



Praline Finkenwerder Art mit Madras-Kartoffeln, Gurkensalat mit Mango-Dill-Vinaigrette und Avocado-Tomaten-Creme



Torsten Kluske ist Food Blogger, Deutscher Meister der Hobbyköche 2015 und als Cooking Chef Teil der BORA Cook Academy. Für das Event BORA in the air in Hamburg hat er passend zur Location am Fischmarkt, ein feines Fischgericht kreiert, das mit der einmaligen Aussicht auf die Hansestadt besonders gut schmeckt. Das Rezept mit meisterlichem Kniff lässt sich in 10 Minuten Vorbereitung und 10 Minuten Zubereitung ganz einfach zuhause nachkochen.

BORA



10|10

BORA in the air
Hamburg, 25.6.16

Praline Finkenwerder Art



Fischfilet in 5 x 5 mm kleine Würfel schneiden und in eine Schale geben.

Vier dünne Scheiben Bacon in sehr feine Würfel schneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anrösten. Eine Schalotte und eine Knoblauchzehe schälen, sehr fein würfeln und dazu geben. Wenn die Schalotten glasig sind, alles zum Fischfilet geben und vermengen.

Drei Scheiben Toastbrot mit Rinde fein würfeln oder im Blitzhacker grob mahlen. Zusammen mit einem Ei und einem Teelöffel scharfem Senf sowie einem Teelöffel Dill zum Fisch geben und gut vermischen.

Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken und daraus vier große oder acht kleine Bällchen formen. In einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze je Seite ca. 4 Minuten braten.

Fischfrikadellen:
100 g Fischfilet (küchenfertig)
4 Scheiben Bacon
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
3 Scheiben Toastbrot
1 Ei (M)
1 TL Senf - scharf
1 TL Dill

Gurkensalat mit Mango-Dill-Vinaigrette



Eine Schlangengurke waschen und mit einem Sparschäler bis auf das Kerngehäuse schälen. Die so entstandenen Gurkennudeln in eine Schale geben und mit 1/2 Teelöffel Zucker und Salz bestreuen. Nach 10 Minuten das Gurken-Wasser abgießen.

Für die Vinaigrette die folgenden Zutaten in einen Mixbecher geben: Eine grob gewürfelte reife Mango (alternativ Mangomus), 1 Teelöffel scharfen Senf, 1 Teelöffel Honig, mildes Rapsöl, 1 Teelöffel Dill und den Saft einer halben ausgepressten Zitrone.

Alles mit einem Pürierstab cremig mixen und kräftig mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Die Gurken mit dem Dressing marinieren.

Gurkensalat:
1 Schlangengurke
1/2 TL Zucker und Salz

Mango-Dill-Vinaigrette:
50 g reife Mango (alternativ Mangomus)
1 TL Senf - scharf
1 TL Honig
100 ml Rapsöl (mild)
1 TL Dill
1/2 Zitrone

Madras-Kartoffelscheiben mit Nordseekrabben

Zwei Kartoffeln (vorwiegend festkochend) waschen und mit Schale in 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Die Kartoffelscheiben von beiden Seiten mit Salz und Garam Masala würzen und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze mit etwas Rapsöl knusprig braten, bis sie innen gar sind.

Dann die Nordseekrabben auf den Kartoffelscheiben verteilen.

Madras-Kartoffelscheiben:
2 Kartoffeln
Salz
Garam Masala
Rapsöl
100 g Nordseekrabben

Avocado-Creme mit Tomate

Eine Avocado halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in einen Pürierbecher geben. 1/2 Zitrone auspressen und den Saft zur Avocado geben. Danach zwei Esslöffel Joghurt zugeben und alles zu einer glatten Creme mixen.

Zwei Rispentomaten vierteln, entkernen und sehr fein würfeln. Die Würfel unter die Creme mischen. Anschließend mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Alles zusammen anrichten und mit ein paar Rucolablättern, fein geschnittenen Schnittlauchröllchen sowie einer Schnittlauchblüte garnieren.

Avocado-Creme mit Tomate:
1 Avocado
1/2 Zitrone
2 EL Joghurt (3,5%)
2 Rispentomaten
Rucolablätter
Schnittlauch
Schnittlauchblüten