

**Vorspeise**



**Alexander Schwindt**

**Frisches Lachs -Tatar mit Kartoffelrösti**  
**Alternative: Avocado-Tatar mit Kartoffelrösti**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Lachstatar**

- 100 g geräucherten Lachs
- 100 g frischen Lachs (ohne Haut und Gräten)
- 1 El Honigsenf
- 1 TL Olivenöl
- 1 Apfel
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Limette
- 1 Beet Gartenkresse
- 100 g Crème fraîche
- Schwarzer Pfeffer
- Salz
- Zucker

Den Lachs fein würfeln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Apfel waschen, trockentupfen, vom Kerngehäuse befreien und fein hacken. Kresse putzen und ebenfalls fein hacken. Fisch, Zwiebeln, Apfel und Kresse mit Honigsenf und Olivenöl vermengen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und mit Limette abschmecken. Crème fraîche mit Limette (Saft und Abrieb) verfeinern, mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen.

**Für das Avocado-Tatar**

- 2 reife Avocados
- 1 Limette
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Apfel
- Kleines Stück Ingwer
- 1 Beet Gartenkresse
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Die Avocados halbieren, schälen und Steine herauslösen. Die Avocadohälften in kleine Würfel schneiden und mit Limettensaft beträufeln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Den Apfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel klein würfeln. Den Ingwer schälen und klein würfeln. Alle Zutaten zusammenrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

**Für die Rösti**

- 100 g festkochende Kartoffeln
- 100 g mehlig kochende Kartoffeln
- Rosmarin (Zweig oder getrocknet)
- 100 g Butterschmalz und/oder neutrales Öl, zum Braten
- Muskatnuss (Pulver oder Ganz zum Reiben)
- Salz

Kartoffeln waschen, schälen und mit der Gemüsereibe in feine Streifen raspeln. Kartoffelstreifen mit etwas Salz würzen und stehen lassen, damit sie Wasser verlieren. Ausdrücken und nochmal mit Salz und Muskatnuss würzen. Öl und/oder Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Kartoffelstreifen hineingeben, gleichmäßig verteilen und etwas andrücken. Rösti bei mittlerer Hitze etwa 4 Minuten goldbraun anbraten. Wenden und auf der anderen Seite ebenfalls langsam goldbraun anbraten. Eventuell nochmal 1-2 EL Öl hinzufügen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und Rösti damit fertigbraten.

**Küchengeräte**

Gemüsereibe, Schüssel, Sparschäler, Pfanne, Messer  
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

## Hauptspeise



Alexander Schwindt

### Sommerliche Gnocchi-Pfanne

Zutaten für zwei Personen

#### Für die Gnocchi

400 g mehlig kochende Kartoffeln  
130 g Mehl  
130 g Gries  
1 Ei  
Muskatnuss (Pulver oder Ganz zum Reiben)  
Zucker  
Salz  
Schwarzer Pfeffer

Kartoffeln schälen und im Salzwasser garen. Kartoffeln noch warm durch eine Kartoffelpresse drücken. Mehl, Grieß und Ei beifügen, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat würzen und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig ruhen lassen. Nun den Kartoffelteig zu Rollen formen, die etwa 2 cm breit sind und davon 2 cm lange Stücke abschneiden. Mit den Zinken einer Gabel das typische Rillenmuster hineindrücken. Alle Gnocchi im Salzwasser bei mittlerer Hitze gar ziehen lassen, mit der Lochkelle rausfischen und im Sieb abtropfen lassen.

#### Für die Gemüsepfanne

150 g Cocktailtomaten  
1 Kugel Mozzarella  
1 Staud Basilikum  
1 Frühlingszwiebel  
1 Knoblauchzehe  
50 g Parmesan oder Grana Padano  
25 g Pinienkerne  
2 EL Olivenöl  
2 EL Balsamico/ Weißweinessig  
1 Prise Zucker  
Salz  
Schwarzer Pfeffer  
Optional: Panchetta oder ähnlicher Speck

Pinienkerne in einer Pfanne anrösten und herausnehmen. Kirschtomaten waschen und halbieren. Daraufhin Mozzarella in Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Knoblauch in sehr kleine Würfel schneiden.

[Für Fleischliebhaber: Nun etwas Speck in einer Pfanne anbraten] Nachdem die Gnocchi aus dem Salzwasser genommen wurden, Öl in eine Pfanne geben [oder den Speck herausnehmen und dieses Fett benutzen] und bei mittlerer Hitze die Gnocchi anbraten. Nach circa 2 Minuten Tomaten, Frühlingszwiebel und Knoblauch dazugeben und leicht anschmoren lassen. Daraufhin mit etwas Balsamico ablöschen und mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Abschließend den grob gehackten Basilikum, die angerösteten Pinienkerne und den geriebenen Parmesan dazugeben.

#### Küchengeräte

Kartoffelpresse/-stampfer, Messer, Pfanne, Topf, Sparschäler, Reibe  
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

## Dessert



**Alexander Schwindt**

### **Himbeer-Blitzeis**

**Zutaten für zwei Personen**

#### **Für das Eis**

150 g tiefgefrorene Himbeeren  
100 g kalter Joghurt  
25 g Puderzucker  
0,5 Zitrone

Die halbe Zitrone auspressen. Den Zitronensaft mit den anderen Zutaten vermengen und in ein höheres Gefäß geben. Alles mit dem Stabmixer zu einer glatten Eismasse mixen.

#### **Für die Deko**

Ein paar frische Himbeeren  
Mandelblättchen

Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten. Die Himbeeren waschen und ggf. halbieren. Beides auf oder um das Blitzeis verteilen.

#### **Küchengeräte**

Stabmixer/ Standmixer, Messer, Pfanne

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.