

GENUSS OHNE GRENZEN

Burgen, Wein und alter Zauber

Saibling mit Macadamiakruste, Jakobsmuscheln und Ruccola

Für 2 Personen

Zutaten:

2 Saiblingsfilets
½ L Traubenkernöl
4 Jakobsmuscheln
1 Bund Ruccola
4 EL gehäutete, entkernte Tomatenwürfel
2 TL Thymianblättchen/Petersilie
2 EL Kresse
4 EL geriebener Parmesankäse
2 bis 3 Macadamianüsse
Salz, Pfeffer

Für die Macadamiapaste:

100g Butter
3 EL Semmelbrösel
80g feingehackte Macadamianüsse
Salz

Zubereitung:

Aus der Butter, den Semmelbröseln, dem Salz und den Nüssen eine Paste herstellen, ausrollen und rund in der Größe der Jakobsmuscheln ausstechen. Das Saiblingsfilet salzen und ca.8 Minuten in das auf 50 bis 60 Grad temperierte Traubenkernöl legen, so dass der Fisch völlig bedeckt ist. Nach der Hälfte der Zeit das Filet umdrehen.

In der Zwischenzeit die Jakobsmuscheln ganz kurz scharf anbraten, so dass sie innen noch roh sind. Die Macadamiapaste auf die Muscheln setzen und kurz vor Fertigstellung unter dem Salamander überbacken lassen. Achtung, die Kruste wird schnell braun.

Den Ruccola anbraten, die Tomatenwürfel und die Kräuter hinzufügen. Zum Schluss den Parmesankäse noch einmal kräftig mit anbraten lassen.

Auf einem Teller anrichten, den Saibling und die Jakobsmuscheln auf den Ruccola legen, mit der Kresse und gehobelten Macadamianüssen servieren.

Döbbekooche

Zutaten für 8 Personen:

2,5 kg Kartoffeln

3 Eier

200 g Dörrfleisch

1 in Milch eingeweichtes Brötchen vom Vortag

Rapsöl

Muskatnuss

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in eine Schüssel reiben.

Die Zwiebeln schälen und zu den Kartoffeln reiben.

Das Brötchen zur Kartoffel-Zwiebelmasse geben und gut vermengen.

Zum Schluss den gewürfelten Speck geben und nach Bedarf würzen.

So viel Öl in einen gusseisernen Bräter geben, dass der Boden leicht bedeckt ist, die Masse hinzufügen und glattstreichen.

Zum Schluss noch ein wenig Öl auf die Masse träufeln.

In den Ofen schieben und je nach Dicke eineinhalb bis zwei Stunden backen. Dazu schmeckt Apfelkompott.