

Kochabend Tisch3

8.11.2000

Speckknöel - Tatar

Lachfilet auf Gemüsejulien
mit Zitronenholondaise

Frisches Himbereis

Speckknödeltatar

200 g Weissbrot ohne Rinde
150 g Speckwürfel
1 Zwiebel gehackt
1 EL Mehl
Schnittlauch , Petersilie gehackt
6 Eigelb
2 dl Milch
80 g zerlassene Butter

Chicoree als Beilage

Weissbrot in Würfel schneiden. Die Speckwürfel und die Zwiebeln leicht anrösten und zu den Brotwürfeln geben. Mehl, Schnittlauch und Petersilie untermischen.

Die Eigelb mit der Milch, dem Butter und etwas Salz aufschlagen, über die Brotmasse leeren und mischen.

Aus der Masse kleine Knödel formen und im Salzwasser 15 – 20 Min. ziehen lassen.

Etwas auskühlen lassen und in kleine Würfel schneiden. Anrichten und mit Vinaigrette überziehen.

Lachsfilet auf Gemüsejulien

4 Stk Lachsfilet
4 Lauch
4 Karotten
Pfeffer und Salz
Etwas Weisswein
Zitrone

Den Fisch Salzen, Pfeffern und etwas mit Zitronensaft beträufeln

Dass Gemüse in feine Julien schneiden und gut andämpfen im Weisswein.

Danach die Julien Portionenweise auf ein Backtrennpapier legen, den Fisch darauf setzen und das Papier verschliessen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 grad ca. 15 – 20 Min garen.

Dazu die Hollandaise und Salzkartoffeln reichen.

Leichte Hollandaise (Foto Seite 136)

Reduktion

1 dl Weisswein
1 Esslöffel Kräuternessig
2–3 Schalotten, fein gehackt
3–4 weisse Pfefferkörner
1 Petersilienstengel

2 Eigelb
1 Teelöffel Maizena
1½ dl Halbrahm
½ Teelöffel Kräutersalz
wenig Pfeffer
evtl. 2–3 Tropfen Zitronensaft

Reduktionszutaten aufkochen, auf ½ dl einkochen, absieben (Bild 1), auskühlen. Restliche Zutaten dazurühren. Im Wasserbad mit dem Schwingbesen cremig schlagen (Bild 2). Aus dem Wasserbad nehmen, kurz weiterschlagen, servieren.

Tips

- Zum Warmhalten ins nicht zu heisse Wasserbad neben der Platte zurückstellen.
- Die Sauce lässt sich auch kalt servieren.

Für die folgenden Varianten entsprechende Zutaten sorgfältig mischen, evtl. nachwürzen.

Tomaten-Hollandaise (Bild 3)

1 Portion leichte Hollandaise, warm
2 Esslöffel Tomatenpüree
2–3 Tropfen Tabasco oder
2 Messerspitzen Cayennepfeffer
¼ rote Peperoni, in sehr kleinen Würfeln

Meerrettich-Hollandaise (Bild 3)

1 Portion leichte Hollandaise, warm
½ Apfel, geschält, fein gerieben
1 Esslöffel geriebener Meerrettich
(ca. 20 g), frisch oder aus dem Glas
50 g Halbfettquark

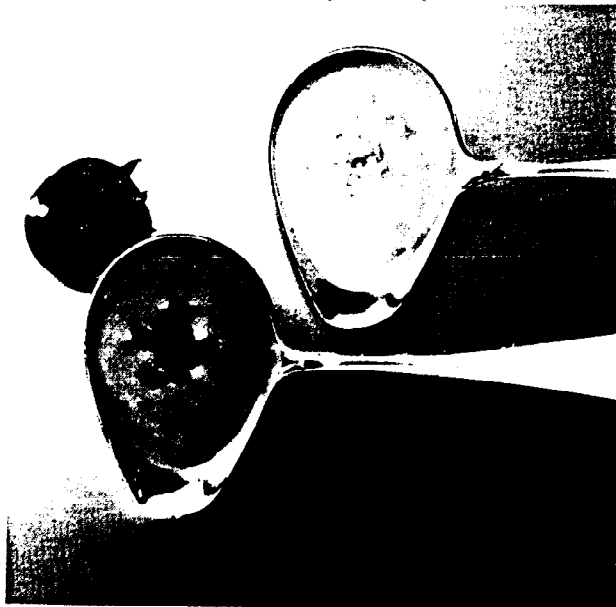
Die Saucen passen gut zu: Fischgerichten (S. 54), geräuchertem Fisch, Geflügel, z.B. Poulet (S. 38), zu grilliertem Fleisch oder Spargeln oder zu anderem Gemüse.



1 Reduktion absieben



2 Im Wasserbad cremig schlagen



3 Tomaten- und Meerrettich-Hollandaise