

**Küche vom Mittelmeer,
gar nicht schwer!
14. März 2011**

Bruschetta mit Ricotta-Salat

Paprikasuppe mit Zucchini-Ziegenkäse-Talern

**Jakobsmuscheln mit grünem Spargel, Bärlauchpesto und
Roten Zwiebeln**

Risotto mit Granatapfel und Lammstielkotelletts

Brombeertarte Country

Bruschetta mit Ricotta-Salat

(für 4 Personen)

4-6 Scheiben Ciabatta
50 g Tomaten in Öl
100 g geschälte Salatgurke
50 g Rucola
Rauke-Kresse
2 pimpernellstängel
50 g in dünne Scheiben geschnittener Serrano-Schinken
200 g Ricotta
Salz, Pfeffer
2 EL Öl von den eingelegten Tomaten

1. Brotscheiben beidseitig rösten. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen, würfeln, Menge halbieren. Gurke in dünne Scheiben hobeln. Rucola verlesen. Rauke-Kresse abschneiden. Pimpernell zupfen und hacken. Schinken zerpfücken.
2. Ricotta mit der halben Tomatenmenge, Rucola, Raukekresse und Pimpernell locker mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken
3. Gleichmäßig auf die Brotscheiben verteilen. Mit Serrano und Gurkenscheiben anrichten. Mit restlichen Tomaten bestreuen und mit etwas Tomatenöl beträufeln. Sofort servieren.

Paprikasuppe mit Zucchini-Ziegenkäse-Talern

(für 4 Portionen)

500 g gelbe Paprikaschoten
150 g Zwiebeln
50 g Kartoffeln
10 g Butter
Salz, Zucker
400 ml Gemüsefond
20 g Rosinen
1 kleine Zucchini, 180 g
10 EL Olivenöl
Pfeffer
1 TL getrocknete Chiliflocken
125 g Ziegenkäserolle

1. Paprika putzen, vierteln, entkernen und fein schneiden. Zwiebeln fein schneiden. Kartoffeln schälen und fein schneiden. Butter in einem Topf zerlassen, Paprika, Zwiebeln und Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten glasig andünsten, mit Salz und 1 Prise Zucker würzen. Fond und 400 ml Wasser zugeben und zugedeckt 15-20 Minuten bei milder Hitze kochen lassen. Suppe fein pürieren.
2. Für die Zuchchinitaler die Rosinen in 100 ml heißem Wasser einweichen. Zucchini putzen und längs 4 hauchdünne Scheiben abschneiden, restliche Zucchini klein würfeln. Zuchchinscheiben in kochendem Salzwasser 20 Sekunden blanchieren, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abschrecken und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Zuchchiniwürfel in kochendem Salzwasser ca. 1 Minute kochen, in ein Sieb gießen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Zuchchiniwürfel und 8 EL Öl mit dem Schneidstab fein pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Rosinen in einem Sieb abtropfen lassen und fein hacken. Rosinen, 1 EL Öl und Chiliflocken mischen. Käse in 8 dünne Scheiben schneiden. Jeweils 1 EL der Rosinenmasse auf 4 Ziegenkäsescheiben geben und mit den restlichen Käsescheiben belegen. Käsetaler in je 1 Zuchchinscheibe einrollen.
4. Suppe erwärmen. Restliches Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Zuchchinitaler darin bei starker Hitze 1 Minute von einer Seite braten, bis der Käse leicht schmilzt und goldbraun wird. Suppe in vorgewärmte Teller füllen, mit etwas Zuchchiniöl und Rosinenöl beträufeln, mit den Zuchchinitalern servieren.

Jakobsmuscheln mit grünem Spargel, Bärlauchpesto und Roten Zwiebeln

(Zutaten für 4 Personen)

Bärlauchpesto:

150 g geputzter Bärlauch
100-150 ml Olivenöl
50 g geriebener Parmesan
2 EL Pinienkerne
1 abgezogene Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer

Spargel und Muscheln:

16 an den Enden geschälte grüne Spargelstangen
6 EL Olivenöl
2 EL geröstete Pinienkerne
Salz, Pfeffer
2 in Streifen geschnittene Rote Zwiebeln
2-3 EL weißer Balsamico
8 ausgelöste, geputzte frische Jakobsmuscheln

1. Bärlauch in kochendem Salzwasser blanchieren. Sofort in Eiswasser abkühlen. Gut ausdrücken und trocknen. Mit den restlichen Zutaten zu Pesto mixen.
2. Spargel in kochendem Salzwasser etwa 4 Minuten garen, in Eiswasser abkühlen, gut abtropfen lassen, trocken tupfen. In 2 EL Olivenöl in einer beschichteten Pfanne von allen Seiten leicht anrösten, Pinienkerne zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Warm halten.
3. Rote Zwiebeln in 2 EL Olivenöl anbraten. Sofort mit weißem Balsamico ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Essig völlig einkochen lassen.
4. Jakobsmuscheln leicht salzen und in einer beschichteten Pfanne in 2 EL Olivenöl von beiden Seiten insgesamt 3 Minuten braten.
5. Spargel und Jakobsmuscheln auf Tellern verteilen. Rote Zwiebeln und Bärlauchpesto anlegen.

