

Tapas à la mode de Schaad

Gedünsteter Nüsslisalat mit pochiertem Wachtelei

Für 6 Personen
300 gr Nüsslisalat
1 kleine Zwiebel
20 gr Butter zum Andünsten
Fleur de Sel, Pfeffer
Einige Tropfen Haselnussöl
6 Scheiben dunkles Brot
Gesalzene Butter
6 Wachteleier
Essig

Nüsslisalat waschen und trockenschleudern.
Zwiebeln schälen, kleinschneiden und in der Pfanne andünsten.
Den Nüsslisalat beifügen und einfallen lassen (ca. 1 bis max. 2 Min.).
Etwas auskühlen lassen, dann mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen und mit Haselnussöl aromatisieren.

Die Brotscheiben toasten und mit gesalzener Butter bestreichen.

Grosser Topf mit Wasser, Salz und Essig zum Sieden bringen und knapp unter dem Siedepunkt halten. Die Eier sorgfältig eines ums andere in eine Tasse aufschlagen, anschliessend ins Wasser gleiten lassen und etwa 40 Sekunden pochieren. Mit einer Schaumkelle herausheben, kurz auf etwas Haushaltspapier trocken tupfen und auf die mit Nüsslisalat belegten Brote geben. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Lachstatar

Für 4 Personen
400 gr rohes, frisches Lachsfilet (ohne Haut)
1 kleine Schalotte
2 cl Cognac
4 EL Mayonnaise (selber gemacht: Öl, Senf, Eigelb, Salz & Pfeffer)
1 EL Ketchup
Ein paar Tropfen Tabasco
Pfeffer, Salz

Den Lachs in kleine Würfel schneiden und kühl stellen.
Die Schalotten schälen und klein schneiden.
Cognac, Tabasco und Ketchup in die Mayonnaise einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Lachs und Schalotten in eine grosse Schüssel geben und esslöffelweise die Cocktailsauce sorgfältig unterrühren.
Einen Ring benutzen, um auf einem Teller anzurichten

Ofenkartoffel mit falschem Kaviar

1 festkochende Kartoffel pro Person
Grobes Meersalz
Ca. 2 bis 3 EL Crème Fraîche pro Person
1 EL Butter pro Person
Seehasenrogen (1 Dose für ca. 3 bis 4 Personen)

Backblech mit Backtrennpapier belegen, mit grobem Meersalz bestreuen und Kartoffeln darauf verteilen.

In den auf 200° vorgeheizten Ofen schieben und ca. 50 bis 60 Minuten backen.

Anschliessend bei den Kartoffeln einen Deckel abschneiden und den unteren Teil etwas aushöhlen.

In den ausgehöhlten Teil etwas Butter geben, mit Crème Fraiche grosszügig auffüllen und auf die Crème Fraiche grosszügig Seehasenrogen geben.

In der Zwischenzeit das grobe Meersalz vom Backblech auf die einzelnen Teller geben und die fertigen Kartoffeln darauf platzieren.

Die Kartoffeln mit einem Teelöffel servieren auf dessen Rückseite man Salzkörner beim Verzehr der Kartoffel aufnehmen kann.

Morchelragout

Für 4 Personen
40 gr getrocknete Morcheln
¼ L Rahm
Cognac nach Gutdünken
Pfeffer, Salz

Getrocknete Morcheln in lauwarmem Wasser einweichen und etwa eine halbe Stunde ziehen lassen.

Die Morcheln unter fliessendem Wasser waschen und in einem Küchentuch trocknen.

Morchelwasser mit einer grossen Tasse oben abschöpfen. Der Satz muss am Boden bleiben.

Die Morcheln in heisser Butter anbraten, damit die letzten Reste Wasser verdampfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit Cognac ablöschen.

Anschliessend einen rechten Gutsch Rahm begeben und etwas braune Farbe annehmen lassen.

Anschliessend einen rechten Gutsch Morchelwasser begeben und beides bei guter Hitze einkochen lassen. Wenn die Sauce sämig wird, den Vorgang noch zwei Mal wiederholen. Am Schluss nach Belieben würzen und noch einen Schuss Cognac/Portwein/Madeira etc. zugeben. Mit Gabel und Löffel servieren (um am Schluss die Sauce noch aufzulöffeln).

Lemon Bars

Für ein Backblech von ca. 30 x 35 cm
Teig
250 gr Mehl
120 gr Zucker
1 TL Salz

250 gr klein gewürfelte Butter

Füllung

3 Eier

240 gr Zucker

5 EL Mehl

1 Prise Salz

Abrieb und Saft von zwei Zitronen

Butter, Salz, Zucker und Mehl mit den Händen mischen, bis der Teig krümelig ist. In Frischhaltefolie packen und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 180° vorheizen.

Eine eckige Backform mit Backtrennpapier auslegen. Teig gleichmässig etwa 1 cm hoch in die Backform drücken.

Ungefähr 20 Minuten backen, bis die Oberfläche hellbraun ist. Zur Seite stellen und etwas auskühlen lassen.

Für die Füllung Eier, Zucker, Mehl und Salz schaumig rühren. Zitronenabrieb und langsam auch den Saft zufügen.

Über die gebackene Kruste geben und 15 bis 18 Minuten backen.

Auskühlen lassen, in schmale Schnitten schneiden und mit Puderzucker bestreuen.