

Eifach Fisch 01.06.2015

Schottischer Rauchlachs

**auf Spargelgratin mit
Meerrettich-Schaum/ Grana Padano**

Tagliatelle mit Tintenfisch (Pulpo)

Hauptspeise

**Lachsforelle
im Blätterteig-Pastetchen
Spinat**

Dessert

**Rhabarber-Wähe
(mit Doppelrahm)**



Flaky auf Spargelspitzen

700 g „Flaky“ (geräucherter Schottischer Lachs) / pro Person 100 g (Vorspeise)

1.4 kg Spargeln (weiss und grün)

150 g Parmesan

Kochbutter, Salz und Pfeffer

2 dl Schlagrahm, frischer Meerrettich

Spargeln kochen und auf einem Teller auslegen. Die Spitzen der Spargeln mit Parmesan bestreuen und heisse Butter darüber träufeln.

Flaky (am Besten ganz) in der Pfanne mit Kochbutter, je Seite drei Minuten anbraten. Danach über Spargeln legen (siehe Foto).

Zum Abrunden oder Verfeinern frischen Meerrettich über die Spargeln / „Flaky“ reiben.

Dazu kann Meerrettich-Schaum serviert werden.



Lachsforelle im Blätterteig-Pastetchen

1 kg Lachsforelle (mit oder ohne Haut)

Kochbutter, Salz und Pfeffer aus der Mühle

7 dl Safransauce (Rezept im Anhang)

Blätterteigpastetchen (entweder Fertigprodukt oder selber gemacht)

Beilage

1 kg Blattspinat

Kochbutter, Knoblauch, Salz und Pfeffer

Fischfilets in Würfel (2x2 cm) schneiden und würzen.

Safransauce zubereiten und warm halten. Fischwürfel nicht ganz durchbraten (zuerst die Hautseite). Fisch in die vorgewärmten Pastetchen geben, Sauce darüber verteilen und zusammen mit der Beilage servieren.

Für die Pastetchen-Füllung kann auch noch kleingeschnittenes, gedünstetes Gemüse beigegeben werden.



Pulpo mit Tagliatelle

700 g Pulpo gekocht

5 Knoblauchzehen (in dünne Scheiben geschnitten) Kochbutter, Salz und Pfeffer

500 g Tagliatelle

3 Bund Frühlingszwiebeln fein geschnitten

Pulpo in kleine Stücke schneiden und würzen. Knoblauch in Olivenöl andünsten und Pulpo dazugeben. Das Ganze zirka 5 Minuten braten und danach warm halten.

Tagliatelle „al dente“ kochen und kurz vor dem Abgiessen die geschnittenen Frühlingszwiebeln dazu geben. Alles kurz in Olivenöl wenden, anrichten und Pulpo darauf verteilen.

Als Vorspeise oder Hauptgericht kann auch noch Parmesan dazu serviert werden.



Safran-Buttersauce

100 g Schalotten fein gehackt

2 dl Weisswein (7 dl Qualität)

4 El weisser Essig (milder Weinessig)

4 dl Fisch-Fond

400 gr Butter

4 Briefchen Safran

Alle Zutaten (ausser Butter) zusammen aufkochen und die Menge bei hoher Hitze auf $\frac{1}{4}$ reduzieren.

Den Saucenfond durch ein feines Küchensieb passieren, wieder zurück in die Pfanne geben (sollte eine sirupähnliche Konsistenz aufweisen) und Safran begeben.

Die kalte Butter stückweise nach und nach in den Saucenfond geben und mit dem Stabmixer (mittlere Drehstufe) verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sollte die Sauce nicht die gewünschte Festigkeit haben, so kann mit einem Roux (Mehl / Butter-Gemisch) nachgeholfen werden.



Rhabarberwähe

Teig:

200 g Mehl

½ Tl Salz

100 g Butter

4 El Milch

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Kalte Butter in Stücke schneiden und beides zwischen den Handflächen zu einer krümeligen Masse verreiben. Milch dazu geben, zu einem Teig zusammenfügen, ohne kneten. Flach drücken, auf Mehl 3 mm dünn, rund ausrollen. In ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech (32 cm) legen. Rand andrücken und Boden mit Gabel einstechen.

Belag:

4 Rhabarberstangen, geputzt

2 dl Rahm

2 Eier

1 El Maisstärke

½ Vanillestange ausgekratzt

4 El Zucker

Puderzucker zum bestreuen

Rhabarber längs halbieren, in 1 cm Stücke schneiden und auf Teig verteilen. Rahm, Eier, Maisstärke, Vanille und Zucker luftig schlagen und auf Rhabarber verteilen. Im Ofen bei 220 Grad (Ober- und Unterhitze) ca. 25 Minuten backen. Auf Gitter geben und auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.