Risotto mit Granatapfel und gebratenen Lammstielkoteletts

(für 4 Portionen)

4 Granatäpfel a' 270 g
1 EL Zucker
200 ml Madeira
300 ml Rotwein
70 g Schalotten
40 g junger Spinat
6 Stiele Minze
1,2 l Lammfond
30 g Butter
280 g Risotto-Reis
Salz, Pfeffer
10 g fein geriebener Parmesan

3 Knoblauchzehen
2 Zweige Rosmarin
30 g Butter
1-2 El Olivenöl
4 Lammstielkoteletts, a' ca. 40 g
Salz, Pfeffer

1. Granatäpfel halbieren. Aus 2 Hälften die Kerne herauslösen, dazu mit einem Holzlöffel leicht auf die Schale schlagen. Granatapfelkerne beiseite stellen. Restliche Granatapfelhälften mit einer Saftpresse auspressen. (ergibt 350 ml Saft) Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren, mit Madeira ablöschen und offen bei mittelstarker Hitze auf 3 EL einkochen. Rotwein zugeben und auf 100 ml einkochen, danach beiseite stellen.
2. Schalotten fein würfeln. Spinatblätter putzen, waschen und trocken schleudern. Minzblätter abzupfen und mit dem Spinat mischen.
3. Fond in einem Topf aufkochen. 20 g Butter in einer Sauteuse schmelzen lassen. Schalotten darin farblos dünsten. Reis zugeben und kurz mitdünsten. Mit soviel kochendem Fond auffüllen, dass der Reis knapp bedeckt ist, und offen 15-17 Minuten al dente garen. Nach und nach den restlichen Fond zugießen, dabei stets schwenken oder rühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Hälfte von Spinat und Minze , 2/3 der Granatapfelkerne, den eingekochten Granatapfelsaft, restliche Butter und Parmesan unterrühren und 2 Minuten ziehen lassen.
4. Risotto auf vorgewärmte Teller geben, restlichen Spinat, Minze und Granatapfelkerne zugeben und servieren.
5. Knoblauch pellen und in feine Scheiben schneiden. Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken.
6. Butter und Öl in einer beschichteten Pfanne schmelzen lassen, Lammstielkoteletts und Knoblauch darin bei nicht zu starker Hitze je nach Dicke des Koteletts 2-3 Minuten pro Seite braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch so oft wie möglich mit der Butter beträufeln. Kurz vor Schluss das Fleisch mit Rosmarin bestreuen und zum Granatapfel-Risotto servieren.

Brombeertarte

(Zutaten für 12 Stück)

Teig:

½ unbehandelte Zitrone

½ Vanilleschote

300 g Mehl

Mehl zum Arbeiten

Salz

50 g Zucker

125 g kalte Butter

1 Ei M

2 Eigelbe

1 EL Milch

Belag:

750 g Brombeeren

1/8 l Brombeersaft

100 g Zucker

1 Prise Zimt

1 Prise gemahlene Gewürznelken

Puderzucker zum Bestäuben

1. Für den Teig die Zitronenschale fein abreiben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen, das Mark mit dem Messerrücker herauskratzen. Zitronenschale und Vanille mit Mehl, 1 Prise Salz und Zucker mischen. Butter in kleine Würfel schneiden und mit ei und einem Eigelb zum Mehl geben. Alles rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten, in Folie wickeln und 1 Stunde kühl stellen.
2. Inzwischen für den Belag die Brombeeren waschen. Mit dem Saft und dem Zucker in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Ohne Deckel bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen, bis die Mischung dickflüssig ist. Mit Zimt und Nelkenpulver abschmecken und abkühlen lassen.
3. Den Teig noch einmal kräftig durchkneten, zwei Drittel davon abnehmen und zwischen 2 Lagen Klarsichtfolie rund und dünn ausrollen. Eine Tarteform von 30 cm Durchmesser damit auslegen, inclusive 2 cm Rand. Restlichen Teig auf wenig Mehl dünn ausrollen und in 1 cm breite Streifen schneiden.
4. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Brombeermischung auf dem Teigboden verteilen. Die Teigstreifen gitterartig darauflegen und am Rand jeweils gut andrücken. Das restliche Eigelb mit der Milch verquirlen und die Teigstreifen damit einpinseln. Den Kuchen auf mittlerer Schiene 30-35 Minuten backen, bis das Teiggitter und der Rand goldgelb sind. Abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.
servieren.