

Cremige Curry-Muscheln mit Knoblauchbrot

Zutaten für 4 Personen:

1,5 kg Miesmuscheln
2 Knoblauchzehen
100 g Möhre
100 g Sellerie
2 EL Olivenöl
200 ml Weißwein
200 ml Sahne
2 Lorbeerblätter
½ TL Curry
1 Msp. Chilipulver
Saft von 1 Zitrone
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Zucker

Knoblauchbrot:

1 Knoblauchzehe
2 EL Kräuter (gemischt)
Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 EL weiche Butter
1 Ciabatta

Zubereitung:

Den Backofen auf 250 °C vorheizen.

Muscheln waschen, und falls vorhanden, Barthaare herausziehen bzw. abschneiden. Geöffnete oder beschädigte Muscheln aussortieren.

Knoblauch abziehen und klein schneiden. Möhren und Sellerie schälen und fein würfeln. Olivenöl in einem Topf mit Deckel erhitzen. Muscheln, Gemüse und Knoblauch in den Topf geben. Mit Weißwein ablöschen, Deckel auflegen und die Muscheln in 3 Minuten garen. Anschließend nicht geöffnete Muscheln aussortieren. Dann Sahne, Lorbeerblätter, Curry- und Chilipulver zugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Die Sauce mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für das Knoblauchbrot den Knoblauch abziehen und pressen. Zusammen mit Kräutern, Salz, Pfeffer und Butter verrühren. Das Brot in Scheiben schneiden und mit der Knoblauchbutter bestreichen. 5 Minuten im Backofen knusprig backen.

Muscheln mit der Sauce in einer Schale anrichten und das Knoblauchbrot dazu reichen.

Zander mit Parmaschinken

Zutaten für 4 Personen:

4 Zanderfilets à 170 g
2 EL grober Senf
3 EL Parmesan, frisch gerieben
2 EL Kräuter, gehackt (z.B. Petersilie, Basilikum, Kerbel)
2 EL kleine Kapern
1 EL weiche Butter
Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
12 Scheiben Parmaschinken
gutes Olivenöl

Zubereitung:

Die Haut behutsam von den Zanderfilets lösen und – falls vorhanden Gräten aus dem Fischfleisch entfernen.

Für die Paste Senf, Parmesan, Kräuter, Kapern, Butter, etwas Meersalz und Pfeffer mischen. Abschmecken.

Den Parmaschinken ausbreiten, die Zanderfilets darauf legen und mit der Paste bestreichen. Anschließend die Filets mit dem Schinken umwickeln.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Fischröllchen mit der Nahtseite nach unten in das heiße Öl legen und pro Seite 3 Minuten sanft anbraten.

Die Zanderfilets auf Tellern anrichten und mit dem Rotwein Risotto servieren.

Rotwein Risotto mit Honigzwiebeln

Zutaten für 4 Personen:

Risotto:

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

Gutes Olivenöl

300 g Risottoreis

2 Gläser Rotwein

800 ml Gemüsebrühe (Instant)

2 Handvoll Parmesan, gerieben

Meersalz

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Honigzwiebeln:

2 große weiße Zwiebeln

1 EL Butter

2 EL Zucker

1 EL Honig

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und würfeln. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin bei schwacher Hitze anbraten. Den Reis zugeben und 5 Minuten glasig anbraten. Mit dem Wein ablöschen und unter ständigem Rühren einkochen.

Nach und nach Brühe zugeben und unterrühren. Den Reis offen etwa 15 Minuten garen, bis er weich ist, aber dennoch etwas Biss hat.

Für die Honigzwiebeln die Zwiebeln abziehen und in Spalten schneiden. Butter in einem Topf schmelzen. Zwiebeln, Zucker und Honig hinzugeben und 20 Minuten sanft anbraten.

Risotto mit den Honigzwiebeln und dem Parmesan mischen. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.