



**Rotbarsch mit Meerrettichknusperkruste | Selleriepüree |
Rote Bete Carpaccio & Grünkohlsalat mit Orangen |
dazu Winterstrudel und Birnentarte mit Vanillecreme**

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

für den Rotbarsch

- 300 g Rotbarsch o. Skrei
- 30 g süßer Senf
- 30 g Meerrettich
- 40 g Knäckebrot
- Salz, Pfeffer
- Zitronenabrieb, Zitrone

für das Selleriepüree

- 300 g Sellerie (Knolle)
- 100 g Kartoffeln (mehlig)
- 150 ml Sahne
- 30 g Butter
- Salz, Pfeffer
- Muskat

für Grünkohlsalat & Carpaccio

- 80 g gekochte Rote Beete im Vacuum Päckchen
- 6 Orangenfilets
- Saft einer halben Orange
- 1-2 Messerspitzen Wasabi
- 10 g Honig
- 30 ml Himbeeressig
- 20 ml Olivenöl
- 1 TL gerösteter Sesam
- Salz, Pfeffer
- Zucker
- 80 g junger Grünkohl, alternativ Feldsalat
- 2 g Alfalfa Sprossen

für den Winterstrudel

- 1 Blätterteig (Rolle)
- 1 Birne
- 2 Thymianzweige
- Zucker
- 1 Apfel
- Mandelblättchen
- Rosinen
- Zimt
- Zucker
- 30 g Butter
- 200 g Quark
- 50 g Schmand
- Vanillezucker/Schote
- Orangenabrieb
- Honig
- Puderzucker



Rotbarsch mit Meerrettichknusperkruste | Selleriepüree | Rote Bete Carpaccio & Grünkohlsalat mit Orangen | dazu Winterstrudel und Birnentarte mit Vanillecreme

Arbeitsmittel:

- Backofen
- 2 Backbleche
- 1 Geschirrtuch
- Schüssel ca. 7 verschiedene Größen
(Kruste | Mül | Filets | Dressing | Topfen | Salat | Obst)
- 2 Teigschaber Silikon
- 1 feine Reibe
- 1 Kochmesser
- 2 Bretter für Fisch und Gemüse
- 1 Sparschäler
- 1 Topf
- 1 Kartoffelstampfer oder Pürierstab
- 1 hohes Gefäß
- 1 Pfanne
- 1 kleiner Schneebesen
- 1 kleines feines Sieb oder Puderzuckerstreuer
- Backpapier

Rotbarsch mit Meerrettichknusperkruste | Selleriepüree | Rote Beete Carpaccio & Grünkohlsalat mit Orangen | dazu Winterstrudel und Birnentarte mit Vanillecreme

ZUBEREITUNG:

1. **Winterstrudel 1:** Backofen bei 200° C vorheizen. Mandelplätzchen in Pfanne anrösten, Butter & etwas Zucker zugeben, ankaramellisieren. Apfel in kleine Würfel schneiden und mit Rosinen in die Pfanne geben, mit Zimt abrunden. Masse aus der Pfanne auf flachen Teller geben und Abkühlen im Kühlschrank.
2. **In der Zwischenzeit:** Sesam in der Pfanne anrösten, Sesam für später bei Seite stellen.
3. **Birnentarte:** Birne vierteln, Strunk und Kerne entfernen und in feine Scheibchen schneiden (3 pro Tarte), Backblech mit Zucker bestreuen, den Thymian platzieren und die Birnen gefächert auflegen. Anschließend den Blätterteig zurechtschneiden und auf die Birnen platzieren.
4. **Winterstrudel 2:** Den restlichen Blätterteig mit der gekühlten Apfelmasse flächig füllen (darf nicht heiß sein) und zu einer Strudelrolle aufrollen. Dann mit einem Messer ca. Daumenbreit schneiden und zur Birnentarte auf das Blech legen. Beides bei 200° C im Backofen (Umluft ca. 15-20 Minuten) aufbacken.
5. **Selleriepüree:** Sellerie und Kartoffeln schälen, zu kleinen Würfelchen schneiden und in einen Topf geben mit Sahne auffüllen, würzen mit Salz, Pfeffer und dezent Muskat. Das Gemüse weichkochen lassen unter der Zugabe von etwas Butter zu cremigem Püree verarbeiten und abschmecken.
6. **Fisch:** Rotbarschfilet säubern, säuern, salzen, mit Pfeffer abrunden und mit Backpapier auf Blech legen. Für die Masse das Knäckebrot in einem Küchentuch zerkleinern. Meerrettich und süßen Senf 1:1 in eine Schüssel geben, etwas Zitronenabrieb dazugeben und mit Knäckebrotbröseln vermengen. Dann auf die Fischfilets verteilen und Fisch im vorgeheizten Backofen fertig garen (tritt Eiweiß aus, ist der Fisch gut).
7. **In der Zwischenzeit:** Den Quark mit etwas Schmand in eine Schüssel geben, Vanillezucker zugeben und etwas Orangenabrieb gut miteinander verrühren und abschmecken. Bei Seite stellen.
8. **Grünkohlsalat & Rote Bete Carpaccio:** Den geputzten, trockenen Grünkohl zu feinen/mittleren Streifen schneiden. Aus einer Orange pro Teller 3 schöne Filets schneiden. Die restliche Orangen fürs Dressing zum Saft auspressen. Rote Bete in dünne Scheibchen schneiden und auf Teller platzieren. Rote Bete Saft aus der Verpackung zum Orangensaft zugeben sowie zerkleinerte Rote Beete Abschnitte, etwas Himbeeressig, Honig, einen kleinen Teil gerösteten Sesam sowie dezent Wasabi zufügen. Mit etwas Salz & Pfeffer abrunden und mit dem Pürrierstab zum Dressing verarbeiten, mit etwas Olivenöl abrunden.
9. **Anrichten:** Das Selleriepüree auf den Teller zugeben und mit einem Löffel geschwungen platzieren, das Fischfilet dazugeben, die Grünkohlstreifen auf die Rote Beete platzieren, die Orangenfilets dazugeben und mit dem Dressing beträufeln. Den restlichen gerösteten Sesam auf den Salat streuen. Die Birnentarte sowie die Winterstrudel auf den Teller platzieren, aus der Quarkcreme mit dem Löffel eine Nocke zu den Gebäcken platzieren. Mit Puderzucker bestreuen und etwas Thymian als Garnitur anlegen.