

Räucherlachsrollchen mit Feigen (12 Personen)

12 Feigen

12 cl Whisky

Pfeffer aus der Mühle

600 g Sauerrahm

2 EL Meerrettich (Glas oder frisch gerieben)

1200 g Räucherlachs geschnitten

1 Bund Schnittlauch

2 Handvoll Rucola

Chilipulver

3 Limetten



Feigen mit einer Gabel einstechen, mit Whisky beträufeln, pfeffern. Sauerrahm salzen, Meerrettich unterrühren. Räucherlachs einrollen, mit Schnittlauch umwickeln, binden und dann die Lachsrosen mit dem Rahm füllen. Feigen kurz ausdrücken, den Saft aufheben, danach die Feigen in Segmente schneiden. Lachsrosen mit den Feigen auf Tellern anrichten, mit etwas Rucola garnieren. Mit dem Feigensaft, Chilipulver und Limettensaft eine Marinade rühren und damit den Fisch und die Feigen beträufeln.

Jakobsmuscheln mit Safranschaum

Safranschaum

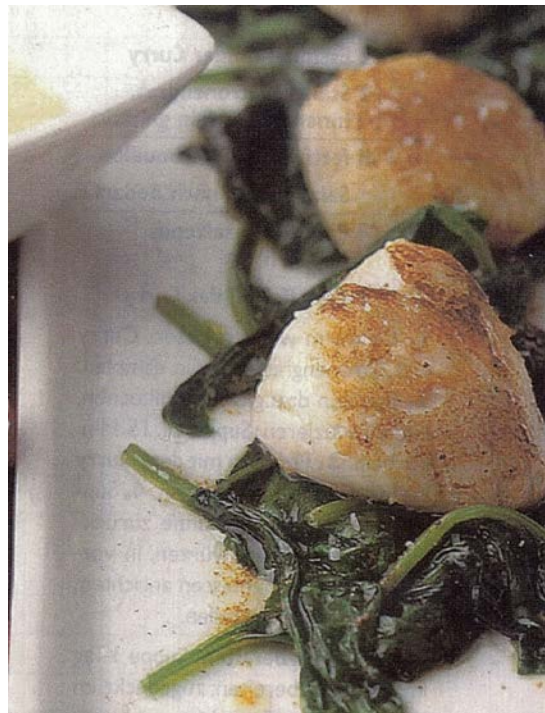
2 TL Butter
2 Schalotten fein gehackt
1 Briefchen Safran
3 dl Gemüsefonds oder Gemüsebouillon
2 dl Rahm
Salz, Pfeffer nach Bedarf

Butter warm werden lassen, Schalotten andämpfen, Safran ca. 1 Minute mitdämpfen. Fond dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren und auf ca. 3 Esslöffel einköcheln. Rahm dazugießen, nur noch heiss werden lassen und abschmecken. Zugedeckt warm halten.

Jakobsmuscheln

24 Jakobsmuscheln
1000 g Blattspinat
2 EL Butter
1 Briefchen Safran
Wenig Bratbutter
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Spinat zugedeckt in einer hohen Pfanne bei mittlerer Hitze zusammenfallen lassen, abtropfen. Butter warm werden lassen, Safran andämpfen, Spinat ca. 5 Min mitdämpfen, zugedeckt warmhalten. Muscheln mit Haushaltspapier trockentupfen. Bratbutter in der Bratpfanne heiss werden lassen. Muscheln beidseitig je 1,5 Min braten, würzen. Spinat auf vorgewärmte Teller verteilen, Muscheln darauf anrichten.



Sauce mit Mixstab schaumig schlagen, dazu servieren.

Seezungenfiletsröllchen

16 Seezungenfilets

1 Bund Grüne Spargeln

Salz, Pfeffer, Dill

Weisswein

2 Crème fraîche

800 g Jungkartoffeln

Die werden Spargeln in 5 cm lange Stücke geschnitten und ca. 8 Min. gegart. In die mit Salz, Pfeffer und Zitrone gewürzten Fischfilets je 3 Spargelstücke einwickeln und in die Form setzen. Mit Spargelkochsud und Wein übergießen und ca. 20 Min. backen (nicht abgedeckt). Den Sud in eine Kasserolle geben und mit Crème fraîche, etwas Dill, Salz und Pfeffer abschmecken. Im Backofen bei 180-200 Grad während ca. 20 Min. an einer Weissweinsauce schmoren lassen.



Kleine Jungkartoffeln im Salzwasser ca. 12-15 Min köcheln.

Orangen-Tiramisu

4 dl Vollrahm

500 g Magerquark

500 g Mascarpone

240 g Zucker (je nach Süsse der Orangen)

2 P Bourbon Vanille-Zucker

4-8 Orangen (je nach Grösse)

2 p Löffelbiscuits

2 EL Cointreau oder Grand Marnier

Löffelbiscuits in Form auslegen. 2 Orangen abreiben und Abrieb beiseite stellen. Restliche Orangen schälen, filetieren und über Löffelbiscuits verteilen. Wenige Schnitze für Garnitur beiseite stellen. Saft der Orangen mit 2 EL Cointreau kurz aufkochen und auskühlen lassen und über Löffelbiscuits träufeln.

Rahm steif schlagen. Magerquark, Mascarpone, Zucker und Vanille-Zucker zugeben und gut vermischen. Abgeriebene Orangenschalen mit Schaber unterziehen. Masse gleichmässig über Form verteilen und garnieren.

2-3 Stunden kühlstellen.

