Menü

Fenchel-Birnen-Salat mit Ziegenkäsedressing

* * *

Dreierlei Nockerl

* * *

Weißweinsauce

* * *

Crème brûlée

Fenchel-Birnen-Salat mit Ziegenkäsedressing

150 g	Ziegenfrischkäse ohne Rinde
2 EL	Apfelbalsam-Essig
4 EL	Apfelsaft
2 TL	Honig
etwas	Meersalz
etwas	grüner Pfeffer aus der Mühle
40 g	Walnusskerne
50 g	Feldsalat
400 g	Fenchel
500 g	aromatische, feste Birnen (z. B. Abate Fetel)

Zubereitung:

Für das Dressing den Ziegenfrischkäse mit der Gabel zerdrücken, Essig, Apfelsaft und Honig dazugeben und alles mit dem Schneebesen glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Für den Salat die Walnusskerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie anfangen zu duften. Auf einem Teller abkühlen lassen.
Den Feldsalat putzen, abbrausen und trocken schleudern.
Den Fenchel putzen und waschen, das Fenchelgrün hacken und beiseite legen. Die Fenchelknollen in Streifen schneiden. Die Birnen schälen, längs vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Birnenviertel ebenfalls in Scheibchen Schneiden.
Fenchel und Birnen in einem gelochten Garbehälter 4min bei 100°C garen mit dem Dressing mischen und etwa 10 Min. durchziehen lassen. Den Feldsalat auf vier Teller verteilen und den Fenchel-Birnen-Salat darauf geben. Walnusskerne und Fenchelgrün darüber streuen.

Dreierlei Nockerl

600 g Knödelbrot	1 St Zwiebel	Tiefkühl Blattspinat (aufgetaut)
6 St.kleine Eier	frisch gehackte Petersilie	Bergkäse
500 ml Milch	Muskatnuss	Speckwürfel
¼ TL Salz	Pfeffer	250 g Butter

Zubereitung:

Milch in einen ungelochten Garbehälter geben. Zwiebel in feine Würfel schneiden. Die Zwiebelwürfel und Speckwürfel in je einen gelochten Gar Behälter geben und 5min bei 100°C mit der Milch dämpfen. Knödelbrot in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss etwas vorwürzen. Die heiße Milch darüber gießen und für kurze Zeit einweichen lassen. Zwiebelwürfel zu der Semmelmasse geben und mit einem Kochlöffel ein wenig in der Masse verteilen. Petersilie fein hacken. Blattspinat fein hacken. Käse reiben. Wenn die Masse etwas abgekühlt ist, die Eier in die Semmelmasse schlagen und mit den Händen durchkneten, bis sich alle Zutaten gut miteinander verbunden haben. Die Masse in drei gleiche Teile teilen. Zu je einem Teil Spinat, Käse oder Petersilie und Speck geben und gut durchmengen. Nochmals mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit Zwei nassen Suppenlöffeln Nocken formen, in einen gelochten Garbehälter geben und im

Dampfgarer: 100°C ca. 20min garen.

In einen ungelochten Behälter die Butter geben, mit Frischhaltefolie abdecken und mit den Nockerln im Dampfgarer schmelzen lassen.

Je drei Nockerl auf einem Teller anrichten und mit etwas flüssiger Butter servieren.

Tipp: Parmesan fein gehobelt und etwas frischer Pfeffer passt und rundet alles noch etwas ab.

Crème brûlée

400 g	Schlagsahne
200 ml	Milch
6	Eigelb
110 g	Zucker
1 Msp.	Vanillemark
6 TL	brauner Zucker

außerdem:
6 Soufflee-Förmchen (100 ml)
Bunsenbrenner zum Karamellisieren

Zubereitung:
Sahne, Milch, Zucker, Vanille und Eigelbe in einer Schüssel auf mixen.
Die Masse in Förmchen füllen und mit Frischhaltefolie bedecken.
Bei 90°C für 30min in den Dampfgarer geben.
Im Kühlschrank 2 Stunden kalt stellen.

Vorm Servieren jede Cremeoberfläche in den Töpfchen mit braunem Zucker bestreuen, mit einem Bunsenbrenner karamellisieren und auf einen Teller stellen. Oder mit Beeren garnieren.

Weißweinsauce

300 ml	Wein, weiß
1	Lorbeerblatt
1	Schalotte, fein gewürfelt
6 Körner	Pfeffer
400 ml	Sahne
etwas	Salz und Pfeffer
50 g	Butter

Zubereitung:

Weißwein, Lorbeerblatt, Schalotten Würfel und Pfefferkörner aufkochen und auf knapp etwa 125 ml reduzieren. Mit Sahne aufgießen und etwas einköcheln lassen. Durch ein feines Sieb geben. Mit etwas Salz und ggf. Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Servieren die eiskalte Butter in kleinen Stückchen einmontieren, evtl. noch mit dem Stabmixer kurz aufschäumen. Ergibt ca. 500 ml Sauce.