

Lachs-Gemüse-Pflanzerl, Rösti, Blätterteig-Schnecken

Für zwei Personen

Für die Lachs-Gemüse-Pflanzerl:

200 g Lachsfilet	1 Zwiebel	1 Stange Lauch
1 Möhre	1 Ei	200 g Semmelbrösel
1 EL süßer Senf	1 EL scharfer Senf	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffel-Rösti:

2 große festk. Kartoffeln	1 Orange	$\frac{1}{2}$ Stange Meerrettich
Muskatnuss	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für den Rucola-Salat:

1 Bund Rucola	100 g gehobelte Mandeln	3 EL Sauerrahm
2 EL Weißweinessig	2 EL Rapsöl	Zucker, Salz, Pfeffer

Für die Blätterteig-Schnecken:

1 Rolle Blätterteig	2 Bananen	2 Eier
100 ml Milch	100 g flüssiger Blütenhonig	200 g Doppelrahm-Frischkäse
150 g Nuss-Nougat-Crème	2 EL gehackte Mandeln	2 EL Back-Kakao
2 TL Zucker		

Für die Garnitur:

2 EL Kokosraspel	1 Orange
------------------	----------

Für die heiße Caipi:

2 Limetten	6 TL brauner Zucker	2 TL Limettensirup
8 cl Cachaca	2 Stängel Minze	

Für die Lachs-Gemüse-Pflanzerl:

Lachsfilet kalt abbrausen, trockentupfen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und ebenfalls fein würfeln. Lauch putzen, Möhren schälen und Enden entfernen. Lauch und Möhren in Würfel schneiden. Butterschmalz erhitzen und Zwiebeln, Lauch und Möhren kurz andünsten. Lachs, Gemüsewürfel, Ei, Semmelbrösel, süßen und scharfen Senf vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und kleine Pflanzerl formen. In einer Pfanne in heißem Butterschmalz anbraten.

Für die Kartoffel-Rösti:

Kartoffeln waschen, trocknen und grob raspeln. Orange waschen, trockenreiben und Zesten abziehen. Meerrettich schälen und fein reiben. Kartoffelraspel, Meerrettich und Orangenzesten vermengen, mit Muskatnuss abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen. Masse zu Rösti formen und in heißem Butterschmalz goldbraun ausbacken.

Für den Rucola-Salat:

Rucola waschen, putzen und trockenschleudern. Mandeln ohne Fett in der Pfanne rösten. Sauerrahm, Weißweinessig und Rapsöl zu einem Dressing vermengen, mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Rucola mit Dressing vermengen und mit gerösteten Mandeln bestreuen.

Für die Blätterteig-Schnecken:

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Blätterteig ausrollen und mit Nuss-Nougat-Crème bestreichen. Bananen schälen, in dünne Streifen schneiden und die Hälfte des Blätterteiges damit belegen. Milch, Honig, Frischkäse, Mandeln, Kakao und Zucker vermengen und Blätterteig-Hälfte damit bestreichen. Blätterteig zusammenklappen, Enden gut festdrücken und zur Schnecke formen. Eier trennen. Gefüllte Blätterteig-Schnecken mit Eigelb bepinseln und im Ofen 12 Minuten goldbraun backen.

Für die Garnitur:

Die Orange schneiden.

Für die heiße Caipi:

Limetten halbieren und in Scheiben schneiden. 2 Scheiben für die Garnitur beiseitelegen. Den Rest mit einem Stößel zerdrücken. 5 TL braunen Zucker, Limettensirup und Cachaca zugeben. Feuchten Glasrand in übrigem braunen Zucker tauchen. Alle übrigen Zutaten in die Gläser geben. Wasser erhitzen und Gläser mit heißem, nicht kochendem Wasser aufgießen. Kurz ziehen lassen. Mit Minze garnieren. Lachs-Gemüse-Pflanzerl auf Kartoffel-Orangen-Meerrettich-Rösti mit Rucola-Salat, gefüllte Blätterteig-Schnecken anrichten. Heiße Caipi mit Minze und Limettenscheiben garnieren zusammen servieren.

Herbert Bernhardt am 16. November 2017