

Lachsnockerln mit Garnelensauce

Gemeinsam einkaufen, zusammen kochen und mit der ganzen Familie genießen.

Vorspeise

**Flammkuchen
mit dreierlei Belag**

Hauptgang

**Lachsnockerln mit Garnelensauce,
Schmorgurken und Würfelkartoffeln**

Dessert

**Pannacotta
mit Erdbeerkompott**

Einkaufsliste

Zutaten für 4 Personen

Flammkuchen mit dreierlei Belag

- 100 g Saure Sahne
- 100 g Räucherlachs
- 100 g Krabben
- 80 g Speck (mager)
- 2 x Flammkuchenteig oder Pizzateig
- 1 Zwiebel
- 1 Stange Frühlingslauch
- frischer Dill
- Zitrone
- Salz, Pfeffer

Lachsnockerln mit Garnelensauce, Schmorgurken und Würfelpommes

- 400 g Lachs (TK)
- 300 g Sahne
- 200 g Garnelen (ohne Schale, TK)
- 100 g Saure Sahne
- 0,2 l Weißwein
- 0,1 l Geflügelbrühe
- 3 Eier
- 2 große Kartoffeln (mehlig)
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Dill
- 1 Salatgurke
- 1 kleine Zwiebel
- Tabasco
- Pflanzenöl
- Butter
- Weizenstärke
- Salz, Pfeffer

Pannacotta mit Erdbeerkompott

- 200 g Erdbeeren (frisch oder TK)
- 150 g Zucker
- 0,5 l Sahne
- 0,2 l Erdbeersaft
- 0,2 l Weißwein
- 4 Blatt Gelatine
- 1 Vanilleschote
- 1 Zitrone
- etwas Vanille-Pudding-Pulver

Liste für Kochutensilien

Bitte stellen Sie sich vor dem Kochen folgendes bereit:

Für die Vorspeise 1 Backblech
 Backpapier

Für den Hauptgang 1 kleine Schüssel für den Lachs
 1 Kasserolle (Stieltopf) für die Gurken
 1 Topf für die Kartoffelwürfel
 1 Topf für die Lachsnockerln
 1 Topf für die Garnelensauce

Des Weiteren benötigen Sie 1–2 Schneidebretter
 scharfe Messer
 1 sauberes Küchentuch
 Schneebesen
 1 Moulinette (Universalzerkleinerer)
 Zauberstab
 Küchenkrepp

Für das Dessert 1 hohes Mixgefäß für die Sahne
 1 Topf für die Sahne
 1 Topf für das Erdbeerkompott
 4 Cocktailgläser (Martinischalen)

Vorspeise

Flammkuchen mit dreierlei Belag

Vorbereitung

Für den Flammkuchen den Ofen schon einmal auf 200 °C Unterhitze vorheizen.

Für den Belag die Zwiebel schälen und zusammen mit dem Schinken in kleine Würfel schneiden.

Den Flammkuchenteig (gibt es fertig zu kaufen, kann man aber auch selber machen aus: 250g Weizenmehl, 125 ml Wasser 1 Prise Salz und 2 EL Öl) oder Pizzateig auf einem mit Backpapier belegten Backblech auslegen und dünn mit der Sauren Sahne bestreichen. Den Teig gedanklich dritteln und ein Drittel mit den Schinken- und den Zwiebelwürfeln bestreuen. So belegt kommt der Flammkuchen auf der untersten Schiene und bei voller Hitze in den Backofen, bis der Rand goldgelb und knusprig ist. Erst nach dem Backen wird der Flammkuchen mit dem Lachs und den Krabben belegt.

Mit dem zweiten Teig auf gleiche Weise verfahren.

Notizen

Vorspeise

Flammkuchen mit dreierlei Belag

Zubereitung

Wenn die Flammkuchen aus dem Ofen genommen und mit dem Räucherlachs und den Nordseekrabben fertig belegt sind, nur noch etwas frisch gezupften Dill über den Lachs geben und die Krabben mit klein geschnittenen Frühlingslauch-Ringen bestreuen.

Fertig ist die Vorspeise.

