

Forellenfilet auf Schwarzbrot

Zutaten (für vier Personen):

4 Forellenfilets; Mehl; Pfeffer; Salz

100 g Butter ; 1 EL Mandeln, gehobelt ; 1 Zitrone, unbehandelt ; Pfeffer ; Salz

Zubereitung:

Vier Scheiben Schwarzbrot in der Pfanne anrösten. Die Forellenfilets in 80 Gramm große Stücke portionieren und mit etwas Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen. Auf der Hautseite etwas doppelgriffiges Mehl aufstreuen. Nun in einer großen Pfanne mit etwas Butterschmalz langsam und nur von der Hautseite kross und knusprig braten.

Zitronen-Nussbutter: Die Butter in einen Topf geben. Die Mandeln hinzugeben und langsam, unter stetigem Rühren, die Butter leicht aufschäumen lassen. Anschließend mit etwas geriebener Zitronenschale sowie etwas Zitronensaft abschmecken und mit Salz und Pfeffer abrunden.

Das Schwarzbrot mit dem Forellenfilet in Portionsstücke schneiden, die Mandeln auf die Forelle geben. Die Zitronen-Nussbutter darüberträufeln. Mit frittiertes Petersilie garnieren.

Gefülltes Schweinefilet

Zutaten (für vier Personen):

1 Schweinefilet; 1 Brötchen, vom Vortag; 20 g Cranberries; 20 g Pistazien; Calvados; Brühe
Pfeffer; Salz; Öl

2 Stangen Staudensellerie; 100 g Bohnen, weiß (gegart); 0,5 Bund Petersilie; Tomaten,
getrocknet; Butter; Pfeffer; Salz

300 g Kartoffeln; 70 g Sahne; 20 g Butter; Kräutermix; Pfeffer; Muskat; Salz

Zubereitung:

Mit Hilfe eines Kochlöffels vorsichtig ein Loch in das Schweinefilet bohren. Das Brötchen in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anrösten. Die Cranberries und geputzten Pistazien mit in die Pfanne geben. Das Ganze mit einem Schuss Calvados ablöschen. Nach Wunsch noch etwas Brühe hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse etwas abkühlen lassen und anschließend das Schweinefilet damit füllen. Das Filet für circa 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen (160 Grad) geben und anschließend etwas ruhen lassen.

Den Staudensellerie putzen, die Fäden abziehen und in Würfel schneiden. Die getrockneten Tomaten fein würfeln und mit dem Staudensellerie kurz in etwas Butter anschwitzen. Die Petersilie putzen, fein schneiden und mit den Bohnen dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffeln in leicht gesalzenem Wasser weich kochen, schälen und ausdämpfen lassen. Durch eine Presse geben und mit Butter und 50 Gramm Sahne vermengen. Mit jeweils einer Prise Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Kräuter putzen, klein schneiden und kurz blanchieren. Die restliche Sahne hinzufügen, mit dem Mixer pürieren und zu dem Kartoffelpüree geben.

Pizza dolce pasquale – Neapolitanische Osterpizza

Zutaten (für sechs Personen):

125 g Butter; 60 g Zucker; 1 Ei; 175 g Mehl; bei Bedarf mehr

3 Esslöffel Sultaninen; 1 Teelöffel Orangeat; 1 Esslöffel Grand Marnier ; 1250 g Ricotta; 2 Eier; 60 ml Sahne; 125 g Zucker; Kandierte Früchte (So das Originalrezept. Wir nehmen heute anstatt Orangeat und Sultaninen Sauerkirschen aus dem Glas. Allerdings ändert sich dadurch die Backzeit!)

Zubereitung:

Das Rezept ist für eine runde Kuchenform von ca. 23-25 cm gerechnet. Butter und Zucker sehr schaumig schlagen. Mit dem Ei cremig und glatt rühren.

Das Mehl darüber sieben und vorsichtig unterziehen. Den Teig zu einer dicken Scheibe formen, wenig Mehl zugeben, damit er sich bearbeiten lässt. In Frischhaltefolie eingeschlagen mindestens 5 Stunden kühl stellen.

Den Teig ausrollen, eine Kuchenform von 23-25 cm ø auskleiden und für eine weitere Stunde in den Kühlschrank stellen.

Die Sultaninen 30 Minuten im Likör einweichen.

Den Ofen auf 190 °C vorheizen.

Den Ricotta mit den Eiern zu einer glatten Mischung verschlagen. Rahm, Zucker, Salz, Orangeat, Sultaninen und Likör einrühren.

Die Füllung auf den Teigboden gießen und 1 1/4 Stunden backen. Mit kandierten Früchten dekorieren und kühl servieren.