# Köstliche Lachsburger

*Rezept für 8 Portionen   
Zubereitungszeit beträgt 65 Minuten*

**Zutaten**

8 Burger Buns  
4 Lachsfilets  
200g Salatblätter   
2 weiße Zwiebeln  
8 Scheiben Cheddar  
2 Zucchinis  
2 EL Rapsöl  
eine Prise Salz und Pfeffer

**Für die Burgersauce**

2 Becher Sauerrahm  
2 Becher Creme Fraiche  
2 Stücke Zitrone  
1 TL mittelscharfer Senf  
eine Prise Salz und Pfeffer  
wahlweise noch:  
2 TL Honig  
2 TL Curry

**Zubereitung**

1. Soße zubereiten. Als erstes die Zutaten für die Burgersauce miteinander vermengen.
2. Danach die Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden.
3. Währenddessen die Burger Buns bei 140°C im Backofen backen.
4. Als nächstes die Zucchinis in 2mm dicke Scheiben schneiden und anschließend in der Pfanne, von beiden Seiten, mit etwas Öl anbraten. Die fertigen Scheiben mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
5. Nun den Lachs vorbereiten. Das Lachsfilet ohne Haut in 5mm dicke Scheiben zerteilen und mit wenig Öl bei hoher Hitze anbraten. Abschließend Pfeffer und Salz hinzufügen.
6. Jetzt die Buns aus dem Ofen nehmen und mit Soße bestreichen. Den Burger mit Salat, Zwiebeln, Lachs und Zucchinischeiben belegen.   
   Fertig sind die Fischburger!

# Hamburger Labskaus

*Rezept für 8 Portionen  
Zubereitungszeit 30 Minuten*

**Zutaten**

720g Kartoffeln mehlig kochend  
4 Lorbeerblätter  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
22 Cornichons  
320g rote Bete gekocht  
28 Blätter Petersilie  
4 EL Sonnenblumenöl  
8 Eier  
600g Corned Beef  
etwas getrocknete Chilischoten  
eine Prise Salz und Pfeffer  
16 Rollmöpse oder Matjesfilets

**Zubereitung**

1. Zuerst die Kartoffeln schälen und in feine Würfel schibbeln. Danach in einem Topf mit Salzwasser und den Lorbeerblättern weich kochen.
2. Als Nächstes den hellgrünen Teil der Frühlingszwiebeln in kleine Scheiben schneiden und zusammen mit den Kartoffeln kurz garen. Reste der Frühlingszwiebeln können als Deko umfunktioniert werden.
3. Anschließend Cornichons, rote Bete , sowie die Blätter der Petersilie in kleine Stücke zerkleinern.
4. Nun die Spiegeleier in der Pfanne bei sanfter Hitze, mit etwas Öl braten.
5. Danach die Kartoffeln und Zwiebeln abtropfen lassen und dann die Kartoffeln mit einer Gabel klein drücken.
6. Corned Beef ebenfalls klein drücken und zu den Kartoffeln und Zwiebeln hinzumischen.
7. Rote Bete und die Cornichons ergänzen und abschließend den Labskaus mit Salz, Pfeffer und Chilischoten würzen.
8. Zu guter Letzt alles ordentlich vermischen und den Labskaus, Rollmops, das Spiegelei und die Dekoration anrichten. Viel Spaß beim Genießen!

# Tüften un Plum

(Platt: Kartoffeln und Pflaumen)

*Rezept für 8 Portionen  
Zubereitungszeit 40 Minuten*

**Zutaten**

2 Zwiebeln  
800g Kartoffeln  
4 Stangen Porree  
600g Weißkohl  
500g Brokkoli  
4 Möhren  
2 EL Butterschmalz  
1600ml Gemüsebrühe  
2 Lorbeerblätter  
etwas Salz und Pfeffer  
8 Mettenden  
8 Zwetschgen  
2 Bund Petersilie  
300g Schmand  
wahlweise 8 Brottassen zum servieren

**Zubereitung**

1. Zuerst Zwiebeln und Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Anschließend Gemüse einmal abwaschen.
2. Porree in Ringe schneiden und Weißkohl in feine Streifen zerkleinern, sowie Brokkoli in kleine Röschen trennen. Zudem noch die Möhren schälen und in Scheiben schnibbeln.
3. Nun das Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten.
4. Hiernach das vorbereitete Gemüse zugeben und andünsten und mit der Gemüsebrühe das ganze ablöschen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und die Lorbeerblätter hinzugeben.
5. Als nächstes die Mettenden und Zwetschgen in Stücke schneiden und zur Suppe hinzugeben. Jetzt alles ca. 20 Minuten köcheln lassen.
6. In der Zwischenzeit die Petersilie klein hacken und die Brote aushöhlen.
7. Abschließend die Suppe einmal abschmecken und in den Broten mit Schmand servieren. Guten Appetit!

