LÉA LINSTER PETER GAYMANN

AVEC AMOUR

Mit Liebe gewürzt

ars vivendi

ZUCCHINIAUFSTRICH

Zutaten für 4 Personen
1 mittelgroße Zucchini
1 EL Olivenöl
Meersalz
30 g Parmesan
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Die **Zucchini** waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Das **Olivenöl** erhitzen und die Zucchini bei niedriger Temperatur darin andünsten. Eine Prise **Salz** darüberstreuen. Sobald sie weich ist, abkühlen und abtropfen lassen, bei Bedarf leicht ausdrücken. Den **Parmesan** fein reiben.
Vor dem Servieren die Zucchini pürieren, mit dem Parmesan vermengen und den Aufstrich mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

SCHWARZE OLIVEN-AUFSTRICH

Zutaten für 4 Personen
200 g entsteinte schwarze Oliven
(aus dem Glas, in Öl)

Die **Oliven** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Mit dem Stabmixer pürieren. Die Olivenpaste hält sich gekühlt und luftdicht verschlossen mehrere Wochen.

KARTOFFELRÖSTI MIT GEBEIZTEM WILDLACHS UND KAVIAR

Zutaten für 2 Personen

Lachs (2 Tage im Voraus zubereiten)
25 g schwarze Pfefferkörner
250 g grobes Meersalz
170 g Zucker
40 g Fenchelsamen
400 g Wildlachsfilet mit Haut, entschuppt und entgrätet (ca. 1 Lachsseite)

Sahnecreme
3 EL Sahne
3 EL Crème fraîche
feines Meersalz
ein Spritzer Zitronensaft

Rösti
400 g festkochende Kartoffeln
feines Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
Öl zum Braten

Zum Anrichten
Sevruga-Kaviar
(ca. 8–10 g pro Person)

Für die Beize die **Pfefferkörner** andrücken, dann mit **Salz**, **Zucker** und **Fenchel** mischen. Ein Drittel davon in eine längliche Schüssel füllen. Das **Lachsfilet** mit der Hautseite nach oben auf die Beize legen und die restliche Mischung großzügig darüber verteilen. Mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank je nach Dicke 36–48 Stunden ziehen lassen.
Das Filet aus der Beize nehmen, gründlich unter kaltem Wasser abwaschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Den gebeizten Lachs mithilfe eines scharfen Tranchiermessers in dünne Scheiben schneiden. Jeweils 2 Lachsscheiben übereinanderlegen und mit einem Ausstecher (10 cm Ø) 2 Kreise ausstechen.
Für die Sahnecreme 2 EL der **Sahne** abnehmen und steif schlagen. **Crème fraîche** glatt rühren und mit geschlagener und flüssiger Sahne zu einer halbfesten Creme verarbeiten. Mit **Salz** und **Zitronensaft** abschmecken.
Für die Rösti die **Kartoffeln** schälen, waschen und grob raspeln. Mit den Händen gut ausdrücken, leicht **salzen** und **pfeffern**. Etwas **Öl** in einer kleinen beschichteten Pfanne erhitzen und die Hälfte der Kartoffeln bis zum Rand locker einlegen. Das Rösti erst von einer Seite schön kross braten, dabei einmal anheben, damit sich das Fett gut verteilen kann, dann wenden und die zweite Seite fertig backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und das zweite Rösti backen. Mit einem Ausstecher (10 cm Ø) die Röstis gleichmäßig ausstechen.
Zum Anrichten jeweils einen heißen Rösti mit einem Lachskreis belegen, mit 1 EL Sahnecreme sowie etwas **Kaviar** garnieren und auf vorgewärmten Tellern servieren.

WEIHNACHTSSCHWEIN MIT ANANAS UND ROSMARIN

Zutaten für 4 Personen

Koteletts
6–8 Schweinekoteletts vom Ibericoschwein am Stück
Meersalz
3 EL Erdnussöl
10 Zweige Rosmarin, plus mehr zum Servieren
etwas Butter

Ananas
¼ Ananas
1 Bio-Orange
3 EL Ahornsirup
3–4 Anissterne
10–12 Koriandersamen
1 EL weißer Portwein

Marinade
½ TL Senfkörner
2 EL Ahornsirup
½ TL Piment d'Espelette
5 Koriandersamen
1 EL Balsamicoessig
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle

Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
Das **Fleisch** von Sehnen und Fett befreien, trocken tupfen und leicht salzen. Das **Öl** in einem Bräter erhitzen und die Koteletts darin von allen Seiten anbraten. Am Ende **Rosmarin** und etwas **Butter** zugeben, um eine schöne Farbe zu erhalten. Den Bräter für 35–45 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben.
Die **Senfkörner** in etwas Wasser einweichen.
Die **Ananas** putzen, dafür Blütenansatz, Strunk und Schale wegschneiden. Das Viertel in Spalten, dann in Scheiben schneiden. Die **Orange** warm waschen, abtrocknen und ein Viertel der Schale fein abreiben. Den **Ahornsirup** in einer Pfanne erhitzen, **Anis**, **Koriander** und **Orangenschale** zugeben und die Ananas darin von beiden Seiten leicht karamellisieren. Wenn sie schön gebräunt ist, den **Portwein** zufügen. Zur Seite stellen.
Ahornsirup, **Piment d'Espelette**, eingeweichten Senfkörnern, **Koriandersamen**, **Balsamicoessig** sowie etwas **Salz** und **Pfeffer** verrühren. Die Marinade über das Fleisch streichen und kurz einwirken lassen. Die Koteletts mit der Ananas auf einer Platte anrichten und mit ein paar frischen Rosmarinzweigen garnieren.

HIMBEERCHARLOTTE

»Löffelbiskuits selbst zu backen ist relativ aufwendig. Um keinen Streit zu verursachen und da Sie die Zeit sicher mit angenehmeren Dingen verbringen möchten, greifen wir hier lieber auf gekaufte zurück.«

Zutaten für 4 Personen
75 g Zucker
250 g Himbeeren
200 g Sahne
2 Blatt Gelatine
ca. 8 Löffelbiskuits
Erd-, Blau- und Johannisbeeren zum Servieren (nach Belieben)
Puderzucker zum Bestäuben
Tortenring (12 cm Ø)

Zucker und 50 ml Wasser in einem Topf zu einem Sirup kochen. Die **Himbeeren** waschen, verlesen, ein paar schöne Exemplare beiseitelegen, den Rest mit dem Stabmixer pürieren. Das Himbeermus durch ein Sieb passieren und mit dem Zuckersirup vermischen.
Die **Sahne** steif schlagen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann ohne auszudrücken in einem Topf erwärmen, bis sie sich auflöst. Mit ein wenig Himbeersirup glatt rühren, dann die restliche Himbeermasse zugeben. Sobald sie anfängt zu gelieren, die **Sahne** unterziehen und die Creme im Kühlschrank kalt stellen.
Den Tortenring auf eine Kuchenplatte und die **Löffelbiskuits** innen am Rand entlang stellen (mit der Zuckerseite nach außen). Den Boden mit zurechtgebrochenen Biskuits auslegen und die Himbeercreme hineinfüllen.
Die Charlotte zum Festwerden mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Zum Servieren mit den restlichen **Himbeeren** sowie anderen **Früchten** nach Belieben garnieren und mit etwas **Puderzucker** bestäuben.