

Gurkenrolle „Nam Jim“ mit Alpenlachs

22/23
Snacks

Zutaten

Für die Gurkenrollen

- 120 g frische Bio-Garnelen
- 1 EL Minze, gehackt
- Salz, Pfeffer
- 1 Salatgurke (ca. 200 g)
- 2 frische Alpenlachsfilets zu je 120 g, enthäutet und entgrätet
- Basilikumblätter, Minzeblätter

Für das Sauergemüse

- je 40 g Karotten, gelber Rettich, Rote Rübe
- ½ l Weißweinessig
- 10 g Zucker
- etwas Salz

Für die Nam Jim-Dipsauce

- 40 g Ingwer, fein gehackt
- ½ l Ingwersaft (gepresst aus frischem Ingwer)
- ½ l Sojasauce
- ½ l Austernsauce
- 4 EL Rotweinessig
- 4 EL Korianderblätter, fein gehackt
- 1 TL getrockneter Chili, fein gerieben

Zubereitung

Für das Sauergemüse Karotten, Rettich und Rote Rübe in feine Streifen schneiden, mit den restlichen Zutaten vermischen. Es sollte schon am Vortag zubereitet werden, damit es schön durchziehen kann, mindestens muss es aber für 6 Stunden marinieren.

Die Bio-Garnelen fein hacken und mit Minze, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die ganze Gurke schälen und in 10 cm breite Stücke teilen (je nach Gurke ergibt es ca. 3 Teile). Mit der richtigen Schneidetechnik in Streifen schneiden (☞ *Schritt-für-Schritt-Anleitung S.24*). Jetzt die beiden Fischfilets der Länge nach in acht Streifen schneiden.

Die dünn geschnittenen Gurkenstreifen mit frischen Kräutern, den Fischfilets und Garnelentatar belegen, würzen und einrollen. Danach quer in gleichmäßige Stücke schneiden und auf dem Sauergemüse anrichten.

Für die Nam Jim-Dipsauce alle Zutaten vermischen und zu den Röllchen servieren.

Tipp!

Statt Alpenlachs können Sie auch Saibling oder Forelle nehmen.



Süßwasserfisch-Dim Sum mit Kressesalat

78/79

Nudeln

Zutaten

- 500 g Waller-, Hecht- oder Zanderfilet
- 4 EL Erdnussöl
- 1 TL grüner Chili, fein gehackt
- 1 EL Sojasauce
- evtl. 1 Handvoll Pak Choi- oder Mangoldblätter

Für den Nudelteig (300 g)

- 220 g Weizenmehl
- 1 Ei
- ¼ l Wasser
- Salz

Für die Sauce

- 200 g Erdnusspaste (Erdnussbutter)
- 4 g Safran
- 1 EL Chilisauce
- 3 EL Limettensaft
- ¼ l Hühnerbrühe (☞ Rezept S. 54)
- 1 Prise Meersalz
- 1 Prise Limettenpfeffer
- Sonnenblumenöl zum Anbraten

Für den Kressesalat

- 60 g Daikon Kresse
- 40 g Shisokresse
- 60 g Wasserkresse

Zubereitung

Für die Sauce alle Zutaten – bis auf die Hühnerbrühe – im Mörser zu einer Paste zerstampfen. Danach in einer Pfanne in etwas Sonnenblumenöl anrösten, die Hühnerbrühe nach und nach angießen, abschmecken und warm stellen.

