



# Räucherforellentatar mit Erdäpfelpuffer

## ZUTATEN

**ca. 350 g Räucherforellenfilet**

**Erdäpfelpuffer II (s. S. 165)**

**1 Salatgurke**

**2 Radieschen**

**100 g Sauerrahm**

**Estragonsenf**

**1 Msp. Honig**

**1 EL frisch gehackte Dille**

**Salz, Pfeffer**

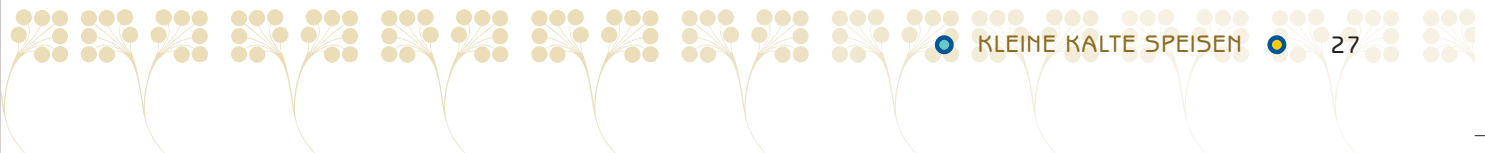
**geschmolzene Paradeiser  
und Dillzweiglein als  
Garnitur nach Belieben**

## ZUBEREITUNG

- Die Gurke schälen, entkernen, kleinwürfelig schneiden und leicht salzen. Etwa 10 Minuten stehen lassen.
- Inzwischen Radieschen kleinwürfelig schneiden. Gurke abseihen, mit Radieschen sowie Rahm verrühren und mit gehackter Dille, Salz, Pfeffer, etwas Senf und wenig Honig abschmecken.
- Vom Räucherforellenfilet 4 oder 8 kleine Streifen für die Garnitur zur Seite legen. Den Rest kleinwürfelig schneiden und mit der Gurkenmasse vermengen. Kalt stellen.
- Inzwischen Erdäpfelpuffer wie angegeben vorbereiten. In der später gewünschten Form rund (mit Hilfe eines Rings) oder eckig braten und wieder herausheben. Auf Tellern anrichten.
- Das Forellentatar auf die Puffer auftragen und in die gewünschte Form bringen. Die zur Seite gelegten Filetstreifen darauf drapieren und nach Belieben mit frischer Dille und geschmolzenen Paradeisern garnieren.

**VORBEREITUNGSZEIT:** 30 Minuten

**GARZEIT:** Erdäpfelpuffer ca. 6–10 Minuten





# Schweinslungenbraten Colbert mit Rahmerdäpfeln

## ZUTATEN

**800 g Schweinslungenbraten**

**Rahmerdäpfel (s. S. 168)**

**ca. 6 Kohlblätter**

**1 Schweinsnetz (ca. 200 g)**

**200 g Duxelles (s. S. 405)**

**200 ml braune Grundsauce vom Schwein (s. S. 402) oder kräftiger Fond**

**2 Knoblauchzehen**

**Salz, Pfeffer**

**Butter oder Öl**

## ZUBEREITUNG

- Duxelles rechtzeitig vorbereiten und kalt stellen. Rahmerdäpfel ebenfalls vorbereiten, das Schweinsnetz wässern.
- Den Schweinslungenbraten gut zuputzen, salzen, pfeffern und in Öl kurz anbraten. Vom Feuer nehmen und warm halten.
- Das gewässerte Netz ausdrücken, trocken tupfen und auflegen.
- Die Kohlblätter kurz in Salzwasser blanchieren (überbrühen), ebenfalls trocken tupfen und den harten Teil entfernen. Zart platt klopfen und auf das Netz legen. Mit Duxelles bestreichen.
- Backrohr auf 160 °C vorheizen.
- Den Schweinslungenbraten mit Küchenkrepp trocken tupfen, auflegen und fest in das Netz einschlagen.
- In Butter oder Öl kurz anbraten, ins heiße Rohr schieben und ca. 15 Minuten braten. Herausnehmen und rasten lassen.
- Währenddessen das Fett aus dem zurückgebliebenen Bratensatz abgießen. Grundsauce zugießen und den Bratenrückstand lösen. Sauce abseihen und in einen Topf geben. Knoblauchzehen in Scheiben schneiden, zugeben und kurz mitziehen lassen.
- Schweinslungenbraten aufschneiden, auf den fertigen Rahmerdäpfeln anrichten und mit der Sauce beträufeln.

**VORBEREITUNGSZEIT:** 40 Minuten, Duxelles und Rahmerdäpfel jeweils 30 Minuten

**GARZEIT:** 15–20 Minuten

**BACKROHRTEMPERATUR:** 160 °C





# Scheiterhaufen mit Zwetschkenröster

## ZUTATEN

**1 Germteig-Butterstriezel  
(ca. 1 kg) oder Brioche etc.**

**500 ml Milch**

**4 Eier**

**1 EL Vanillezucker**

**80 g Kristallzucker**

**600 g Äpfel**

**50 g Rosinen**

**Zimt**

**Butter für die Form**

**Staubzucker zum Bestreuen**

**Zwetschkenröster  
(s. S. 389)**

## Für den Schnee

**4 Eiklar**

**80 g Kristallzucker**

## ZUBEREITUNG

- Den Striezel in Scheiben schneiden. Die Milch mit Eiern, Vanille- sowie Kristallzucker versprudeln. Die Äpfel blättrig schneiden und mit Zimt sowie den Rosinen vermengen.
- Eine passende Auflaufform mit Butter ausstreichen. Backrohr auf 170 °C vorheizen.
- Nun die Striezelscheiben in Milch wenden und in die Form einschichten, mit Äpfeln bedecken und diesen Vorgang so lange wiederholen, bis alles verbraucht ist. Mit einer Schicht Striezel abschließen.
- Die Hälfte der Milch darübergießen und im heißen Rohr etwa 20 Minuten backen. Dabei nach 10 Minuten die restliche Milch darübergießen, goldbraun und fertig backen.
- Inzwischen Eiklar mit Zucker zu Schnee schlagen. Auf den Scheiterhaufen auftragen (dafür nach Belieben in einen Spritzsack füllen) und bei großer Oberhitze noch 5 Minuten fertig überbacken. Herausnehmen, portionieren und vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen. Mit Zwetschkenröster auftragen.

**VORBEREITUNGSZEIT:** 10 Minuten

**BACKZEIT:** ca. 25 Minuten

**BACKROHRTEMPERATUR:** 170 °C, dann maximale Oberhitze

**DER SPEZIELLE TIPP:** Schnee wird besonders stabil und fällt auch nach dem Backen nicht zusammen, wenn man das Eiklar statt mit gewöhnlichem Kristallzucker mit zum Flug gekochten, flüssigen Zucker schlägt. Dafür beispielsweise 150 g Zucker mit 5 EL Wasser 6–10 Minuten zum Flug kochen.

