

**Amuse**

Scampicoctail auf rheinhessische Art( Im Glas)  
Grüne-Soße / Garnelen / Crostini

**Vorspeise**

2erlei vom Ziegenkäse / süß-saurer Spargel / Semmelschmelze

**Hauptgang**

Lachsforelle aus dem Wispertal / Tomaten-Fenchelsud / Gewürzfenchel /  
Babyspinat

**Dessert**

Rhabarber-Crumble  
(Optional mit Vanilleeis)

Rezepte für 2 Personen

**Scampicoctail auf rheinhessische Art( Im Glas)  
Grüne-Soße / Garnelen / Crostini**

250 gr	Joghurt
50 gr	Mayonnaise
	Bund Frankfurter Grüne-Soßekräuter
	Salz, Pfeffer, Zucker, etwas Zitronensaft und Senf zum Würzen
4-5	Garnelenschwänze (je nach Größe), vorgebraten und abgekühlt
4 Scheiben	Weißbrot

**Zubereitung:**

1. Joghurt, Mayonnaise, gehackte Kräuter und Senf in ein Gefäß geben und mit einem Mixstab pürieren.
  2. Abschmecken mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Zitronensaft.
  3. Weißbrot mit etwas Olivenöl beträufeln, salzen und bei 180°C im Ofen gold-braun rösten.
  4. Garnelen und Grüne-Soße vermischen und in ein Glas geben. Mit ein paar übrig gebliebenen Kräutern garnieren. Brotscheiben anlegen und genießen.
- Am besten 1 Tag vorher zubereiten.

**2erlei vom Ziegenkäse / süß-saurer Spargel / Semmelschmelze**

8 Stangen	Weißer Spargel, geschält, geschnitten und blanchiert
4 El	Honig
2 El	heller Balsamicoessig (Optional: Fruchtessig)
1-2 Zweige	Thymian
6 Stk.	Ziegenkäsetaler
100 gr	Ziegenfrischkäse
5 El	Semmelbrösel oder Panko (Asiatisches Paniermehl)
	etwas Butter

Salz und Pfeffer zum Würzen

Optional: etwas Kerbel und Frisée zum Dekorieren

**Zubereitung:**

1. Den vorbereiteten Spargel in einer Pfanne mit Honig und Zucker karamellisieren. Zum Schluss Thymian hinzugeben und mit Essig ablöschen.

2. Parallel in einer Pfanne Butter zum schmelzen bringen und Semmelbrösel oder Panko einrühren bis eine dickflüssige Masse entsteht. Etwas Würzen mit Salz.

3. Die Ziegenkäsetaler in den Ofen geben und leicht anschmelzen lassen. ( Der Ofen muss nicht extra angemacht werden. Resthitze vom vorherigen Gang ist dafür ausreichend. )

4. Ziegenfrischkäse in eine Schüssel mit etwas Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Anrichten und Dekorieren

**Lachsforelle aus dem Wispertal /  
Tomaten-Fenchelsud / Gewürzfenchel / Babyspinat**

- 2 Lachsforellenfilet`s ( je nach Größe – ca. 150 – 170 gr),  
geputzt und entgrätet  
150 gr Cherrytomaten, halbiert  
1 Schalotte oder Rote Zwiebel, feine Ringe oder Würfel  
1 Fenchel, halbiert ( 1 Teil zum Schmoren im Ofen, den anderen  
Teil gewürfelt)  
4 El Tomatenmark  
etwas Wermut oder Pernod  
200 ml Weißwein oder Rose  
100 gr Babyspinat  
2 El Senf  
150 gr Butter  
etwas Gemüsebrühe oder Fischfond  
Salz, Cayennepfeffer, Paprikapulver, Zucker zum Würzen  
Olivenöl, Knoblauch, Thymian, Zitrone oder Limette zum Braten der  
Lachsforelle

**Zubereitung:**

1. Ofen auf 175°C vorheizen.  
½ Fenchel ganz lassen und mit etwas Senf einreiben.  
Salz, Zucker, Cayennepfeffer und Parikapulver verwenden zum Würzen.  
Fenchel bis zur Fertigstellung des Gerichtes im Ofen lassen. Dieser darf  
gerne Farbe (Röstaromen) annehmen.

2. Das geschnittene Gemüse (Cherrytomaten, Fenchel, Schalotte) in Olivenöl mit etwas Knoblauch anschwitzen und würzen.  
Tomatenmark hinzufügen, kurz mit anschwitzen und mit Wermut oder Pernod ablöschen.  
Mit Weißwein, Brühe oder Fischfond aufgießen und solange einkochen bis eine dickflüssiges „Gemüseragout“ entsteht.
3. Die Lachsforellenfilet`s in einer beschichteten Pfanne mit Olivenöl auf der Hautseite knusprig anbraten (ca. 4-5 Minuten).  
Zum Schluss eine Flocke Butter, Knoblauch, Thymian und etwas Zitrone oder Limette hinzufügen und aromatisieren.  
Zum Anrichten die Lachsforellenfilet`s auf ein Küchencrêpes wenden und kurz abtropfen lassen.
4. Butter in den reduzierten Sud geben, vom Herd nehmen und gut rühren.  
Als letztes den Babyspinat unterheben (eine Handvoll übrig lassen als Dekoration).
5. In einen tiefen Teller als erstes den Sud mit Gemüse geben, darauf den Ofenfenchel und die Forelle anrichten.  
Zum Dekorieren etwas Babyspinat mit Olivenöl und Zitronensaft marinieren und darauf geben.

**Rhabarber-Crumble**  
**(Optional mit Vanilleeis)**

2 Stk. Ofenfeste Dessertformen oder Gläser

200 gr Rhabarber, geschnitten  
1 Pck. Vanillezucker  
30 – 40 gr Zucker ( je nachdem wie sauer der Rhabarber ist)  
etwas Limettensaft

50 gr Butter  
60 gr Mehl  
50 gr Zucker  
1 Prise Salz  
Optional: Mandelsplitter oder zerbröselte Amarettini  
Puderzucker zum bestäuben  
Vanilleeis

**Zubereitung:**

1. Geschnittenen Rhabarber zuckern und mit etwas Limettensaft marinieren und ca. 30 – 40 Minuten ziehen lassen.
2. Weiche Butter mit Mehl, Zucker, Salz und optional Mandelsplitter oder Amarettini vermengen.
3. Ofenformen buttern und aus zuckern.  
Schichtweise Rhabarber und Crumble aufeinander stapeln.
4. Backofen auf 170°C vorheizen und ca. 25 – 30 Minuten gold-braun backen.
5. Etwas auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.