

Endlich wieder Kochen, nach 4 langen Wochen!
31. Oktober 2011

Pilz-Bruschetta

Kartoffelsuppe mit Radicchio

Gebratener Saibling auf Rettichsalat

Entenbrust mit Selleriepüree

Birnen-Kaffee-Crumble

Pilz-Bruschetta
(für 4 Portionen)

300 g gemischte Pilze
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
4 Stiele Petersilie
2 Stiele Basilikum
5 EL Olivenöl
1 getrocknete Chilischote
Salz, Pfeffer
8 Scheiben Ciabatta
2 Tomaten
4 EL Parmesan, frisch gerieben

1. Die Pilze putzen und in ca. ½ cm große Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch fein würfeln. Petersilien- und Basilikumblätter von den Stielen zupfen und grob hacken.
2. 3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Pilze darin unter Rühren 2-3 Minuten dünsten. Chilischote, Schalotten und Knoblauch zugeben und 3 Minuten dünsten. Petersilie und Basilikum untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.
3. Das restliche Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Ciabatta-Scheiben darin auf beiden Seiten goldbraun rösten. Die Tomaten halbieren und die Ciabatta -Scheiben damit auf einer Seite einreiben. Die Pilzmischung auf den Ciabatta-Scheiben verteilen und mit Parmesan bestreut servieren.

Kartoffelsuppe mit Radicchio
(für 4-6 Personen)

150 g Zwiebeln
1 kleine Stange Lauch
500 g mehlig kochende Kartoffeln
Fett zum Frittieren
30 g Butter
150 ml Weißwein
400 ml Milch
200 ml Gemüsefond
200 g Kassler, im Stück ohne Knochen
200 ml Schlagsahne
30 g Radicchio
1-2 EL Mostessig

1. Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Lauch gut waschen, putzen und das Weiße und Hellgrüne in feine Ringe schneiden. Kartoffeln schälen, 400 g in feine Scheiben schneiden. restliche Kartoffeln sehr fein würfeln. Fett auf 120 Grad erhitzen, Kartoffelwürfel darin ca. 4 Minuten vorfrittieren, mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Leicht mit Salz würzen.
2. Butter im Topf erhitzen, Zwiebeln darin bei nicht zu starker Hitze 3-4 Minuten glasig dünsten. Lauch und Kartoffelscheiben zugeben und weitere 3-4 Minuten mitdünsten. Mit Wein ablöschen und auf 1/3 einkochen. Mit Milch, Fond und 200 ml Wasser auffüllen. Kassler zugeben und ca. 25 Minuten schwach kochen. Sahne zugeben, weitere 5 Minuten schwach kochen. Kassler herausnehmen, leicht abkühlen lassen, fein würfeln. Suppe fein pürieren, in einen zweiten Topf sieben und salzen.
3. Radicchio putzen, Strunk keilförmig herausschneiden. Radicchio klein schneiden, mit Mostessig mischen. Suppe in Schalen geben. Mit Kasseler, Radicchio und Kartoffelwürfel bestreuen.

Gebratener Saibling auf Rettichsalat (für 4 Portionen)

2 Schalotten
1 EL Sonnenblumenöl
100 ml Geflügelbrühe
2 EL süßer Senf
3-4 EL Weißbier, naturtrüb
1-2 EL Apfelessig
Salz, Pfeffer
50 g durchwachsener Speck
½ Beet Gartenkresse
1 Bund Schnittlauch
2 Stiele Dill
100 g Salatgurke
1 EL Meerrettich, frisch gerieben
2 EL Zitronensaft
200 g Rettich
8 Radieschen
2 Saiblingfilets, mit Haut ca. 180 g jeweils
1 EL Butter

1. Für die Vinaigrette die Schalotten fein würfeln. Öl in einem kleinen Topf erhitzen, Schalotten darin glasig dünsten. Geflügelbrühe, Senf, Weißbier und Essig einrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne fett knusprig braten; auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kresse vom Beet, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, Dillästchen abzupfen, fein hacken. Gurke längs halbieren, entkernen und mit Schale grob raspeln. Mit Meerrettich, Dill und Zitronensaft mischen und leicht mit Salz würzen. Rettich schälen und in dünne Scheiben hobeln. Beides mischen, auf Tellern anrichten.
3. Von den Fischfilets evtl. noch vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen, Filets in je 4 Tranchen schneiden, salzen und pfeffern. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, den Fisch darin 3-4 Minuten bei mittlerer Hitze auf der Hautseite braten. Speckwürfel dazugeben, Fisch wenden und ca. 1 Minute zu Ende garen. Inzwischen die Vinaigrette erwärmen und auf dem Rettichsalat verteilen. Mit Schnittlauch und Kresse bestreuen. Fisch auf den Salat setzen, Speck und Butter darauf verteilen und mit geriebener Gurke servieren.

