

**Zander, Schote, Huhn,  
da gibt es viel zu tun!  
21. März 2011**

**Bataviasalat mit Erbsen-Hollandaise und Zander**

**Zuckerschotenflan**

**Muscheltopf mit Seeteufel**

**Huhn mit Oliven, Zitronen und Peperoni**

**Frischkäsetarte**

# Bataviasalat mit Erbsen-Hollandaise und Zander

(für 4-6 Portionen)

250 g TK-Erbsen  
Salz  
80 ml Mineralwasser  
210 g Butter  
100 g Bataviasalat  
30 g Radicchio  
je 1 rote und eine gelbe Paprika a' 250 g  
300 g Radieschen  
2-3 EL Weißweinessig  
8 EL Olivenöl  
Pfeffer  
2 Eigelbe  
2 EL Weißwein  
1-2 EL Zitronensaft  
8 Zanderfilets, küchenfertig, ohne Haut

1. Erbsen in kochendem Salzwasser 2-3 Minuten blanchieren, in ein Sieb gießen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Hälfte der Erbsen mit dem Mineralwasser fein pürieren, durch ein feines Sieb streichen und beiseite stellen. 200 g Butter in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze solange erhitzen, bis sich die Molke am Boden des Topfes abgesetzt hat und leicht bräunlich ist. Butter durch ein sehr feines Sieb gießen und beiseite stellen. Salate putzen, äußere Blätter entfernen. Salate waschen, trocken schleudern und mundgerecht zuschneiden.
2. Paprikaschoten putzen, vierteln, entkernen, mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen und unter dem vorgeheizten Backofengrill auf der obersten Schiene 6-8 Minuten grillen, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Paprika herausnehmen, in einen Gefrierbeutel geben und ausdämpfen lassen. Dann häuten und quer in Streifen schneiden. Radieschen putzen, Blätter entfernen. Radieschen in feine Scheiben schneiden. Essig in einer Schüssel mit etwas Salz verrühren, danach mit 6 EL Öl und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren. Paprika hineingeben. Erst kurz vor dem Servieren Salatblätter, Radieschen und restliche Erbsen unterheben.
3. Eigelbe mit Wein und 2 EL Wasser in einem Schlagkessel verrühren, mit Salz würzen. Den Kessel über einen Topf mit schwach kochendem Wasser geben und das Eigelb in 3-5 Minuten schaumig dicklich aufschlagen. Lauwarme Butter erst tropfenweise, danach in dünnem Strahl unterrühren. Mit Erbsenpüree mischen und mit Zitronensaft würzen.
4. Restliches Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Zanderfilets darin bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten vorsichtig braten, leicht mit Salz würzen. Filets wenden, restliche Butter dazu geben und 1 weitere Minute braten; dabei mit der Butter beträufeln.
5. Salat in der Vinaigrette leicht vermengen, mit Zanderfilets und etwas Erbsen-Hollandaise anrichten. Restliche Sauce getrennt dazu servieren.

# Zuckerschotenflan

(für 4 Portionen)

2 EL Butter  
300 g Zuckerschoten  
Salz  
2 Zwiebeln  
Zucker  
200 ml Schlagsahne  
4 Eier  
Pfeffer  
1-2 EL Apfelessig  
3 EL Olivenöl  
2 Chicoree  
1 kleiner Apfel  
80 g Taleggio  
80 ml Vollmilch  
20 Blätter Basilikum

1. 4 ofenfeste Förmchen (ca. 10 cm) mit 1 EL Butter ausfetten und kalt stellen. Zuckerschoten waschen, putzen, in reichlich kochendem Salzwasser 1-2 Minuten garen, abgießen und abschrecken. Zwiebeln in Ringe schneiden, in 1 EL Butter weich dünsten und mit Salz und Zucker würzen. Zuckerschoten und Zwiebeln mit 150 ml Sahne fein pürieren. Püree durch ein Sieb streichen. Eier mit dem Schneebesen oder den Quirlen des Handrührers untermixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Förmchen zu 2/3 mit der Masse füllen und im kochend heißen Wasserbad bei 180 Grad auf der 2. Schiene von unten 20-25 Minuten garen.
3. Essig mit Salz, Zucker und Öl verquirlen und mit Pfeffer würzen. Chicoree putzen und die Blätter schräg in 3 cm breite Streifen schneiden. Apfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Apfelwürfel in kleine Würfel schneiden und in die Vinaigrette geben.
4. Käse entrinden und mit der restlichen Sahne und Milch in einem Topf schmelzen. Mit dem Schneebesen zu einer cremigen Sauce verrühren. Kurz vor dem Servieren Chicoree und Basilikum mit der Apfelvinaigrette mischen. Den Flan sofort mit der Käsesauce und dem Salat servieren.

