
Kreativ Krimi

VORSPEISEN - VERLIEBT, VERLOBT, ERSTOCHEN



Rote-Beete-Carpaccio

Zutaten für 8 Personen:

- 1,6 kg vorgegarte Rote Bete
- 200 g Serrano-Schinken
- 300 g Ziegenfrischkäse
- 80 g Walnüsse (grob gehackt)
- 2 EL Butter (für die Nüsse)
- Frischer Rucola (ca. 100 g)

Für das Dressing:

- 6 EL Olivenöl
- 3 EL weißer Balsamicoessig
- 2 TL Honig
- 2 TL mittelscharfer Senf
- Salz & schwarzer Pfeffer
- Granatapfelkerne oder rosa Pfeffer (optional)

Zubereitung:

1. Die vorgegarten Rote-Bete-Knollen in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben kreisförmig auf Tellern auslegen.
Tipp: Handschuhe tragen – das „Blutrot“ färbt gnadenlos.
2. Dressing: Olivenöl, Essig, Honig und Senf glatt verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Walnüsse in einer Pfanne in Butter bei mittlerer Hitze rösten.
4. Das Dressing über die Rote Bete träufeln. Den Ziegenfrischkäse mit einem Teelöffel in kleinen Nocken darüber verteilen.
5. Den Serrano-Schinken locker drapieren. Mit den gerösteten Walnüssen, etwas Rucola und optional Granatapfelkernen oder rosa Pfeffer vollenden.



Zitronen-Lachs-Tatar

Zutaten für 8 Personen:

- 800 g sehr frisches Lachsfilet
- 3 reife Avocados
- 2 Bio-Zitronen (Saft & etwas Abrieb)
- 4 EL Olivenöl
- 2 Schalotten
- 1 kleines Bund frischer Dill
- Salz nach Geschmack
- Weißer Pfeffer oder rosa Pfefferbeeren (leicht zerstoßen)

Optional:

- Schwarzbrot- oder Brioche-Chips
- Feldsalat oder Kresse zum Garnieren



Zubereitung:

1. Lachsfilet (Sushiqualität) auf Gräten prüfen und diese entfernen. Den Lachs mit einem sehr scharfen Messer in feine Würfel schneiden.
2. Schalotten schälen und sehr fein würfeln. Dill waschen, trocken schütteln und fein hacken. Beides zum Lachs geben. Zitronensaft, Zitronenabrieb und Olivenöl unterheben. Mit Salz und Pfeffer vorsichtig abschmecken.
3. Avocados halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch ebenfalls fein würfeln. Vorsichtig unter das Lachs-Tatar heben.
4. Abgedeckt mind. 30–60 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.



Pastinaken-Äpfel-Tatar

Zutaten für 8 Personen:

- 1,2 kg Pastinaken
- 3 säuerliche Äpfel
- 2 EL Zitronensaft
- 4 EL Olivenöl
- Salz & weißer Pfeffer

Zitronencreme und Topping:

- 300 g Crème fraîche
- Abrieb von 1 Bio-Zitrone
- 1-2 EL Zitronensaft
- Salz
- 80 g Haselnüsse (grob gehackt)
- 1 EL Butter
- 1 kleiner Bund Kerbel



Zubereitung:

1. Pastinaken schälen und sehr fein würfeln oder grob reiben. In leicht gesalzenem Wasser 2-3 Minuten blanchieren, dann sofort kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Äpfel schälen, entkernen und sehr fein würfeln. Mit Zitronensaft mischen, damit sie hell bleiben.
2. Pastinaken und Apfel vorsichtig vermengen, Olivenöl unterheben und mit Salz sowie weißem Pfeffer fein abschmecken.
3. Crème fraîche mit Zitronenabrieb und -saft verrühren, leicht salzen und kühl stellen.
4. Butter in einer Pfanne erhitzen, Haselnüsse darin goldbraun rösten. Abkühlen lassen - dann gemeinsam mit dem Tatar servieren.



Fenchel-Orangen-Salat

Zutaten für 8 Personen:

- 4 große Fenchelknollen
- 5 Bio-Orangen
- 1 Granatapfel
- 80 g ungesalzene Pistazien
- Optional: Babyspinat (ca. 80 g)

Dressing:

- 6 EL Olivenöl
- 3 EL Orangensaft
- 1 EL Zitronensaft
- 1-2 TL Orangenblütenwasser
- 1 TL Ahornsirup
- Salz & weißer Pfeffer
- optional: essbare Blüten

Zubereitung:

1. Fenchelknollen waschen, das Grün beiseitelegen und die Knollen halbieren. Den Strunk entfernen und den Fenchel grob hobeln.
2. 4 Orangen schälen, Filets zwischen den Trennhäuten ausschneiden.
3. Granatapfel entkernen
4. Olivenöl, Orangensaft, Zitronensaft, Orangenblütenwasser (vorsichtig dosiert!) und Ahornsirup verrühren. Mit Salz und weißem Pfeffer fein abschmecken.
5. Fenchel, Orangenfilets und Granatapfelkerne vorsichtig mischen, Dressing unterheben und mindestens 20-30 Minuten ziehen lassen.

