

**Klaus-Bastelstunde - Heute:
Wir basteln uns ein mediterranes Buffet!!
18. April 2011**

Vitello tonnato

Südtiroler angemachter Käse

Salmone e fritella

Ziegenkäse auf gebratenen Tomaten

Hähnchenbrust mit Olivenfarce

Marinierte Fischröllchen

Osso mondato e caviale

Antipasti misti

Schokoladen tirami-su

Vitello tonnato

400 g Kalbsfilet
250 ml Mayonnaise
200 g Thunfisch in Öl, abgetropft
12 Anchovisfilets
2 Tl Zitronensaft
Olivenöl
Pfeffer, Salz
Kapern

1. Das Kalbsfilet salzen und pfeffern und in Olivenöl auf mittlerem Feuer rosa braten. Abkühlen lassen und in sehr feine Scheiben schneiden.
2. Mayo, Thunfisch, 6 Anchovis und Zitronensaft mit dem Zauberstab zu einer homogenen Masse verarbeiten.
3. Auf einer Platte abwechselnd Kalbsfilet und Thunfischmayonnaise in Lagen übereinander verteilen. Mit Kapern und Anchovis dekorieren.

Südtiroler angemachter Käse

750 g Sahnejoghurt
200 g Munster oder Romadur
1 kleines Bund Frühlingszwiebeln
1 Bund Schnittlauch
125 g weiche Butter
3 TL Paprikapulver, edelsüß
½ TL Paprikapulver, rosenscharf
2 TL Kümmel
Salz

1. Ein Sieb mit einem Mulltuch auslegen und den Joghurt darin ungefähr 3 Stunden abtropfen lassen. Den Munster in kleine Würfel schneiden, ein paar Würfel beiseite legen. Die Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße und Hellgrüne in Scheiben schneiden, etwas davon für die Dekoration beiseite legen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Weiche Butter und abgetropften Joghurt mit den Quirlen des Handrührers mischen und glattrühren. Paprikapulver, Kümmel, Salz, Schnittlauch, Frühlingszwiebeln und den Käse unter die Butter-Joghurt-Masse heben. Kühl stellen.
2. Den angemachten Käse auf eine Platte stürzen. Mit den beiseite gelegten Käsewürfeln und Frühlingszwiebeln garnieren und mit etwas Paprika und Kümmel bestreuen.

Salmone e fritella

1 Kopf Friseesalat
½ Bund glatte Petersilie
1 Handvoll Kerbel
80 g Mehl
Salz, weißer Pfeffer
1 Ei
200 ml Milch
40 g Butterschmalz
300 g Räucherlachs in dünnen Scheiben
1 EL Weinessig
6 EL Öl
200 g Creme fraiche
50 g Keta-Kaviar
1 Glas Craved-Lachs-Sauce

1. Salat putzen, waschen, abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke zerpfücken. Petersilie waschen, trocken schütteln und von den Stielen zupfen, den Kerbel verlesen und beides fein hacken.
2. Mehl, 1 Prise Salz, Pfeffer und das Ei in eine Schüssel geben. Nach und nach die Milch unterrühren. Den Teig solange weiterrühren, bis er glatt ist, dann die Kräuter zugeben. 20 g Butterschmalz in einer großen Pfanne heiß werden lassen. Die Hälfte des Teigs hineingeben und von beiden Seiten goldbraun braten, dann die zweite Crepe im restlichen Butterschmalz ebenso zubereiten. Die Crepes kalt werden lassen.
3. Eine Crepe vollständig mit Lachs belegen, mit Craved - Lachs-Sauce bestreichen und vorsichtig zusammen rollen und mit Klarsichtfolie umwickeln. 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.
4. Aus Essig, Pfeffer, Salz und Öl eine Sauce rühren. Mit dem Salat vermischen. Die Crepe-Roulade in Scheiben schneiden. Mit Salat. Creme fraiche und Keta-Kaviar anrichten.

Ziegenkäse auf gebratenen Tomaten

1 EL Mohn
9 EL Olivenöl
2 junge Knoblauchzehen
50 g Paniermehl
50 g Schalotten
1 Bund Basilikum
abgeriebene Schale von 1 Zitrone
50 ml Gemüsefond
1 EL Weißweinessig
Salz, Pfeffer
750 g Fleischtomaten
6 junge Ziegenfrischkäse a' 50 g
grobes Meersalz

1. Den Mohn mit 1 EL Öl rösten. Den Knoblauch pellen, durchpressen und mit dem Paniermehl mischen.
2. Die Schalotten pellen und fein würfeln. Die Basilikumblätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Schalotten, gehacktes Basilikum, Zitronenschale und den Fond fein pürieren. 3 EL Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer untermischen.
3. Die Tomaten in 12 etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Salzen, pfeffern und auf beiden Seiten in den Bröseln wenden. In 2 großen Pfannen im restlichen Öl auf jeder Seite bei starker Hitze kurz anbraten. Mit einer Palette herausnehmen und nebeneinander auf einer Platte anrichten.
4. Die Ziegenkäse waagrecht halbieren und auf die Tomaten legen. Zuerst den Mohn, dann etwas Meersalz und die Basilikumpaste darauf verteilen. Mit Basilikumblättern garnieren.

