

Zucchinipuffer mit gebeiztem Lachs und Rauchfrischkäse

3	Zucchini
3 dicke	Kartoffeln
2	Eier
1 EL.	Mehl
500gr	Frisches Lachsfilet
100g	Salz
100g	Zucker
2	Limetten
	Wacholderbeeren
6cl	Gin
200g	Frischkäse Doppelrahm
20g	Rauchsalz



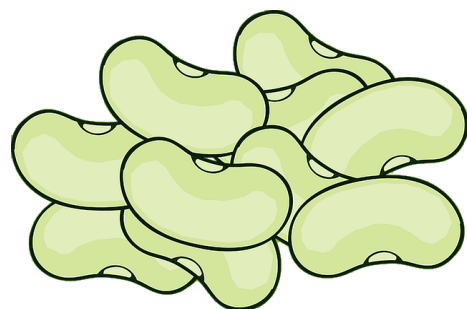
Den Lachs in 4cm dicke Streifen schneiden, die mit Salz, Zucker, Limettenscheiben und Gin für etwa 15min gebeizt werden. Danach etwas abwaschen und dünn aufschneiden.

Kartoffeln und Zucchini hobeln und mit Mehl, Eiern und Salz zu einem Teig vermischen. Dann die Puffer in Butterschmalz kross braten.

Den Frischkäse mit dem Rauchsalz vermischen und anrichten.

Dicke Bohnen mit Schmand und Mettendchen

1 Kg	Dicke Bohnen
1 Becher	Schmand
2	geräucherte Mettendchen
200g	Bauchspeck in Scheiben
5	Kartoffeln vorwiegend festkochend
5	Schalotten
1 Bund	Petersilie und Bohnenkraut
0,5 L	Rinderbrühe aus dem Glas
0,5l	Milch
2 EL.	Mehl
1 EL.	Zucker
	Salz, Pfeffer



Die Bohnenkerne blanchieren. Die Kartoffeln geschält würfeln und kochen.

Die Schalotten und den Speck klein hacken und in Butterschmalz in einem großen Topf dunkelbraun anbraten und anschließend mit Mehl bestäuben. Dann mit der Milch und dem Fond aufgießen. Mit dem Schmand verfeinern und die Bohnenkerne dazugeben. Die Mettendchen in einem Topf aufkochen, klein schneiden und in die Bohnen geben.

Mit den Gewürzen und Kräutern abschmecken und zu den Kartoffeln anrichten.

Mascarponecreme mit frischen Beeren und Crumble

300g	Mascarpone
100ml	Sahne
50g	Dinkelkekse
3	Eier
2 Blatt	Gelatine
200 g	gemischte frische Beeren
50ml	Honig
10	Eiswürfel
1	Biozitrone
	Zucker



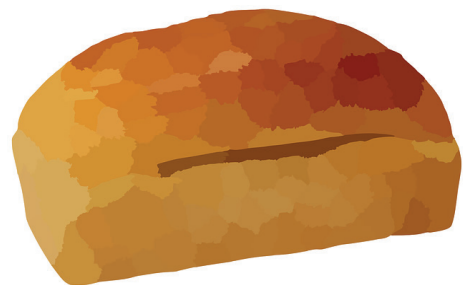
Die Eier mit dem Honig heiß aufschlagen, dann die eingeweichte Gelatine zugeben, anschl. Mascarpone, Zitronenzeste und Sahne unterheben. Im Eiswasser kalt rühren und anrichten.

Die Hälfte der Beeren mit dem Zucker und dem Zitronensaft mixen und mit den übrigen Beeren mischen.

Die Kekse in einem Beutel zerbröseln und alles zusammen schichtweise anrichten.

Mini-Milch-Brotkrapfen in Salbeibutter

400gr	Weißbrot (Kassler)
400ml	Milch
100gr	Harzer Käse
2	Eier
80gr	Paniermehl
100g	Butter
1 Bund	Salbei
	Salz, Pfeffer



Die Milch erhitzen und zusammen mit dem Brot und den Eiern eine Knödelmasse herstellen. Den Käse klein hacken und zusammen mit dem Paniermehl unterheben. Abschmecken und in einem Topf mit Salzwasser pochieren. Dann die Butter mit dem Salbei aufsetzen und die Krapfen anschließend durch die Butter ziehen.

Zander mit Zartweizen-Milch-Risotto

Für das Risotto

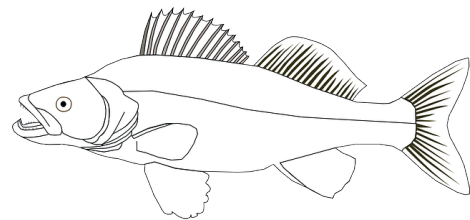
400gr.	Zartweizen Ebli
100ml.	Brühe
200ml	Milch
4	Eigelbe
2 EL.	Butter
1	Zwiebel
1	große Zucchini grün
100g	geriebener Parmesan
	Salz, weißer Pfeffer



Die Zucchini mit einem Sparschäler in etwa 2-3 cm breite Streifen schälen. Die Scheiben kurz blanchieren und in etwas Butter warmhalten. Den Mittelteil der Zucchini in Würfel schneiden. Den Zartweizen in sprudelndem Wasser ca. 10min. kochen, dann abschütten. Zwiebel mit Zucchini in einem Topf in Butter anschwitzen. Mit der Brühe angießen und etwas köcheln lassen. Die Milch mit dem geriebenen Parmesan auf etwa 80°C bringen. Dann die Eigelbe einrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Die Creme unter den Zartweizen ziehen und alles zusammen abschmecken.

Zander

200g	Zanderfilet mit Haut
2 El	Rapsöl
2 El	Mehl
	Salz, weißer Pfeffer



Das Zanderfilet von der Hautseite mehlieren und in dem Rapsöl kross braten. Kurz vor dem Anrichten wenden und kross servieren.

Vanille-Polenta-Pudding mit Erdbeeren

600ml	Milch
150g	Polenta Instant
300ml	Sahne geschlagen
4	Eigelbe
1	Ei
	Zitronenabrieb
70g	brauner Zucker
2	Vanilleschoten
400g	Erdbeeren



Die Eier mit dem Zucker und Zitronenabrieb warm aufschlagen und parallel die Milch mit dem Grieß köcheln lassen. Dann beide Massen zusammenrühren und anschl. mit der geschlagenen Sahne verfeinern.

Warm mit Erdbeeren servieren.