**REZEPT SILVIA UNTERWEGS, 01.05.2022**

|  |  |
| --- | --- |
| Name des Gerichts**„Marinierten Seesaibling mit Senfkaviar“** Zutaten(4 Personen) Für den Seesaibling* 1 Saibling / 2 Filets
* 1 EL Salz
* 1 EL Zucker
* 10 Pfefferkörner
* 3 Wacholderbeeren
* ½ Zitronenschale fein gerieben
* ½ Orangenschale fein

 gerieben* 1 EL Senfkaviar zum Anrichten

Für das Dressing* 1 EL gezupften Dill
* 1 EL Honig
* 1 TL Olivenöl
* 1 EL Sonnenblumenöl
* Saft einer ½ Zitrone
* 1 EL Apfelessig
* Salz
* Pfeffer
 | Zubereitung*Seesaibling:*Saibling filetieren, Gräten zupfen, Haut abziehen, mit der gemörserten Gewürzmischung ausgenommen dem Senfkaviar einreiben, in Folie einpacken oder vakuumieren und über Nacht im Kühlschrank lagern.Am nächsten Tag Saibling aus der Lake nehmen, kurz abspülen, in Stücke schneiden und auf einem Teller anrichten. Für das Dressing alle Zutaten gut miteinander verrühren.Den Saibling mit dem Dilldressing leicht übergießen und mit Senfkaviar garnieren.  |
| Name des Gerichts**„Rehragout mit gebackenen Knödeln und Rotkraut“**Zutaten(4 Personen)Für das Rehragout* 1 Zwiebel
* 1 Karotte
* 1 Knoblauch
* 1 Sellerie
* 1 Junglauch
* 1 EL Tomatenmark
* 250 ml Rotwein
* 125 ml Portwein
* 650 g Rehschulter,

 in Würfel geschnitten* ½ L Fond

 (je nach Geschmack Gemüse,  Rind oder Wild)* Lorbeer
* Wacholder
* Thymian
* Piment
* Pfeffer
* Salbei
* Minze
* Beurre manié (Mehlbutter) zum Binden

 Für das Rotkraut* ½ Rotkraut-Kopf,

 in Streifen geschnitten* 1 EL Essigwasser
* 1 Zwiebel

 in Streifen geschnitten* 1 EL Butter
* 3 EL Zucker
* 1/8 L Rotwein
* 1/4 L Orangensaft
* Salz
* Kümmel gemahlen
* Zimt
* Ingwer
* 1 EL Preiselbeeren
* 1/2 Apfel, fein geschnitten

Für die gebackenen Semmelknödel* ½ kg Weißbrotwürfel
* 1 Prise Salz
* Pfeffer
* 1 Prise Muskatnuss, gerieben
* 200 g Butter
* 1 Zwiebel
* ½ L Milch
* 3 Eier
* 1 Bund Petersilie
 | Zubereitung*Rehragout:*Das Röstgemüse (Zwiebel, Karotte, Knoblauch, Sellerie und Junglauch) waschen, gegebenenfalls schälen und grob zerschneiden. Nun in Sonnenblumenöl anrösten, Tomatenmark dazugeben und weiter rösten.Mit Rotwein und Portwein ablöschen und ungefähr 20 min einreduzieren lassen. Dann den Fond durch ein Sieb abseihen und dabei auffangen.Rehschulter in Sonnenblumenöl anrösten und mit ½ L Fond aufgießen, Kräuter und Gewürze beigeben und 45 min köcheln lassen.Solange köcheln lassen, bis das Fleisch weich und bissfest ist.Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken mit Beurre manié (Mehlbutter) leicht binden.*Rotkraut:*Rotkraut vor dem Zubereiten mit kochendem Essigwasser übergießen. Zwiebel in Butter leicht ansautieren Zucker dazu geben und karamellisieren, mit Rotwein und Orangensaft ablöschen. Dann das Rotkraut und die Gewürze dazugeben. Die Preiselbeeren und den Apfel beigeben und bissfest garen. Am Schluss noch mit den Gewürzen abschmecken. *Gebackenen Semmelknödel:*Weißbrot in kleine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.Butter und die feinwürfelig geschnittene Zwiebel in einer Pfanne glasig rösten und über die Weißbrotwürfel gießen. Milch mit Eiern versprudeln und ebenfalls über die Masse gießen. Petersilie hinzufügen.Die Masse gut durchmischen und ca. 20 min rasten lassen, bis die Milch völlig aufgesaugt wurde.In eine Backform füllen und bei 160-170° 45 min backen. Das Rehragout mit dem Rotkraut und den portionierten gebackenen Knödeln anrichten. |