



CHEFKOCH.DE



## Eiersalat mit Schnittlauch

Die Eier hart kochen (10 min.), abschrecken und abpellen. Dann mit dem Eierschneider zerkleinern, so dass kleine Würfel entstehen. Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Nun alle Zutaten kräftig vermischen, abschmecken und je nach dem ob es dicker oder dünner werden soll noch einen TL Joghurt mehr dazu. Noch etwas von den Schnittlauchröllchen oben drauf verteilen und ab in den Kühlschrank oder gleich servieren.

**Arbeitszeit:** ca. 15 Min.  
**Schwierigkeitsgrad:** simpel  
**Kalorien p. P.:** keine Angabe



### Zutaten für 5 Portionen:

2 ½ EL	Joghurt, fettarmer
1 ¼ Prise(n)	Salz
1 ¼ Prise(n)	Pfeffer
1 ¼ TL	Senf
7 ½	Ei(er)
1 ¼ Bund	Schnittlauch

**Verfasser:** Yemaja18



## SUPPEN APFELSÜPPCHEN MIT RÄUCHERLACHS

In dieser sahnigen Komposition aus knackigem Apfel, perlendem Cidre, frischem Lauch und Kerbel kann sich der Räucherlachs rundum wohlfühlen.



### Zubereitung

Apfelsüppchen mit Räucherlachs



leicht



20 min.

### Zutaten



4

#### Schritt 1

Räucherlachs in feine Streifen, den Lauch in Rauten schneiden, den Apfel würfeln, Kerbel und die Zwiebel feinhacken.

#### Schritt 2

Die Hälfte des Lauchs in Salzwasser für die Garnitur bissfest garen. Währenddessen die Zwiebel in der Butter glasig andünsten, danach den restlichen Lauch und die Hälfte der Apfelwürfel hinzugeben und leicht andünsten. Mit dem Cidre ablöschen. Anschließend mit Brühe auffüllen und das Lorbeerblatt hinzugeben. Die Zutaten weichkochen, Sahne hinzufügen.

#### Schritt 3

- 100 g geräucherter Lachs
- 1 Stange Lauch
- 1 Apfel
- Kerbel nach Geschmack
- ½ Zwiebel
- 1 EL Butter
- 50 ml Cidre
- 450 ml Brühe
- 1 Lorbeerblatt
- 250 ml Sahne
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- ½ Becher Saure Sahne

Sobald der Lauch und der Apfel gar sind, das Lorbeerblatt entnehmen und die Suppe pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 4

Die Suppe in Suppentellern beziehungsweise Suppentassen füllen, mit Kerbel, Lauch und Apfelwürfeln garnieren und die Lachsstreifen hinzufügen. Dazu Saure Sahne servieren.

© 2017 Deutsche See GmbH



## VORSPEISEN

# GRAVED LACHS MIT BERNER RÖSTI

Mit Graved Lachs kann man einfach nichts falsch machen – er kommt immer gut an. Schmeckt übrigens auch toll auf Schwarzbrot.



## Zubereitung

Graved Lachs mit Honig-Senf-Sauce & Berner Rösti



mittel



60 min.

## Zutaten



4

### Schritt 1

Lachsseite unter kaltem Wasser abspülen und mit Küchenkrepp gründlich trocken tupfen. Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen und mit Meersalz und Zucker mischen. Dill waschen und trocken schütteln. 3 Stiele beiseitelegen, restliche Dillspitzen fein schneiden und zum Salz-Zucker-Gemisch geben.

### Schritt 2

Hälfte der Mischung auf ein Blech geben und Lachs mit der Hautseite nach unten auf die Beize legen. Restliche Beize auf der Lachsoberseite verteilen. Mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens zwölf Stunden im Kühlschrank beizen.

### Schritt 3

### Für den Graved Lachs

800 g Lachsfilet mit Haut in Sushiqualität und möglichst gleichmäßig dick

1 TL schwarze Pfefferkörner

50 g grobes Meersalz

30 g Zucker

1 Bund Dill

1 EL neutrales Pflanzenöl

---

### Für die Honig-Senf-Soße

4 EL flüssiger Honig

4 EL scharfer Senf

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

2 TL Apfelessig

Honig mit Senf verrühren und mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Rapsöl unterquirlen und zum Schluss Dill unterrühren.

