



Rüebli-suppe mit Kräuternocken

Gebackener Lachs Tarator
Bratkartoffeln

Erdbeerkuchen mit Mascarpone-Creme
und Mandelboden

Markus, 4. Juni 2019

Rüebli- und Kräuternocken-Suppe

Zutaten für 4 Personen

Suppe:

| | |
|-------|----------------|
| 1 | Zwiebel |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 400 g | Rüebli |
| 1 EL | Butter |
| 3 dl | Gewürztraminer |
| 6 dl | Gemüsebouillon |
| | Salz, Pfeffer |

Kräuternocken:

| | |
|-------|---------------------------------|
| 2 EL | Estragon- oder Thymianblättchen |
| 200 g | saurer Halbrahm |
| 3 EL | Paniermehl |
| 3 EL | Sbrinz oder Parmesan gerieben |
| ½ TL | Salz, Pfeffer |



Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch grob hacken, die Rüebli schälen und in Stücke schneiden. Die Butter in einer grossen Pfanne schmelzen, Zwiebel, Knoblauch und Rüebli darin andämpfen. Wein und Bouillon dazugießen und die etwa 25 Minuten weich köcheln. Pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Nocken die Kräuter fein schneiden, mit den restlichen Zutaten mischen und zugedeckt kühl stellen.

Die Suppe in vorgewärmten Suppentellern anrichten. Mit zwei Suppenlöffeln aus der Kräutermasse Nocken formen und auf die Suppe setzen. Nach Belieben mit Estragon- oder Thymianblättchen garnieren.

Gebackener Lachs Tarator

Zutaten für 4 Personen

| | |
|--------|----------------------------------------------------|
| 1,5 kg | Lachstranche am Stück |
| | Meersalz, weisser Pfeffer |
| 3 EL | Olivenöl extra Vergine |
| 50 g | Baumnüsse |
| 1. | Zitrone, Saft |
| 1 | rote Zwiebel, fein gewürfelt |
| ½ - 1 | rote Chilischote, entkernt und sehr fein gewürfelt |
| 2 Pack | Korianderblätter, gehackt |
| 1 Pack | Pfefferminzblätter, gehackt |
| 1 KL | Sumac |



Dressing:

| | |
|----------|---------------------------|
| 1 kleine | Knoblauchzehe |
| ½ KL | Meersalz |
| 150 g | Griechisches Naturjoghurt |
| 35 ml | Tahini |
| | Zitronensaft |

Zubereitung

Dressing:

Knoblauch und Salz in einen Mörser geben und gut zerdrücken. Joghurt und Tahini beigeben, bis eine dicke Paste entsteht. Mit etwas Zitronensaft leicht verdünnen (es sollte die Konsistenz von Rahm haben). Mit Salz abschmecken und kühlstellen.

Lachs:

Backofen auf 150° C vorheizen. Die Lachstranche auf ein grosses Blechpapier legen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit 3 EL Öl beträufeln. Den Lachs gut im Blechpapier einwickeln, auf ein Blech legen und während 10 Minuten in der Mitte des Ofens backen. Den Lachs vorsichtig umdrehen und weitere 10 Minuten backen, nun sollte er medium-rare sein. Den Lachs aus dem Ofen nehmen und das Papier öffnen. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Den Backofen auf 200° C erhitzen und die Baumnüsse während 5 Minuten rösten. Aus dem Ofen nehmen und mit einem sauberen Geschirrtuch kräftig verreiben, um soviel Haut wie möglich zu entfernen. Grob hacken und beiseite stellen.

Kurz vor dem Servieren den Lachs vorsichtig auf einen großen Servierteller geben. Joghurtdressings über den Lachs verteilen und mit dem Messer verstreichen.

Gehackte Baumnüsse, Koriander, Minze, Zwiebel und Chili mit Sumac mischen. Mit Salz und Pfeffer, sowie 2-3 EL Olivenöl und Zitronensaft würzen. Das Ganze über den Lachs geben und damit die Joghurtschicht vollständig zudecken.

Erdbeerkuchen mit Mascarponecreme

Zutaten für 4 Personen

Boden:

| | |
|-------|------------|
| 115 g | Butter |
| 115 g | Zucker |
| 3 | Eier |
| 150 g | Mandeln |
| 40 g | Mehl |
| ½ P. | Backpulver |
| 1 KL | Butter |
| 1 EL | Mehl |

Belag:

| | |
|-------|---------------|
| 600 g | Erdbeeren |
| 125 g | Mascarpone |
| 1 dl | Vollrahm |
| 30 g | Puderzucker |
| 4 EL | Zitronensaft |
| 1 | Vanilleschote |



Zubereitung

Boden:

Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter und Zucker während ca. 3 Min. mit dem Mixer schaumig rühren. Eier einzeln begeben und dazwischen sehr gut rühren. Mehl und Backpulver mischen und zur Eimasse dazugeben. Mandeln begeben und kurz unterrühren.

Den Teig in eine gut eingefettete und bemehlte Form füllen, glatt streichen und ca. 30 Min. auf der zweituntersten Rille backen. In der Form abkühlen lassen und erst danach aus der Form stürzen.

Belag:

Erdbeeren waschen und gut abtropfen lassen. Mascarpone, Puderzucker, Vanillemark und Zitronensaft verrühren. Rahm steif schlagen und unter die Mascarponecrème rühren. Die Mascarponecrème gleichmässig auf dem ausgekühlten Boden verstreichen und mit den Erdbeeren belegen.