

Garnelen - Lachsspeck

200g Garnelen TK
250 ml Rahm
Salz
Pfeffer
Muskat
Zitronensaft

750 g Lachs Frisch

Räuchermehl

Aus den Garnelen und dem Rahm eine Farce herstellen, abschmecken und Kühl stellen.

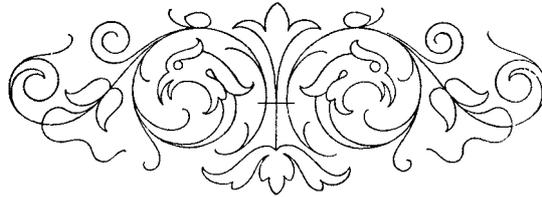
Lachs in Scheiben schneiden, würzen.

Schichtweise mit der Garnelen Farce wie eine Lasagne in eine Form füllen.

Bei 120 °C im Backofen ca. 20 Minuten (je nach Grösse) Garen.

Nach dem Backen noch 20 Minuten räuchern.(nach belieben)

Servieren mit einem bunten Salat



Pouletbrüste in Kokos- Zitronengras-Fond mit Garnelen

Für 4 Personen

4 Pouletbrüste (Edler vom Maispoulet)
Bratbutter
3 Stängel Zitronengrass
50 g Ingwer
3 Zehen Knoblauch
1 Chilischote
200 ml Geflügelfond
1 Kaffirlimonenblatt
1 Limette
400 ml Kokosmilch
200 ml Rahm
2 EL Sojasauce
2,5 EL Sweet Chili Sauce
8 Garnelen
60 g Keven
1 Rüebli
Shiitake-Pilze
Frischen Koriander
Salz Pfeffer

Zubereitung

Das Zitronengras flach klopfen, Ingwer und Knoblauch schälen und fein würfeln, die Chilischote halbieren, entkernen und fein schneiden.

Zitronengras, Ingwer, Knoblauch und Chili in einen Topf geben, kurz anbraten und mit Gflügelfond ablöschen. Das Kaffirlimonenblatt, den Koriander, den Saft der halben Limette, die Kokosmilch und den Rahm zugeben. Ca. 20 Minuten sämig einköcheln lassen. Mit Sojasauce und Sweet Chili Sauce Pikant abschmecken.

Die Pouletbrüste anbraten und im Backofen bei ca. 100°C 20 – 30 Minuten ziehen lassen.

Die Keven blanchieren. Die Rüebli schälen und in feine Streifen schneiden. Die Shiitaki – Pilze halbieren. Die Schalen einer halben Limette in feine Streifen schneiden und mit den Keven den Rüebli Streifen und den Pilzen in heissem Öl (Sesam) anbraten.

Den Kokossud durch ein Sieb passieren und mit dem Stabmixer aufmixen. Die Garnelen zugeben und ca. 3 bis 5 Minuten ziehen lassen.

Anschliessend das Asiagemüse in den Kokossud geben und kurz erwärmen.

Die Pouletbrust aufschneiden und auf dem Asiagemüse mit Koriander bestreut Servieren.



Topfomelett mit Rhabarber

Zutaten

300 g Topfen (20%) Quark
3 EL Saure Sahne
1 EL Mehl
1 EL Maizena
Saft und Schale von einer Limette
4 Eigelbe
1 Ei
4 Eiweiss
1 EL Puderzucker
4 EL Kristallzucker
eine Prise Salz
2 EL Butterschmalz

Für den Rhabarber

6 Stangen Rhabarber
250 g Himbeeren
4 EL Zucker
250 ml Orangensaft
1 Vanillestange
2 Scheiben Ingwer
etwas Maisstärke

Zubereitung

Rhabarber schälen (Schalen aufbewahren) und in 2 cm Stücke schneiden. Orangensaft mit Zucker, Ingwer, Vanillestange und den Rhabarberschalen aufkochen und absieben. Himbeeren und Rhabarber zugeben, nochmals aufkochen. Mit Maisstärke etwas eindicken.

Für die Omeletten Quark mit Sauerrahm, Puderzucker, Zitronensaft und Schale sowie Eigelben Ei und einer Prise Salz verrühren. Mehl und Stärkemehl unterrühren. Eiweiss mit Zucker halb steif schlagen und unterheben.

In einer Bratpfanne Omeletten ausbraten.

Mit dem Rhabarber - Himbeer Kompott Servieren.