# Muscheltopf

(für 4 Portionen)

Polenta:

500 ml Geflügelfond

100 g Polenta

Salz

1 unbehandelte Limette

1/1-1 grüne Chilischote

40 g Cheddar

Eintopf:

100 g Frühlingszwiebeln

2 gelbe Paprikaschoten

2 rote Pfefferschoten

150 g Kirschtomaten

60 g Chorizo, am Stück

2 Knoblauchzehen

1 Dose Mais, 225 EW

½ Bund Koriandergrün

3 Stiele glatte Petersilie

350 g Seeteufelfilet

500 g frische Venusmuscheln

3 EL Olivenöl

6 Pimentkörner

1 EL mildes Currypulver

1,3 l Geflügelfond

Salz

1. Für die Polenta den Geflügelfond aufkochen, Polenta mit einem Schneebesen einrühren, dann leicht salzen. Auf kleinster Stufe im geschlossenen Topf 35-40 Minuten quellen lassen, dabei ab und zu umrühren.
2. Für den Eintopf das Weiße und Hellgrüne der Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Paprikaschoten vierteln, putzen, entkernen und fein würfeln. Pfefferschoten längs halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Tomaten vierteln. Chorizo fein würfeln. Knoblauch fein hacken. Mais abtropfen lassen. Koriandergrün und Petersilienblätter fein schneiden und mit einem feuchten Küchentuch bedecken. Seeteufelfilets in 40 g schwere Stücke schneiden. Muscheln kalt abspülen, dabei geöffnete oder beschädigte aussortieren.
3. Paprika und Pfefferschoten in einem weiten Topf oder Bräter im heißen Olivenöl kräftig dünsten. Piment, Curry und Knoblauch unterrühren. Mit Fond auffüllen, salzen und im offenen Topf 10 Minuten bei mittlerer Hitze sanft kochen lassen. Fischfilets, Muscheln, Mais und Frühlingszwiebeln zugeben und alles zugedeckt etwa 5 Minuten sanft kochen, bis die Muscheln geöffnet sind. Chorizo, Tomaten und Kräuter unterheben, eventuell nachsalzen.
4. Inzwischen für die Polenta die Limettenschale sehr fein abreiben. Aus der Limette 2 EL Saft auspressen. Grüne Chili längs halbieren, entkernen und fein hacken. Cheddar fein raspeln. Chili, Limettenschale und -saft und Cheddar unter die Polenta rühren und in Suppenschaalen verteilen. Den Eintopf darüberschöpfen und sofort servieren.

# Huhn mit Oliven, Zitronen und Peperoni

(für 4 Portionen)

1 Huhn 1-1,2 kg  
Saft von 1 Zitrone  
Salz, Pfeffer  
1 Rosmarinzweig  
1 Thymianzweig  
2 abgezogene Knoblauchzehen  
20 g gewürfelter Lardo di Collonata (würziger weißer italienischer Speck)  
4 EL Olivenöl  
8-10 gewaschene, halbierte kleine Kartoffeln  
je 2 in größere Stücke geschnittene rote und gelbe Paprikaschoten  
2 geschälte, in Ringe geschnittene rote Zwiebeln  
100 g schwarze Oliven, vorzugsweise Taggiasca  
150-200 ml Weißwein  
2 EL gezupfte glatte Petersilie

1. Huhn an der Brustseite aufschneiden, aufklappen. Waschen, gut trocknen. Mit Zitronensaft einreiben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch und Speck zugedeckt 3-4 Stunden marinieren.
2. Olivenöl in einen Bräter geben. Huhn mit der Hautseite nach unten einlegen. Kräuter, Lardo, Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln und Oliven hinzufügen. Salzen, pfeffern. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad etwa 25 Minuten garen. Mit Weißwein ablöschen, etwa 5 Minuten weiter garen. Die Haut sollte nicht zu dunkel sein.
3. Huhn in Stücke schneiden. Mit dem Gemüse auf vorgewärmte Teller verteilen. Mit Petersilienblättern und dünnen Lardo-Scheiben garnieren.

# Frischkäsetarte

8für 12 Stücke)

Boden:

170 g Vollkorn-Butterkekse

90 g zimmerwarme Butter

80 g Marzipanrohmasse

Füllung:

3 Eier

400 g Doppelrahm-Frischkäse

150 g Creme Fraiche

1 TL fein abgeriebene Zitronenschale

3 EL Zitronensaft

Salz

70 g Zucker

Karamellierte Möhren:

200 g Möhren

90 g Zucker

1. Für den Boden die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Rollholz zu Krümeln zerstoßen. 80 g Butter und Marzipan mit den Bröseln verkneten. Eine Tarteform (26 cm) mit restlicher Butter einfetten und  $\frac{3}{4}$  der Bröselmasse in der Form verteilen. Mit einem Esslöffel die Brösel am Boden festdrücken. Restliche Brösel mit den Händen an den Formrand drücken.
2. Für die Füllung die Eier trennen. Eigelb mit Frischkäse, Creme fraiche, Zitronenschale und –saft glatt rühren. Eiweiß mit einer Prise Salz und Zucker steif schlagen und mit einem Schneebesen unter die Käsemasse heben.
3. Frischkäsemasse in die Tarteform füllen und glatt streichen. Tarte im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der 2. Schiene von unten 30-35 Minuten backen.
4. Für den Belag die Möhren schälen und grob raspeln. 1 EL Wasser mit 50 g Zucker aufkochen, Möhrenraspel zugeben und unter Rühren 3 Minuten leise köcheln lassen. Möhrenraspel in ein Sieb gießen, dann auf einem mit Backpapier belegtem Backblech verteilen und mit etwas Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 100 Grad 40 Minuten trocknen lassen. Möhrenraspel abkühlen lassen, mit restlichem Zucker bestreuen und auf der Tarte verteilen.