



# Ausgesuchte Rezepte

Gerhard Köhler

## **Inhaltsverzeichnis:**

Flädle Suppe

Rinderkraftbrühe mit Griesnocken

Maultaschen Suppe

Bayerischer Schweinebraten

Pizzaschnitzel mit Nudeln und Tomatensoße

Schweinefilet mit Pilzsoße

Paprikaschnitzel

Tomaten Gemüse zu Hacksteak

Schweinekoteletts mit Tomaten Confit

Sauerbraten

Kabeljau mit Salami

Saiblings Filet auf Safran Rahmkraut

Lammlachse mit Rotweinsoße

Rumsteaks mit Balsamico Sud

Kalbsleber mit Salbei und Zwiebelringen

Jakobsmuscheln mit Speck

Grießauflauf mit Obst

Mexikanischer Kartoffel Eintopf

Auflauf mit Blumenkohl, Makkaroni und Schinken

Filetsteak in Rotweinsoße

Krustenbraten mit Orangen Sellerie

Cola Braten

Elsässischer Flammkuchen

Schweinemedallions mit Herzogin Kartoffeln  
Pasta Bolognese  
Bunte Rindfleischpfanne  
Rindergeschnetzeltes  
Rindfleischrollen  
Roastbeef mit geröstetem Kürbis  
Kalbsbraten  
Schnitzelpfanne mit Kartoffelpüree  
Schweineschnitzel mit Gemüse  
Schnitzel Bielefelder Art mit Kräuter Kartoffeln  
Kasseler auf Rahmsauerkraut  
Kassler Braten mit Senfkruste  
Reh in Pfeffersoße  
Gefüllter Braten aus Wildschwein- und Rinderhack  
Wildschweinrollbraten mit Pflaumen  
Wildschwein mit Pilzen  
Knusprige Gans mit Apfel-Speck-Klößen  
Putenrollbraten  
Hähnchen Schnitzel mit Trauben-Chutney  
Fasan auf Trüffelrisotto  
Putengulasch mit Reis  
Gebratenes Hühnchen Maryland Art  
Cremige Tomatensuppe  
Kartoffelcremsuppe  
Spargelcremsuppe

Grüne Bohnensuppe mit Tomaten  
Paprikacremesuppe  
Frühlingsalat  
Kürbiscremesuppe mit Apfelstückchen  
Gurkensalat  
Kartoffel-Gurkensalat  
Vegetarischer Eintopf  
Frittierte Kartoffelspalten mit Basilikum-Jogurt  
Gemüse-Lasagne  
Lasagne mit Fontina-Käse  
Würziges Chili mit Tofu  
Paprikaschoten mit Quinoafüllung  
Kartoffel-Quark-Auflauf mit Sonnenblumenkernen  
Sauerkraut-Apfel Pfanne  
Cremiges Risotto mit Mascarpone und Gemüse  
Soja Schnitzel mit Reis und Kirschtomaten  
Feta-Gnocchi mit Kräuterpesto  
Spaghetti mit Bolognese Sauce  
Beluga-Linsenragout mit Champignons  
Getreideklöße mit Pilzrahm  
Kartoffelgulasch mit Porree  
Kohlrouladen mit Reis  
Wirsingroulade mit Kartoffeln  
Kartoffelklöße mit Basilikum  
Knusprige Kartoffeln und Möhren vom Blech

Spargel mit Gemüseragout  
Wirsing Karotten Eintopf  
Geschmortes Gemüse vom Blech  
Champignons Risotto  
Nudelragout mit Broccoli  
Risotto mit grünem Spargel  
Überbackener Weißkohl  
Pommes Frites mit holländischer Pindasaus  
Zwetschgenknödel  
Nudelaufwurf mit Champignons  
Dicke Bohnen mit Möhren  
Gemüse-Reispfanne mit roten Linsen  
Spinat-Ricotta-Tortellini mit Haselnuss-Cognac-Sauce  
Spinat Kartoffelaufwurf  
Gemüsebratlinge  
Linsen Risotto mit Gemüse  
Blumenkohlaufwurf  
Reisbällchen auf Tomatengemüse  
Grünkern Frikadellen  
Reisaufwurf mit Blumenkohl  
Rosenkohl Pfanne  
Pizzabrötchen  
Apfel-Milch mit Mandel-Haube  
Beeren Grütze  
Blaubeerpfannkuchen mit Eis

