

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

EINGEMACHTES + EINGEPACKTES

ORANGENGELEE MIT APEROL

Zutaten für 4 grosse Gläser à je ca. 2.5 DL Inhalt:

9 DL	Orangensaft, frisch gepresst
500 g	Gelierzucker 2:1
1 Stk	Zitrone
1 DL	Aperol

ZUBEREITUNG:

Den Orangensaft mit 500g Gelierzucker und dem Saft von 1 Zitrone in einen Topf geben und kurz durchrühren. Die Mischung zugedeckt ca. 30 Mn. Stehen lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Dann die Mischung aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. sprudelnd kochen lassen. 1 DL Aperol unterrühren und weitere 1-2 Min. kochen lassen. Das Gelee in heiss ausgespülte Gläser füllen und sofort verschliessen.

Passt wunderbar auch zu Weichkäse oder mit etwas Mascarpone und frischem Orangensalat als fruchtiges Dessert☺.

GEBEIZTER LACHS IM GLAS

Zutaten für 2 grosse Gläser à je ca. 2.5 DL Inhalt:

1 Stk.	Bio Zitrone
1 Bund	Dill
2 EL	Fenchelsamen
2 EL	Zucker
6 EL	Wodka (oder Orangensaft)
400 g	Frisches Lachsfilet (möglichst dick, ohne Haut)
Etwas	Fleur de Sel
Etwas	Pfeffer, gemahlen sowie Pfefferkörner weiss und schwarz

ZUBEREITUNG:

Die Zitrone heiss waschen und abtrocknen, die beiden Ende 3-4 cm dick abschneiden (sie sollten exakt durch die Oeffnungen der Gläser passen). Von der restlichen Zitrone die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Den Dill waschen und trocknen, Die Spitzen fein schneiden. Fenchelsamen im Mörser grob zerstoßen, mit Dill Zitronenschale und Zucker mischen. Zitronensaft und Wodka verrühren.

Den Lachs von Gräten befreien und mit einem scharfen Messer in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Lachsscheiben in saubere Gläser schichten, dabei jede Lage mit der Dillmischung bestreuen, mit Zitronenwodka beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Jeweils 1 Zitronenende mit der Schnittfläche nach unten auf den Lachs legen, sodass er beim Schliessen der Gläser leicht zusammengepresst wird. Die Gläser verschliessen, den Lachs im Kühlschrank 1 Tag beizen. Schmeckt mit Baguette und Senfsauce. Hält sich im Kühlschrank bis zu 1 Woche.