



## Chochete Daniel

vom Donnerstag 20.06.2024

unter dem Motto Schweden

### Apero

Rauchwurst, Käse, Knäckebrot, Brot

### Vorspeise

Toast Skagen mit  
selbstgemachter Mayonnaise



### Hauptgericht

Fischragout an Safransauce  
Kartoffel-Petersilienknödel  
Broccoli mit Mandelsplitter

### Nachspeise

Schwedische Zimtschnecken

### Getränke

Bier, Weisswein, Rotwein, Wasser

# Toast Skagen mit selbstgemachter Mayonnaise

## Zutaten Mayonnaise

- 1 Ei
- 15g Senf
- 15g Zucker
- 3g Salz
- 250g Rapsöl



## Zubereitung Mayonnaise:

1. Alle Zutaten in einen Massbecher geben.
2. Danach den Pürierstab auf den Boden des Massbechers setzen und auf höchster Stufe einschalten.
3. Ein paar Mal hoch und runter fahren bis die Mayonnaise fest ist.

## Zutaten Toast ( für 4 Toast) :

- 350 g kleine aromatische Nordsee-Krabben
- 4 Stück Toastbrot
- 2 gehäufte EL Crème Fraîche
- 1 EL Mayonnaise
- 6 Zweiglein Dill, gewaschen, gezupft und fein gehackt
- 1 kleine Schalotte, fein gehackt, nach Belieben Zitronensaft, wenig Zitronenraspel (Bio-Zitrone)
- Salz und schwarzen Pfeffer aus der Mühle
- Butter zum Bestreichen der Toasts roter Fischrogen (fakultativ) frische Kresse

## Zubereitung Toast :

1. Den Crème Fraîche mit der Mayonnaise, dem Dill und der Schalotte gut mischen.
2. Die Krabben dazugeben und umrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zitronenraspel abschmecken. Die Krabben-Mischung dann zugedeckt für ca. eine halbe Stunde kühl stellen.
3. Die Brotscheiben mit Butter bestreichen und in einer beschichteten Bratpfanne kurz anrösten. (alternativ im Toaster) Die gerösteten Brot-Scheiben abkühlen lassen.
4. Dann die Krabben Mischung auf dem Toasts anrichten. Einen kleinen Löffel Fischrogen auf die Krabben-Häufchen geben und etwas Kresse und wenig grobgemahlene schwarzen Pfeffer darüber geben.

# Fischragout an Safransauce

## Zutaten für 4 Personen:

- 400g Lachsfilet
- 300g Pangasius Filet
- 1 Zwiebel
- Saft von 1 Zitrone
- 500ml Wasser
- 8 Pfefferkörner
- 30g Butter
- 30g Mehl
- 1 Becher Schlagsahne (200g)
- Pfeffer
- 1 Beutel Safran
- 1 Prise Zucker
- 50ml Weisswein
- Evtl. Dill zum garnieren



## Zubereitung:

1. Fisch gründlich waschen und würfeln.
2. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden
3. 500ml Wasser, Zitronensaft, Zwiebel, Salz, Pfefferkörner aufkochen lassen
4. Fisch zufügen und ca. 8 Minuten bei niedrigster Stufe gar ziehen lassen.
5. Fisch vorsichtig aus dem Sud nehmen und warm halten.
6. Sud durch ein Sieb giessen und auffangen.
7. Fett in einem Topf schmelzen, Mehl zufügen, anschwitzen und 250ml Fischsud und Sahne unter Rühren.
8. Aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer, Safran und Zucker abschmecken.
9. Wein zufügen.
10. Fisch vorsichtig wieder in die Sosse geben.
11. Alles mischen und nochmals kurz köcheln lassen.
12. Mit den Kartoffel-Petersilienknödeln und dem Broccoli auf einem Teller anrichten.

