



*Most People Like It.*

## Geschmorter Sellerie / Zupfsalat / Radieschen – Rhabarber – Vinaigrette

Edelmostbegleitung: **Breaburn Plus**

Für 2 Personen

- 400 - 450g Knollensellerie mit Schale
- ¼ Zitrone (Saft und Zesten)
- 2 mittlere Radieschen
- 10 – 15 cm langes Stück Rhabarber
- 1 Messerspitze Honig
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL neutrales Öl
- 1 Zweig frischer Thymian
- ½ Zehe Knoblauch
- 100 g Zupfsalat
- 1,5 EL Apfelessig
- 3 Esslöffel kaltgepresstes Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker



Zuerst den Sellerie schälen (Schale aufbewahren und für den Fischfond verwenden) und in 4 gleich große Spalten schneiden. Sojasauce, Honig, 2/3 des Zitronensaftes, Zitronenzesten und das neutrale Öl in eine große Schüssel geben und verrühren. Die Marinade mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann die Selleriespalten in die Marinade legen. Den Sellerie mit der ganzen Marinade im Rohr bei 180°C 60 Minuten zugedeckt(!) schmoren. Nach etwa 40 Min kann man einen Schuss Wasser aufgießen und die Selleriespalten wenden. Jetzt noch die restlichen 20 Min fertig schmoren und den Sellerie heiß servieren.

Für die Vinaigrette den Rhabarber in kleine Würfelchen schneiden und ca. 30 Sekunden in gut gesalzenem Wasser (das Wasser kann später auch für den Spargel verwendet werden) abkochen und darauf sofort in sehr kaltem Wasser abschrecken. Die Radieschen waschen, die Blätter entfernen und die Radieschen in kleine Streifen schneiden. Jetzt Apfelessig, den restlichen Zitronensaft und eine Prise Salz verrühren. Dann Olivenöl dazugeben und nochmal schön durchrühren. Alles mit Salz, Pfeffer und einer kleinen Prise Zucker abschmecken. Nun gibt man noch die Radieschenstreifen und die Rhabarberwürfelchen bei, rührt nochmal mit einem Löffel um und lässt die Vinaigrette bis 10 Minuten vorm Servieren im Kühlschrank. Vorm Servieren wird die Vinaigrette am Teller über Sellerie und Salat verteilt.

Den Zupfsalat waschen und gut abtropfen, kurz vorm Servieren mit einer Prise Salz und etwas Olivenöl abmachen und fertig um Genuss.

(Beim Anrichten am Besten den Zupfsalat in die Mitte legen und den heißen Sellerie weiter am Rand des Tellers platzieren. Dann Vinaigrette über Sellerie und Salat verteilen.)



*Most People Like It.*

## Saibling-Filet auf Risotto mit grünem Spargel

Edelmostbegleitung: **MA Jonagold**

- etwa 250g Saibling-Filet
- 6 – 8 Stück grünen Spargel
- 1 EL Zwiebelwürfelchen
- 3 EL Edelmost
- 1 Nussgroßes Stück kalte Butter
- 1 Handvoll geriebenen Parmesan
- 100g Risottoreis
- 300 – 400 ml warmen Gemüse- oder Fischfond
- 1 frischer Thymianzweig
- 1 kleines Lorbeerblatt
- Olivenöl und Butter zum Braten



Wenn der Fisch im Ganzen gekauft wird, dann muss der Fisch filetiert werden und die Gräten gezupft werden. Wenn Filets gekauft werden, müssen wahrscheinlich nur die Gräten gezupft werden. Filets bis zum Anbraten im Kühlschrank lassen.

Die Filets auf der Hautseite salzen und auf der Hautseite in Öl mit etwas Butter bei mittlerer Hitze in der Pfanne braten. Sobald nur noch etwa das obere Drittel des Filets roh ist, den Fisch wenden und nach etwa 20 Sekunden aus der Pfanne nehmen und am Besten sofort servieren.

