

Aschermittwoch 2023 - Fischmenü

Parmesankrapfen

Für ca. 35 Stück

75 g Butter

½ TL Salz

125 g Mehl

4 Eier

100 g Parmesan

Öl zum Frittieren



¼ l Wasser mit Butter, Zucker und einer Messerspitze Salz zum Kochen bringen. Das Mehl hineinführen und so lange weiterführen, bis sich die Masse als Kloß vom Topfboden löst. In eine Schüssel geben, nach und nach die Eier mit einem Holzlöffel unterrühren und 50 g Parmesan dazugeben.

Das Öl auf 180 Grad erhitzen. Mit einem Teelöffel walnussgroße Häufchen vom Brandteig abstechen. Portionsweise im heißen Öl ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die heißen Krapfen sofort mit dem restlichen Parmesan bestreuen.

Aschermittwoch 2023 - Fischmenü

Schwarzwurzel mit Lachsforelle und Quittencreme überbacken

600 g Schwarzwurzel

200 g Lachsforellenfilet

50 g Butter

150 g Schlagsahne

300 ml Quittensaft (Direktsaft)

10 g Speisestärke

Salz, Pfeffer, Zucker

1 Sch. Pumpernickel

Vogelmiere, Schafgabe oder andere Wildkräuter



Die geschälten Schwarzwurzeln in ca. 8 cm Stücke schneiden (wenn sie zu dick sind halbieren) und mit etwas Wasser, der Butter, Salz und einer Prise Zucker ca. 10 min. auf kleiner Hitze weich dünsten und warm stellen.

Quittensaft in einem Topf auf ca. 100 ml reduzieren, mit Speisestärke cremig binden, salzen und pfeffern.

Die Sahne steif schlagen.

Das Lachsforellenfilet in dünne, schräge Tranchen schneiden.

In einer beschichteten Pfanne die Pumpernickel-Würfel ohne Fett anrösten, so dass sie knusprig werden.

Den Grill auf höchste Stufe einstellen und die warmen Schwarzwurzeln auf die Teller verteilen. Die Lachsforellen Scheiben auf die Schwarzwurzeln legen, die Sahne unter die Quittencreme heben und diese über die Wurzeln verteilen.

Jeden Teller für ca. 2-3 Min. überbacken, dann die Pumpernickel Würfel und die Wildkräuter über das Gericht geben und servieren.

Aschermittwoch 2023 - Fischmenü

Steinbeißer Filet an schwarzem Reis mit Beurre Blanc

4 Stck. Steinbeißer Filets

2 El. Mehl

¼ TL Salz

¼ TL Pfeffer

Butterschmalz

240 g Schwarzer Reis

(10 Std. Einweichzeit!)



Die Steinbeißer Filets kurz unter Wasser abspülen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen und im Mehl wenden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Steinbeißer Filets auf jeder Seite ca. 4 Minuten anbraten.

Beurre blanc

2 Schalotten

1 dl Weißwein

½ dl Noilly Prat

2 EL Weißweinessig

3 EL Crème fraîche

150 g Butter

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Die Schalotten fein hacken. Mit dem Weißwein, Noilly Prat und dem Essig in eine kleine Pfanne geben und bei hoher Temperatur auf ½ dl einkochen lassen. Dann Alles durch ein feines Sieb passieren, dabei die Schalotten sehr gut ausdrücken. Den Sud in die ausgespülte Pfanne zurückgeben.

Die Butter in Würfel schneiden und wieder kühl stellen.

Unmittelbar vor dem Servieren die Crème fraîche zum Sud geben und aufkochen.

Die Butterwürfel beifügen und mit dem Schneebesen in die Reduktion einrühren.

Die Beurre blanc mit Salz und Pfeffer würzen.

Aschermittwoch 2023 - Fischmenü

Französische Schokotarte

200 g Butter (geschmolzen)
200 g Zartbitterschokolade (Schokodrops)
4 Eier
200 g Zucker
2EL. Mehl
Etwas Puderzucker zum Bestäuben.



Die Springform mit Butter leicht fetten.

Die Schokolade über dem Wasserbad langsam schmelzen und mit der Butter über dem Wasserbad einrühren.

Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen. In einer Rührschüssel Eigelb und Zucker einige Minuten cremig schlagen. Die flüssige Schokolade unterrühren und das Mehl hinzugeben. Zu einem glatten Teig verrühren. Das Eiweiß unterheben und den Teig in die Form füllen.

Auf der mittleren Schiene bei 180 Grad Umluft für 25-30 Minuten backen.

Den Kuchen anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und bei Bedarf mit Obst garnieren.

Orangensalat

3 Orangen
2EL Orangenlikör oder Grappa

Zwei Orangen schälen und filieren,
die dritte auspressen. Den Orangensaft erhitzen und um die Hälfte einkochen.

Den Likör dazugeben, die Orangenfilets untermischen und ziehen lassen.