

Folge 5 – Garten-Dekotraum in Saarbrücken

Rezepte von **Alexandra Straßburger**

Alle Mengenangaben für **6 Personen**
(wenn nicht anders angegeben)

Snack: Baguette mit Tomaten und Oliven

Zutaten:

ca. 24 Cherrytomaten
Olivenöl
Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver
Basilikum
ca. 15 g schwarze Oliven
Olivenöl
2 Knoblauchzehen
1 Bund Petersilie
dazu: Baguette

Zubereitung:

Cherrytomaten in Würfel schneiden, mit Olivenöl übergießen und würzen. Auf Baguettescheiben verteilen und bei 180 Grad ca. 15 Minuten in den Ofen geben. Zum Schluss etwas Basilikum darüber streuen.

Schwarze Oliven in Öl einlegen, gepressten Knoblauch dazugeben. Petersilie fein hacken und unterheben. Ca. 2 Tage ziehen lassen. Dann zum Tomaten-Baguette reichen.

Knoblauchcreme

1 Becher Schmand
½ Becher Sahne
1 Knoblauchzehe, gepresst
Tzatziki-Gewürz, Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten gut verrühren. Zum Tomaten-Brot reichen.

Pasteten-Schnecken

1 Rolle Blätterteig

1 Becher Schmand

ca. 300 g geräucherter Speck, in kleine Würfel geschnitten

ca. 300 g geriebener Käse

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Blätterteig ausrollen und mit Schmand bestreichen. Speck und geriebenen Käse darauf streuen.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Vorsichtig einrollen, dann in Scheiben schneiden.

Auf ein Backbleck mit Backpapier legen und bei 180 Grad ca. 15-20 Minuten backen.

Vorspeise: französische Jakobsmuscheln

Zutaten:

1 Dose Jakobsmuschel

Mehl

1 Eigelb

Schuss Sahne

Salz, Pfeffer

je 1 Schale Krabben und Muscheln

Parmesan

Optional: 1 Dose Champignons

Schuss Weißwein

Zubereitung:

Von den Jakobsmuscheln den Saft abgießen, in einem Topf erwärmen. Mit etwas gesiebttem Mehl andicken. Eigelb und Schuss Sahne einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Krabben und Muscheln dazugeben und unterheben.

In Muschelschalen füllen und mit Etwas Parmesan bestreuen. Bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen. Man kann auch noch Champignons dazugeben und das Ganze mit etwas Weißwein abschmecken.

Mit Sommersalat anrichten.

Hauptspeise: Lachs aus dem Smoker, Salbeikartoffel und mediterranes Gemüse

Zutaten Lachs:

2 Seiten Lachs, ca. 2 x 600g inkl. Haut

Räuchersalz

Zutaten Kartoffeln:

12 mittlere Kartoffeln

Olivenöl

Salbeiblätter

Mandelblätter

Parmesan

Meersalz

Zutaten Gemüse:

1 Gemüsezwiebel

je 1 Paprika in rot, gelb, orange

250 g frische Champignons

2 Knoblauchzehen

Thymian, Rosmarin

Meersalz

Olivenöl

Zubereitung:

Den Lachs auf der Seite ohne Haut mit Räuchersalz einreiben.

Den Smoker anheizen, bei ca. 160 Grad die Räucherchips einfüllen. Wenn der Rauch aufsteigt, den Lachs einlegen und ca. 20 – 30 Minuten räuchern. Der Lachs ist perfekt, wenn das Eiweiß austritt.

Die Kartoffeln bissfest kochen. Schälen und zur Hälfte in Fächerform einschneiden, mit je zwei Salbeiblättern spicken. Eine gut geölte Auflaufform mit den Kartoffelfächern auslegen, mit grobem Meersalz würzen. Mandelblättchen und geriebenen Parmesan darüber streuen und bei 200 Grad ca. 20 Minuten überbacken.

Für das Gemüse Zwiebel, Paprika und Pilze in Streifen schneiden.

In eine Auflaufform geben und reichlich Olivenöl darüber geben. Grobes Meersalz, gehackten Knoblauch und gehackten Thymian und Rosmarin dazugeben und gut durchmischen.

Bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen.

Dessert: Dessert-Trilogie mit Mousse au chocolat,
Eis-Parfait und Crème brûlée

Zutaten Mousse au chocolat:

300 g Zartbitterkuvertüre
80 g Butter
4 Eier
4 EL Puderzucker
300 ml Sahne

Zubereitung:

Zartbitterkuvertüre hacken, in Butter schmelzen lassen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Puderzucker verrühren und in einem Wasserbad cremig schlagen. Zur Schokomasse geben und unterheben.

Das Eiweiß zu Schnee schlagen und die geschlagene Sahne unterheben. Schokomasse vorsichtig untergeben. In Schälchen füllen und kühl stellen.

Zutaten Eis-Parfait:

2 Eier
20 g Zucker
400 ml geschlagene Sahne
ca. 200 g Walnüsse, gehackt
Ahornsirup

Zubereitung:

Eier mit Zucker schaumig rühren, geschlagene Sahne unterheben. Einen Teil der Walnüsse und Ahornsirup hinzufügen und in den Froster geben, bis die Masse fest ist.

Nach Belieben: ca. 2 EL gehackte Walnüsse mit etwas Zucker karamellisieren und dann über das fertige Parfait geben, eventuell noch mit Ahornsirup abrunden.

Zutaten Crème brûlée:

1 Vanilleschote, Mark davon
150 ml Milch
4 Eigelb
70 g Zucker
350 ml Sahne
brauner Rohzucker

Zubereitung:

Mark der Vanilleschote mit der Milch erhitzen. Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen.

Sahne zur Milch gießen und nochmals kurz erhitzen.

Masse in feuerfeste Formen füllen und in eine Auflaufform setzen, die mit heißem Wasser gefüllt ist. Bei 140 Grad für ca. 50 Minuten im Ofen stocken lassen.

Danach Rohzucker darüber streuen und mit einem Flambierer karamellisieren.