



Frisch mit Fisch

AUF APFEL-MEERRETTICHCRÈME

LACHS

## Lachs:

*1 Packung Zimmermann Schwarzbrot  
200 g Lachs*

## Apfel-Meerrettichcrème:

*1 Apfel  
1,5 cm Meerrettich  
100 ml Sahne  
50 g Crème fraîche  
1 Messersp. Xantan (biologisches Geliermittel)  
1 Biozitrone  
Salz, Pfeffer*

Sahne mit Crème fraîche und dem Xantan vermischen. Aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In der Zwischenzeit den Apfel und den Meerrettich raspeln, das Ganze mit der Sahne-Crème fraîche-Mischung übergießen und abkühlen lassen.



## Anrichten:

Je eine Scheibe Zimmermann Schwarzbrot mit der Meerrettichcrème bestreichen, darauf den Lachs anrichten und dann mit einem Spritzbeutel wieder Meerrettichcrème daraufgeben. Das Ganze mit feinem Zitronenabrieb verzieren.



Aus der Luft und  
der Liebe zum Meer

TATAR VOM THUNFISCH MIT WACHTELEI

## Thunfisch-Tatar:

*1 Packung Zimmermann Schwarzbrot*

*300 g Thunfisch*

*(Sashimi Qualität)*

*1 Schalotte*

*1 Zitrone*

*1 Limette*

*1 EL Crème fraîche*

*Salz, Pfeffer*

*1 Wachtelei*

Thunfisch fein würfeln. Zitronensaft, Limettenabrieb und die fein gehackte Schalotte mit der Crème fraîche vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



## Anrichten:

Eine Scheibe Zimmermann Schwarzbrot mit einer Form rund ausstechen, die Thunfischmasse auf das Schwarzbrot geben und bis an den Rand verstreichen. Dann ein Wachtelei aufschlagen und auf den Thunfischtatar geben. Mit Petersilie verzieren.



Ein süßes Herz

BERGISCHE KAFFEETAFEL IM GLAS

VINTAGE

## Waffeln:

125 g Butter  
 250 g Mehl  
 75 g Zucker  
 ½ TL Backpulver  
 ca. 100 ml Milch  
 Abrieb einer Zitrone  
 Mark einer Vanilleschote



Butter, Eier, Mehl, Zucker, Zitronenabrieb und Vanille-Mark gut verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unter Eimasse heben. Milch zufügen bis ein dickflüssiger Teig entsteht.

## Kirschen:

200 g Kirschen  
 30 g Zucker  
 50 g Puderzucker  
 Stärke  
 Zimt  
 Kirschwasser

Kirschen in eigenem Saft mit Zimt und Zucker aufkochen lassen. Mit Stärke andicken und ein wenig Kirschwasser aromatisieren.

## Schwarzbrotbrösel:

1 Packung Zimmermann Schwarzbrot  
 150 g Butter  
 4 TL Graftschafter Rübekraut

Butter zerlassen. Schwarzbrot darin anrösten. Rübekraut zugeben und karamellisieren.

## Anrichten:

Den Boden eines Glases (140 ml) mit Schwarzbrotbröseln bedecken. Kirschen dazugeben. Mit Sahne zu  $\frac{3}{4}$  füllen. Eine weitere Schicht Schwarzbrotbrösel verteilen. Eine kleine Vanilleeiskugel aufsetzen. Mit „KÖLN IST EIN GENUSS“-Schokoraspel, gemahlener Pistazie, einem Waffelherz mit Puderzucker und Kirschen garnieren.