

Piratenparty: Goldbrasse im Kräutermantel, Süßkartoffelpüree & Cake-Pops

Fisch im Kräutermantel

Das braucht ihr:

- 4 kleine Goldbrassen (à 250 g, ausgenommen und geschuppt)
- Frische Kräuter (z.B. Kerbel, Petersilie, Salbei, Basilikum, Thymian)
- 4 EL Olivenöl
- 2 Zitronen
- Meersalz, Pfeffer



Schon beim Fischkauf darauf achten, dass die Fische von Innereien befreit sind. Die Fische waschen und trockentupfen. Mit Meersalz (oder auch normalem Salz) und Pfeffer von außen und innen gut würzen und mit Olivenöl und Zitronensaft marinieren. Anschließend die Fische auf ein Backblech legen. Viele frische Kräuter auswählen, abzupfen und Fische mit den Kräutern umhüllen. Auch die Bauchhöhlen mit den Kräutern füllen.

Tipp:

Verwendet auch die Stängel der Kräuter. Sie enthalten Geschmack und Vitamine!

Verpackt den Fisch luftdicht, damit er saftig bleibt und die Kräuter ihr Aroma entfalten können: Dazu Alufolie über das Blech legen und an den Rändern vorsichtig festdrücken.

Bei 170° Celsius 40 Minuten ins Rohr schieben. Danach den Fisch vorsichtig von den Gräten befreien.

Süßkartoffelpüree

- 600g Süßkartoffeln
- 60g Schalotten
- 3 EL Olivenöl
- 100 ml Gemüsefond
- ½ Teelöffel weißer Balsamico-Essig
- 1 Prise Zimt
- 1 Stück Chilischote
- Sonstige Gewürze: Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Die Süßkartoffeln in kleine Stücke schneiden und die Schalotten klein hacken. Zuerst die Schalotten, dann die Süßkartoffeln in einer Pfanne mit Öl anschwitzen. Eine Prise Salz, Muskatnuss und Zimt beifügen. Je nach gewünschter Schärfe, noch ein Stück von der Chilischote hinzugeben.

Achtung!

Die Samen der Chilischote sind besonders scharf!

Anschließend die Gemüsesuppe in die Pfanne leeren und mit ein wenig weißem Balsamico-Essig abschmecken. Für circa 20 Minuten köcheln lassen. Das weich gekochte Gemüse in eine Glasschüssel umfüllen und mit einem Pürierstab vermischen.

Cake-Pops

Biskuitteig:

- 4 Eier
- 1 Eigelb
- 70g Staubzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 80g Weizenmehl
- 30g Butter



Glasur (dunkel):

- 60g weiche Butter
- 70g Staubzucker
- 100g dunkle Schokolade

Glasur (hell):

- 60g weiche Butter
- 70g Staubzucker
- 150g weiße Kuvertüre

Sonstiges: Cake-Pop-Form, Holzspieße, Zucker- oder Schokoladenstreusel

Zuerst die Butter mit einem Schneebesen (oder einem elektrischen Handmixer) cremig rühren. Eier und Eigelb hinzufügen. Es folgen Staubzucker, Mehl und Vanillezucker. (Wenn du den Teig dunkel haben möchtest, gib noch einen Esslöffel Kakao hinzu.) Die Zutaten gut verrühren.

Nun den flüssigen Teig in die einzelnen Löcher der Cake-Pop-Form füllen. Die Form mit dem Cake-Pop-Deckel verschließen und bei 180° Celsius für 15 Minuten ins Backrohr schieben. Danach abkühlen lassen.

Während der Teig im Backrohr ist, die weiße und dunkle Glasur vorbereiten.

Für die Glasur weiße und dunkle Schokolade in hitzefeste Gefäße geben und im Wasserbad schmelzen und jeweils mit Butter und etwas

Staubzucker verrühren.

Nun die Holzspieße kurz durch die Schokoladenglasur ziehen. Die Schokolade dient als Kleber, damit der Cake-Pop am Holz kleben bleibt.

Die fertig gebackenen Cake-Pop-Kugeln auf die Holzspieße stecken. Je nach Geschmack kannst du die Teigkugeln jetzt in die helle oder dunkle Schokoladenglasur tunken und anschließend mit Zucker- oder Schokoladenstreuseln verzieren. Die Cake-Pops können zum Beispiel auch mithilfe eines zweiten Holzspießes und flüssiger Schokolade mit lustigen Gesichtern verziert werden.