

Menü Sylvi und Tom Januar 2022

**Spargel-Süßkartoffel-Rösti mit
Jacobsmuscheln (Lafer)**

**Zander-Spitzkohl-Röllchen mit Couscous-
Gemüse und Schnittlauchcreme (Lafer)**

**Selbstgemachtes Vanilleeis,
fruchtig gefüllter Pancake
auf Beerenmußspiegel,
an frischen Beeren
und Schokogarnitur
aus eigener Herstellung**

**2 Sorten Weißwein, Sekt
Corona vom Faß
allerlei Hochprozentiges**

Spargel-Süßkartoffel-Rösti mit Jacobsmuscheln (Lafer)

Zutaten:

30 Jacobsmuscheln

Für die Safranmayonnaise

25 Safranfäden
125 ml Milch
2,5 Teelöffel Senf
5 Eigelbe
2,5 Teelöffel Safranhonig
1 Zitrone
500 ml Rapsöl

Für die Spargel-Süßkartoffel-Rösti

5 Süßkartoffeln (ca. 300 Gr.)
16 Stangen grüner Spargel
5 Teelöffel Speisestärke
5 Esslöffel Olivenöl
75 Gramm Butter
2 rote Chillischoten (vorsicht???)
2,5 Esslöffel Olivenöl
500 ml Orangensaft
200 Gramm kalte Butter
5 Esslöffel Olivenöl
5 Stangen Lauch (vielleicht zu viel Lauch)
250 Gramm Wildkräutersalat
Zucker
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Für die Mayonnaise, Safran mit Milch in einem Topf erwärmen und 10 Minuten ziehen lassen. Senf, Eigelbe, Safranhonig und Zitronensaft in eine Schüssel geben und verrühren. Die Hälfte des Öls tröpfchenweise unterschlagen, das restliche Öl in einem dünnen Strahl zugeben und unterrühren.

Safrankmilch hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Süßkartoffeln und Spargel schälen, grob raspeln und in einer Schüssel mit der Stärke mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mischung zusammen mit Olivenöl 2-3 Minuten anbraten. Dabei mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Zu 10 Kuchen zusammendrücken und goldbraun braten. Wenden und auf der zweiten Seite ebenfalls braun braten. Einige Butterflöckchen am Rand verteilen. Warm halten. Lauch waschen, putzen und in dünne Streifen schneiden.

Chilischoten der Länge nach halbieren, entkernen und in möglichst lange Streifen schneiden.

Chilistreifen in restlichem Olivenöl anschwitzen, dann mit Orangensaft ablöschen. Flüssigkeit um die Hälfte einkochen, Topf vom Herd ziehen, kalte Butter nach und nach unterrühren.

Jakobsmuscheln mit Salz, Pfeffer würzen, etwas Öl beträufeln und in einer heißen Pfanne auf jeder Seite etwa 3 Minuten braten.

Rösti auf Tellern anrichten, Salatblätter und je drei Jakobsmuscheln darauf verteilen. Orangen-Chilli-Butter über die Muscheln verteilen und mit der Mayonnaise servieren.

Zander-Spitzkohl-Röllchen mit Couscous-Gemüse und Schnittlauchcreme (Lafer)

Zutaten:

Für die Zander-Spitzkohl-Röllchen

1000 Gramm Zanderfilet ohne Haut
425 Gramm Sahne
5 Thymianzweige
20 Spitzkohlblätter
20 Riesengarnelen
5 Esslöffel Olivenöl
75 Gramm Butter
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Für das Couscous-Gemüse

500 Gramm Couscous, (instant)
500 ml Gemüsefond
125 Gramm Lauchzwiebeln
2 Stangen Lauch
3 Zucchini
5 Karotten
5 Schalotten
5 Esslöffel Olivenöl
Muskatnuss
Je 1 Bund Spinat und Kerbel

Für die Schnittlauchcreme

425 Gramm Creme fraiche
Saft von 1 Zitrone
3 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Das Zanderfilet in möglichst kleine Würfel schneiden und 30 Minuten in das Eisfach stellen. Anschließend mit der Sahne im Zerkleinerer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und gezupften Thymianblättern würzen.

Spitzkohlblätter vom Strunk befreien und in reichlich kochendem Wasser blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken und trocken tupfen. Dicke Blattrippe heraus schneiden.

Je ein Spitzkohlblatt auslegen, 1 cm dick mit der Zandermasse bestreichen und 1 Garnele darauf geben und salzen. Spitzkohlblatt so aufrollen, dass die Garnelen von der Zandermasse und dem Blatt gut umschlossen ist. So fortfahren, bis 20 Röllchen entstanden sind.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Röllchen darin anbraten. Butter zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und bei milder Hitze garziehen lassen. Röllchen dabei einmal wenden.

Couscous mit dem kochendem Gemüsefond übergießen und 5 Minuten quellen lassen. Mit einer Gabel auflockern.

Lauch und Zucchini waschen, Karotte schälen und alles in ganz feine Würfel schneiden.

Schalotten, schälen, würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Gemüsewürfel zugeben und kurz mit anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Spinat und Kerbel fein hacken und unter den Couscous mischen.

Crème fraîche mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft kräftig würzen. Schnittlauch in feine Ringe schneiden und unterrühren.

Zander-Röllchen auf Teller anrichten. Crème fraîche und Couscous daneben anrichten und mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen