



am 23. November 2019

bei

Sabine & Kai

Vorspeise

Warmer Kürbis-Salat mit Artischocken und Lammrücken im Schinkenmantel

15 kleine Artischocken
Saft von 2-3 Zitronen
750 g Hokkaido-Kürbis
2-3 rote Zwiebeln
5 Lammrückenfilets, ohne Haut und Sehnen
Salz, Pfeffer
15 dünne Scheiben Parmaschinken
insgesamt 10-12 El Olivenöl
5-6 El Balsamico Bianco
2-3 El Honig

Artischocken putzen, Heu entfernen. Geputzte Artischocken halbieren oder vierteln und mit Zitronensaft beträufeln. Kürbis putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Diese nochmals in kleine Stücke teilen. Zwiebel schälen und in dünne Streifen schneiden.

Artischocken in kochendem Salzwasser in ca. 6-8 min weich garen. Anschließend kalt abschrecken. Ofen auf 150 C° vorheizen. Lammrückenfilets mit Salz, Pfeffer rundum würzen. Je 3 Schinkenscheiben leicht überlappend nebeneinander legen, einen Rückenstrang darauf legen und im Schinken einwickeln. Umwickeltes Lammfleisch in Olivenöl in einer großen Pfanne rundum anbraten, dann aus der Pfanne nehmen und im heißen Ofen in ca. 15 min. fertig garen.

Zwiebelstreifen und Kürbisstücke in die Pfanne geben und darin 3-4 min. unter umrühren anschwitzen. Dann mit Essig ablöschen, Honig unterrühren. Pfanne vom Herd ziehen. Restliches Öl untermischen, alles kräftig mit Salz, Pfeffer würzen.

Gegarte Artischockenhälften mit einigen Salatblättern und dem warmen Kürbissalat locker mischen und auf Teller verteilen. Lamm in schräge Stücke schneiden und darauf anrichten.



am 23. November 2019

bei

Sabine & Kai

Hauptgericht

Saibling auf marinierten Kartoffelspaghetti

ca. 1 kg große, fest kochende Kartoffeln
5 Schalotten, fein gewürfelt
10 EL Sonnenblumenöl
5 EL Weißweinessig
250 ml Gemüse- oder Geflügelbrühe
2,5 TL Senf
2 Bund Schnittlauch, fein geschnitten
10 Saiblingfilets, mit Haut ohne Gräten á ca. 150 g
Salz, Pfeffer
Saft von 2-3 Zitronen
nach Belieben Schnittlauchhalme zum Garnieren

Kartoffeln waschen, schälen und mit einer speziellen Gemüseschneidemaschine in Spaghetti-ähnliche Streifen schneiden. (Ersatzweise die Kartoffeln auf einem Gemüsehobel in dünne Streifen hobeln.) Kartoffelspaghetti in einen Dämpfeinsatz geben, diesen auf einen passenden Topf mit kochendem Wasser setzen. Kartoffelspaghetti zugedeckt etwa 6 Minuten im Dampf garen. Danach sollten sie zwar gar sein, aber noch etwas Biss haben. Spaghetti in eine Schüssel geben.

Schalottenwürfel in ca. 2-3 EL heißem Öl anschwitzen. Das Ganze mit Essig ablöschen, Brühe und Senf unterrühren, Pfanne vom Herd ziehen, restliches Öl unterrühren. Marinade mit Salz, Pfeffer würzen und über die gedämpften Kartoffelspaghetti gießen. Schnittlauch untermischen, Kartoffeln ca. 20 Minuten marinieren.

Inzwischen Backofengrill auf die höchste Stufe vorheizen. Saiblingfilets abbrausen, trocken tupfen, Fleischseite mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und mit der Hautseite nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Saiblinge unter dem heißen Grill ca. 5 Minuten garen. Dann vorsichtig die Haut abziehen, Filets auf die marinierten Kartoffel-Spaghetti legen. Saiblings-Kaviar darauf verteilen und nach Belieben mit einigen Schnittlauchhalmen garnieren.

optional dazu Champagnersauce

3 Schalotten
250 ml Champagner
500 ml Fischfond
150 g Crème fraîche
Salz
weißer Pfeffer
50 g Schlagsahne
80 g Butter, eingefroren

Schalotten in Scheiben schneiden, in Öl anbraten und zusammen mit 200 ml Champagner kochen bis die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist. Fischfond hinzufügen und auf ein Drittel einkochen. Crème fraîche unterrühren, mit einem Stabmixer pürieren und anschließend passieren.

Schlagsahne steif schlagen. Sauce aufkochen und mit einem Pürierstab eiskalte Butterwürfel nach und nach unter geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Verbliebenen Champagner und die geschlagene Sahne vorsichtig unter die Sauce rühren, dabei nicht mehr kochen lassen. Alles zusammen anrichten.



am 23. November 2019

bei

Sabine & Kai

Dessert

Süße Kartoffelklöße mit Zwetschgenröster

1 kg Zwetschgen
125 g Zucker
750 ml Rotwein
2-3 Vanilleschote (oder Paste)
2-3 Zimtstangen
2-3 El Speisestärke
1 Rezept Kartoffelklöße
60 g Zucker
250 g Butter
200 g Semmelbrösel
5 El Vanillezucker
1½ Tl Zimtpulver
Puderzucker zum Bestäuben

Für den Zwetschgenröster die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren, mit dem Rotwein ablöschen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis sich der Zucker wieder gelöst hat. Die ausgekratzten Vanilleschoten, Zimtstangen und Zwetschgen dazugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Den Sud mit der in kaltem Wasser angerührten Speisestärke binden und das Ragout abkühlen lassen.

Die Kloßmasse wie im Grundrezept beschrieben zubereiten und mit dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote und dem Zucker würzen. Wie beschrieben ca. 20 Klöße formen und garen.

Butter in einer Pfanne schmelzen. Semmelbrösel dazugeben und bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Mit Vanillezucker und Zimt würzen und die fertig gegarten Klöße darin wälzen.

Die Knödel auf dem Zwetschgenröster anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

Gekochte Kartoffelklöße

1,8 kg mehlig kochende Kartoffeln
6 Eigelb (Kl. M)
150 g Speisestärke
100 g flüssige Butter
Salz
Mehl zum Bearbeiten

1. Kartoffeln gründlich waschen und in reichlich Wasser weich kochen.
2. Kartoffeln heiß pellen und in eine Auflaufform geben. Im Backofen bei 150 Grad (Umluft 130 Grad) 10-15 Minuten ausdämpfen lassen.
3. Dann die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.
4. Die Masse noch einmal durch die Kartoffelpresse drücken.
Tipp: Durch das zweimalige Pressen bekommt der Kartoffelteig eine angenehme glatte Konsistenz.
5. Eigelb leicht verquirlen und zu den Kartoffeln geben.
6. Die Speisestärke auf den Kartoffeln und dem Eigelb verteilen.
7. Die flüssige Butter einlaufen lassen.
Tipp: Eigelb, Stärke und Butter zügig zu den Kartoffeln geben, damit sie gut von den warmen Kartoffeln aufgenommen werden.
8. Alles gründlich mischen und mit dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote und dem Zucker aus dem Grundrezept oben würzen.
9. Den Kartoffelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer etwa 5 cm dicken Rolle formen und in 10-12 gleichmäßige Stücke schneiden.
Mit angefeuchteten Händen zu runde Klößen formen.
10. Reichlich Salzwasser in einem großen flachen Topf zum Kochen bringen. Die Klöße hineingeben und die Hitze reduzieren. Die Klöße 10-12 Minuten ziehen lassen. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle herausnehmen.