

Wenn uns mediterranes spanisch vorkommt!
4.April 2011

Spanische Muffins

Lauchschaumsuppe

Schweinefilet mit Blumenkohlpüree und Kümmelmöhren

Saltimbocca vom Seeteufel

Rhabarber-Vanillecreme-Tarte

Spanische Muffins mit Paprika-Frischkäse

(für 12 Stück)

100 g junger Manchego
100 g Chorizo
50 g getrocknete Tomaten
3 Stiele Petersilie
4 Stiele Thymian
250 g Weizenmehl
3 gehäufte Teelöffel Backpulver
1 TL Salz
1 Ei
250 ml Buttermilch
3 EL Olivenöl
1 EL Sonnenblumenöl für die Formen

Paprika-Frischkäse
(für 4-6 Portionen)

1 rote Paprika
6 Stiele Basilikum
250 g Doppelrahm-Frischkäse
Salz
Cayennepfeffer
1-2 EL Zitronensaft

1. Manchego fein reiben. Chorizo und getrocknete Tomaten klein würfeln. Kräuterblätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Mehl mit Backpulver, $\frac{2}{3}$ vom Käse, Chorizo, Kräutern, getrockneten Tomaten und Salz mischen.
2. Ei und Buttermilch in einer Schüssel mit einem Schneebesen aufschlagen. Die Mehlmischung und das Olivenöl mit einem Holzlöffel nach und nach unterrühren.
3. Den Teig auf die Mulden eines gefetteten Muffinblechs verteilen. Mit dem restlichen Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 20-25 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Die Muffins abkühlen lassen und aus den Mulden lösen.
4. Die Paprika vierteln, putzen und mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Unter dem vorgeheizten Backofengrill 6-8 Minuten rösten, bis die Haut leicht schwarz wird. Aus dem Backofen nehmen, 5 Minuten mit einem feuchten Tuch bedecken und anschließend die Haut abziehen. Paprika fein hacken.
5. Basilikumblätter fein hacken. Den Frischkäse mit dem Schneebesen glatt rühren. Paprika und Basilikum untermischen und mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Lauchschaumsuppe

(für 8 Portionen)

150 g TK-Blätterteig
2 Eier
40 g durchwachsener Speck
1 frisches Lorbeerblatt
Mehl zum Bearbeiten
½ TL Szechuanpfeffer, zerstoßen
1,5 kg Lauch
1 EL Butter
300 ml Wermut
700 ml Gemüsefond
50 g Parmesan
300 ml Schlagsahne
Mehl zum Ausrollen
Salz, Pfeffer

1. Blätterteigplatten zum Auftauen nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen. Eier trennen und das Eigelb zugedeckt kalt stellen. Speck sehr fein würfeln, Lorbeerblatt zerbröseln.
2. Blätterteigplatten übereinander legen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 30x20 cm ausrollen. Eine Hälfte mit Eiweiß bestreichen und mit Speck und Lorbeer bestreuen. Die andere Hälfte darüber legen und mit dem Nudelholz zu einem Rechteck von 30x20 cm ausrollen. Oberfläche mit Eiweiß bestreichen und mit Szechuanpfeffer bestreuen. Mit einem Teigroller in 16 dünne Streifen schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad auf der 2. Schiene von unten in 15 Minuten goldbraun backen.
3. Lauch putzen, das Weiße und zarte Hellgrüne grob würfeln. Butter im großen Topf erhitzen, den Lauch darin weich dünsten. Mit Wermut ablöschen, kurz einkochen. Mit Gemüsefond auffüllen. Zugedeckt 15 Minuten kochen und sehr fein pürieren.
4. Käse fein reiben und mit Sahne und Eigelb verrühren. Kurz vor dem Servieren die Sahnemischung in die heiße Suppe geben und mit dem Schneidstab aufschäumen.. Mit Salz und Pfeffer würzen und sofort mit den Speckstangen servieren.

Schweinefilet mit Blumenkohlpuree und Kümmelmöhren

(für 4-6 Portionen)

Spinatsalat:

60 g kleine zarte Spinatblätter

1 TL mittelscharfer Senf

3 EL Weißweinessig

4 EL Rapsöl

Salz, Pfeffer, Zucker

Gemüse und Schweinefilet:

