

Hobby-Köche



Schwam endingen

**THUNFISCH-TATAR
MIT TOASTBROT**

**DORADE IM SALZMANTEL
SALZKARTOFFELN
GEBRATENES FRÜHLINGSGEMÜSE**

**RHABARBERSCHLUPFER
MIT RHABARBERSAUCE**

Zutaten jeweils für 4 Personen

23. Mai 2014, Jürg & Rolf

Thunfisch Tatar



Zutaten:

Avocado Tatar

- 2 Stück Avocado, voll reif, aber noch schnittfest
- 1 El Olivenöl
- 1 Mango , geschält und so fein wie möglich klein geschnitten
- 1 rote Peperoni , geschält und so fein wie möglich klein geschnitten
- 2 Stück Knoblauchzehen geschält so fein wie möglich klein geschnitten
- 0,5 Tl rote Chilischote, entkernt und so fein wie möglich klein geschnitten
- 2 El frischer Limettensaft
- 1 Tl Ingwer und so fein wie möglich klein geschnitten
- 4 El Sesamsaat
- etwas Meersalz

Zubereitung:

Sesam ohne Fett in Pfanne leicht anrösten, nicht schwarz werden lassen.

Passende Avocados für dieses Rezept zu finden, ist nicht leicht. Sind sie zu reif, lassen sie sich nicht zu feinem Tatar schneiden und matschen. Zu feste Früchte schmecken meist nach nichts.

Avocados mit Sparschäler schälen, längs ringsherum bis zum Kern einschneiden, in zwei Hälften aufklappen, vom Stein lösen und in möglichst feine Stückchen schneiden. Ein Viertel des Sesams für die Dekoration zur Seite stellen, den Rest für in den Tatar gegen. Avocado mit allen anderen Zutaten bis auf das Salz und den Sesam gut durchmischen, 10 Min. ziehen lassen, erst jetzt mit dem Salz abschmecken. Sesam direkt vor dem Servieren unterheben

Thunfischtatar

- 300 g frischer Thunfisch, Sashimi-Qualität
- 1 Tl frischer Ingwer, so fein wie möglich klein geschnitten
- 1 El Frühlingszwiebel, in feinste Scheibchen geschnitten
- 1 Tl schwarzer Pfeffer
- 1 Tl Meersalz
- 2 Limetten (Dekoration)

Zubereitung

Thunfisch mit scharfem Messer in möglichst feine Stückchen schneiden. Dabei stets mit wenig Druck schneiden, damit die Fischfasern nicht zerdrückt werden. Mit allen anderen Zutaten bis auf das Salz gut durchmischen, 10 Min. ziehen lassen, erst jetzt mit dem Salz abschmecken.

Anrichten

Mit Hilfe eines Servierringes pro Teller (schön sind hier auch Schieferplatten) zwei Türmchen aufschichten: unten Avocado, oben Thunfisch. Oberfläche mit dem restlichen Sesam bestreuen, eine Spur Deko-Salz am vorderen Rand anlegen. Je 1 Limettescheibe mittig in die Türmchen legen.

Dorade im Salzmantel



Zutaten :

- 1 Dorade, küchenfertig (ca. 1 Kg)
- 1 Bund. Peterli
- 4 Zweige Thymian
- 1 Zitrone
- Pfeffer
- 3 kg grobes Meersalz
- 2 Eiweiß
- 2dl Wasser

Zubereitung :

Den Fisch außen und innen waschen, trockentupfen, Peterli, Thymian Zitronenscheiben in die Bauchhöhle legen. Mit Pfeffer rundherum würzen.

Meersalz, Eiweiss und Thymian in eine Schüssel geben, Wasser nach und nach beigeben bis eine formbare Masse entsteht. Dann 2 Minuten ruhen lassen.

Aus extrastarker Alufolie einen Streifen falten, der dreimal so lang ist wie der Fisch, Daraus eine Fischform formen, auf ein Backblech legen.

Die Hälfte der Salzmasse hineingeben, den Fisch darauflegen und mit der restlichen Salzmasse bedecken. Die Oberfläche mit einem in Wasser getauchtes Messer glattstreichen.

Backofen auf 220 °C vorheizen und 30 Minuten backen.

Anrichten:

Den Fisch in der Kruste servieren, erst bei Tisch aufschlagen.

Auf vorgewärmte Teller mit Salzkartoffeln und Frühlingsgemüse servieren.

Gebrautes Frühlingsgemüse



Zutaten

- 800 g Kohlrabi
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 150 g frische Morcheln
- 1 Bund Radieschen (ca. 130 g)
- 2 EL Sonnenblumenöl
- Salz
- Pfeffer
- 0.5 Bund Petersilie

Zubereitung:

Kohlrabi in ca. 5 mm dicke Stängelchen schneiden. Frühlingszwiebeln schräg in ca. 2 cm dicke Ringe schneiden, Grün beiseite stellen. Morcheln unter fließendem kaltem Wasser gründlich waschen und trocken tupfen. Je nach Grösse ganz belassen, halbieren oder vierteln. Radieschen in feine Stifte schneiden.

Kohlrabi, Zwiebeln und Morcheln ca. 6 Minuten im Öl unter Rühren braten. Radieschen mit Zwiebelgrün beigegeben und erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie hacken, darüber streuen.

Rhabarberschlupfer mit Rhabarbersauce



4 TIMBALEFÖRMCHEN

ZUTATEN

- *1 dl Vollrahm
- *100 g Zucker, fein
- *3 Eier
- *1 El Vanillecremepulver
- 200 g Rhabarber, geschält
- 1-2 Gipfeli, altbacken
- Butter, zum ausbuttern
- 4 El Zucker, grob

Zubereitung

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Den Rhabarber in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Gipfeli grob würfeln und vermischen. Die Timbaleförmchen gut ausbuttern und auszuckern. Den Rhabarber und die Gipfeli in die Förmchen verteilen. Die *Zutaten gut miteinander verrühren und in die Timbaleförmchen verteilen. 15 Minuten goldbraun backen.

Rhabarkompott

- 1 Kg Rhabarber (küchenfertig)
- 200g Zucker
- 5 dl Wasser
- ½ Zimtstange
- 1 Vanillestange

Rhabarber in Rauten schneiden. Ca. 300g der Schalen und der Rhabarberabschnitte mit dem Zucker und dem Wasser aufkochen. 15 Minuten ziehen lassen und durch ein Sieb passieren. Den Sud mit der Zimt- und Vanillestange aufkochen und vom Feuer nehmen. Den Rhabarber in den Sud geben und 15 Minuten ziehen lassen.

Rhabarbersauce

- Den Sud vom Kompott abgiessen
- 2 EL der Fürchte zugeben
- Den Sud auf die Hälfte reduzieren und durch ein Metallsieb passieren, falls nötig mit Maizena binden

Garnitur

Puderzucker, Minze, Sauerrahm, Rhabarberrauten

Anrichten

Die Tellervertiefung mit Rhabarbersauce füllen. Die lauwarmen Rhabarberschlupfer in die Mitte des Tellers stürzen, mit den Rhabarberrauten umlegen. Tupfenweise den Sauerrahm zwischen die Rauten spritzen und mit einem Holzstab zu Herzen ausziehen.

Mit Puderzucker bestreuen und mit der Minze garnieren.