Chinesische Pfannkuchen  
Bayerische Dampfnudeln mit Vanillesoße  
Bratapfel mit Walnüssen  
Bananen Shake  
Apfel-Muffins mit Limone und Melisse  
Helles Tiramisu  
Vollkornmüsli mit frischen Früchten  
Müsli mit frischen Früchten  
Mediterrane Gemüsebrühe  
Schwimmendes Klassenzimmer  
Kürbissuppe  
Käferbohnsalat  
Indischer Kartoffel-Linsen Salat mit Cashew Curry Creme  
Eintopf mit roten Linsen, Kidneybohnen und Kartoffeln  
Rigatoni- Auflauf mit Artischocken und Paprika  
Mandelcreme  
Tomaten Quiche  
Basischer Wirsingtopf mit Karotten  
Orientalische Hirse Bratlinge  
Gemüse Tofu Auflauf  
Tortilla Chips mit Avocado Creme, Paprika und Chili  
Backkartoffeln mit Kerbel  
Gyros Medallions mit Bohnensalat und Tsatsiki  
Bunte Gemüsepfanne mit Erdnusssauce  
Nudeln mit Tomatensauce

Lasagne

Pizza Green Orange mit Hokkaido Streifen und Pesto

Tofuspieße mit roter Curry Kokosnuss Sauce

Spargel mit Sauce Hollandaise

Kartoffelpuffer mit Zucchini

Cannelloni mit Mangold Erdnuss Füllung

Pizza mit Hefeschmelz

Spaghetti Carbonara

Gefüllte Chilischoten

Crêpes

Süße Pfannkuchen

Falscher Hase

Kartoffel Bohnen Salat mit frischem Meerrettich

Kartoffelsalat schwäbischer Art mit Seitan Häppchen

Veganer Truthahn

Gebratener Gemüserieis, frittiertem Tempeh und Erdn.

Wildreissalat mit knackigem Gemüse

Blumenkohl Linsen Curry

Mediterrane Pilzpfanne

Gefüllter Nussbraten

Vollkorn Gemüserieis

Pikante Kartoffelpuffer

Kastanienbraten

Schneller Möhreeneintopf

Bratkartoffelsalat mit Basilikum

Waffeln

Lebkuchen

Erdbeer - Vanille - Biskuit

Schwedische Apfeltorte

Quarkkuchen

Marmorkuchen

Apfel - Käsekuchen

Quarkkuchen mit Äpfeln

Gugelhupf

Schneewittchen Kuchen

Apfel Nuss Kuchen

Bananen Kuchen

Dinkel Marmorkuchen

Marmorkuchen mit Heidelbeer Mandel Deko

Karottenkuchen

Apfel Käsekuchen

Brüsseler Vanille Waffeln

Apfel Krümel Kuchen

Eierlikör Kuchen

Apfel Quark Kuchen

Rotwein Apfel Kuchen

Schwarzwälder Kirschtorte

Aprikosenkuchen

Obstkuchenboden

Bananen-Nuss-Torte

Schoko-Becherkuchen  
Erdbeer-Kuppeltorte  
Frankfurter Kranz  
Kirschkuchen  
Donauwellen  
Königskuchen  
Kürbiskuchen  
Mandarinen Käsetorte  
Dresdner Eierschecke  
Zuckerbrot  
Rhabarberkuchen mit Vanillepudding und Baiser  
Quark Christstollen  
Salzburger Nockerl  
Schoko Gugelhupf Kuchen  
Spinat-Blätterteigkuchen Gemüsekekse  
Kirsch-Pfannkuchen 240  
Mohn Gugelhupf  
Honigkuchen  
Stachelbeer-Streuselkuchen  
Kuchen Apfeltraum  
Schneewittchen Torte  
Kirsch-Schmand-Torte  
Käsekuchen mit Orange