# Finkenwerder Scholle

*Rezept für 8 Portionen  
Zubereitungszeit 15 Minuten*

**Zutaten**

8 Schollen (küchenfertig, ohne Kopf, ca. 400g)  
2 Zitronen  
etwas Mehl zum Wenden  
evtl. Butterschmalz  
etwas Salz und Pfeffer  
300g Frühstücksspeck  
2 Bund Dill  
4 Zwiebeln  
2 Biozitronen zum Dekorieren

**Zubereitung**

1. Zuerst Kopf, Schwanz und Seitengräten von den Schollen abschneiden und gründlich waschen. Danach die Schollen mit Zitronensaft beträufeln und 10 Minuten ziehen lassen.
2. Nun den Speck würfeln und die Zwiebeln in Ringe zerkleinern, sowie den Dill fein hacken.
3. Als nächstes die Speckwürfel in der Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten lassen und danach zur Seite stellen. Anschließend die Zwiebelringe im Speckfett goldgelb braten und dann zu den Speckwürfeln hinzufügen.
4. Daraufhin die Schollen trocken tupfen, mit etwas Salz und Pfeffer würzen und in dem Mehl wenden.
5. Jetzt die Schollen nacheinander im Speckfett bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten von jeder Seite anbraten. Falls das Speckfett nicht ausreicht, kann alternativ etwas Butterschmalz hinzugefügt werden.
6. Danach Speck und Zwiebeln im Speckfett etwas erhitzen und zu den Schollen geben. Den gehackten Dill dazu streuen und mit einer Zitronenscheibe garnieren. Wahlweise dient ein Kartoffelsalat als passende Beilage.

Voilà, das Gericht ist bereit zum Verzehren!

# Großer Hans

*Rezept für 8 Portionen*

*Zubereitungszeit 1 Stunde*

Zutaten

500 g Mehl

250 g warme Butter

4 Eier

2 Tassen warme Milch

200 g Zucker

1 Päckchen Backpulver

160 g Rosinen

2 Messerspitzen Vanillemark

Puderzucker

2 Spritzer Zitronensaft

80 ml Rum

Kirschen

Zubereitung

1. Die Rosinen werden über Nacht in Rum eingelegt.
2. Die Eier werden getrennt, dass Eiweiß steif und die Butter wird schaumig geschlagen. Nun werden Zucker und Eigelb dazu gegeben.
3. Nach und nach wird jetzt das Mehl dazugegeben.
4. Die Milch, das Backpulver und einen Spritzer Zitrone werden jetzt ebenfalls dazu gegeben.
5. Rosinen und Eischnee werden jetzt untergehoben.
6. Die Masse wird nun in eine Puddingform gegeben und für 90 Minuten im Wasserbad gegart.
7. Danach die Form gut abkühlen lassen und stürzen.
8. Der große Hans kann nun mit Puderzucker und heißen Kirschen serviert werden.

# Sahne Hering

*Rezept für 8 Portionen*

*Zubereitungszeit 4Stunden, 45 Minuten*

Zutaten

800 g Heringsfilet ohne Haut

4 Zwiebeln

4 Äpfel

800 g Sahne

500 g fettarmer Joghurt

4 TL Senf

8 EL Gurkensud

8 Gewürzgurken

Dill

Vegeta Gewürz

2 Salatgurken

2 Kg festkochende Kartoffeln

Zubereitung

1. Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Gewürzgurken ebenfalls würfeln, und die Zwiebeln hacken. Sahne und Joghurt hinzugeben, mit Senf, Gurkensud, Dill und Vegeta abschmecken.

Heringsfilet in die Sahnemischung geben und gut bedecken. Nun muss das ganze 4 Stunden ziehen.

1. Kartoffeln mit der Schale kochen. Die Salatgurke in feine Scheiben schneiden und auf dem Teller anrichten. Den Sahnehering ebenfalls mit Schnittlauch bestreuen.
2. Die Kartoffeln werden gepellt und auch auf dem Teller serviert.

Guten Appetit ☺