

Cremeschnitte vom Seesaibling mit Gewürzäpfel und Dillcreme

Zutaten für 4 Portionen:

Cremeschnitte	2 Gläser Hink Seesaiblings Mousse, 130g
	1 Packung Blätterteig
	1/8 Liter Obers
	1/2 Blatt Gelatine
	1 verquirltes Ei
	Mandeln oder Sesam
	1 EL Weißwein
	Etwas Salz und Pfeffer

Gewürzäpfel	2 Stück Granny Smith Äpfel
	1/8 Liter Weißwein, 1/8 Liter Wasser
	1 EL Gelierzucker
	3 Nelken, 1 Stk. Sternanis
	kleines Stück Bio-Orangenschale
	1 Lorbeerblatt, 5 Wacholderbeeren
	1 Spritzer Balsamico Essig Weiß
	eine Prise Salz



Dillcreme	1/2 Becher Sauerrahm
	1 EL Joghurt oder griechisches Joghurt
	2 EL Dill gehackt
	etwas Abrieb von einer Bio-Zitrone
	eine Prise Salz und Pfeffer

Zubereitung Gewürzäpfel:

- Schritt 1:** Für die Gewürzäpfel alle Zutaten (außer den Äpfeln) im Topf aufkochen und anschließend ca. 10 Minuten ziehen lassen.
- Schritt 2:** Die Äpfel mit Schale in ca. 1 cm große Würfel schneiden, in ein verschließbares Glas geben und mit dem heißen Gewürsud bedecken.
- Schritt 3:** Mindestens **24 Stunden** im Kühlschrank durchziehen lassen.

Zubereitung Cremeschnitte:

- Schritt 1:** Den Blätterteig in ca. 5x10cm große Rechtecke Schneiden.
(pro Person werden für eine Schnitte 3 Rechtecke benötigt)
- Schritt 2:** Die Rechtecke mit dem verquirlten Ei bestreichen und mit einer Gabel jedes Rechteck 2-3x einstechen, damit der Blätterteig beim Backen gleichmäßig aufgeht.
Die Rechtecke die ganz oben auf der Schnitte aufliegen mit Sesam oder gehobelten Mandeln bestreuen.
- Schritt 3:** Bei 210°Grad für ca. 10 Minuten backen. Danach auskühlen lassen.
- Schritt 4:** Das Seesaiblings Mousse (nicht aus dem Kühlschrank, sondern bei Raumtemperatur) in eine Schüssel geben und glattrühren.

- Schritt 5:** Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im warmen Weißwein auflösen. Danach zur Seesaiblings Mousse geben.
- Schritt 6:** Obers steif schlagen und vorsichtig unter die Mousse heben. Je nach Geschmack das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Schritt 7:** Die Mousse dann (ev. in einem Spritzbeutel abgefüllt) bis zum Anrichten kalt stellen.

Zubereitung Dillcreme:

- Schritt 1:** Für die Dillcreme alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und glattrühren.

Anrichten der Cremeschnitte:

- Schritt 1:** Das Seesaiblings Mousse auf das erste, unbestreute Blätterteig-Rechteck dressieren, zweites Rechteck draufsetzen und nochmals Mousse darauf verteilen. Zum Schluss den bestreuten Blätterteig als 'Deckel' draufsetzen.
- Schritt 2:** Das Ganze wird dann mit den Gewürzäpfeln und der Dillcreme am besten auf gekühlten Tellern angerichtet.
- Schritt 3:** Dazu genießt man am besten ein Glas Rosé Sekt (z.B. Fräulein Rosé vom Weingut Mayr am Pfarrplatz)



Genuss & Leidenschaft