# ***Flädle Suppe***

## Zutaten für 4 Portionen

1 Zwiebel

500 g Rinderbeinscheibe

Salz

Pfeffer

Muskat

1 Bund Suppengrün

½ Bund Petersilie

100 g Mehl

3 Eier

1/8 Ltr. Milch

2 EL Öl

1 Möhre

## Zubereitung

∞ Zwiebel quer halbieren. Im Topf ca. 11 Minuten anbraten, herausnehmen. Fleisch waschen. Ca. 1 ½ Ltr. Wasser und Fleisch aufkochen. Salzen, ca. 2 Stunden köcheln.

∞ Suppengrün in Stücke schneiden. Mit Zwiebel nach 45 Minuten zum Fleisch geben.

∞ Petersilie hacken. Mehl, Eier und Milch glatt rühren. Mit Salz und Muskat würzen. Petersilie unterrühren. Öl

portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Aus dem Teig dünne Pfannkuchen backen, aufrollen.

∞ Brühe durchsieben. Möhre in dünne Scheiben schneiden, evtl. Sterne ausstechen. In Brühe ca. 10 Minuten kochen. Abschmecken.

∞ Fleisch würfeln, zufügen. Pfannkuchen in dünne Scheiben schneiden, in die Brühe geben.

# ***Rinderkraftbrühe mit Griesnocken***

## Zutaten für 4 Portionen

40 g Butter

Salz, Muskat

1 Ei

50 g Hartweizengries

1 EL Schnittlauchröllchen

125 g Kochschinken in Scheiben

1 gelbe Paprikaschote

1 Ltr. Kräftige Fleischbrühe

Zimtstangen

## Zubereitung

∞ Für die Griesnocken die Butter mit Salz und Muskat schaumig rühren. Das Ei den Gries und die Schnittlauchröllchen unterziehen und mindestens 20 Minuten quellen lassen. Etwa 2 Ltr. Salzwasser aufkochen. Mit zwei Teelöffeln Nocken aus der Griesmasse formen und in die kochende Flüssigkeit geben, dann die Hitze reduzieren und die Griesnocken noch etwa 15 bis 20 Minuten gar ziehen lassen.

∞ Inzwischen den Schinken in schmale Streifen schneiden. Die Paprika waschen, halbieren, entkernen und ebenfalls in schmale Streifen schneiden. Die Brühe mit einer Zimtstange aufkochen, vom Herd ziehen.

∞ Die Paprikastreifen hinein geben und ca. 3 Minuten ziehen lassen. Zimtstange entfernen. Die fertigen Griesnocken aus dem Salzwasser fischen und in die Brühe legen. Die Suppe in vier vorgewärmten Schalen anrichten und mit Zimtstangen dekorieren.

# ***Maultaschen Suppe***

## Zutaten für 4 Portionen

4 Pak-Choy (chin. Senfkohl)  
8 Lauchzwiebeln  
4 Chilischoten  
200 g Brokkoli  
1,5 Ltr. Brühe  
400 g Gemüse Maultaschen  
Koriander  
4 TL Olivenöl  
Tabasco  
4 TL Parmesan

## Zubereitung

- ∞ Pak-Choy in Blätter zerlegen. Lauchzwiebeln in 2 cm lange Stücke schneiden. Chilischote entkernen, grob hacken. Mit Brokkoli in Brühe 10 Minuten garen.
- ∞ Gemüse Maultaschen mitkochen lassen. Koriander und Olivenöl unterziehen. Mit Tabasco abschmecken.
- ∞ Mit geriebenem Parmesan bestreuen.

