

Scampivariationen mit Limonen-Grießflammeri

Zutaten:

Limonen-Grießflammeri – 2 Blatt Gelatine; 200 ml Milch; 40 g Grieß (vier Essl.); Salz, 1 Prise Zucker; Saft und Abrieb von ½ unbehandelte Limette (Zitrone); 2 Eiweiße; 4 Teel.

Seehasenrogen (nach Belieben); Scampi zum Belegen nach Belieben

Scampi – 1 unbehandelte Orange; 12 küchenfertige Scampi; 1 – 2 Essl. Olivenöl (mit Zitrone gewürzt); Salz, Pfeffer; Tempurateig; Öl zum Frittieren und Braten

Tempurateig – 120 g Reismehl; 180 ml (kaltes!!) Mineralwasser; 1 Eigelb; eventuell ½ Teel. Curry und eine Messerspitze Cumin (Kreuzkümmel)

Sauce – 1 Essl. Mayonnaise; 2 Teel. Olivenöl; 1 – 2 Essl. Crème fraîche; Salz; 1 Prise Zucker

Zubereitung:

Für den Limonen-Grießflammeri die Gelatine einweichen. Aus Milch und Grieß einen klassischen Grießbrei kochen, mit Salz und Zucker würzen, den Limettensaft und –abrieb hinzugeben. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken, zugeben und unter Rühren im Brei auflösen. Masse abkühlen lassen.

Die Mayonnaise mit dem Öl cremig aufschlagen, Crème fraîche unterziehen und mit Salz und Zucker abschmecken. Zudeckt kühlen.

Scampi vorbereiten (entschälen und Darm entfernen). 1/3 der Scampi in dünne Scheiben schneiden, mit Oliven-Zitronen-Öl bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das nächste 1/3 der Scampi in Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Scampis Scheiben und –würfel abwechselnd auf Spieße stecken. Die restlichen Scampi auf jeweils einen Spieß stecken, würzen.

Den Tempurateig vorbereiten. Eventuell durch ein Sieb streichen, um Klümpchen zu vermeiden, danach mit Limettensäften aromatisieren. Kurz vor dem Anrichten Frittieröl erhitzen.

Die Spieße mit den ganzen Scampi durch den Tempurateig ziehen und goldbraun frittieren. Gleichzeitig die anderen Spieße in einer Pfanne braten.

Aus dem Grießflammeri Plätzchen ausstechen und auf einen Teller platzieren. Nach Belieben mit gebratenem Scampi belegen, etwas Kaviar daraufsetzen. Daneben die Scampispieße legen und mit der Mayonnaisensauce garnieren.

Fisch in Salzkruste

Zutaten:

Fisch (wir nehmen pro Person einen); pro Fisch ca. 0,75 – 1,3 kg grobes Meersalz; Eiweiß nach Bedarf; Kräuter, Knoblauch nach Geschmack; Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Ofen auf 230 Grad vorheizen. Eiweiß steif schlagen, Meersalz nach und nach darunterziehen. Fisch ausnehmen, Kopf und Schuppen können am Fisch belassen werden. Eventuell Schwanzflosse abschneiden. Den Fisch würzen nach Belieben. Den Bauchschnitt auf beiden Seiten abdecken (man kann dazu Alufolie oder ein Salatblatt nehmen).

Auf einem Backblech Alufolie ausbreiten. Darauf ca. 1 cm Salzteig. Fisch mit der Seite auf den Salzteig legen und vollständig ca. 1 cm umhüllen.

Im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 35 Minuten backen, Salzteig entfernen, Fisch entnehmen und servieren.

Badener Kartoffeln

Zutaten:

Ca. 2 kg Kartoffeln; 4 Eier; 100g Butter; 100 g geriebenen Käse

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, kochen, abdämpfen und passieren. Mit Butter, den Eigelben und geriebenem Käse vermischen, gut würzen. Eiweiß fest schlagen und unter die Kartoffeln ziehen.

Masse in eine mit Butter ausgestrichene Backplatte geben. Eventuell mit einem Spritzsack und Sterntülle verzieren.

Ca. 20 Minuten bei mäßiger Hitze wie einen Auflauf backen.

Soufflierte Topfenpalatschinken

Zutaten:

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Für die Palatschinken

125 g Mehl

60 g Zucker

300 g Milch

5 Eier

125 g Butter

Puderzucker zum Bestauben

Für die Soufflémasse

½ Vanilleschote

2 Eigelbe

4 EL Zucker

1 Msp. abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone

1 Msp. abgeriebene Schale von einer unbehandelten Orange

125 g Topfen (Quark)

125 g Mascarpone

½ EL Speisestärke

2 Eiweiße

Butter für die Auflaufform

1. Für den Palatschinkenteig das Mehl mit dem Zucker mischen und mit dem Schneebesen oder Rührgerät die Milch untermischen, bis der Teig eine glatte Konsistenz hat. Fügen Sie dann die Eier hinzu und verrühren Sie das Ganze zu einem geschmeidigen Teig. Die Butter in einen kleinen Topf geben und auf dem Herd braun werden lassen, dann sofort in die Palatschinkenmasse geben, den Teig glatt rühren und durch ein Sieb passieren, um ggf. Klümpchen zu entfernen. Lassen Sie den Teig 15 Minuten zugedeckt bei Zimmertemperatur ruhen, bevor Sie daraus Palatschinken backen.
2. Zum Ausbacken der Palatschinken am besten in 2 Pfannen parallel arbeiten, so geht es schneller. Stellen Sie aus dem Teig nacheinander 8 dünne Palatschinken her. Durch die hohe Zugabe an Butter im Teig benötigt man nur beim ersten Palatschinken etwas Fett für die Pfanne. Alle weiteren lassen sich ohne weitere Fettzugabe problemlos ausbacken. Die fertigen Palatschinken auf einen Teller legen und beiseitestellen.
3. Für die Soufflémasse zunächst die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Die Eigelbe mit 2 EL Zucker, dem Vanillemark sowie der Zitronen- und der

Orangenschale schaumig schlagen. Geben Sie dann den Topfen und den Mascarpone dazu, sieben Sie die Speisestärke darüber und rühren Sie alles unter. Anschließend die Eiweiße mit dem restlichen Zucker zu steifem Eischnee schlagen und vorsichtig unterheben.

4. Den Backofen auf 210°C vorheizen. Eine Auflaufform dünn mit Butter ausstreichen. Zum Füllen die Palatschinken einzeln nacheinander mit etwas Soufflémasse bestreichen und locker einrollen. Legen Sie die gefüllten Palatschinken nebeneinander in die gebutterte Auflaufform und backen Sie sie 5 bis 10 Minuten im vorgeheizten Ofen (mittlere Schiene). Sofort nach dem Herausnehmen mit Puderzucker bestäuben und mit einem Brüléebrenner karamellisieren. Mit Kompott, z.B.. Marillen oder Kirschen, servieren.