

«Deutschland»



Vorspeise

Fischsuppe mit Gemüse

Hauptspeise

Königsberger Klopse mit Rote Bete-Carpaccio

Nachspeise

Schneller Bienenstich mit Vanillepudding-Sahne-Füllung

Fischsuppe mit Gemüse

Zutaten (für 8 Personen)

- > 250g Lachs (ohne Haut)
- > 250g Thunfisch
- > 250g Kabeljau oder Dorsch
- > 250g Rotbarsch
- > Garnelen (ca 2-3 pro Person)
- > Einige Miesmuscheln (pro Person 2 - 3)
- > 150g Staudensellerie
- > Ca 15 Kirschtomaten
- > 50g Erbsensprossen (falls vorhanden)
- > 1 Fenchel
- > 1 Zwiebel
- > 4 Knoblauchzehen
- > 1 Bund frischer Dill
- > Trockener Weisswein (z.Bsp. Riesling)
- > 1 – 1.5L Gemüsebouillon (Menge nach Bedarf)
- > Olivenöl
- > Salz, Pfeffer
- > Safran (1 Briefchen für die Farbe)



Beilage (nach Bedarf):

- > In Olivenöl angeröstetes Weissbrot

Zubereitung

- Vorbereitung:
 - Fische in grobe Würfel/Stücke (ca. 2-3cm) schneiden
 - Garnelen: Darm entfernen und der Länge nach halbieren
 - Miesmuscheln: Waschen. Wenn Muschel geöffnet bleibt wegwerfen!
 - Sellerie: in ca. 0.5cm breite Ringe schneiden
 - Fenchel: in dünne Streifen schneiden
 - Kirschtomaten: halbieren
 - Knoblauch: in Scheibchen schneiden
 - Zwiebel: in Würfel schneiden
 - Dill: hacken

- In Topf oder Pfanne mit Deckel, Olivenöl erhitzen
- Zwiebel und Knoblauch andünsten (bis glasig, nicht zu grosse Hitze)
- Geschnittene Sellerie und Fenchel begeben und mitdünsten. Reichlich salzen (damit Flüssigkeit aus Gemüse gezogen wird).
- Kirschtomaten begeben
- Gut pfeffern
- Safran begeben
- Mit ordentlichem Schuss Weisswein ablöschen und etwas köcheln lassen
- Vorbereitete Fische und Meeresfrüchte auf Gemüsesud platzieren (zum Dämpfen).
- Erbsensprossen über Fische und Meeresfrüchte verteilen
- Alles mit Gemüsebouillon aufgiessen
- Deckel auf Pfanne und Suppe für ca. 2 – 3 Minuten aufkochen (bis Fische glasig gegart sind)

Königsberger Klopse mit Rote Bete-Carpaccio

Zubereitungszeit ca. 60 Min / Garzeit ca. 20 Min.

Zutaten (für 6 - 8 Personen)

- > 1 Brötchen (vom Vortag) oder Toastbrot
- > 5 Schalotten
- > 3 El Butter
- > 0,5 Bund Petersilie (gehackt)
- > 600 g Hackfleisch (gemischt)
- > 3 Tl Senf (mittelscharf)
- > 1 Ei (M)
- > 1 Prise Salz
- > 1 Prise Pfeffer (aus der Mühle)
- > 300 ml Kalbsfond
- > 150 ml Weißwein (trocken)
- > 2 Lorbeerblätter
- > 1 Tl Pfefferkörner
- > 3 El Mehl
- > 250 g Rahm
- > 0,25 Bio-Zitrone
- > 1 kleines Glas Kapern
- > 4 Cornichons
- > 500 g Rote Bete (vorgegart und vakuumiert)
- > 4 El Rapsöl
- > 2 El Himbeeressig
- > 1 Prise Zucker



Beilage (nach Bedarf):

- > **Salzkartoffeln mit Petersilie oder Schnittlauch**

Zubereitung

- Brötchen in warmem Wasser einweichen. Schalotten abziehen, zwei davon in feine Würfel schneiden und in 1 El Butter glasig dünsten. Petersilie waschen, trocken schütteln, fein hacken.
- Brötchen sehr gut ausdrücken und mit Hackfleisch, Schalotten Würfel, Hälfte der Petersilie, 2 Tl Senf, Ei vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse ca. 20 Klopse formen.