# ***Bayerischer Schweinebraten***

## Zutaten für 6 Portionen

1 200 g Schweineschulter

Pfeffer

Salz

5 TL süßen Senf

20 g Schweineschmalz

½ Ltr Wasser

20 g Butter

1 TL Kümmel

1 Knoblauchzehe

½ Ltr. Schwarzbier

2 TL Stärkemehl

## Zubereitung

- ∞ Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
- ∞ Das Fleisch abspülen und mit einem Küchenpapier trocknen. Die Schwarte mit einem scharfen Kochmesser im Abstand von ca. 2 cm schräg einritzen.
- ∞ Das Fleisch mit Pfeffer und Salz würzen und mit 4 TL süßen Senf einreiben.
- ∞ Schweineschmalz in die tiefe Fettpfanne vom Ofen geben und im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad auslassen. Das Fleisch mit der Schwarte nach unten in das heiße Schmalz legen.

- ∞ Wasser aufkochen, ca.  $\frac{1}{4}$  Ltr. Davon über das Fleisch gießen und den Schweinebraten 15 Minuten auf der mittleren Schiene braten. Danach die Temperatur auf 180 Grad reduzieren und den Braten umdrehen. Den Schweinebraten ca. 1 Stunde weiter backen und dabei nach und nach  $\frac{1}{8}$  Ltr. Heißes Wasser angießen, um den
- ∞ Bratenfond vom Blech zu lösen. Den Schweinebraten dabei immer wieder mit Bratenfond begießen. Weiche Butter mit Kümmel und Knoblauch würzen.
- ∞ Nach der Stunde Backzeit den Schweinebraten wenden und die Schwarte mit der Butter einstreichen.
- ∞ Den Schweinebraten weitere 30 Minuten braten und dabei mit dem restlichen Wasser begießen. Danach die Fettpfanne auf der oberen Schiene (Oberhitze) in den Backofen schieben und den Schweinebraten ca. 20 Minuten braten. Dabei den Braten immer wieder mit Schwarzbier begießen. Etwas Schwarzbier zum Verrühren des Stärkemehls zurückbehalten.
- ∞ Für eine krosse Kruste kann man zum Schluss ca. 3-4 Minuten den Grill zuschalten.
- ∞ Den Bratenfond in einen kleinen Kochtopf umfüllen und aufkochen. Die Schwarzbiersauce mit Pfeffer, Salz und 1 Teelöffel Senf würzen.
- ∞ Stärkemehl mit dem restlichen Schwarzbier glatt verrühren und die Sauce damit binden. Den aufgefangenen Bratensaft aus der Alufolie zur Bratensauce gießen.
- ∞ Mit Blau- oder Sauerkraut und Knödel serviere.

# ***Pizzaschnitzel mit Nudeln und Tomatensoße***

## Zutaten für 4 Portionen

8 Minutenschnitzel

3 Tomaten

1 Dose Champignons

Basilikum

Salz

Pfeffer

Reibekäse

1 Zwiebel

## Zubereitung

∞ Die Minutenschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und auf beiden Seiten anbraten. In der Zwischenzeit ein hohes Blech leicht ausfetten. Die angebratenen Schnitzel auf das Blech legen, mit Tomaten- und Champignons Scheiben belegen, mit Salz, Pfeffer und Basilikum würzen.

∞ Etwas fein geriebenen Käse über die Schnitzelchen streuen und in den Ofen geben. Überbacken bei 200 Grad, ca. 15 Minuten. Nudeln nach Packungsanweisung bissfest kochen, dazu gibt es Tomatensoße, aus dem Glas.

