

Hobbyköche Birmichelle

528. Chochete, 08.07.2024, Stephan Scholze



Menü zum Thema «Fisch»

Apero	19.00	Pizza-Schnitten mit Sardellen und Thon Bier aus der Flasche
Salat	19.40	Gemischter Salat Weisswein
Hauptspeise	20.15	Lachs mit Parmesan-Kräuter-Walnuss-Kruste Reis Weisswein
Dessert	21.00	Aprikosenknödel

En guete!

Apero: Pizza Schnitten

Backofen vorheizen während Tomatensauce vorbereitet wird

Tomatensauce

- Zwiebeln klein schneiden und anbraten
- Knoblauch dazu pressen
- Mit Grappa ablöschen
- Tomatenpapp dazu
- Würzen

Belegen:

- Tomatensauce auf Pizza dünn verteilen
- 1x mit Sardellen und Kapern belegen
- 1x mit Thon belegen
- Parmesan darüber

Backen, schneiden, mit Bier geniessen

Salat

Gemüse waschen und rüsten

Kernen in einer Pfannen ohne Fett anrösten

Salatsauce:

- Essig
- Öl
- viel Senf
- Salz, Pfeffer, Salatkräuter

Hauptgang: Lachs mit Parmesan-Kräuter-Walnuss-Kruste

Zutaten für 8 Personen

800 g Lachs mit Haut

1 Bio-Zitrone(n)

1 Knoblauchzehe(n)

1 Bund Petersilie, glatte

1 Zweig/e Salbei

60 g Walnüsse

40 g Parmesan, frisch geriebener

1 EL Butter, weiche

250 g Vollmilchjoghurt

etwas Meersalz und Pfeffer, schwarzer aus der Mühle

Butter für die Form

Den Lachs abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und eventuell noch vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen. Die Zitrone heiß abspülen, trocken reiben und die Schale mit einem Zestenreißer abziehen oder mit einer feinen Reibe abraspeln. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie und Salbei abbrausen, trocken schütteln und zusammen mit den Walnüssen hacken.

Zitronenschale, Knoblauch, Kräuter, Nüsse, Parmesan, Meersalz und Pfeffer mit 1 EL weicher Butter gut vermischen.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 180 °C) vorheizen.

Die Lachsseite auf der Haut in eine ofenfeste, mit Butter ausgestrichene Form legen. Die Kräuter-Nuss-Mischung schön gleichmäßig auf dem Fisch verteilen und mit den Händen leicht andrücken. Die Form in den Ofen schieben und den Fisch etwa 25 Minuten braten.

Den gut gekühlten Joghurt mit Salz und Pfeffer würzen und zum Lachs servieren.

Beilage: Reis

Dessert: Aprikosenknödel

Rezept für 8 Personen

Aprikosenknödel

Zutaten: 500g Magerquark (Wasser abgiessen)
1 Ei
80g Butter (lauwarm)
Viel Mehl

Zubereitung: als 1. einen Topf mit Wasser aufsetzen dann die Aprikosen waschen und gut abtrocknen. Etwas Mehl auf dem Backblech ausbreiten / Quark darauf / Butter in eine Mulde im Quark giessen / eine Prise Salz darüber/

Vermischen von Quark und Butter dann ein Ei dazu geben. Dann noch so viel Mehl dazugeben bis ein fester Teig entsteht. Dann Mehl in die Hände und etwa eine Gabel voll Teig in die Hände nehmen, dann nochmal Mehl darauf und schliesslich platt drücken die Aprikose rein und gut verschliessen. Dann auf die Unterseite ein bisschen Mehl und auf ein anderes Backblech legen. Dann in den heissen Topf mit Wasser geben und 10 min warten. Danach mit ein bisschen Zucker, Butter und Semmelbrösel bestreuen.

Guten Appetit! Liebe Grüsse Cosima

