

Fenchelsalat mit geräuchertem Forellenfilet und frischen Meerrettich

Zutaten: (für 4 Personen)

- 200g geräuchertes Forellenfilet
- 2 Fenchelknollen
- weißer Balsamico-Essig
- 2 Esslöffel mildes Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 2 Esslöffel frischen Meerrettich

Zubereitung:

- den Fenchel putzen, waschen und quer in feine Streifen schneiden oder hobeln
- die Fenchelscheiben in einer Schüssel geben
- mit Salz, Zucker, Pfeffer und Essig marinieren und je nach Geschmack würzen
- Forellenfilet in kleine Stücke schneiden
- Fenchelsalat in die Mitte des Tellers geben
- in Stücke geschnittenes Forellenfilet am Fenchelsalat anlegen und mit Meerrettichspäne garnieren
- zur Garnitur kann man eine Kirschtomate und Dill verwenden
- dazu servieren wir frisches Baguette von der Bäckerei Steinleitner

Kartoffel-Rosenkohl-Gemüse

Zutaten für 4 Personen:

- 900g Rosenkohl
- 800g mittelgroße Kartoffel
- 4 EL Butter
- 500ml Sahne
- Salz, Pfeffer, Zucker, Zitrone

Zubereitung:

- 900g Rosenkohl putzen und halbieren
- 800g Kartoffel schälen und ca 2 cm große Würfeln schneiden und in kaltes Wasser geben da Sie sonst braun werden
- den Rosenkohl und die Kartoffeln miteinander in Salzwasser ca. 5 Min kochen, danach abgießen und kalt abspülen
- Butter in einen Topf geben, zerlaufen lassen und das Kartoffel-Rosenkohl-Gemüse dazugeben und anschwitzen
- 500ml Sahne dazugeben und vorsichtig mit Salz, Zucker, Pfeffer und Zitrone abschmecken
- anschließend so lange kochen bis das Gemüse mit der Sahne eine leicht dicke Soße ergibt
- zum Schluss nochmal alles abschmecken

Hirschkalbschnitzel mit Nusspanade

Zutaten für 4 Personen:

- 100g gehackte Haselnüsse
- 200g Semmelbrösel
- Salz, Pfeffer
- 2 Eier
- 8 EL Mehl
- 4 dünne Scheiben vom Hirschkalb (Rücken oder Oberschale)
- 6 EL Butterschmalz

Zubereitung:

- die gehackten Nüsse mit Semmelbrösel vermischen
- das Fleisch waschen und trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen
- das Fleisch in Mehl, Ei und Nuss-Brösel panieren und leicht andrücken
- Butterschmalz in die heiße Pfanne geben und die Schnitzel goldgelb anbraten

Anrichten:

Das Kartoffel-Rosenkohl-Gemüse in die Mitte des Tellers und die Hirschnitzel draufgeben und mit Petersilie garnieren

gutes Gelingen wünscht Michael Reumann!