# ***Schweinefilet mit Pilzsoße***

## Zutaten für 4 Portionen

750 g Schweinefilet  
200 g Vollkornreis  
2 Zwiebeln  
750 g Champignons  
6 TL Öl  
8 EL gehackte Petersilie  
Prise Salz  
Prise Pfeffer  
8 EL Weißwein  
8 EL Creme legere  
4 EL passierte Tomaten

## Zubereitung

- ∞ Vollkornreis weich kochen. Zwiebeln hacken. Champignons klein schneiden.
- ∞ In einer Pfanne Öl erhitzen. Zwiebeln darin braten. Pilze und Petersilie dazu geben, salzen, pfeffern und 5 Minuten braten.
- ∞ Weißwein, Creme legere und passierte Tomaten dazu geben. Soße ca. 4 Minuten köcheln.
- ∞ Schweinefilet in Scheiben schneiden, salzen und pfeffern. In einer beschichteten Pfanne 1 TL Öl erhitzen. Fleisch auf beiden Seiten braten. Reis zum Schweinefilet mit Pilzsoße essen.

# ***Paprikaschnitzel***

## Zutaten für 4 Portionen

600 g Schweineschnitzel

4 EL Öl

Salz

Pfeffer

3 rote Paprika

4 gelbe Paprika

3 Knoblauchzehen

4 TL Paprikapulver

4 Tassen Instantbrühe

125 ml Kochsahne

Petersilie

600 g Pellkartoffeln

## Zubereitung

∞ Schweineschnitzel salzen und pfeffern und mit Öl braten. Aus der Pfanne nehmen und warm halten.

∞ Geputzte Paprika in Streifen schneiden und in die Pfanne unter Rühren kräftig anbraten. Knoblauchzehe dazu pressen.

∞ Paprikapulver darüber streuen und gut umrühren. Tasse Instantbrühe angießen.

∞ Unter Öfteren Rühren zugedeckt ca. 6 Minuten sämig einkochen lassen. Kochsahne untermischen, aufkochen

lassen und abschmecken.

∞ Mit dem Schnitzel anrichten. Mit gewiegener Petersilie bestreuen. Dazu passen Pellkartoffeln.

# ***Tomaten Gemüse zu Hacksteak***

## Zutaten für 4 Portionen

500 g Beefsteak-Hackfleisch

Salz

Pfeffer

4 TL Tomatenmark

4 EL Semmelbrösel

4 TL Öl

750 g jungen Lauch

750 g Tomaten

200 ml Brühe

100 g fettarmer Frischkäse

## Zubereitung

∞ Beefsteak-Hackfleisch, Salz, Pfeffer, Tomatenmark und Semmelbrösel verkneten. Hacksteak formen und in Öl beschichteter Pfanne von beiden Seiten braun braten, warm stellen.

∞ Lauch putzen, in Ringe schneiden. Tomaten würfeln. Lauch im Bratfett anbraten, mit Brühe ablöschen, würzen und Frischkäse einrühren, Tomaten zugeben, kurz erhitzen.

∞ Backzeit ca. 20 Minuten

# ***Schweinekoteletts mit Tomaten Confit***

## Zutaten für 4 Portionen

Für das Confit:

1 große Avocado

1 EL Zitronensaft

300 g Tomaten

1 eingelegte Sardelle

1 rote Chilischote

1 EL Öl

Meersalz

## Für die Koteletts:

4 Schweinekoteletts

2 EL Kapern

75 g Grissini-Stangen

3 EL Mehl

2 Eier

Pfeffer

Butterschmalz

## Zubereitung für das Confit:

∞ Avocado halbieren, entsteinen und die Hälften schälen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

- ∞ Tomaten abspülen, vierteln, entkernen und dabei den Stielansatz herausschneiden. Das Fruchtfleisch in kleine
- ∞ Würfel schneiden. Sardelle und Chili abspülen und beides fein hacken. Alle vorbereiteten Zutaten und das Olivenöl verrühren und salzen.

