

Frankfurter Grüne Soße-Gazpacho

Rezept für 4 Personen von Christian Senff

Zutaten:

- 1 Bund Frankfurter 7 Kräuter (Grüne Soße)
- 1 Gurke
- 1 kg Kirschtomaten
- 1 gelbe Paprika
- 150 g Staudensellerie
- Etwas Basilikum
- Salz & Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 40 ml Olivenöl
- 120 ml Gemüsebrühe
- 2 El Weißweinessig
- 1/2 Tl Kümmel
- 1 Chilischote (eher mild nicht zu scharf)
- etwas Zitrone oder Limettensaft

Zubereitung:

- Die Frankfurter Kräuter waschen, trocken schleudern und fein schneiden. Gurke schälen. Gurkenstreifen von der Gurke hobeln und beiseitelegen. Sellerie waschen. Gemüse in grobe Stücke schneiden. Chilischote längs halbieren, entkernen und in Stücke schneiden. Knoblauch schälen. Petersilienblätter von den Stielen zupfen.
- Gemüse, Schoten, Knoblauch, 2/3 der Petersilie, 2 El Öl, 100 ml Brühe und etwas Crushed Ice in einen Mixer geben und fein pürieren. Gazpacho mit Essig, Limettensaft, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Gazpacho mit restlicher Petersilie und Gurkenstreifen anrichten.
- Mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit 1 El Olivenöl beträufelt sofort servieren.

Zur Verzierung:

- 8 Kirschtomaten
- 8 Sauerkirschen
- 8 süß-saure Gurken Stifte

Forelle Gebeizt in Frankfurter Grüner Soße

Rezept für 4 Personen Christian Senff

Zutaten:

- 1 Orange (unbehandelt)
- 1 Zitrone (unbehandelt)
- 1 Bund Frankfurter 7 Kräuter (Grüne Soße)
- 6 Wacholderbeeren
- 3 El Salz
- 3 El Zucker
- 1 kg Forellen Filet

Zubereitung:

- Orange und Zitrone waschen und die Schale abreiben. Die 7 Kräuter mit Salz und Zucker in den Mixer geben und alle Zutaten fein Mixen. Die Forellen Filets mit einer Pinzette entgräten, Bauchlappen abschneiden.
- Die Filets für ca. 20 Minuten mit der hergestellten Kräutermischung bedecken (beizen). Anschließend vorsichtig die Kräuterbeize abwaschen.

Zur Verzierung:

- Wildkräuter
- Granatapfel
- Apfelwürfel
- Mangowürfel
- Gurkenwürfel

Handkäs Krokette

Rezept für 4 Personen Christian Senff

Zutaten:

- 500 g mehliges Kartoffeln
- 200 ml Apfelwein
- 20 g Butter
- 2 - 3 Eier
- Salz
- Muskat
- 25 g Kartoffelstärke
- 150 g Handkäse fein gewürfelt
- 1 Bund 7 Kräuter (Grüne Soße)

Zubereitung:

- Die mehligten Kartoffeln in Apfelwein kochen, danach schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Kartoffelmasse ausdampfen lassen und durch einen Presse drücken. Die Eier trennen.
- Das Eigelb mit Stärkemehl, Butter, Salz, Pfeffer, Muskat und dem Handkäse nach Geschmack unter die Kartoffelmasse Heben.
- Aus dem Teig kleine Kroketten formen. Die Kartoffelkroketten nun in einem Teig aus 7 Kräutern (Panko) panieren.