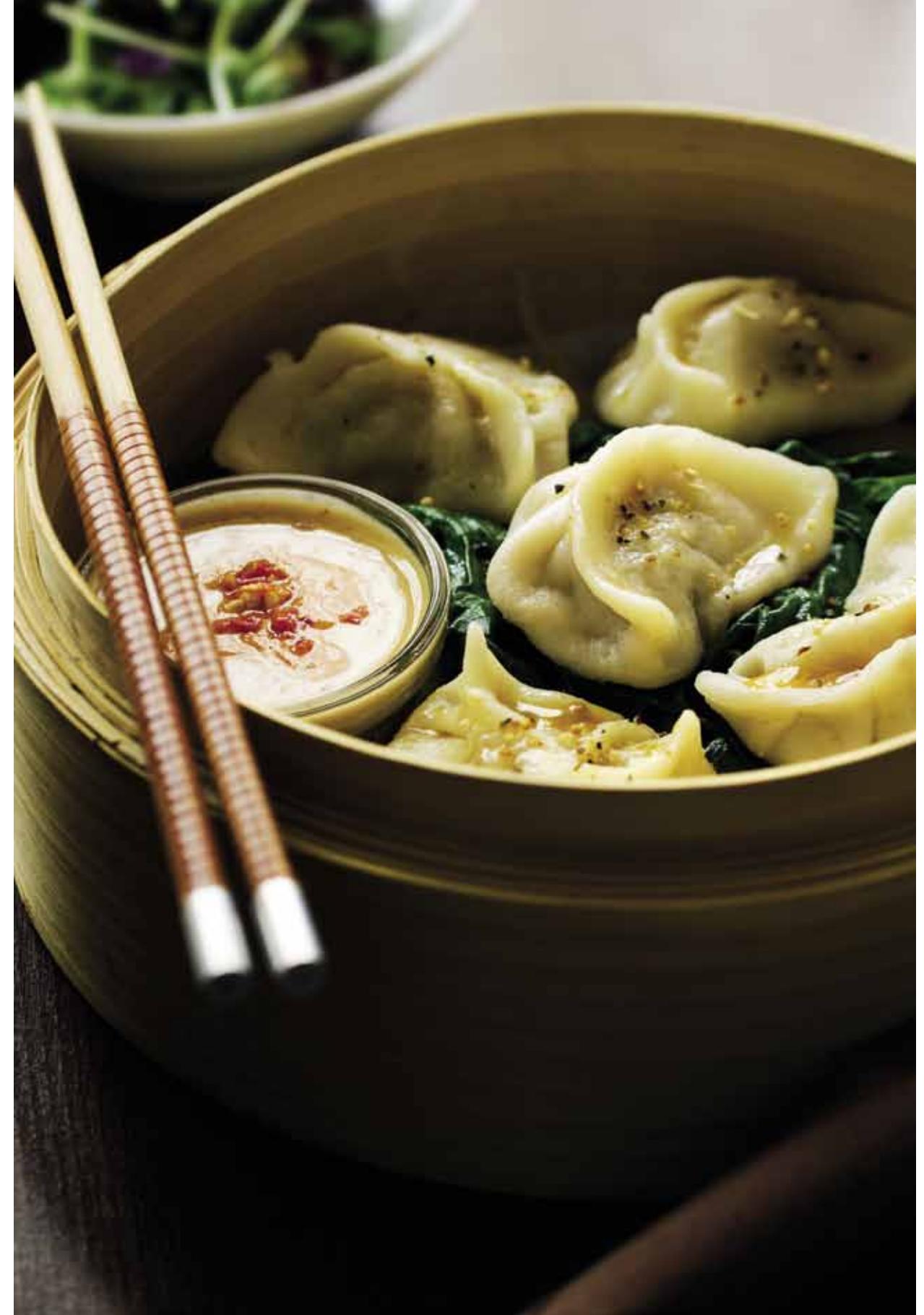
Die Fischfilets faschieren, mit dem Erdnussöl, dem gehackten Chili und der Sojasauce würzen. Kalt stellen.

Die Zutaten für den Nudelteig vermengen, den Teig für 20 Minuten rasten lassen. Dann ausrollen und Kreise (ca. 10 cm Durchmesser) ausstechen.

Die Nudelkreise mit der Fischmasse füllen und zu Teigtaschen (Dim Sum) formen.

