

Norwegische Lachsroulade

Zutaten (für 8 Personen):

300 g Räucherlachse

300 g Frischkäse

1 Becher Creme Fraiche oder Schmand

50 g Mehl

150 ml Milch

2 Eier

1 Essl. Öl

1 Essl. Meerrettich

Dill, Petersilie, Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Aus Mehl, Eiern, Milch und Öl einen Teig anrühren, ca. 30 Minuten quellen lassen. Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 250° C 10-13 Minuten backen. Es macht nichts, wenn der Pfannkuchen nicht ganz gleichmäßig ist oder am Rand Risse hat.

Frischkäse, Meerrettich, Dill, Crème fraiche, Salz und Pfeffer verrühren, die Hälfte davon auf den Pfannkuchen streichen. Den Räucherlachs in Scheiben darauf legen. 2 EL der Käsemasse zurückbehalten, den Rest darauf streichen, Pfannkuchen aufrollen. Mit der restlichen Käsemasse bestreichen und mit Dill garnieren. Im Kühlschrank mindestens 30 Minuten durchkühlen, dann in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden und anrichten.

Lammkotelett mit Kartoffelbreivariationen

Zutaten (für 8 Personen):

8 Lammkoteletts oder Lammrücken

Ca. 200 g Mandeln

2 Handvoll Petersilie

1 – 2 Tl. Zitronensaft

Ca. 2 kg Kartoffeln

Ca. 100 g Butter

2 Becher Sahne

2 Möhren

Ca. 100 g Parmakäse

Ca. 150 g Butter

Zubereitung:

Kartoffelbreivariationen:

Kartoffeln kochen, heiß abpellen, solange pressen, bis keine Stückchen mehr vorhanden sind. Die Masse teilen. Möhren schälen und kochen. Ebenfalls pressen und zu einer Hälfte geben. Einen Rest Petersilie mixen und dazugeben. Ebenso ca. 50 g Butter und einen Becher Sahne.

Parmakäse reiben (bei jungem Käse – in feine Stücke schneiden und in die noch heiße Kartoffelmasse geben. Etwas Petersilie zufügen, ebenso Butter und Sahne. Mit Salz und Pfeffer, evtl. Muskatnuss abschmecken.

Lammkoteletts:

Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen, kurz (!) anbraten und beiseite stellen. Mandeln enthäuten, kurz anrösten. Toastbrot entrinden und in kleine Stückchen schneiden. Butter mit etwas Salz schaumig schlagen.

Mandeln, Petersilie und Brot mit Zauberstab oder anderer Küchenmaschine fein mahlen. Butter dazugeben und nochmals mixen.

Kruste dünn auf die Koteletts streichen, im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 5 Minuten gratinieren.

Meringenester mit Lemon Curd

Zutaten (für 8 Personen):

3 große Eiweiße

¼ Tl. Backpulver (am besten Weinsteinbackpulver)

Ca. 150 g Zucker, Vollzucker

Früchte nach Wahl

Lemon Curd:

4 unbehandelte Zitronen

120 g Butter

Ca. 500 g Zucker

Zubereitung:

Eier trennen, Eiweiße in einer Rührschüssel zur Raumtemperatur bringen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 135° Grad vorheizen.

Die Eiweiße nun mit dem Backpulver steif schlagen, Zucker langsam unterrühren

Nun 8 gleichgroße Häufchen auf das Backblech setzten. Mit dem Esslöffel etwas rund formen und dann mit dem Rücken des Löffels jeweils eine Vertiefung in die Mitte machen, so dass das Ganze wie ein Nest aussieht, das einen Durchmesser von 8-9 cm haben sollte.

Die Masse etwa 45-50 Min. backen. Ofen ausschalten und bei geschlossener Tür noch ca. 1 Stunde ziehen lassen.

In die Mulde jeweils einen EL Lemon Curd geben und mit den Früchten füllen. Evtl. mit Zitronenmelisse verzieren.

Lemon Curd:

Zitronenschale abreiben, Zitronen auspressen. Alles zusammen mit den restlichen Zutaten verrühren.

Die Masse in ein Wasserbad setzen und so lange rühren, bis die Masse dick und leicht glasig wird (ca. 30 Min.)