

★ PROFI REZEPT ★

EDEKA
KOCHSCHULE



LECKER MIT LUTHER

ZWEIERLEI LÖFFEL

als Aperitif



Dirk Luther

Löffel
mit Lachs

Zweierlei Löffel als Aperitif



ZUTATEN

50 g Lachsfilet TK
100 g Räucherlachs
10 Scheiben Toastbrot
1 TL Limettensaft
1 Eiweiß
1/2 Salatgurke
1 Dillstängel
35 g Sauerrahm
30 g Mayonnaise
1 TL Wasabipaste
Cayennepfeffer
500 ml Rapsöl
Kresse zum Garnieren
Salz und Pfeffer aus der Mühle



LÖFFEL MIT LACHS Brot entrinden, dann in Streifen schneiden und fein würfeln. Das Lachsfilet trockentupfen und fein hacken, ebenso wie den Räucherlachs. Beides mischen und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Walnussgroße Kugeln daraus formen, durch das Eiweiß ziehen und in den Brotwürfeln wälzen. Das Brot gut andrücken, sodass es an den Lachspralinen haften bleibt und sie komplett ummantelt sind. Die Gurke schälen, längs vierteln, entkernen und fein würfeln. Dill fein hacken. Sauerrahm, Mayonnaise, Wasabipaste, Dill und Gurkenwürfel mischen und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Das Öl in einem kleinen Topf erwärmen und darin die Lachspralinen portionsweise goldbraun und knusprig frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Etwas von den Wasabi-Gurken mit jeweils einer Praline auf die Löffel verteilen und mit der Kresse garnieren.

Löffel
mit Räucherforelle

ZUTATEN

1 Forellenfilet
1 gegarte Rote Bete
1 TL Honig
2 EL Walnussöl
1 Schalotte
1 EL Himbeeressig
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 TL Meerrettich aus dem Glas
1 TL Preiselbeeren aus dem Glas
1 EL geschlagene Sahne
Kresse zum Garnieren



LÖFFEL MIT RÄUCHERFORELLE Die Rote Bete fein würfeln und mit Honig und 1 EL Walnussöl in eine Schüssel geben. Die Schalotte pellen, fein würfeln und im übrigen Walnussöl glasig dünsten. Mit Essig ablöschen und zu den Rote Bete-Würfeln geben. Alles mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Meerrettich, Preiselbeeren und Sahne miteinander vermengen. Das Forellenfilet in mundgerechte Stücke schneiden.

Rote Bete-Ragout auf die Löffel verteilen, je 1 Stück Forelle darauflegen. Mit der Preiselbeersahne und der Kresse garnieren.

☞ VORSPSEISE ☞

Maronensüppchen mit pochierten Wachteleiern

SUPPE 150 g vorgegarte Maronen | 2 EL Schalotten, in Würfel geschnitten | 50 g Butter | 500 ml Geflügelfond | 40 ml Sekt | 300 ml Sahne | 40 g kalte Butterwürfel | weißer Portwein | Salz und Pfeffer aus der Mühle | **WACHTELEIER** 8 Wachteleier | Essig | **ANRICHTEN** 2 EL geschlagene Sahne | 2 EL Croûtons, frisch geröstet | 1 Kerbelzweig



SUPPE In einem Topf die Schalottenwürfel in Butter anschwitzen, die Maronen dazugeben und mit Geflügelfond, Sekt und Sahne auffüllen. Etwa 5 Minuten köcheln lassen, dann im Mixer fein pürieren. Die Butterwürfel untermixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Servieren nochmals aufkochen und mit weißem Portwein abschmecken.

WACHTELEIER Für die pochierten Eier etwa 1 Liter Wasser in einem breiten Topf aufkochen und den Essig zufügen. Die Eier einzeln in eine Tasse aufschlagen. Mit einem Löffel jeweils auf einer Stelle im Essigwasser rühren, so dass sich ein kleiner Strudel bildet, und dort sofort ein Ei hineingleiten lassen, 1 Minute ziehen lassen.

ANRICHTEN Die pochierten Wachteleier in vier vorgewärmte Tassen geben, die schaumige Suppe einfüllen, die geschlagene Sahne daraufgeben und mit den Croûtons und dem Kerbel garnieren.

☞☞ MITTEL | ⌚ GESAMT ca. 30 MIN. | 🍽️ 4 PORTIONEN