

Steckrübensuppe mit Rauchlachs und Graubrot-Crunch

500 g Steckrüben
1 Kartoffel
2 Schalotten
3 El Öl
1 TL Zucker
500 ml Gemüsebrühe
250 ml Schlagsahne
Salz
Pfeffer
Muskat
etwas Zitronensaft
200 g Rauchlachs
Graubrot



Steckrübe und Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden, Schalotten fein Würfeln und in Öl anschwitzen. Die Steckrübe und die Kartoffel zugeben und 5 Minuten mit anschwitzen. Mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Mit Brühe, 500 ml Wasser und Sahne auffüllen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, aufkochen und bei mittlere Hitze köcheln. Suppe etwas abkühlen lassen und dann mit dem Pürierstab pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Das Graubrot in der Pfanne trocken anrösten, abkühlen lassen und klein bröseln bzw. auf der Reibe feinreiben.

Die Suppe in kleine Tassen Füllen und mit dem Lachs belegen, die Brotkrümel darüber streuen.

Zander in Biersauce und Brotmousse

- 4 Zanderfilets (je ca. 150 g)
- 50 ml Hefe Weizen
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Mehl
- 30 g Butter
- 1 Lorbeerblatt
- 1 EL Wacholderbeeren
- Zucker
- Zitronensaft



Zanderfilets in Altmünsterer Hefe Weizen 30 Minuten marinieren. Fisch aus der Marinade nehmen. 450 ml Wasser und Zandermarinade mit Salz, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren zum Kochen bringen und etwa 10 Minuten kochen lassen.

30 g Butter in einem Topf erhitzen, 2 EL Mehl hinzugeben und anschwitzen lassen. Fischsud hinzugeben und auf die gewünschte Konsistenz einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Zanderfilets in der Pfanne braten.

Brot-Mousse

- 800 g geröstet Brot
- 3 Liter Milch
- 250 g Sahne

Klein geschnittenes Brot anrösten und in 3 Liter warme Milch geben und ca. eine Stunde ziehen lassen. Die Flüssigkeit absieben und davon 750 ml auffangen und 250 g Sahne hinzufügen.

Die Flüssigkeit in eine Sahnefee geben und mit 2 Gaskapseln befüllen.

Confierter Hecht mit Ebly-Gurken-Risotto

- 600 g Hechtfilets (150 g pro Person)
- 500 ml Öl
- Thymian, Lorbeer, Salz Pfeffer
- 2 Schalotten
- Salatgurken
- Öl
- 200 g Sonneweizen (z. B. Ebly)
- 500 ml Brühe
- evtl. Parmesankäse
- Petersilie
- Salz, Pfeffer



Schalotten fein würfeln und mit Öl glasig dünsten, Sonnenweizen dazugeben, kurz mit andünsten, Geflügelbrühe dazugießen und ca. 15 Minuten garen.

Das Öl auf 80 Grad erwärmen und den Thymian und Lorbeer zugeben, 10 Minuten ziehen lassen, dann die Filets zugeben und ca. 5 Minuten garziehen. Die Filets rausnehmen, abtupfen und nochmal kurz anbraten.

Apfelcrumble und Vanille-Sauce

- 150 g Butter
- 225g Mehl
- 75 g gehackte Haselnüsse
- 130 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 kg Äpfel Boskoop
- 2 EL brauner Zucker
- 1 Sternanis gehackt
- 1/4 TL Zimtpulver



Die Butter in einem Topf schmelzen. Mehl gehackte Haselnüsse, Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Flüssige Butter darübergießen und alles zu Streuseln verrühren. Die Streusel kaltstellen.

1 kg Äpfel waschen, vierteln und entkernen und in 2 – 3 cm große Stücke schneiden. Die Apfelstücke mit 2 EL braunem Zucker, gehacktem Anis und Zimtpulver mischen. Die Apfel-Mischung in eine Auflaufform geben und mit den Streuseln bestreuen. Den Crumble in den Backofen geben und in etwas 35 – 40 Minuten goldbraun backen.