

Balsamicodressing

Zutaten:

**Dunklen Balsamicoessig,
Senf, Zwiebeln, Petersilie,
Honig, Zucker, Salz, Pfeffer,
Olivenöl, Pflanzenöl**

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und würfeln und in einen Mixer geben. Einen guten Schuss Balsamicoessig hinzufügen, einen kleinen Schuss Olivenöl und einen großen Schuss Pflanzenöl ebenfalls hinzufügen. Löffelchen Senf, Honig, Zucker, Salz und Pfeffer hinzugeben und pürieren. Sollte das Dressing zu essiglastig sein, oder Sie wollen nicht mit so viel Öl arbeiten, dann einfach ein wenig Wasser nehmen. Zum Schluss nochmal mit allen Zutaten abschmecken.

Zander unter der Kartoffelhaube mit Rahmwirsing

Zutaten:

Zander, Kartoffeln, Wirsing,

Zwiebeln, Eier, Mehl, Butter,

Sahne, Speck, Salz, Pfeffer,

Petersilie, Muskat u. Pflanzenöl

Reibplätzchenteig:

Kartoffeln schälen und auf einer feinen Reibe reiben. Zwiebel in Würfel schneiden und in Butter glasig schwitzen und zu den geriebenen Kartoffeln hinzufügen. Petersilie waschen und hacken und ebenfalls hinzufügen. Das Ei auch unter die Masse geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Sollte die Masse zu flüssig sein ggf. ein wenig Mehl unterrühren.

Wirsing:

Wirsing waschen und klein schneiden. Den geschnittenen Wirsing in Salzwasser blanchieren. Wenn der Wirsing gar ist, über ein Sieb geben und den Wirsingfond auffangen. Den blanchierten Wirsing unter kaltem Wasser abschrecken. Die Zwiebel in Butter glasig schwitzen und mit Mehl bestäuben und mit Wirsingfond ablöschen. Das Ganze leicht köcheln lassen bis der Mehlgeschmack verschwunden ist. Den Speck in Würfel schneiden und in einer separaten Pfanne anschwitzen und zu der Sauce geben. Sahne hinzufügen und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Sollte die gewünschte Saucenbindung nicht erreicht sein, ggf. mit Mondamin nachbinden. Wirsing und die Sauce zusammenfügen und ggf. nachschmecken.

Zander:

Zander waschen, salzen und mehlieren. Den Reibplätzchenteig auf die Zanderfilets geben (Hautseite nach unten) und in Pflanzenöl von beiden Seiten goldgelb anbraten. Für den Geschmack noch ein Stückchen Butter hinzufügen. Bei kleineren Portionen kann man den Fisch in der Pfanne garziehen lassen. Sonst auf einem Backblech im Ofen nachgaren.

Nun nur noch den Zander auf den Wirsing setzen, bei der Garnitur darf man kreativ sein.

Garnelenzitronengrasspieß mit Pestobandnudeln und geschmorten Kirschtomaten

Zutaten Spieß: Garnelen, Zitronengrass,

Bandnudeln, Kirschtomaten, Zwiebeln,
Knoblauch, Pflanzenöl, Salz und Pfeffer.

Zutaten Pesto: Basilikum, Pinienkerne,
Parmesan, Olivenöl, Pflanzenöl, Salz und
Pfeffer.

Zubereitung Pesto:

Basilikum waschen und zupfen. Pinienkerne leicht in einer Pfanne anrösten, ohne Öl. Parmesan in kleine Stücke schneiden. Basilikum, Pinienkerne und den Parmesan in einen Mixer geben. Olivenöl und Pflanzenöl dazugeben. (Nicht zu viel Olivenöl sonst wird das Pesto zu bitter.) Das Ganze salzen und pfeffern und dann mixen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. (für festes Pesto mit weniger Öl arbeiten und für flüssiges Pesto entsprechende Menge Öl hinzufügen.) Wer möchte kann noch eine Knoblauchzehe mit in das Pesto geben. Zum Schluss noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung Kirschtomaten:

Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Zwiebel und Knoblauch in Würfel schneiden und in Butter anschwenken, die Kirschtomaten hinzufügen und salzen und pfeffern. Die Pfanne einen kurzen Moment in den Ofen geben und unter dem Grill noch ein wenig schmoren lassen.

Zubereitung Spieß:

Garnelen und Zitronengras waschen. Je 3 Garnelen auf einen Zitronengrasspieß stecken. Bandnudeln in Salzwasser kochen. Dann die Bandnudeln in eine Pfanne geben und mit ein wenig Butter anschwenken und das Pesto hinzufügen und mit durchmischen. Den Garnelenspieß in einer extra Pfanne leicht von beiden Seiten anbraten, salzen und pfeffern dann anrichten. Den Spieß auf die Bandnudeln geben, die Kirschtomaten darum anrichten. (Bei nicht allzu großen Portionen den Spieß in der Pfanne garziehen- ansonsten im Backofen kurz nachgaren lassen. Die Deko ist jedem selber überlassen.