Notizen

Hauptgang

Lachsnockerln mit Garnelensauce, Schmorgurken und Würfelpommes

Vorbereitung

Für die Lachsnockerln muss zu Beginn die Farce (Masse für die Nocken) hergestellt werden. Dazu den gefrorenen Lachs in kleine Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz antauen lassen. Danach kommen die Lachswürfel zusammen mit den Eiern (1 Ei auf ca. 125 g Lachs), der kalten Sahne (100 g auf 125 g Lachs) und ein paar Tropfen Tabasco in eine Moulinette (Universalerkleinerer). Die Masse kann ruhig kräftig gewürzt werden, da sie beim Kochen an Geschmack verliert. Alles zusammen mixen und die cremige Masse in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Gurke schälen, halbieren, mit einem Löffel das Kerngehäuse rausschaben und die Gurke in 0,5 cm dicke Halbmonde schneiden. Einen Topf mit Salzwasser aufstellen und die Kartoffelwürfel darin für 2 Min. blanchieren. Anschließend mit kaltem Wasser abschrecken und auf Küchentuch abtropfen lassen. Etwas Butter in die Kasserolle geben und schmelzen lassen. Die Gurken dazu, mit Salz und Pfeffer würzen mit 0,1 l Weißwein ablöschen und zugedeckt bei mittlerer Hitze langsam vor sich hin schmoren lassen.

Notizen

Hauptgang

Lachsnockerln mit Garnelensauce, Schmorgurken und Würfelpommes

Zubereitung

Für die Garnelensauce die Zwiebel schälen und fein würfeln. Einen Topf mit etwas Butter aufstellen, die Zwiebelwürfel glasig dünsten, mit dem restlichen Wein ablöschen, kurz köcheln lassen und mit der Brühe auffüllen. Etwas Weizenstärke in kaltem Wasser anrühren und ähnlich wie beim Dessert löffelweise an die Sauce geben, bis diese sämig abgebunden ist. In die heiße Soße kurz vor dem Anrichten ein Stückchen Butter geben, mit dem Zauberstab aufmixen und die Garnelen dazugeben. 1 Min. ziehen lassen.

Einen weiteren Topf mit reichlich Salzwasser aufstellen und zum Kochen bringen. Die Farce aus dem Kühlschrank holen, mit 2 EL Nockerln abstechen, in das siedende Wasser geben und ca. 15 Min. ziehen lassen. Nebenbei einen kleinen Topf mit reichlich Öl auf 180 °C erhitzen, die Kartoffelwürfel darin frittieren und auf Küchentuch abtropfen lassen. Sie sind fertig, wenn sie goldgelb sind. Nun noch etwas klein gehackten Dill zu den Schmorgurken geben, mit Saurer Sahne verfeinern und in der Mitte eines Tellers anrichten. Die Nockerln abschöpfen, auf die Gurken geben, die Sauce anrichten und die Kartoffelwürfel dekorativ darüber streuen und mit etwas Dill garnieren.

Fertig ist der Hauptgang.

Notizen

Dessert

Pannacotta mit Erdbeerkompott

Vorbereitung

Für unser Dessert wird zu Beginn 0,4l Sahne mit einer Prise Zucker steifgeschlagen. Die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen. Die restliche Sahne in einen kleinen Topf gießen, die Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen und zusammen mit 2 gehäuften EL Zucker zur Sahne geben. Diese erwärmen, bis sich der Zucker auflöst, die Blattgelatine einrühren und alles mit dem Schneebesen aufschlagen. Auf ca. 40 °C abkühlen lassen und die steifgeschlagene Sahne unterheben. Nun die Masse auf 4 Cocktailgläser (z. B.: Martinigläser) verteilen und in den Kühlschrank stellen.

Für das Erdbeerkompott den Erdbeersaft in einen kleinen Topf gießen und zusammen mit etwas Zitronenschale und dem restlichen Zucker erwärmen. Die frischen Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und in dünne Scheiben schneiden. Etwas von dem Vanillepuddingpulver in kaltem Wasser anrühren und löffelweise zum Erdbeersaft geben bis dieser eine dickflüssige Konsistenz bekommt. Die Erdbeeren dazugeben, vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Notizen

Dessert

Pannacotta mit Erdbeerkompott

Zubereitung

Die Pannacotta aus dem Kühlschrank holen und das Erdbeerkompott auf die Creme geben. Nun nur noch mit frischer Minze garnieren.

Fertig ist das Dessert.

Empfehlung:

Zu dem Menü empfehlen wir einen Riesling aus dem Rheingau.

Notizen
