

# KochZeit online Event

27.01.2022

## **Vorspeise:**

Lachspralinen mit Wasabi-Gurken-Schmand

## **Hauptgang:**

Hausgemachte Tagliatelle al Salmone

## **Dessert:**

Schoko-Mousse mit Himbeeren

## Lachspralinen mit Wasabi-Gurken-Schmand

- Das Toastbrot entrinden und in sehr kleine Würfel schneiden.
- Lachsfilet kalt abbrausen, trocken tupfen und dann das Filet und den Räucherlachs fein hacken.
- Den gehackten Fisch mischen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Daraus werden nun kleine Kugeln geformt und anschließend in den Toastbrotwürfeln wälzen und alles gut andrücken bis sie an den Pralinen gut haften bleiben.
- Die Gurke schälen, längs vierteln, entkernen (z.B. mit einem Teelöffel) und fein raspeln.
- Sauerrahm, Mayonnaise, Wasabi und Gurkenraspel mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wasabi ist Geschmackssache, hier kann man gerne mehr oder weniger verwenden.
- Anschließend das Öl in einem Topf erhitzen bis an einem Zahnstocher, den man ins Öl hält, Bläschen zu sehen sind. Die Pralinen werden dort portionsweise frittiert.
- Achtung, es dauert nicht lange, dann sind sie nicht goldbraun sondern eher dunkelbraun. Idealerweise verwendet man zum Hineingeben und Herausnehmen eine Kelle mit Löchern und setzt die Pralinen dann erstmal auf ein Küchenpapier damit das Fett etwas abtropfen kann.
- Dann kann angerichtet werden.
- Wer keine Vorspeisen-Löffel hat verwendet einfach große Löffel.
- Zuerst ein wenig von der Wasabi-Gurken-Schmand, dann jeweils eine gebackene Praline darauf setzen.
- Wer möchte kann die Löffel noch mit etwas Kresse garnieren.

## Hausgemachte Tagliatelle al Salmone

- Auf einem Nudelbrett (eine saubere Arbeitsfläche geht natürlich auch) wird das Mehl und der Hartweizengrieß aufgesiebt und eine kleine Kuhle geformt.
- Dann wird das Mehl gesalzen und in die Vertiefung die Eier eingeschlagen und das Olivenöl hineingegeben.
- Mit einer Gabel vermengt man nun Eier und Mehl. Ganz langsam in rührenden Bewegungen. Versucht den äußeren Rand des Mehls nicht kaputt zu machen, damit die Eier nicht auslaufen können.
- Man verrührt also von innen nach außen und macht das so lange, bis ein homogener Teig entsteht.
- Nun geht es ans Kneten. Der Teig sollte gute 10 Minuten per Hand durchgeknetet werden, damit er schön geschmeidig und elastisch ist. Natürlich geht das auch mit der Küchenmaschine.
- Falls der Teig zu trocken ist, kann etwas Wasser hinzugefügt werden, aber wirklich nur minimal, denn der Nudelteig darf auf keinen Fall matschig werden.

- Damit der Teig nicht am Brett festklebt, verwendet ein wenig Hartweizen Grieß zum Kneten.
- Wenn die 10 Minuten um sind, sollte der Teig wunderbar geschmeidig sein und sich zu einer schönen Kugel formen lassen.
- Die Teigkugel wird in Klarsichtfolie (ein Gefrierbeutel geht auch) eingeschlagen und bei Zimmertemperatur für 30 – 40 Minuten ruhen gelassen.
- Ein Stück Teig sehr dünn ausrollen, dann wie einen Pfannkuchen aufrollen und mit einem scharfen Messer in Stücke schneiden. Die Tagliatelle sollten zwischen 5 mm – 10 mm breit sein.
- Dann die Röllchen mit den Fingern aufdröseln und mit etwas Hartweizengrieß bestreuen.
- Nun Nester formen und auf ein Blech setzen. Die Garzeit der frischen Pasta beträgt ca. 1-2 Min.
- Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.
- Dann 1 Esslöffel Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebelwürfel darin glasig andünsten.
- Anschließend den Weißwein dazu gießen und für 3 Minuten einkochen lassen.
- Nun die Hitze etwas reduzieren, die Sahne dazugeben und zur Hälfte einkochen lassen.
- Die Lachsfilets in 1cm große Würfel schneiden. Die Sauce mit einem Pürierstab pürieren und die übrige, kalte Butter einrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken, die Lachswürfel in die Sauce geben, erneut kurz aufkochen und für 5 Minuten abgedeckt auf einer kalten Herdplatte ziehen lassen.
- Die fertigen Nudeln abseihen, abtropfen lassen, mit der Sauce vermischen und auf Tellern anrichten.
- Den Dill waschen, trocken schütteln und die Tagliatelle al salmone damit garnieren.

## Schoko-Mousse mit Himbeeren

- Die Schokolade schmelzen, entweder über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle.
- Wer es sich einfacher machen will, gibt einen Schuss Sahne dazu.
- Die Mascarpone unter die Schokolade rühren.
- Die Schlagsahne steif schlagen und unter die Crème heben.
- Mind. 1-2 Stunden kühl stellen.
- Vor dem Servieren gern mit etwas geraspelter Schokolade und den Himbeeren garnieren.