Entenbrust mit Selleriepüree (für 4 Portionen)

Püree:

800 g Knollensellerie
200 g Kartoffeln
Salz
200 ml Schlagsahne
Muskat
Zitronensaft

Ente und Vinaigrette:

1 Granatapfel
1 EL Aceto Balsamico
5 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Zucker
1 kleiner Radicchio
2 Entenbrüste a' 200 g
½ TL Lebkuchengewürz
1 EL Öl
Zitronensaft

1. Sellerie und Kartoffeln schälen und in gleich große Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser in 15-20 Minuten weich kochen. Abgießen, gut ausdämpfen lassen. Mit der Sahne auffüllen und in 10-15 Minuten fast vollständig einkochen. Mit Salz, Muskat und 1 Spritzer Zitronensaft abschmecken. Fein pürieren und warm halten.
2. Granatapfelkerne auslösen, in ein Sieb geben, den Saft dabei auffangen. Granatapfelsaft (3-4 EL) mit Essig, 4 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker verrühren. Granatapfelkerne zugeben, den Radicchio putzen, die äußeren Blätter entfernen, inneres in 4 dicke Scheiben schneiden, waschen und gut trocknen.
3. Die Haut der Entenbrüste über Kreuz einschneiden, mit Salz, Pfeffer und Lebkuchengewürz würzen. In einer heißen Pfanne in 1 EL Öl
4. auf der Fleischseite anbraten. Wenden, auf der Hautseite anbraten. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad auf der mittleren Schiene in 10 Minuten fertig garen. In Folie gewickelt 5 Minuten ruhen lassen.
5. Restliches Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Radicchio darin schwenken. Mit Salz, Pfeffer und 1 Spritzer Zitronensaft würzen.
6. Salat und Püree auf Tellern anrichten. Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Granatapfel-Vinaigrette beträufeln.

Birnen-Kaffee-Crumble (für 4 Portionen)

4 reife, feste Birnen
½ Vanilleschote
200 ml Weißwein
3 EL Honig
½ TL Instant-Espressopulver
2-3 EL Birnengeist
1 EL Kaffeebohnen
60 g braunen Zucker
100 g Mehl
Salz
75 g kalte Butter

1. Birnen schälen, längs halbieren und das Kerngehäuse mit einem Teelöffel vorsichtig auslösen. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen.
2. Weißwein und Honig aufkochen, Vanilleschote und -mark zugeben. Die Birnen mit der Schnittfläche nach unten zugeben und zugedeckt bei milder Hitze 2-3 Minuten pochieren. Birnen mit einer Schaumkelle vorsichtig herausheben und abkühlen lassen. Dann vom Stielansatz her längs 3-4mal fächerförmig ein- aber nicht durchschneiden. Nebeneinander in eine Auflaufform legen.
3. Zum Sud Espressopulver geben, gut verrühren und leicht sirupartig einkochen lassen. Schote entfernen und den Sud mit Birnengeist abschmecken. Beiseite stellen.
4. Für die Streusel die Bohnen im Blitzhacker fein hacken. Bohnen und Zucker mit Mehl und 1 Prise Salz mit dem Handrührer kurz mischen. Butter bei laufender Maschine in Stückchen dazu geben und weitermixen, bis etwa erbsengroße Streusel entstehen (oder die Zutaten in einer Schüssel mit den Händen verreiben).
5. Streusel auf den Birnenhälften verteilen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 210 Grad 20 – 25 Minuten backen. Jeweils 2 Birnenhälften auf Tellern anrichten und mit etwas Sud beträufeln. Sofort serviere. Dazu passt Vanilleeis.