

DIE HITRADIO RTL MIT-KOCH-SHOW VON KONSUM UND FRIDA
mit Spitzenkoch Gerd Kastenmeier

Lachspastete

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

Vorspeise
**Sellerieschaumsuppe
mit Croûtons**

Hauptgang
**Lachspastete
mit Leipziger Allerlei**

Dessert
Erdbeer-Quark-Gratin

Einkaufsliste

Zutaten für 4 Personen

Sellerieschaumsuppe mit Croûtons

- Butter
- 0,2 l Sahne
- 2 Scheiben Toastbrot
- 0,5 l Hühnerbrühe
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- Trüffelöl
- Blatt Petersilie (frisch)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Knollensellerie
- 1 Zwiebel
- 0,1 l trockener Weißwein

Lachspastete mit Leipziger Allerlei

- 1 kg Lachsfilet, ohne Haut (TK)
- 1 Ei
- Butter
- 500 g Blätterteig
- Geflügelbrühe
- Salz
- Pfeffer
- 100 g Karotten
- 500 g junger Blattspinat (frisch)
- 100 g weißer Spargel (TK)
- 100 g junge Erbsen (frisch oder TK)
- Morcheln (getrocknet oder frisch)
- Eiswasser
- trockener Weißwein
- Flusskrebsschwänze

Erdbeer-Quark-Gratin

- 2 Eier
- 80 g Quark
- 0,1 l Schlagsahne
- Zucker
- Puderzucker
- Vanilleschote
- Minze (frisch)
- 300 g Erdbeeren (TK oder frisch)
- 1 Zitrone (unbehandelt)
- 0,1 l trockener Sekt
- Erdbeer-Eis

Liste für Kochutensilien

Bitte stellen Sie sich vor dem Kochen folgendes bereit:

- Für die Vorspeise 2 Töpfe für die Suppe
 1 Pfanne für die Croûtons

- Für den Hauptgang 1 Topf für den Spinat
 1 Sieb für den Spinat
 1 kleine Schüssel für das Ei
 1 Backblech
 1 Pfanne für das Gemüse

- Des Weiteren benötigen Sie 1–2 Schneidebretter
 scharfe Messer
 1 sauberes Küchentuch
 Schneebesen
 1 elektrischer Handmixer
 Zauberstab
 Backpapier

- Für das Dessert 1 Auflaufform oder 4 Förmchen
 1 Schüssel für die Quarkmasse
 2 Mixgefäße für Sahne und Eiweiß

Vorspeise

Sellerieschaumsuppe mit Croûtons

Vorbereitung

Für die Suppe den Sellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. Einen mittleren Topf mit etwas Salzwasser auf den Herd stellen und zum Kochen bringen. Die Selleriewürfel ca. 5–6 Minuten darin garkochen, bis sie weich genug sind.

Eine Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und zusammen mit den Zwiebelwürfeln in einem zweiten Topf anschwitzen. Das Ganze mit Weißwein ablöschen, mit Hühnerbrühe auffüllen und köcheln lassen. Beides zusammenfügen, die Sahne hinzufügen, mit dem Zauberstab pürieren und mit Trüffelöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Notizen

Vorspeise

Sellerieschaumsuppe mit Croûtons

Zubereitung

Für die Croûtons die Rinde vom Toast abschneiden und den Rest in 1 cm große Würfel schneiden. Diese in etwas Öl und Butter goldgelb rösten.

Die Suppe noch einmal aufmixen, abschmecken und in Schälchen füllen. Die Croûtons darüberstreuen und mit frisch geschnittener Blattpetersilie dekorieren.

Fertig ist die Vorspeise.

Notizen

Hauptgang

Lachspastete mit Leipziger Allerlei

Vorbereitung

Zu Beginn den Blätterteig aus dem Tiefkühlschrank nehmen und bei Zimmertemperatur auftauen lassen.

Den jungen Blattspinat waschen und in einen Topf mit Wasser, etwas Salz und Pfeffer geben. Den Blattspinat darin kurz blanchieren, bis er etwas zusammengefallen ist. Anschließend in einem Sieb gut ausdrücken und beiseite stellen.

Den Lachs am Stück lassen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Ein Ei in eine Schüssel geben und verquirlen. Die Hälfte der Blätterteigscheiben auslegen und den Lachs darauflegen. Den Spinat auf dem Lachs verteilen und den überstehenden Blätterteig mit dem verquirlten Ei bepinseln. Die zweite Platte Blätterteig wie einen Deckel auf den Lachs legen und die Seiten fest andrücken. Den Überschuss abschneiden und dekorative Formen ausschneiden. Die Pastete mit Ei bepinseln, mit den ausgeschnittenen Formen belegen und diese ebenfalls mit Ei bestreichen. Die Pastete auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und den Backofen auf 190 °C Umluft vorheizen.

Notizen

Hauptgang

Lachspastete mit Leipziger Allerlei

Zubereitung

Für das Leipziger Allerlei Spargel und Karotten schälen und in gleichgroße Stücke schneiden. Getrocknete Morcheln vorher in Wasser einweichen lassen. Alles nacheinander in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und beiseite stellen.

Die Lachspastete für ca. 20 Min. in den Ofen geben, bis sie schön gebräunt ist.

In einer Pfanne etwas Geflügelbrühe erhitzen und alle Zutaten für das Leipziger Allerlei (Morcheln, Spargel, Karotten, Erbsen) hineingeben. Mit einem Spritzer Weißwein und einer Butterflocke verfeinern und kurz andünsten. Erst ganz zum Schluss die Flusskrebsschwänze dazugeben und kurz durchziehen lassen. Noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf dem Teller anrichten. Die Pastete aus dem Ofen nehmen, 1–2 cm dicke Scheiben abschneiden und auf dem Gemüse anrichten. Den restlichen Fond mit etwas Butter aufmixen und als Sauce dazu reichen.

Fertig ist der Hauptgang.

Notizen

Dessert

Erdbeer-Quark-Gratin

Vorbereitung

Für das Gratin die Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und die Erdbeeren vierteln. Damit den Boden der feuerfesten Förmchen auslegen.

Den Quark in eine Schüssel geben, Sekt und 2 Eigelb dazugeben und mit dem Schneebesen verrühren. Das Eiweiß und die Schlagsahne separat mit etwas Zucker cremig schlagen und unter die Quarkmasse heben. Nur noch mit etwas Zitronenabrieb und dem Mark einer halben Vanilleschote verfeinern und über die Erdbeeren in den Förmchen geben.

Notizen

Dessert

Erdbeer-Quark-Gratin

Zubereitung

Das Gratin kommt für ca. 10 Min. auf oberster Schiene in den Ofen, bis es leicht gebräunt ist. Wenn es fertig ist, einfach mit einer Kugel frischem Erdbeereis anrichten, mit Puderzucker bestreuen und mit frischer Minze garnieren.

Fertig ist das Dessert.

Empfehlung: Zu dem Menü empfehlen wir einen Elbling aus Sachsen.