

Unser „Schmeck den Süden“ – Weihnachtsmenü Teil 1: Vorspeise „Schwarzwälder Sushi“



Kleine Gaumenfreude

Für das kommende Wochenende haben wir uns ein 3-Gang Weihnachtsmenü einfallen lassen. Vorneweg ein pfiffiger Gaumenschmaus mit heimischen Zutaten: „Schwarzwälder Sushi“.
Die kleinen Flädleröllchen sind mit einer Apfel-Meerrettichcreme und Schwarzwälder Forelle gefüllt. Das lässt sich prima vorbereiten und ist garantiert ein Hingucker. Hier die Rezeptur:

Zutaten

(Für ca. 4-6 Portionen)

Flädleteig:

120 ml Milch
2 Eier
40 g Mehl (Typ 405)
1 EL zerlassene Butter
etwas Salz
Butterschmalz zum Ausbacken

Apfel-Meerrettichcreme:

300 g Frischkäse
½ Apfel (z.B. Boskop)
3 EL Meerrettich, frisch gerieben (oder aus dem Glas)
1 EL Butter

Extra:

150-200 g Schwarzwälder Räucherforelle, gewürfelt

Zubereitung

Zutaten für die Flädle in einer Schüssel miteinander verrühren. Teig 10 Minuten quellen lassen. Anschließend Öl in einer Pfanne erhitzen und nacheinander die Flädle bei mittlerer Hitze dünn ausbacken. Beiseite stellen und abkühlen lassen.

Für die Creme den Apfel schälen, würfeln und in einer Pfanne mit Butter 2-3 Minuten anbraten. Anschließend die Apfelwürfel noch heiß mit dem Meerrettich und dem Frischkäse vermengen.

Nun die Flädle nacheinander mit der Apfel-Meerrettichcreme bestreichen und jeweils im unteren Drittel mit Räucherforellenwürfel belegen.

Die Flädle aufrollen und in Plastikfolie stramm einwickeln (Enden der Folie wie ein Bonbon eindrehen).

Vor dem Servieren im Kühlschrank mindestens 1 Stunde kühlen.

Anschließend aus der Folie wickeln und quer in mundgerechte Stücke bzw. Röllchen schneiden.

Tipp:

Dazu passt Wildkräutersalat mit einem Bratapfel-Senfdressing.