### Zubereitung für die Koteletts:

- ∞ Kapern gut trocken tupfen und fein hacken. Grissini fein hacken, mit den gehackten Kapern mischen und in einen tiefen Teller geben.
- ∞ Mehl in einen zweiten, verquirlte Eier in einen dritten tiefen Teller geben. Die Schweinekoteletts mit Salz und Pfeffer einreiben. Koteletts zunächst in Mehl wenden und das überschüssige Mehl abklopfen. Dann durch verquirltes Ei ziehen und abtropfen lassen. Koteletts schließlich in Grissini-Bröseln wenden und die Brösel leicht andrücken.
- ∞ Reichlich Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, es sollte etwa 1 cm hoch darin stehen. Koteletts in das heiße Fett legen und von jeder Seite etwa 5-6 Minuten bei mittlerer Hitze goldbraun ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenkrepp kurz abtropfen lassen.

# ***Sauerbraten***

## Zutaten für 4 Portionen

750 g Rindfleisch aus der Oberschale ohne Knochen

Marinade

2 Zwiebeln

1 Bund Suppengrün

5 Wacholderbeeren

15 Pfefferkörner

5 Pimentkörner

2 Gewürznelken

1 Lorbeerblatt

250 g Weißweinessig

375 ml Wasser

## Außerdem

3 EL Speiseöl

Salz

Frisch gemahlener Pfeffer

50 g Honigkuchen oder Pumpernickel

Etwas Zucker

## Vorbereiten

∞ Rindfleisch mit Küchenpapier trocken tupfen.

∞ Für die Marinade Zwiebeln abziehen und in Scheiben schneiden. Suppengrün vorbereiten: Knollensellerie, Möhren putzen. Die drei Zutaten klein schneiden. Zwiebeln und Suppengrün mit Wacholderbeeren, Pfefferkörnern, Pimentkörnern, Nelken, Lorbeerblatt, Essig und Wasser in einer Schüssel versehen. Das Fleisch in die Marinade geben, mit einem Deckel zudecken und etwa 2 Tage im Kühlschrank stehen lassen, dabei das Fleisch ab und zu wenden.

## Zubereitung

∞ Das Fleisch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. Die Marinade durch ein Sieb gießen, 375 ml davon abmessen und Marinade und Gemüse beiseite stellen.

∞ In einem Topf erhitzen. Das Fleisch von allen Seiten gut darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das abgetropfte Gemüse hinzufügen und kurz mitbraten. Etwas von der Marinade zu dem Fleisch gießen. Das Fleisch etwa 30 Minuten bei mittlerer Hitze mit Deckel schmoren, dabei von Zeit zu Zeit wenden und verdampfte Flüssigkeit nach und nach durch Marinade ersetzen.

∞ Honigkuchen fein zerkleinern, hinzugeben und weitere 1,5 Stunden schmoren.

∞ Das gare Fleisch etwa 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen damit sich der Fleischsaft setzt. Das Fleisch dann in Scheiben schneiden, auf eine vorgewärmte Platte anrichten. Den Bratensatz mit dem Gemüse durch ein Sieb streichen, nochmals erhitzen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und als Soße zu dem Braten servieren.

# ***Kabeljau mit Salami***

## Zutaten für 4 Portionen

4 Kabeljaufilets  
8 Scheiben Salami  
5 EL Olivenöl  
500 g Strauchtomaten  
3 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
1 TL Zucker  
60 g schwarze Oliven  
Salz  
Pfeffer  
2 EL Aceto balsamico

## Zubereitung

- ∞ Backofen auf 120 Grad vorheizen
- ∞ Die Kabeljaufilets mit je 2 Salamischeiben umhüllen. In 2 EL Olivenöl von jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten. Dann den Backofen auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten gar ziehen lassen.
- ∞ Die Tomaten waschen und vierteln. Schalotten und Knoblauch in Scheiben schneiden und in restlichem Olivenöl andünsten. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Oliven untermischen und mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