- Kalbsfond mit Weißwein, 2 Schalotten, Lorbeerblättern und Pfefferkörnern erhitzen. Klopse hineingeben und mit Deckel ca. 10 Min. sanft gar ziehen lassen. Klopse herausnehmen und beiseitestellen. Sud durch ein feines Sieb abgießen und auffangen.
- Übrige Butter (2EI) in einem Topf erhitzen, Mehl unter Rühren darin anschwitzen. Aufgefangenen Sud und Rahm nach und nach angießen und unter Rühren köcheln lassen. Schale der Zitrone fein abreiben, mit den Kapern und 1 El Kapernsud zur Sauce geben. Cornichons in feine Würfel schneiden, mit den Klopsen zufügen und ca. 10 Min. darin erwärmen.
- Rote Bete abtropfen lassen, in feine Scheiben schneiden. Übrige Schalotte in feine Ringe schneiden, beides auf Tellern anrichten. Rapsöl mit Himbeeressig, übrigem Senf (1 Tl), Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker verrühren, darüber träufeln, mit übriger Petersilie garnieren. Königsberger Klopse darauf anrichten.

Schneller Bienenstich mit Vanillepudding-Sahne-Füllung

Zutaten (für 24cm - 28cm Kuchenform)

Biskuitteig:

- > 4 mittelgroße Eier
- > 200 g Mehl
- > 1 Prise Salz
- > 1/2 Päckchen Backpulver
- > 50 g Speisestärke (Maizena)
- > 180 g Zucker
- > 1 Päckchen Vanillezucker
- > 4 EL kaltes Wasser
- > 100 g Mandelblättchen
- > 25 g Butter



Füllung:

- > 1 Päckchen Vanillepudding
- > 1 EL Zucker
- > 1/2 l Milch 3,5%
- > 1/4 l Sahne (Vollrahm)

Zubereitung

- > Nehmt euch ein Backblech mit 28 cm Durchmesser und fettet es mit der Butter ein.
- > Danach gebt ihr **die Mandelblättchen auf das Blech und schüttelt das Blech**, damit sich die Blättchen schön gleichmäßig verteilen.

Jetzt macht ihr den **Biskuitteig**:

- > Gebt als erstes die vier Eier komplett in eine Schüssel.
- > Jetzt gebt ihr das kalte Wasser dazu und rührt alles danach gut um bis die Masse schön cremig wird (ca. 2-3 min).
- > Anschließend schüttet ihr den Zucker und den Vanillezucker nach und nach dazu und rührt dabei gleichzeitig um (wieder ca. 2-3- min).
- > Zum Schluss kommen die Speisestärke, die Prise Salz, das Backpulver und das Mehl ebenso nach und nach dazu. Dabei weiterhin alles gut umrühren.
- > Jetzt könnt ihr den Biskuitteig mit einem Teigschaber in das vorbereitete Backblech geben. Streicht alles schön glatt und gebt danach den Teig **bei 180 °C Umluft für 25 min** in den Backofen.

In der Zwischenzeit macht ihr den **Pudding** fertig:

- > Nehmt einen kleinen Topf und gebt das Vanillepuddingpulver und den Zucker hinein.
- > Schüttet die Milch langsam dazu, während ihr mit einem Schneebesen alles gut umrührt, damit sich keine Klumpen bilden.

- Erhitzt den Topf danach bis eure Masse kocht und eine feste Konsistenz bekommt. Rührt dabei weiter gut um.
- Sobald der Pudding fertig ist, stellt ihr den Topf vom Kochfeld und lasst ihn abkühlen.
- Jetzt schlagt ihr noch die Sahne steiff. Gebt diese in eine Schüssel und rührt diese gut um.
- Sobald sie fertig ist, gebt ihr löffelweise vom abgekühlten Pudding etwas zur Sahne dazu und rührt weiter um (Masse sollte fest sein).
- Löst den noch warmen Biskuitteig aus dem Backblech mit einem Messer und stürzt den Teig auf ein Kuchengitter.
- Lasst ihn eine Weile abkühlen und schneidet ihn dann in der Mitte durch.
- Die obere Hälfte des Biskuits schiebt ihr auf einen Tortenheber, die untere Hälfte legt ihr auf einen Teller oder eine Kuchenplatte.
- Jetzt gebt ihr die Vanillepudding-Rahm-Füllung auf die untere Hälfte und streicht alles gleichmäßig glatt.
- Danach schneidet ihr die obere Hälfte in 12 oder 14 gleich große Kuchenstücke und schiebt sie anschließend auf die untere Hälfte (nur wenn Kuchen sofort verzehrt wird!).
- Wenn ihr wollt, könnt ihr den fertigen Kuchen noch mit Puderzucker bestreuen.