch zu gelieren beginnt, zuerst Eigelb, dann $\frac{3}{4}$ der Pistazienkerne, dann Sahne unterheben. Ca. 4 Stunden kaltstellen.

Himbeeren auftauen lassen. Einige zum Verzieren beiseite legen und den Rest durch ein Sieb streichen. Himbeermark und Vanillin verrühren. 2 Esslöffel in heißes Wasser tauchen und damit von der Gelatinemasse Nocken abstechen.

Mit der Himbeersauce auf dem Teller anrichten und mit den restlichen Pistazien bestreuen.