



# TABASCOS



## Menü:

---

Fischspiesschen mit Zitronengras  
Bährlauchsahnesuppe  
Scotch Eggs (Schottland)

---

Fleischvögel (Annemarie Wildeisen)  
Kartoffelstock

---

Weisse Schokoladen-Süssholz-Mousse mit marinierten Brombeeren



## Fischspiesschen mit Zitronengras



### Zutaten für 12 Stück

400 g	Zanderfilet
1	Eigelb
150 g	Rahm, eiskalt
1 TL	Ingwerpulver
2 TL	Salz
6	Zitronengrasstängel
150 g	Haferflocken
3 EL	Erdnussöl
0.5	Bio-Zitrone

### Zubereitung

Fischfilets abtasten, allfällige Gräte entfernen. Fisch in feine Würfel schneiden. In einem Cutter mit Eigelb, Rahm, Ingwer und Salz zu einem groben Brät mixen. Vom Zitronengras die äussere Schicht entfernen. Vom feinen, unteren Teil der Zitronengrasstängel 1–2 EL ganz fein hacken. Unter die Fischmasse mischen. Zitronengrasstängel längs halbieren. Fisch-masse um die Zitronengrasstängel drücken. In den Haferflocken wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Spiesschen darin 5 Minuten braten. Zitronenschale abreiben, Zitrone auspressen, Schale und Saft mischen. Fischspiesschen damit beträufeln und servieren.



# Bärlauch - Sahnesuppe mit Croutons



## Zutaten für 6 Portionen

1 kleine	Zwiebel(n)
80 g	Butter
50 g	Mehl
100 ml	Weißwein, trockener
750 ml	Fleischbrühe
250 g	Sahne
150 g	Crème fraîche
	Salz und Pfeffer
	Zucker
20 Blätter	Bärlauch
1	Eigelb
	etwas Zitronenschale, abgeriebene, unbehandelt
3 Scheibe/n	Toastbrot

## Zubereitung

Die Zwiebel schälen und fein würfeln, dann in 50 g Butter andünsten. Mehl dazugeben und glatt rühren. Mit Weißwein, Brühe und 150 g Sahne aufgießen. Alles etwa 3 Min. unter Rühren kochen lassen. Crème fraîche zugeben und die Suppe mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Bärlauch waschen, trocken tupfen und fein schneiden. In die Suppe geben. Anschließend mit dem Mixer pürieren.

Toastbrot entrinden, in Würfel schneiden und in der restlichen Butter goldbraun rösten.

Kurz vor dem Servieren das Eigelb mit der restlichen Sahne verquirlen, langsam in die Suppe fließen lassen und mit dem Mixstab aufschlagen. Die Zitronenschale zufügen und abschmecken. Nicht mehr kochen!

Suppe in Teller füllen und mit Toastbrotwürfeln servieren.

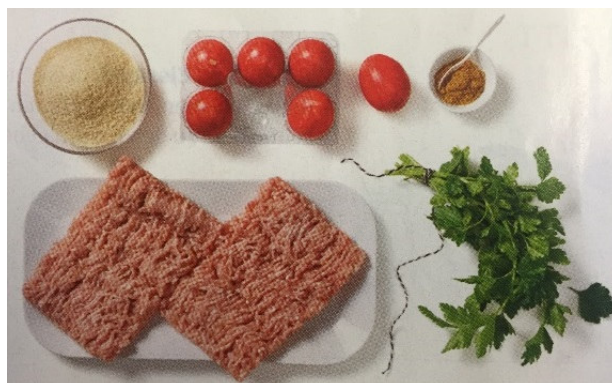


## Scotch Eggs Eier, wie sie die Schotten mögen



### Zutaten für 6 Stück

1 Bund	glattblättrige Petersilie
600 g	Hackfleisch (Poulet)
2 TL	Curry
1 TL	Salz
6 Stk.	Hart gekochte Eier
100 g	Paniermehl
2 EL	Oliveöl



### 1. SCHRITT



**Petersilie** fein schneiden, mit dem **Hackfleisch**, dem **Curry** und dem **Salz** mischen, von Hand gut kneten. **Eier** schälen, mit nassen Händen die Eier mit der Masse umschließen.

