

Rezepte für ein Angeber-Menü

Avocadosalat mit Stremellachs, Tomaten und Cashewkernen

Zutaten für 2 Personen:

1 Ei
1 kleine Handvoll Cashewkerne (ca. 15 g)
1 reife Avocado
ca. 3 Kirschtomaten
150 g Stremellachs
2 EL süße Chilisauce
1 TL Zucker
1 EL weißer Balsamico-Essig
1 EL Olivenöl
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Saft von ½ Limette

Zubereitung:

Das Ei hart kochen, unter fließendem, kaltem Wasser abschrecken und pellen.

Inzwischen Cashewkerne in einer Pfanne mit Zucker bestreuen und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren karamellisieren. Auf Backpapier abkühlen lassen.

Avocado schälen, entkernen und würfeln. Kirschtomaten waschen, halbieren und mit den Avocadowürfeln in eine Schüssel geben. Eier grob hacken, mit den Cashewkernen ebenfalls in die Schüssel geben und locker vermengen.

Chilisauce, Balsamico-Essig und Olivenöl mit etwas Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren, über die Avocadomischung geben und locker unterheben. Lachs mit einer Gabel zerpfücken und über dem Salat verteilen. Den Limettensaft zum Schluss über den Lachs träufeln und Avocadosalat servieren.

Knuspriger Wolfsbarsch mit süß-sauren Schwarzwurzeln und grünem Püree

Zutaten für 2 Personen:

250 g mehligkochende Kartoffeln
Salz
1 kleine Handvoll Babyspinat (ca. 10 g)
150 ml Milch
1 TL Butter
50 g Parmesan, frisch gerieben
Olivenöl
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
250 g Schwarzwurzel
5 entsteinte schwarze Oliven
1 EL Pinienkerne
3 TL weißer Balsamicoessig
½ TL Orangenmarmelade
2 küchenfertige dicke Wolfsbarschfilets mit Haut (à 180 g)
1 EL Weizenmehl (Type 405)

Zubereitung:

Für das Püree Kartoffeln schälen, grob würfeln und in Salzwasser gar kochen. Dann abgießen und zurück in den Topf geben.

Inzwischen den Spinat waschen und abtropfen lassen. In einem weiteren Topf die Milch aufkochen. Dann Butter zugeben und schmelzen lassen, Spinatblätter hinzufügen und mit dem Stabmixer grob untermixen.

Die heißen Kartoffeln stampfen, die Milchmischung zugeben und mit einem Kunststoffschaber vermengen. Dann Parmesan und Olivenöl einarbeiten und das grüne Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warm halten.

Für die Schwarzwurzel die Stangen waschen, schälen, die Enden abschneiden und quer in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Oliven halbieren. Die Schwarzwurzelstücke in einer Pfanne im heißen Olivenöl unter gelegentlichem Rühren bissfest anbraten. Oliven und Pinienkerne zugeben, kurz mitbraten und mit dem Balsamicoessig ablöschen. Die Pfanne vom Herd nehmen, die Orangenmarmelade unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Während der Schwarzwurzelgarzeit für den Fisch den Wolfsbarsch salzen und mit der Hautseite ins Mehl drücken. Die Fischfilets mit der Hautseite nach unten in eine kalte Pfanne mit Olivenöl legen, erhitzen und bei mittlerer Hitze 4–5 Minuten knusprig braten. Wenden, die Pfanne vom Herd nehmen und den Fisch kurz ziehen lassen.

Den knusprigen Wolfsbarsch mit süß-sauren Schwarzwurzeln und grünem Püree auf zwei Tellern anrichten und servieren.

Lebkuchen-Schokocreme

Zutaten für 2 Personen:

30 g Bitterschokolade
65 g Sahne
¼ Lebkuchen
2 TL Eierlikör

Zubereitung:

Schokolade hacken, in eine hitzebeständige Schüssel geben, auf einen Topf mit simmerndem Wasser setzen und behutsam schmelzen. Vom Wasserbad nehmen.

Inzwischen die Sahne steif schlagen. Dann die flüssige Schokolade in dünnem Strahl zugießen und mit einem Schneebesen zu einer marmorierten Mischung rühren.

Den Lebkuchen in kleine Stücke brechen und locker unter die Schokocreame heben. In kleine Gläser oder etwas größere Mokkatassen füllen, mit je 1 TL Eierlikör beträufeln und genießen.