

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH



Clogher Head Fischplatte mit irischem Starkbier-Schwarzbrot

Köchin: Tara Walker

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Starkbier-Schwarzbrot

- 50 g Butter
- 1 EL Honig
- 450 g Weizenvollkornmehl
- 2 EL Haferflocken
- 4 EL brauner Zucker
- eine Handvoll gehackte Walnüsse
- 2 gestrichene TL Natron
- 400 ml irisches Starkbier
- 1 Brotbackform (Kastenform)
- Butter für die Form

Für die geräucherte Makrelen-Pastete

- 150 g geräucherte Makrelen-Filets
- 80 g Mascarpone
- 80 g Creme fraîche
- Saft einer Zitrone
- eine Handvoll feingeschnittener Schnittlauch

Quelle: ORF extra

- Salz
- Pfeffer

Für den klassischen Garnelen-Cocktail

- 12 Garnelen
- 4 Blätter Kopfsalat
- 1 EL Mayonnaise
- ¼ TL Tomatenmark
- ein paar Tropfen Worcestershire-Sauce
- ein paar Tropfen Tabasco
- ein paar Tropfen irischer Whiskey
- Saft einer ½ Zitrone
- Salz

Für die Krabbenscheren

- 12 Krabbenscheren (gekocht)
- 1 Knoblauchzehe
- Saft einer ½ Zitrone
- 1-2 EL Olivenöl
- 100 ml Obers
- eine Handvoll gehackte Petersilie

Zubereitung

1. Für das Starkbier-Schwarzbrot zuerst das Rohr auf 200° C Umluft vorheizen. Dann eine Kastenform (für etwa 900 g Teig) mit Butter ausstreichen und mit Backpapier auslegen.

2. Nun die Butter und den Honig in einen Topf geben und bei niedriger Hitze schmelzen lassen. In der Zwischenzeit das Weizenvollkornmehl, die Haferflocken, den braunen Zucker und die gehackten Walnüsse in eine Schüssel geben, das Natron hineinsieben und alles gut vermischen.

3. Anschließend das Starkbier zu der geschmolzenen Honig-Butter-Mischung geben, verrühren, über die Zutaten in der Schüssel gießen und zu einem feuchten Teig vermengen. Danach den Teig in die Kastenform geben, 40-50 Minuten im vorgeheizten Rohr backen, bis das Brot aufgegangen ist, herausstürzen und dann in einem sauberen Geschirrtuch auskühlen lassen.

4. Für die Makrelen-Pastete zuerst die entgräteten Makrelen-Filets in die Küchenmaschine (Cutter) geben, kurz mixen, die Creme fraîche und den Mascarpone begeben und alles in einer Schüssel miteinander verrühren. Die Pastete mit dem Zitronensaft, dem feingeschnittenen Schnittlauch sowie etwas Salz und Pfeffer abschmecken und in Schüsseln füllen.

Quelle: ORF extra

5. Für den Garnelen-Cocktail die Garnelen schälen und in eine Schüssel in kaltes Wasser legen. Dann einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, die Garnelen nur kurz dazugeben, sodass sie eine leicht undurchsichtige Farbe annehmen und direkt wieder mit einem Sieb herausfischen. Für die Sauce die Mayonnaise, das Tomatenmark, die Worcestershire-Sauce, den Tabasco, den Whiskey, den Zitronensaft und etwas Salz in einer Schüssel vermengen. Dann die Garnelen dazugeben. Vier Schüsseln mit den Salatblättern auslegen und je etwas vom Garnelen-Cocktail hineinfüllen.

6. Für die Krabbenscheren etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den gehackten Knoblauch mit einer Prise Salz darin anbraten. Dann die gekochten Krabbenscheren dazugeben, kurz anbraten und das Obers begeben. Die Sauce aufkochen und leicht eindicken lassen. Nun noch mit einem Spritzer Zitronensaft und gehackter Petersilie abschmecken.

7. Zum Schluss das frische, noch warme Starkbier-Schwarzbrot aufschneiden und gemeinsam mit der Makrelen-Pastete, dem Garnelen-Cocktail und den Krabbenscheren in Knoblauchsauce servieren.