### 2. SCHRITT



Eier im **Paniermehl** wenden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

### 3. SCHRITT



Eier mit **Öl** bestreichen.

**Backen:** ca. 25 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

**Dazu passt:** Saisonsalat.



## Fleischvögel an Biersauce von Annemarie Wildeisen

### ZUTATEN: (Für 4 Personen)

1 Stück	Zwiebel gross
1 Teelöffel	Butter
300 g	Kalbsbrät
1 Bund	Schnittlauch
8 Stück	150g Rindsplätzchen gross, dünn, zum Schmoren
Salz	
Pfeffer schwarzer aus der Mühle	
Paprika edelsüss	
4 Stück	Rüebli
1 Stück	Frühlingszwiebel
1 Stück	Knoblauchzehe
1 Esslöffel	Bratbutter
3 dl	Bier hell
2 dl	Hühnerbouillon



### ZUBEREITUNG

1

Die Zwiebel schälen und fein hacken. In der Butter hellgelb dünsten. Abkühlen lassen.

2

Das Kalbsbrät in eine Schüssel geben. Den Schnittlauch mit einer Schere dazuschneiden und die Zwiebeln untermischen.

3

Die Rindsplätzchen auf der Arbeitsfläche auslegen und mit Senf, Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Mit Brät bestreichen und die Plätzchen aufrollen. Mit Holzstäbchen fixieren oder mit Küchenschnur binden.

4

Die Rüebli schälen und in kleinfingergrosse Stängelchen schneiden. Die Frühlingszwiebel mitsamt schönem Grün hacken. Den Knoblauch ebenfalls hacken.

5

Die Bratbutter erhitzen und die Fleischvögel darin rundum hellbraun anbraten. Rüebli, Frühlingszwiebel und Knoblauch dazugeben. Mit Bier und Bouillon ablöschen. Alles zugedeckt auf kleinem Feuer je nach Fleischqualität 1 1/2–1 3/4 Stunden weich schmoren. Vor dem Servieren die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.





## Kartoffelstock (40 Min.)

### ZUTATEN: (Für 4 Personen)

- 1 kg Mehligkochende Kartoffeln, z.B. Bintje
- Salz
- 2 dl Milch
- 60 g Butter
- Pfeffer
- Muskatnuss



### Zubereitung

1. Kartoffeln in Würfel schneiden. In Salzwasser weich kochen. Abgiessen und gut abtropfen lassen. Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken oder durch das Passe-vite treiben.
2. Milch und Butter zusammen erhitzen. Zu den Kartoffeln giessen. Alles mit einer Kelle zu einem glatten Püree verrühren. Wenn der Kartoffelstock zu fest ist, etwas Milch dazugeben. Kartoffelstock mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.





# Weißer Schokoladen-Süßholz-Mousse mit marinierten Brombeeren

## Mousse au Chocolat (Für 4 Personen)

150 g	weiße Schokolade
150 g	Sahne
0,5 TL	Süßholz
2	Eiweiß
1	Prise Salz

## Marinierte Brombeeren

200 g	Brombeeren
2 EL	Whisky
1 EL	Rohrzucker



## Weißer Schokoladenmousse

1 Die Schokolade in Stücke brechen und in eine Schüssel geben. Die Sahne zusammen mit dem Süßholzpulver einmal kräftig aufkochen und über die Schokolade gießen. Minuten so stehen lassen, dann so lange verrühren, bis sich die Sahne gut mit der Schokolade verbunden hat. Etwas abkühlen lassen.

2 In der Zwischenzeit die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und dann vorsichtig unter die Schokolade mischen und dann in Dessertgläser füllen und diese dann im Kühlschrank 2 Stunden anziehen lassen.

## marinierte Brombeeren

3 Die Brombeeren in ein verschließbares Gefäß geben, den Zucker und den Whisky dazugeben, einmal vorsichtig vermischen, das Gefäß verschliessen und im Kühlschrank marinieren lassen.

## Finish

4 Die marinierten Brombeeren über die Mousse geben und dann servieren.