Aus den Karkassen und der Sellerieschale des ersten Ganges kann man einen Fond ansetzen. Dafür die Karkassen gut mit kaltem Wasser abspülen. Dann Sellerieschale gemeinsam mit den Karkassen in einem Topf mit etwa 700ml kaltem Wasser und einem kleinen Schuss Edelmost zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und bei etwa 90°C 45 – 60 Min ziehen lassen. Danach durch ein feines Tuch abseihen und nach Bedarf etwas einkochen. Mit diesem Fond kann man wunderbar das Risotto kochen.

Den Spargel gut abwaschen und den hellen und/oder trockenen Teil am unteren Ende wegschneiden. Die Stangen mit einem schrägen Schnitt halbieren. Die Spargelstäbe je nach Größe 2– 3 Min in gut gesalzenem Wasser abkochen, herausnehmen und sofort in kaltem Wasser abschrecken. Zum Servieren in einer Pfanne mit etwas Butter erwärmen und nach Bedarf mit grobem Salz würzen.

Für das Risotto die Zwiebelwürfel in Öl glasig dünsten, dann den Risottoreis dazugeben und etwa 1 Minute anschwitzen. Jetzt mit den 3 EL Edelmost ablöschen und gleich mit einem Schöpfer warmen Fischfond aufgießen und gleich mit einer kräftigen Prise Salz würzen. Unter ständigem Rühren kochen, dabei immer wieder Fischfond zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Zum Schluss sollte beim Risotto noch etwas Flüssigkeit im Topf sein. Nun die kalte Butter und den Parmesan gut in das Risotto einrühren. Es sollte jetzt schön cremig sein. Wenn es zu trocken ist vorsichtig noch etwas Fond dazugeben - Wenn es zu flüssig ist, kurz unter schnellem Rühren etwas reduzieren.

(Beim Anrichten kann man das Risotto länglich auf der einen Seite platzieren und den Spargel daneben schräg hinlegen. Den Fisch auf den Spargel legen, schon ist alles zubereitet.)



*Most People Like It.*

## Tarte Tatin

Getränkebegleitung: Espresso mit Honig gesüßt und mit Apfelschnaps verfeinert

- 50g Weizenmehl Typ 700
- 15g Butter
- 15 – 20g Topfen
- 15 – 20g Zucker
- Prise Salz
- ½ Apfel(Braeburn)
- 2 EL Zucker
- 1 EL Wasser
- 4 EL warme Schlagobers
- 1 EL Apfelsaft
- Piment gemahlen
- Schlagobers so viel das Herz begehrt



Mehl, Butter, Topfen, 15 – 20g Zucker und eine Prise Salz zu einem glatten Teig kneten. Achtung, nicht zu lange kneten. Dann den Teig mindestens 1 Stunden im Kühlschrank abgedeckt ruhen lassen. Wer Zeit hat kann ihn auch über Nacht ruhen lassen) und etwa 20 Min vor dem Weiterverarbeiten rausholen.

Zur Vorbereitung den Ofen auf 200°C vorheizen.

Den Apfel in kleine Stücke schneiden und gleichmäßig in zwei runde Backformen mit etwa 10 cm Durchmesser verteilen.

2 EL Zucker mit 1 EL Wasser karamellisieren, dann warme Schlagobers zugeben. Danach gleich den Apfelsaft zugeben dazugeben und mit einer Prise Piment würzen. Das Ganze noch warm über die Äpfel in die Formen gießen.

Jetzt den Teig etwa 3 mm dick ausrollen und rund ausstechen, sodass er in die Form passt. Den ausgestochenen Teig über die Äpfel legen und mit einer Gabel ein wenig anstechen. Bei 200°C vorgeheizt 35 – 45 Minuten mit Umluft backen.

Nach dem Backen die Tarte Tatin etwas auskühlen lassen und dann vorsichtig stürzen. Fertig.

Schlagobers schlagen.

Tarte Tatin mit Schlag servieren und den Herzensmenschen eine Freude bereiten.