



In Marinade geräucherter Saibling mit Apfel-Wasabi-Espuma

Zutaten Saibling:

2 kg Saiblingfilet
4 Fenchel
1,5 kg Salz
1 kg Zucker
5 Schalen unbehandelter Zitrone
5 Schalen unbehandelter Orange
2 Bündel Dill

Zubereitung:

Den Fenchel in feine Würfel schneiden und mit den restlichen Zutaten vermischen.
Den Saibling ca. 6 h darin marinieren lassen. Das Filet anschließen herausnehmen, die Marinade abstreifen und den Saibling für gut 10 Minuten kalt räuchern (im Räucherofen bei ca. 30° C).

Zutaten: Apfel Wasabi Espuma

25 ml Kokosmilch
45 ml Apfelsaft
Saft einer halben Limette
1 Gelatine
1/4 Teelöffel Wasabi
Salz/Pfeffer

Die Zutaten gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Ravioli aus unseren Parkkräutern mit Vesuvtomaten und Basilikum-Joghurtpesto

Zutaten für den Nudelteig:

250g Hartweizenmehl

250g Weizenmehl (00-er)

3 Eier

2 Eigelb

Prise Salz

Etwas Olivenöl

Zubereitung: Alles zusammen verkneten und 1 Stunde ruhen lassen

Zutaten für die Füllung:

100g Mascarpone

100g Basilikumpesto

2 Essl. gemischte Kräuter fein geschnitten (Estragon, Petersilie, Origano, Majoran)

50g geriebener Parmesan

Prise Salz

50g Mie de pain (geriebene Toastbrot/Weißbrotbrösel)

Zubereitung:

Alles vermischen, gut abschmecken. Ravioli herstellen und 5 Minuten im Salzwasser kochen. Mit Tomatenwürfel, Olivenöl und Kräutern anrichten und mit Basilikum-Joghurtpesto servieren

Für das Joghurtpesto:

100g Basilikumpesto fein passieren und durch ein Sieb streichen, dann mit Sterzinger Naturjoghurt vermischen.



Hähnchenbrust in der Kräuterkruste mit cremiger Polenta und Limetten-Curryjoghurt

Hähnchenbrust: ca. 180 gr

Zubereitung: Die Hähnchenbrust auf beiden Seiten anbraten, im Holdomat bei 90° rasten lassen;

Zutaten Kräuterkruste: Petersilie, Thymian, Basilikum, Rosmarin, Dill und hartes Weißbrot.

Zubereitung Kräuterkruste: alles im Kutter mixen und geriebenen Parmesan dazugeben.

Zutaten Polenta: 125 g Polentamehl, ¼ lt Wasser, ¼ lt Milch, 3 Esslöffel Butter;

Zubereitung: Wasser, Milch und die Butter zum Kochen bringen; die Polenta langsam einrühren; ca. ½ Stunde Kochzeit, nach Geschmack Salz daruntergeben.

Zutaten Limetten-Curryjoghurt: Naturjoghurt, Limettensaft, Curry-Jaibur, Gin;

Zubereitung: Das Naturjoghurt mit dem Limettensaft, dem Curry-Jaibur und dem Gin verrühren.



Joghurtmousse mit frischen Waldfrüchten und Schockonougatcrumme

Zutaten:

1 kg. Naturjoghurt
80 g. Zucker
100g Zitronensaft
10 Blatt Gelatine
800 g. Schlagsahne

Zubereitung:

Die Waldfrüchte mit Zitronensaft Vanilleschote und Gran Mainer marinieren . Naturjoghurt mit allen Zutaten gut vermengen – kalt stellen – die Früchte in Gläser füllen – das Naturjoghurt aufspritzen - wieder kalt stellen – ca. 1 Stunde – dann mit den Schockocrumme und noch etwas Früchten und mit Minzblatt abschließen.