

# Saibling-Ceviche

Limette / Kokos

Zubereitung: 30 Minuten

Für 4 Personen

4 Saiblingsfilets (gezupft und von der Haut befreit)  
1 rote Paprika  
3 Limetten  
2 Zitronen  
2 Knoblauchzehen  
50 g Ingwer  
1 Bund Frühlingszwiebel  
½ Bund Koriander  
Sesamöl  
300 ml Kokosmilch  
1 EL Curry  
1 Chili  
Zerstoßener Szechuanpfeffer  
Fleur de Sel



---

Paprika und Chili halbieren und von den Kernen befreien. Zusammen mit den Frühlingszwiebeln in drei Millimeter feine Streifen schneiden. Korianderblätter abzupfen und grob hacken. Das Gemüse an einem kühlen Ort beiseitestellen.

Die Fischfilets in einen halben Zentimeter dicke Scheiben teilen. Seite an Seite auf einen Teller legen und mit Salz und zwei Prisen Szechuanpfeffer bestreuen. Limetten und Zitronen auspressen. Den Saft über den Fisch gießen und für fünf Minuten marinieren lassen.

Knoblauchzehen und Ingwer schälen und zerkleinern. Zusammen mit der Kokosmilch, Salz und dem Currypulver im Mixer so lange pürieren, bis eine glatte Sauce entsteht. In eine Schüssel füllen und für zehn Minuten ins Gefrierfach stellen.

Die Saiblingsstreifen aus dem Zitronensaft nehmen und abtropfen lassen. Die Fischmarinade aufbewahren und die Paprikastreifen damit zusammen mit einem Spritzer Sesamöl und einer Prise Salz abschmecken.

Die scharfe Kokosmilchsauce auf den Tellern verteilen. Die Saiblingsstücke vorsichtig darüberlegen und mit Paprika, Chili, Frühlingszwiebeln und dem gehackten Koriander garnieren. Mit einer Prise Fleur de Sel vollenden und gut gekühlt servieren.

*TIPP: Ich streue pfannenfrisches Popcorn über das Ceviche! Die unterschiedlichen Konsistenzen sorgen für eine Geschmacksexplosion im Mund.*

# Pasta

Lamm / Rosmarin

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Für 4 Personen

1 kg Lammrücken, in grobe Würfel geschnitten  
2 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
2 Tomaten  
4 EL Olivenöl  
350g Spaghetti  
1 Glas Weißwein  
2 Kaffeetassen Hühnerbrühe  
1 Zweig Rosmarin  
1 Zweig Thymian  
Getrockneter Chili  
Fleur de Sel



---

Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Tomaten waschen, halbieren und in kleine Stücke schneiden. Rosmarinnadeln vom Stiel entfernen und fein hacken.

Das Lamm salzen und großzügig mit Chili bestreuen. Eine Kasserolle mit Olivenöl erhitzen und die Koteletts darin von allen Seiten anbräunen.

Zwiebel und Knoblauch mit dem Fleisch anschwitzen, die Tomatenwürfel untermengen und leicht köcheln lassen. Das restliche Olivenöl mit einem Holzlöffel einrühren.

Mit Weißwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen. Die Hühnerbrühe gemeinsam mit den Spaghetti und einer ordentlichen Prise Salz hinzufügen.

Zugedeckt auf kleiner Flamme etwa 12 Minuten köcheln lassen. Wenn nötig, etwas Hühnerbrühe zugießen. Mit gehacktem Rosmarin und Thymian servieren.

# Kaiserschmarrn

Marillenmarmelade / Rosine

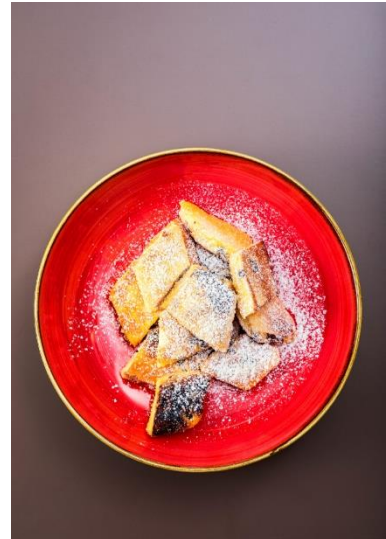
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Für 4 Personen

180 g Mehl  
120-140 ml Milch  
8 Eier  
4 EL Sahne  
40 g Butter  
30 g Rosinen  
80-100g Zucker

Puderzucker zum Bestreuen

Marillenmarmelade



---

Eier trennen. Mehl und Milch mit dem Eigelb glattrühren. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und zusammen mit der leicht geschlagenen Sahne untermengen.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Masse einfüllen, mit Rosinen bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft rund 15 Minuten backen. Wenn die Unterseite des Schmarrens goldbraun ist, mit zwei Gabeln wenden und in rund drei Zentimeter große Stücke reißen. Mit dem Kristallzucker bestreuen und für rund 5 Minuten fertig backen.

Den Kaiserschmarrn auf eine vorgewärmte Platte stürzen, mit Puderzucker bestäuben und mit der Marillenmarmelade anrichten.

*TIPP: Die unvergleichliche Luftigkeit entsteht durch das Unterheben der geschlagenen Sahne. Wer seine Gäste beeindrucken will, flambiert den Schmarrn in der Küche vor ihren Augen mit Rum.*