# ***Saiblings Filet auf Safran Rahmkraut***

## Zutaten für 4 Portionen

2 Schalotten  
2 EL Butter  
600 g Sauerkraut  
1 Döschen Safran  
250 ml heiße Gemüsebrühe  
200 ml halbtrockener Weißwein  
Salz  
weißer Pfeffer  
Zucker  
1 Lorbeerblatt  
½ Zitrone  
3 Zweige Thymian und Rosmarin  
4 Saiblings Filets  
200 g Creme fraiche  
50 g Meerrettich  
2 TL Zitronensaft

## Zubereitung

∞ Schalotten schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten darin andünsten. Sauerkraut zugeben. Safran in der Brühe auflösen. Brühe und 100 ml Wein zum Sauerkraut geben. Kraut mit Salz, Pfeffer,

1 TL Zucker und Lorbeer würzen. Zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 40 Minuten schmoren lassen.

∞ Zitrone heiß abspülen, trockenreiben und in Scheiben schneiden. Mit übrigem Wein, Thymian, Salz und Pfeffer in eine große Pfanne geben. Zugedeckt aufkochen lassen und dann bei schwacher Hitze weitergaren.

∞ Saiblings Filets abspülen, kurz trockentupfen und im heißen Kräuter-Zitronen-Sud etwa 6-8 Minuten bei schwacher Hitze gar ziehen lassen.

∞ 75 g Creme fraiche, Salz und Pfeffer glatt verrühren. Meerrettich schälen und auf einer Küchenreibe fein reiben, sofort mit dem Zitronensaft mischen und unter die Creme fraiche rühren.

∞ Übrige Creme fraiche unter das Sauerkraut rühren. Sauerkraut noch mal mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Tellern anrichten.

∞ Saiblings Filets herausheben, abtropfen lassen und auf dem Sauerkraut anrichten. Meerrettich-Creme-fraiche darüber träufeln.

# ***Lammlachse mit Rotweinsoße***

## Zutaten für 4 Portionen

4 Lammlachse  
2 Schalotten  
2 Möhren  
4 EL Butter  
¼ Ltr. Rotwein  
¼ Ltr. Portwein  
750 ml Rinderfond  
4 Nelken  
1 Lorbeerblatt  
1 Zimtstange  
10 schwarze Pfefferkörner  
1 EL Mehl  
Meersalz  
Pfeffer  
3 TL Himbeer Konfitüre  
2 EL Öl

## Zubereitung

∞ Die Schalotten und die Möhren schälen. Je 1 Möhre und Schalotte fein würfeln, die andere Möhre und Schalotte grob hacken.

- ∞ 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, fein gewürfeltes Gemüse darin etwa 4 Minuten andünsten. Die Gemüswürfel herausnehmen und beiseite stellen.
- ∞ 2 EL Butter in der Pfanne erhitzen und das grob gehackte Gemüse darin andünsten. Portwein dazu gießen und etwa 2 Minuten fast vollständig einkochen lassen. Rotwein und Fond dazu gießen.
- ∞ Nelken, Lorbeer, Zimtstange und Pfefferkörner ebenfalls dazugeben und alles etwa 10 Minuten bei starker Hitze einkochen lassen.
- ∞ Rotweinfond durch ein Sieb gießen und zurück in die Pfanne geben. Mehl und restliche Butter verkneten und unter ständigem Rühren in kleinen Flöckchen in die Soße geben. Soße etwa 10 Minuten bei kleiner Hitze kochen lassen. Das fein gewürfelte Gemüse zur Soße geben und mit Salz, Pfeffer und etwas Konfitüre abschmecken.
- ∞ Lammlachse mit Salz einreiben. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundherum bei starker Hitze 10 Minuten braten.
- ∞ Herausnehmen, mit etwas Pfeffer würzen und auf einem vorgewärmten Teller mit Alufolie abgedeckt etwa 5 Minuten ruhen lassen. Den Fleischsaft, der sich auf dem Teller sammelt, zur Soße gießen und erwärmen.
- ∞ Lammlachse in dickere Stücke schneiden und zusammen mit der heißen Soße servieren.