Die Dim Sum in einen Dampfkorb geben und im Dampfgarer oder im Backofen bei Heißluft für 5 Minuten bei 160 °C garen. Nach Belieben ein paar Pak Choi- oder Mangoldblätter mitdämpfen.

Im Korb mit Deckel oder auf vorgewärmten Tellern rasch servieren. Die Kresse als Salat dazu anrichten und die Sauce in einem separaten Schälchen dazureichen.





Wini Bruggers Ingwer-Schokoladenträne

120 / 121

Ingwer und Galgant

Zutaten

- 150 g Valrhona-Bitterschokolade
- 40 g Kirschen
- ⅛ l Cognac

Für die Schokoladencreme

- 150 g Valrhona-Bitterschokolade
- 30 g Butter
- 2 EL Kakaopulver
- 1 EL Ingwer, geschält und fein gerieben

Für das Sabayon

- ¼ l Obers
- 4 EL Cognac
- 3 Eidotter
- 30 g Zucker
- 80 g Weißwein (z. B. Grüner Veltliner)
- 4 EL lauwarmer Mocca
- 1 EL kandierter Ingwer, fein gerieben

Für die Himbeersauce

- 200 g reife Himbeeren
- 25 g brauner Zucker (je nach Bedarf auch mehr)
- 2 cl Himbeerschnaps
- 2 EL Zitronensaft
- etwas Wasser

Garnitur

- Kakaopulver
- Staubzucker
- frische Früchte
- Minze

Zubereitung

Zunächst Förmchen für die Tränen vorbereiten: Diese sind rasch und einfach selbst gemacht. Aus etwas härteren, aber biegsamen Klarsichtfolien oder Overheadfolien 4 gleichmäßige Plastikstreifen (ca. 20 cm lang, 4 cm breit) ausschneiden.

Die Kirschen in Cognac einlegen und marinieren.

Für die Träne 150 g Valrhona-Schokolade schmelzen. Die Plastikstreifen mit der warmen Schokolade bestreichen, ca. 5 Minuten antrocknen lassen und dann zu einer Träne formen. Dafür die Enden jedes Streifens mit der Schokoladenseite nach innen zusammendrücken (siehe Rezeptfoto). Ein kleiner Trick, damit es hält: Fixieren Sie die Enden mit einer Büroklammer. Kalt stellen, bis die Schokolade fest ist.

Für die Schokoladencreme die Bitterschokolade zusammen mit der Butter über einem Wasserbad erwärmen. Mit dem Kakaopulver und dem frisch geriebenen Ingwer vermischen und warm stellen.

Für das Sabayon Obers aufschlagen, mit Cognac abschmecken und bereitstellen. Die Eidotter mit Zucker und Weißwein über heißem Wasserdampf luftig aufschlagen. Sobald sich das Volumen verdreifacht hat, von der Hitze nehmen (die Eier dürfen nicht stocken).

Die noch warme Schokoladencreme in das Sabayon einrühren, die Schüssel auf Eis geben und kühlen. Dann die aufgeschlagene Cognac-Sahne unterziehen. Den Mocca und den kandierten Ingwer untermischen.

Danach in das Innere der geformten Träne die flüssige Schokoladencreme abwechselnd mit ein paar Cognackirschen einfüllen und die Masse glatt streichen. Mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Für die Himbeersauce alle Zutaten in einem Topf aufkochen und für ca. 5 Minuten sanft köcheln lassen. Mit Zucker und Zitronensaft abschmecken. Danach durch ein Sieb streichen, kalt stellen.

Die Himbeersauce auf den Tellern verteilen. Die Schokoladentränen von den Folien befreien und daraufsetzen. Mit Kakaopulver bestreuen und mit Früchten der Saison und Minze garnieren. Nach Belieben noch etwas Staubzucker darüberrieseln lassen.

Tipp!

Auf den ersten Blick wirkt dieses Rezept vielleicht kompliziert, aber mit ein bisschen Zeit und Geduld geht es ganz einfach. Ihre Gäste werden begeistert sein.