



Frisch mit Fisch

AUF APFEL-MEERRETTICHCRÈME

LACHS

Lachs:

*1 Packung Zimmermann Schwarzbrot
200 g Lachs*

Apfel-Meerrettichcrème:

*1 Apfel
1,5 cm Meerrettich
100 ml Sahne
50 g Crème fraîche
1 Messersp. Xantan (biologisches Geliermittel)
1 Biozitrone
Salz, Pfeffer*

Sahne mit Crème fraîche und dem Xantan vermischen. Aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In der Zwischenzeit den Apfel und den Meerrettich raspeln, das Ganze mit der Sahne-Crème fraîche-Mischung übergießen und abkühlen lassen.



Anrichten:

Je eine Scheibe Zimmermann Schwarzbrot mit der Meerrettichcrème bestreichen, darauf den Lachs anrichten und dann mit einem Spritzbeutel wieder Meerrettichcrème daraufgeben. Das Ganze mit feinem Zitronenabrieb verzieren.



Aus der Luft und
der Liebe zum Meer

TATAR VOM THUNFISCH MIT WACHTELEI

Thunfisch-Tatar:

1 Packung Zimmermann Schwarzbrot

300 g Thunfisch

(Sashimi Qualität)

1 Schalotte

1 Zitrone

1 Limette

1 EL Crème fraîche

Salz, Pfeffer

1 Wachtelei

Thunfisch fein würfeln. Zitronensaft, Limettenabrieb und die fein gehackte Schalotte mit der Crème fraîche vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Anrichten:

Eine Scheibe Zimmermann Schwarzbrot mit einer Form rund ausstechen, die Thunfischmasse auf das Schwarzbrot geben und bis an den Rand verstreichen. Dann ein Wachtelei aufschlagen und auf den Thunfischtatar geben. Mit Petersilie verzieren.



Ein süßes Herz

BERGISCHE KAFFEETAFEL IM GLAS

VINTAGE

Waffeln:

125 g Butter
 250 g Mehl
 75 g Zucker
 ½ TL Backpulver
 ca. 100 ml Milch
 Abrieb einer Zitrone
 Mark einer Vanilleschote



Butter, Eier, Mehl, Zucker, Zitronenabrieb und Vanille-Mark gut verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unter Eimasse heben. Milch zufügen bis ein dickflüssiger Teig entsteht.

Kirschen:

200 g Kirschen
 30 g Zucker
 50 g Puderzucker
 Stärke
 Zimt
 Kirschwasser

Kirschen in eigenem Saft mit Zimt und Zucker aufkochen lassen. Mit Stärke andicken und ein wenig Kirschwasser aromatisieren.

Schwarzbrotbrösel:

1 Packung Zimmermann Schwarzbrot
 150 g Butter
 4 TL Grafschafter Rübekraut

Butter zerlassen. Schwarzbrot darin anrösten. Rübekraut zugeben und karamellisieren.

Anrichten:

Den Boden eines Glases (140 ml) mit Schwarzbrotbröseln bedecken. Kirschen dazugeben. Mit Sahne zu $\frac{3}{4}$ füllen. Eine weitere Schicht Schwarzbrotbrösel verteilen. Eine kleine Vanilleeiskugel aufsetzen. Mit „KÖLN IST EIN GENUSS“-Schokoraspel, gemahlener Pistazie, einem Waffelherz mit Puderzucker und Kirschen garnieren.