

## **Ricotta:**

2 Liter Milch

400ml Buttermilch

30g Zitronensaft

Joghurt

Salz

Pfeffer

Koriander

Milch, Buttermilch und Zitronensaft langsam auf 80°C erhitzen. Sobald sich Molke und Eiweiß trennen Hitze reduzieren und kurz ziehen lassen.

Ricotta in einem Sieb mit feinem Tuch abtropfen und auskühlen lassen.

Erkalteten Ricotta mit Joghurt vermengen und mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen.

### **Gebeizte Lachsforelle:**

1 Lachsforelle (ca. 1,2-1,5kg)

150g Rote Rüben gerieben

50-80g Fischbeize

Lachsforellenfilet mit der Fischbeize großzügig bedecken. Bei den dickeren Stellen auch mehr Beize verwenden. Geriebene Rote Rübe darauf verteilen und im Kühlhaus mindestens 24 Stunden reifen lassen. Danach die roten Rüben und die Beize gut abputzen und das Filet komplett abtrocknen lassen.

### **Fischbeize:**

250g Salz

300g Brauner Zucker

10g Pfeffer

20g Piment

30g Wacholder

2 Nelken

15g Fenchelsamen

15g Sternanis

15g Koriander

6g Lorbeer

Die Gewürze mit etwas Salz Mörsern.(Mörser, Gewürzmühle,Cutter, oder...)

### **Gurkenrahmsalat:**

4 Gurken

200g Sauerrahm

50g Creme Fraiche

Salz, Koriander, Honig

Einlegefond

Dille

Gurken schälen und in handgroße Stücke schneiden. Mit der Mandoline mit dem Julienne – Aufsatz in feine „Nudeln“ schneiden.

Gurken einsalzen und 10 Minuten stehen lassen. Danach das entstandene Gurkenwasser abgießen.

Die Gurkennudeln mit Sauerrahm und Creme Fraiche vermengen und mit Salz, Koriander, Einlegefond, Honig, Pfeffer und Dille abschmecken.

### **Einlegefond:**

200ml Apfelessig

200ml Wasser

80g Zucker

12g Salz

Alles zusammen kurz aufkochen lassen und heiß in ein Glas füllen. Hält im Kühlschrank so lange, dass wir es gar nicht wissen, weil es vorher aufgebraucht ist.

### **Kräuterkruste:**

50g Brösel

50g Petersilie

200g weiche Butter

60g Mandelmehl

80g Bergkäse

1 Knoblauchzehe

Piment d'Espelette

Salz, Pfeffer, Koriander

Brösel und Petersilie fein cuttern und mit den restlichen Zutaten vermengen. Zwischen Backpapier dünn ausrollen und kalt stellen.

## **Ratatouille:**

200g roter Zwiebel

400g Paradeiser

400g Zucchini

200g Paprika

Rosmarin, Thymian

Salz, Koriander, Pfeffer

100g Olivenöl

Gemüse langsam in Olivenöl schmurgeln (gemäßigt braten)

Reihenfolge: roter Zwiebel, Paprika, Zucchini, Paradeiser

## **Geschmorte Melanzani (Auberginen Kaviar):**

3 Auberginen

Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin, Knoblauch, Zitrone

Melanzani halbieren und kreuzweise einschneiden. Schnittflächen gut würzen und Knoblauchscheiben in die Schnittstellen drücken. Blech gut einölen und die Melanzani darauf legen. Eine halbierte Knoblauch Knolle und Kräuter dazugeben und mit Alufolie abdecken.

Bei 160°C ca. 90 Minuten im Ofen schmoren. Danach das Fruchtfleisch auskratzen – über einem Sieb abtropfen lassen und abschmecken.