#### Schritt 4

Beize mit dem Messerrücken von der Lachsseite schaben. Den Fisch mit Öl bestreichen. Restliche Dillspitzen fein hacken und auf der Lachsseite verteilen. Ein sehr scharfes, langes und schmales Messer schräg ansetzen und möglichst dünne Scheiben von der Lachsseite schneiden.

#### Schritt 5

Kartoffeln schälen und grob raspeln. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 2 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Kartoffelraspel in vier Portionen in die Pfanne geben, kreisrund formen und bei starker Hitze ca. 5 Minuten auf der Unterseite bräunen lassen. 1 weiteren EL Butterschmalz in die Pfanne geben, Rösti wenden und weitere 4 Minuten braten. Rösti mit Lachs anrichten und Honig-Senf-Soße dazu servieren.

2 TL Rapsöl  
2 TL fein geschnittene Dillspitzen  
---  
Für die Berner Rösti  
800 g fest kochende Kartoffeln  
1 gestrichenen TL Salz  
Pfeffer  
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss  
3 EL Butterschmalz

© 2017 Deutsche See GmbH



CHEFKOCH.DE



## Kaninchen in Senf - Estragon - Soße

Das Kaninchen waschen, trocken tupfen und Keulen und Läufe vom Rücken trennen. Den Rücken in 3-4 Stücke teilen. Estragon hacken und mit dem Senf verrühren. Fleischstücke mit Salz und Pfeffer einreiben, die Hälfte des Kräutersenfs von allen Seiten bestreichen. Bei 225° in den Backofen schieben und nach 30 Minuten den Weißwein und die Fleischbrühe hinzufügen und 45 Minuten weiterkochen lassen. Kaninchenteile warm stellen und Bratenflüssigkeit durch ein Sieb in einen Topf geben. Etwa um die Hälfte einkochen lassen. Den restlichen Senf, Zucker und Crème fraîche unterrühren (evtl. mit Stärke binden). Idealerweise fügt man dem Fleisch mit dem Weißwein in magere Speckscheiben gerollte Bohnen hinzu. Mit Salzkartoffeln servieren.

**Arbeitszeit:** ca. 2 Std.  
**Schwierigkeitsgrad:** normal  
**Kalorien p. P.:** keine Angabe



### Zutaten für 5 Portionen:

<b>1,67 kg</b>	Kaninchen
<b>0,83 Bund</b>	Estragon
<b>83,3 g</b>	Senf
<b>41,7 g</b>	Butter
<b>167 ml</b>	Wein, weiss
<b>0,42 Liter</b>	Fleischbrühe
<b>0,83 TL</b>	Zucker
<b>250 g</b>	Crème fraîche
	Salz
	Pfeffer

**Verfasser:** Ayla

# Eine Kaffeecreme auf Honig-Apfel mit Eierlikör



## Honig-Apfel

3 mittlere Äpfel, geschält, in dickere Würfel geschnitten

1 EL Butter

1 EL Citrusblütenhonig (z.Bsp. Bihopar, der ist supercremig und lecker)

ein paar Spritzer Zitrone

2 TL Mandelsplitter geröstet (wer mag, es schmeckt auch ohne sehr gut)

Die Butter auflösen und darin den Honig etwas karamellisieren. Die Apfelstücke dazu geben, etwa 10 Minuten schmoren (sie sollten nicht zerfallen) und anschließend die Mandeln dazu geben und mit ein paar Spritzern Zitronensaft abschmecken. Den Honig-Apfel auf Gläser verteilen – reicht für etwa 4 Portionen.

## Eierlikör-Kaffeecreme

1 Becher Mascarpone mit

1/8 geschlagener Sahne und

4-5 EL Eierlikör (Verpoorten) cremig rühren

50-60g Schokolade mit Espressogeschmack grob raspeln, unter die Creme rühren  
etwa 1-2 TL paar geröstete Kakaonibs (gibt es in gut sortierten Schokoshops) ebenfalls dazu  
geben.

Die Creme auf die Apfel in den Gläser geben. Etwas Kaffeesirup (gibt es von Schrader) mit einem  
Löffel darüber gießen und servieren. Ich habe zusätzlich kleine Schälchen mit abgeriebener  
Schokolade und etwas Eierlikör dazu gestellt. so konnte sich, wer wollte, sein Dessert noch etwas  
aufpeppen:-)