



Schreinerei

Treidlerstraße 10 ♦ 68535 Edingen ♦ Telefon 06203-95520



küchenmeisterei@gmail.com

mobil 01736521946

Menue und Rezepte

Ceviche vom Saibling/ Limetten- Basilikum Öl/ Wildkräuter/ Sepia-
Crostini

Lammrücken/ Tomatenkruste/ Pfifferlinge/ Salbeignocchi

2-erlei von Erdbeer und Rhabarber

Ceviche vom Saibling/ Limetten- Basilikum Öl/ Wildkräuter/ Sepia-Crostini

1 kg Saiblingsfilet
6 Limetten
1 Grapefruit
4 Tomaten
2 Zwiebeln, rote
1 Zehe/n Knoblauch
1 Bund Koriander, frischer
Salz
Chilischoten Olivenöl

Zunächst alle Limetten auspressen und in eine große Schüssel gießen. So kann der Fisch von Anfang an in der Säure „garen“.

Den Fisch in 1-2 cm große Scheiben schneiden und zu dem Limettensaft in die Schüssel geben. Die Tomaten waschen, entkernen und dann in feine Würfel schneiden. Die roten Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch fein hacken und alles zusammen zum Fisch in die Schüssel.

Die Grapefruit schälen und das Fleisch von den Häuten befreien und auseinander rupfen. Mit dem Saft, dem fein gehackten Koriander, frischem Chili nach Belieben und einer guten Prise Salz zu den anderen Zutaten in der Schüssel geben und alles einmal durchrühren. Jetzt alles zusammen in den Kühlschrank stellen und abgedeckt mindestens eine Stunde ziehen lassen.

Das Olivenöl erst eine Viertelstunde vorm Servieren untermischen, sonst können die Aromen nicht in den Fisch einziehen, das Öl würde alle Poren verschließen.

FLEISCH

Das Fleisch von Sehnen befreien.

Bei starker Hitze von beiden Seiten mit etwas Thymian in der Pfanne anbraten und im Ofen bis auf 54°C Kerntemperatur bei etwa 90°C Garraumtemperatur fertig garen. Das Fleisch würzen und ausreichend ruhen lassen

Salbeignocchi

500 g mehlig Kartoffeln
250g Mehl

Die Kartoffeln schälen, kochen und ausdämpfen
Mehl, Butter, Parmesan in eine Schüssel geben und die noch heißen Kartoffeln darüber pressen. Den Salbei fein schneiden und in Butter anziehen

60 g Butter
80 g geriebener Parmesan
Salbeiblätter

Die Masse abschmecken, in 1cm starke Würste rolle
dies dann in 1cm lange Stücke schneiden und
schließlich rund rollen. Die Gnocchi über einen Gabelrücken in sprudelndem Salzwasser etwa 3 Minuten garen.

Tomatenkruste

300g entrindetes Toastbrot
Rosmarin, Knoblauch, Thymian, Petersilie, Salz, Pfeffer
1 EL Tomatenmark
60 g Tomatenwürfel

Toastbrot, Kräuter und Knoblauch in einem Kutter fein mahlen. Zum Schluss das Tomatenmark und die Tomatenwürfel unterziehen.

SOMMER CHEESCAKE

Für den Boden:

250 g Mehl
75 g Zucker
125 g kalte Butter
1 Ei

Für den Belag:

1 kg Magerquark
4 Eier
200 g Zucker
250 ml Öl
1 Pk. Vanillezucker
1 Pk. Vanille-Puddingpulver

Mehl, Zucker, kalte Butter in Stücken und Ei rasch zu einem Mürbeteig verkneten und in Frischhaltefolie gewickelt mind. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Mit einem Nudelholz rund ausrollen, in eine gefettete Form geben und den Teig 10 Minuten bei 180 Grad hellgelb vorbacken.

Für die Füllung den Quark gut abtropfen lassen. Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Eigelb und Zucker mit den Quirlen des Handrührers verrühren. Abgetropften Quark, Öl, Vanillezucker und Puddingpulver hinzufügen. Anschließend Eischnee unterheben. Die Mischung auf den vorgebackenen Boden geben und glatt streichen. Bei 150 Grad für 40-50 Minuten backen, bis der Käsekuchen goldgelb ist.

Eine gute **Küche**

ist das **Fundament**

Allen Glücks!