# Kartoffel-Petersilienknödel

## Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- 80g Mehl
- 80g Maizena
- 2 Ei
- Salz
- Petersilie

## Und so wirds gemacht:

1. Die Kartoffeln kochen
2. Diese dann noch heiß entweder durch die Kartoffelpresse drücken oder aber einfach mit einem Stampfer zu Brei verarbeiten. Oder mit einer Gabel zerdrücken.
3. Wenn die Kartoffeln nur noch handwarm sind, Mehl, Stärke, Petersilie und Eier einarbeiten. Den Teig mit Salz abschmecken.
4. Der Teig sollte nur noch leicht feucht sein. Wer sich wegen der Konsistenz unsicher ist, kann einen Probeknödel kochen und bei Bedarf noch Stärke hinzugeben.
5. Mit nassen Händen kleine Knödel aus dem Teig formen und in reichlich leicht siedendem Salzwasser in ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Steigen die Knödel nach oben, lässt man sie noch ca. 5 Minuten schwach köcheln und kann sie dann herausnehmen und zusammen mit dem Broccoli und dem Fischragout servieren.

# Broccoli mit Mandelsplitter

## Zutaten für 4 Personen:

- 750g Broccoli
- 1 Prise Salz
- 500 ml Wasser
- 50g Mandelsplitter
- 2EL geschmolzener Butter



## Zubereitung:

1. Broccoli waschen, putzen und in Röschen teilen.
2. 500 ml. Wasser mit Salz würzen und aufkochen. Broccoli reingeben und ca. 15 Minuten garen.
3. In der Zwischenzeit das Butterschmalz in einer Pfanne heiss werden lassen. Die Mandeln reingeben und hellbraun rösten.
4. Broccoli auf ein Sieb geben und abtropfen lassen. In eine vorgewärmte Schüssel füllen und mit den Mandelblättchen bestreuen.
5. Zusammen mit dem Fischragout und den Kartoffeln-Petersilienknödel auf dem Teller anrichten.

# Schwedische Zimtschnecken

## Zutaten für 12 Stück:

### ZUTATEN HEFETEIG:

- Etwas Kardamon
- 42g Hefe
- 20g Wasser
- 80g Zucker
- 500g Mehl
- 1 Ei
- 220g Milch
- 80g Butter (weich)
- 1TL Salz



### Zubereitung Hefeteig:

1. Verrühre die Hefe mit dem Wasser und Zucker in einer Rührschüssel.
2. Füge das Mehl, Ei, die Milch, weiche Butter, Kardamom und das Salz hinzu und knete den Teig etwa 10 Minuten lang geschmeidig.
3. Forme den Teig mit den Händen zu einer Kugel und lasse ihn abgedeckt für etwa 1 Stunde ruhen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
4. (Je nach Mehlsorte benötigst du etwa bis zu 20 g mehr oder weniger Mehl. Der Teig sollte schön weich und geschmeidig sein, aber auch nicht mehr kleben.)

### ZUTATEN ZIMTFÜLLUNG:

- 80g Butter (weich)
- 80g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 2 TL Zimt oder etwas mehr

### Zubereitung Zimtfüllung:

Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker, Vanilleextrakt und Zimt, bis sich alles gut verbunden hat.

## ZUM FERTIGSTELLEN

- 40g Butter (flüssig)
- 20g Hagelzucker

## SCHNECKEN FÜLLEN

1. Rolle den Hefeteig auf einer leicht bemehlten Silikonmatt oder auf Backpapier etwa 5 mm dünn zu einem Quadrat aus.
2. Streiche die Füllung darauf und rolle den Teig zu einer Rolle auf.



3. Schneide die Rolle mit einem Faden in gleichmäßige Schnecken.
4. Bestreiche sie mit der flüssigen Butter und streue den Hagelzucker darüber.

## SCHNECKEN BACKEN

1. Stelle das Blech in den kalten Ofen, die Aufheizzeit nutzen die Schnecken nochmal zum Aufgehen, und backe die Schnecken bei 180 °C Ober- und Unterhitze etwa 25 Minuten.
2. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie etwas abkühlen. Serviere sie noch lauwarm oder ganz abgekühlt.
3. Du kannst den Ofen auch erst vorheizen und die Schnecken dann darin backen, lasse sie dazu vor dem Backen noch für 30 Minuten aufgehen.