



GRANATAPFEL-LACHS

Für 6 Personen:

Am besten klappt das Rezept mit dem Mittelstück vom Lachs, so werden alle 6 Stücke gleichmäßig gar.

Die Glasur als Erstes zubereiten!

Für 1 Tasse: 4 EL Rohrohrzucker, 4 EL Granatapfelsaft, 1,5 EL Granatapfelsirup, 3 EL Balsamicoessig, 1,5 EL Senfkörner, 1,5 TL Maisstärke, eine Prise Cayennepfeffer

Alle Zutaten in einen kleinen Topf geben und erhitzen bis die Mischung dickflüssig wird, das dauert ca. 1 Minute. Vom Herd nehmen und zudecken.

Für den Fisch: 1,5 TL Rohrohrzucker, 1 TL Salz, 1/2 TL Maisstärke, 6 Lachsmittelstücke mit Haut, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 1,5 EL Öl, Glasur, 1 frische Granatapfel, 1 Tasse Glasur

Ofen auf 150° C vorheizen. Gitterbackblech in der mittleren Schiene platzieren.

Zucker, Salz und Maisstärke in einer Schüssel vermischen. Lachsstücke gut mit Küchenpapier abtrocknen und mit Pfeffer würzen. Zuckermischung auf der Seite ohne Haut verteilen. In einer ofenfesten Pfanne das Öl gut erhitzen und die Lachsstücke mit der Fleischseite nach unten für ca. 1 Minute anbraten. Drehen und auf der Hautseite eine weitere Minute anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Glasur gleichmäßig auf die Fischstücke pinseln. Pfanne in den Ofen geben und ca. 8 Minuten braten.

In der Zwischenzeit Granatapfel halbieren und mit einem Löffel die Samen rausnehmen.

Pfanne aus dem Ofen holen und die Granatapfelsamen über die Lachsstücke verteilen.

SCHOKOLADENCREME MIT CHILI UND ZIMT

Für 6 Personen:

120 g Zartbitterkuvertüre, 250 g Sahne, 1/4 L Milch, 70 g Zucker, 1/2 TL mildes Chilipulver, Zimtpulver, Salz, 4 Eier

Für die Creme die Kuvertüre fein hacken. In einem Topf 250 g Sahne mit der Milch, dem Zucker, dem Chilipulver und je 1 Prise Zimt und Salz zum Kochen bringen. Die Eier mit der Kuvertüre in einen hohen Rührbecher geben. Die heiße Gewürzmilch daraufgießen und alles mit dem Stabmixer kurz verrühren, bis die Kuvertüre geschmolzen ist. Den Backofen auf 130 ° C vorheizen. Auf die unterste Schiene ein tiefes Backblech schieben das etwa 2cm hoch mit heißem Wasser gefüllt ist. Die Schokoladenmasse durch ein feines Sieb streichen und auf 6 Kaffeetassen oder ofenfeste (Weck) Gläser verteilen. Die Gläser in das vorbereitete Backblech stellen und im Ofen im heißen Wasserbad etwa 70 Minuten stocken lassen. Die Creme herausnehmen und lauwarm abkühlen lassen.

MARINIERTER ORANGEN

30 ml Grand Marnier, 2 Bio-Orangen, 30 g Honig, Abrieb einer Bio-Zitrone

Orangen schälen und filetieren. Honig, Grand Marnier und Zitronenschale verrühren und die Orangenfilets darin 5-6 Std. marinieren.

TONKABOHNEN-SAHNE

200 g Sahne, Tonkabohnen

Tonkabohnen über die Sahne reiben und durchmischen. Sahne halb steif schlagen.

ORANGENBLÄTTER

125 g Puderzucker, 35 g Mehl, 45 g gemahlene Mandeln, 20 g helle Sesamsamen, 25 ml Orangensaft, 1 EL abgeriebene Schale der Orange, 1 EL Zitronensaft, 60 g zerlassene Butter

Den Ofen auf 190 ° C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem flüssigen Teig verrühren, diesen auf das Backpapier verteilen. Im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 10 Minuten goldbraun backen. Das Blech aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und die Blätter brechen.

Zum Anrichten, die marinierten Orangen auf der Creme verteilen, ein Klacks Tonka-Sahne darauf geben und die Orangenblätter auf der Creme dekorativ anrichten.

KÜRBISKERN-FLORENTINER

Für ca. 100 kleine Stücke:

100 g getr. Cranberrys, 150 g Mandelblättchen, 200 g Kürbiskerne, 120 g Zucker, 80 g Agavendicksaft, 100 g Butter, 100 ml Schlagsahne, 1 Msp. Zimtpulver

Cranberrys grob hacken, mit Mandelblättchen und Kürbiskernen mischen. Zucker, Honig, Butter, Schlagsahne und Zimtpulver in einem Topf erhitzen. Unter Rühren 5 Min. köcheln lassen. Kürbiskernmischung zugeben und unter Rühren weitere 5 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Alles auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) im unteren Ofendrittel 10–12 Min. goldbraun backen. Die Florentinerplatte lauwarm abkühlen lassen, dann in 4 x 2 cm große Streifen schneiden und auf dem Blech vollständig abkühlen lassen. Zwischen Backpapierlagen in einer Keksdose kühl und trocken lagern.