Hähnchenbrust mit Olivenfarce

5 Hähnchenbrustfilets, ohne Haut a' 120 g
1 Bund glatte Petersilie
2 EL Madeira
25 g Parmesan, frisch gerieben
Salz, Cayennepfeffer
2 Knoblauchzehen
1 EL Currypulver, mild
25 g grüne Oliven, mit Stein
25 g schwarze Oliven, mit Stein
50 ml Schlagsahne
3 EL Öl

1. 1 Hähnchenbrustfilet fein würfeln. Die Petersilie fein hacken. Beides mit Madeira, Parmesan, Cayenne, durchgepresstem Knoblauch und Curry mischen und 25 Minuten ins Gefrierfach stellen. Die restlichen Hähnchenbrustfilets der Länge nach leicht schräg 3 cm tief einschneiden.
2. Die Oliven vom Stein schneiden und trocken tupfen. Das gewürfelte Hähnchenfleisch mit der Sahne in der Moulinette pürieren und die Oliven unterrühren. Die Einschnitte der Filets damit füllen und wieder zusammenklappen. Salzen und pfeffern
3. Im heißen Öl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3 Minuten goldbraun braten, das Fleisch zuerst auf die Einschnittseite legen. Auf dem Boden des vorgeheizten Backofens bei 180 Grad 8 Minuten garen.
4. Die Brüste kalt werden lassen und mit einem scharfen Messer der Länge nach in hauchdünne Scheiben schneiden.

Marinierte Fischröllchen

12 Schollenfilets

Salz, Pfeffer

1 EL Zitronenschale

1 EL Orangenschale

3 EL Zitronensaft

6 EL Orangensaft

30 g Rosinen

120 g Frühlingszwiebeln

125 ml Olivenöl

1. Die Fischfilets waschen, putzen, trocken tupfen und auf der Hautseite mehrmals quer einritzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Hautseite nach innen aufrollen. Dicht nebeneinander in eine ofenfeste Form setzen.
2. Zitronen- und Orangenschale mit dem Saft, den Rosinen und etwas Pfeffer verrühren und über die Röllchen gießen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen, schräg in dünne Ringe schneiden und um die Röllchen verteilen.
3. Alles gleichmäßig mit Olivenöl begießen. Im heißen Ofen bei 250 Grad auf der 2. Schiene von unten 20-25 Minuten garen. Lauwarm servieren.

Graupen mit Kaviar

Osso mondate e cavalli

500 ml Hühnerfond
150 g mittelgroße Graupen
1 Frühlingszwiebel
Saft und fein abgeriebene Schale von ½ Zitrone
3 EL Olivenöl
weißer Pfeffer
125 g Forellenkaviar

1. Hühnerfond aufkochen. Graupen unter Rühren zugeben, im geschlossenen Topf bei kleiner Hitze in 30 Minuten ausquellen lassen, dabei evtl. etwas heißes Wasser zugeben. Graupen anschließend kalt werden lassen.
2. Inzwischen die grünen Teile der Frühlingszwiebel in sehr kleine Würfel schneiden, 1 EL Zwiebelgrün beiseite stellen, den Rest unter die Graupen mischen. Graupen mit Zitronensaft und Öl vermischen und pfeffern. Kaviar sehr vorsichtig unterheben. Graupen zum Durchziehen 1 Stunde kühl stellen, nicht im Kühlschrank.
3. Vor dem Servieren Graupen mit Zwiebelgrün und Zitronenschale bestreuen.

Antipasti misti

2 rote Paprika
2 Zucchini
350 g Austernpilze
125 ml Olivenöl
weißer Pfeffer, Salz
50 g schwarze Oliven
1 TL grüne Pfefferkörner
3 EL Weißwein
½ Bund Basilikum

1. Den Ofen auf 250 Grad vorheizen. Paprika halbieren, putzen, waschen und mit der Hautseite nach oben auf die Saftpfanne des Backofens legen. Auf der 2. Einschubleiste so lange rösten, bis die Haut braun wird und platzt.
2. Zucchini waschen, putzen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Austernpilze in grobe längliche Stücke schneiden. 5 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zucchini darin bei starker Hitze ungefähr 5 Minuten braten, dabei einmal wenden. Mit Pfeffer und Salz würzen. In eine Schüssel geben und kalt werden lassen.
3. Oliven in Spalten vom Stein schneiden. Paprikaschoten aus dem Ofen nehmen und unter kaltem Wasser häuten. In 1 cm breite Streifen schneiden. Mit 3 EL Olivenöl und den Olivenspalten in eine Schüssel geben, kräftig mit Cayennepfeffer und Salz würzen.
4. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne heiß werden lassen. Die Austernpilze darin bei starker Hitze ungefähr 5 Minuten braten. Pfefferkörner zugeben, mit Weißwein ablöschen und 1 Minute einkochen lassen. Mit Salz würzen. Pilze in eine Schüssel geben und ebenfalls kalt werden lassen. Basilikum von den Stielen zupfen und mit den kalten Zucchinischeiben mischen.

Schokoladen-Tirami su

200 ml Milch
3 EL Zucker
9 EL Kakaopulver
4 EL Kaffeelikör
4 Eigelb
4 EL Puderzucker
500 g Mascarpone
1 Biskuit-Boden, hell einmal durchgeschnitten, 300 g
50 g dunkle Kuvertüre

1. Milch mit Zucker zum Kochen bringen. 3 EL Kakaopulver mit dem Likör glattrühren, dann unter die heiße Milch rühren. Kalt stellen.
2. Eigelb und Puderzucker mit den Quirlen des Handrührers sehr schaumig rühren. Den Mascarpone mit dem Schneebesen darunter rühren.
3. Den unteren Teil des Biskuitbodens in eine passende Form legen und mit der Hälfte des Kakaos beträufeln. Die Hälfte der Kuvertüre mit dem Sparschäler darüber raspeln und 2 EL Kakaopulver darüberstäuben.
4. Die Hälfte der Mascarponecreme darauf verteilen und glattstreichen. Die zweite Biskuihälfte daraufsetzen und leicht andrücken, mit dem restlichen Kakao beträufeln. Die restliche Creme darauf streichen, das restliche Kakaopulver darauf stäuben und die Kuvertüre darüber raspeln. Vor dem Servieren 2 Stunden kalt stellen.