

NUDEL-ROULADE mit Dill, Radieschensprossen und mariniertem Saibling



Zutaten

6 Stk. Nudel-Rouladen (Cannelloni)
1 Saiblingsfilets, mariniert, in
Würfel geschnitten
1/2 Tasse Radieschensprossen
2 EL gewürfelte Senfgurken
gezupfter Dill
1 EL Mayonnaise
(s. Grundrezept auf S. 279)
6 EL Sauerrahm
1 Spritzer Zitronensaft
Salz
Cayennepfeffer
1 KL Olivenöl

Zubereitung

Nudel-Rouladen im Salzwasser
bissfest kochen, abschrecken.

Mayonnaise mit Saibling,
Sprossen, Senfgurken und Dill gut
abrühren und in die Nudel-Roula-
den füllen.

Sauerrahm mit Zitronensaft,
Salz, Cayennepfeffer und Olivenöl
abrühren und damit die Nudel-
Rouladen überziehen.



Dinkelnudeln mit SARDELLEN UND FENCHEL

Zubereitung

Dinkelnudeln in kochendem Wasser kernweich kochen.

Inzwischen Fenchelknolle vierteln und vom Stielansatz zur Wurzel hin in Streifen schneiden. Fenchel in Olivenöl anbraten, halbierte und entgrätete Sardellen bzw. Sardinen hinzufügen und mit Gemüsesuppe ablöschen. So lange weiterköcheln, bis die Fische (so frische verwendet wurden) gar sind,

der Fenchel aber noch knackig ist. Sauerrahm und Cremefine unterrühren und mällig einkochen. Mit Sardellenpaste abschmecken und mit Schnittlauch bestreuen.

Dinkelnudeln abschrecken, abseihen und unter die Sauce ziehen. Alles auf vorgewärmten Tellern portionsweise servieren und mit Kapernbeeren und Sardellenringerln garnieren.

Zutaten

180 g Dinkelnudeln
1 Knolle Fenchel
3 Sardellen oder Sardinen (frisch oder aus der Dose)
2 EL Olivenöl
200 ml Gemüsesuppe
1 TL Sardellenpaste
125 g Sauerrahm
1 Schuss Cremefine
1 EL Schnittlauch, grob geschnitten
Kaperbeeren und Sardellenringerl für die Garnitur



Bandnudeln mit WILDHASE UND WURZELRAGOUT

Zutaten

200 g breite Bandnudeln
(Pappardelle)
1 EL kalte Butter
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
200 g Wildhasenfilet

Für das Ragout

125 g brauner Wildfond
50 g Karotten
50 g gelbe Rüben
50 g Petersilienwurzel
1 EL Paradeismark
5 kleine Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 EL Kapern
1 Lorbeerblatt
Salz und Pfeffer
etwas Öl

Zubereitung

Das Wurzelgemüse in kleine Würfel schneiden, in Öl anrösten, bis es Farbe genommen hat. Etwas Paradeismark begeben und mit Wildfond aufgießen. Die Gewürze dazugeben, alles weichkochen lassen und abschmecken.

Das Wildhasenfilet in gleichmäßige Medaillons schneiden. Salzen und pfeffern. In einer Pfanne im heißen Öl beidseitig anbraten.

Die Bandnudeln in Salzwasser kochen. Abseihen und mit Butter, Salz, Muskatnuss und Pfeffer abschmecken.

Auf Teller setzen und mit dem Wurzelragout anrichten. Die gebratenen Hasenfilets obenauf legen.