550 g geputzter Blumenkohl

400 g schlanke Möhren

½ TL Kümmelsaat

Salz

1 EL Zucker

100 ml Weißwein

70 g weiche Butter

Muskatnuss

2 Stiele glatte Petersilie

12 Schweinefiletmedaillons, a' 50 g

Pfeffer

3 EL Öl

1. Für den Spinatsalat den Spinat putzen, waschen, trocken schleudern, mit einem feuchten Küchentuch bedecken und kalt stellen. Für die Vinaigrette Senf, Essig, 4 EL Wasser und das Rapsöl verrühren und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken
2. Für das Blumenkohlpuree die Röschen vom Strunk schneiden. Den Strunk in 1-2 cm große Stücke schneiden. Für die Kümmelmöhren die Möhren schälen und schräg halbieren. Kümmel im Mörser grob zermahlen. Blumenkohlroschen und -strunk in kochendem Salzwasser 10-15 Minuten garen.
3. Für die Kümmelmöhren den Zucker in einem großen flachen Topf karamellisieren lassen, mit Weißwein ablöschen. Kümmel, 20 g Butter und Möhren dazugeben. Bei mittlerer Hitze in 15-20 Minuten gar dünsten.
4. Blumenkohl in ein Sieb geben, gut abtropfen lassen und mit der restlichen Butter mit dem Schneidstab sehr fein pürieren. Mit Salz und fein geriebener Muskatnuss abschmecken. Petersilienblätter abzupfen, fein schneiden und unter das Püree rühren.
5. Schweinefiletmedaillons salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons darin bei mittlerer Hitze rundherum 6-8 Minuten braten.
6. Spinat mit dem Dressing vorsichtig mischen. Medaillons mit Blumenkohlpuree, Kümmelmöhren und Spinat anrichten.

Saltimbocca von Seeteufel mit weißem Spargel

(für 4 Portionen)

4 Seeteufelfilets, ohne Haut
Salz und Pfeffer
8 Salbeiblätter
8 Scheiben durchwachsener Speck
2-3 EL Öl
16 Stangen weißer Spargel
1 TL Zucker
375 g kalte Butter
75 g Panko
150 ml Weißwein
10 weiße Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
2 EL grob gemahlener weißer Pfeffer

1. Die Seeteufelfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Jedes Fischfilet mit 2 Salbeiblättern belegen und mit je 2 Scheiben Speck umwickeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch darin auf beiden Seiten scharf anbraten. Die Hitze etwas reduzieren und den Fisch etwa 4 Minuten pro Seite fertig braten.
2. Den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Spargel in kochendem Salzwasser mit dem Zucker etwa 5 Minuten blanchieren. Spargel kalt abschrecken, trocken tupfen und jede Stange dritteln. 125 g Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Spargel darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Nach etwa 1 Minute das Panko in die Pfanne streuen und mit dem Spargel leicht rösten.
3. Den Weißwein mit den Pfefferkörnern und dem Lorbeerblatt in einem Topf erhitzen und auf 100 ml reduzieren. Den Weinsud durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Die restliche kalte Butter in Würfel schneiden und nach und nach mit dem Stabmixer unter den Wein rühren. Die Sauce mit Salz abschmecken und zum Schluss den grob gemahlenden Pfeffer unterrühren. Den Fisch mit dem Spargel und der Sauce anrichten.

Rhabarber-Vanillecreme-Tarte

(für 12 Stücke)

Mürbeteig:

140 g Mehl
80 g Speisestärke
1 Ei
1 Eigelb
½ TL Backpulver
80 g Puderzucker
100 g Butter, nicht zu kalt
Mehl zum Bearbeiten
500 g Hülsenfrüchte

Kompott:

400 g Rhabarber
50 g Zucker
50-60 ml Orangensaft
3-4 TL Speisestärke

Vanillecreme:

500 ml Schlagsahne
80 g Zucker
Mark von ½ Vanilleschote
4 Blatt weiße Gelatine
100 g Mascarpone
Espressopulver zum Bestreuen

1. Für den Mürbeteig Mehl, Stärke, Ei, Eigelb, Backpulver, Puderzucker, 1 Prise Salz und Butter in einer Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Klarsichtfolie umwickelt 30 Minuten kalt stellen.
2. Inzwischen Rhabarber schälen und in 2 cm kleine Stücke schneiden. Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren. Mit Orangensaft ablöschen, Rhabarber zugeben und 5 Minuten kochen lassen, bis der Rhabarber weich ist und der Zucker sich gelöst hat. Kompott mit der in wenig Wasser gelösten Stärke stark binden und abkühlen lassen.
3. Mürbeteig auf bemehlter Fläche auf 28 cm ausrollen. Eine Tarteform (26 cm) damit auslegen, den Rand gut andrücken. Tarteform 30 Minuten kalt stellen.
4. Den Teig erst mit Backpapier, dann mit Hülsenfrüchten belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten 25 Minuten backen, nach 15 Minuten Hülsenfrüchte und Papier entfernen. Form aus dem Ofen nehmen und den Teig abkühlen lassen.
5. Sahne auf 400 ml einkochen lassen. Zucker und Vanillemark zugeben. Gelatine erst in kaltem Wasser einweichen, dann tropfnass in der Sahne auflösen, alles leicht abkühlen lassen. Mascarpone mit der Sahne verrühren. Abkühlen lassen, bis die Masse leicht zu gelieren beginnt.
6. Rhabarber auf den Mürbeteig streichen und kalt stellen. Vanillecreme darauf verteilen und vor dem Servieren mit Espressopulver bestreuen.