

**999 bis 1003 Rezepte im Web! Ein mediterranes
Jubiläum!!
20. Februar 2012**

Mediterrane Kartoffelwürfel

Italienischer Linseneintopf - 1000

Skrei mit Zitronen-Thymian-Öl

Kaninchen mit Honig-Estragon-Würze

Schokoladen-Olivenöl-Törtchen

Mediterrane Kartoffelwürfel

(für 2 Portionen)

500 g fest kochende Kartoffeln
200 g Rote Bete
100 g Perlzwiebeln
1 Knoblauchzehe
3 EL Öl
1 Zweig Rosmarin
150 g Kirschtomaten
3 Stiele Thymian
Salz, Pfeffer
80 g Feta-Käse

1. Kartoffeln schälen, in 1 cm große Würfel schneiden und in kaltes Wasser legen. Rote Bete Knollen schälen und in 5 mm große Würfel schneiden. Perlzwiebeln schälen und vierteln. Die Knoblauchzehe fein hacken.
2. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln gut abtropfen lassen und mit dem Rosmarinzweig im heißen Öl rundherum 15 Minuten braten. Eine zweite Pfanne mit dem restlichen Olivenöl erhitzen, die Rote-Bete-Würfel darin 10 Minuten braten lassen.
3. Die Perlzwiebeln und den Knoblauch zu den Kartoffeln geben und weitere 5 Minuten braten. Tomaten halbieren, Thymianblättchen von den Stielen zupfen und grob hacken. Tomaten, Thymian und Rote-Bete unter die Kartoffeln schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Feta über die Kartoffeln bröseln und sofort servieren.

Italienischer Linseneintopf

(für 4 Portionen)

200 g Berg oder Alblinsen
150 g Möhren
150 g Sellerieknolle
100 g Lauch
150 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
60 g Pancetta
500 g Geflügelfond
1 EL Butterschmalz
8 Salsicce, a' ca. 100 g ; pikant
2 EL Olivenöl
2 Lorbeerblätter
100 g mehliges Kartoffeln
400 ml Rotwein
3 Stiele Thymian
8 Stiele Petersilie
Salz, Pfeffer
Zucker
2-3 EL Aceto balsamico

1. Linsen mit 1 l kaltem Wasser in einen Topf geben und zugedeckt aufkochen. Bei milder Hitze ca. 20 Minuten bissfest garen. Linsen in einem Sieb abgießen, abschrecken und sehr gut abtropfen lassen..
2. Möhren und Sellerie fein würfeln. Lauch putzen und in feine Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Pancetta fein würfeln. Geflügelfond in einem Topf erhitzen.
3. Butterschmalz in einem zweiten Topf erhitzen und die Salsicce darin von allen Seiten scharf anbraten. Aus dem Topf nehmen. Olivenöl, Pancetta, Sellerie und Möhren zugeben und farblos anbraten. Zwiebel und Knoblauch zugeben und 2 Minuten mitdünsten. Lorbeer, Lauch und Linsen zugeben, kurz mitdünsten.
4. Die Kartoffeln schälen, fein reiben und zugeben. Mit der Hälfte vom Rotwein ablöschen und vollständig einkochen lassen. Soviel Fond zugießen, dass die Linsen bedeckt sind. Salsicce zurück in den Topf geben und offen bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren 25-30 Minuten garen. Dabei nach und nach den restlichen Rotwein und den restlichen heißen Fond zugießen.
5. Thymianblättchen von den Stielen zupfen und 10 Minuten vor Ende der Garzeit zugeben. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Die Rotweinsinsen mit Salz, Pfeffer, Zucker und Aceto balsamico abschmecken. Mit Petersilie bestreut servieren

Skrei mit Zitronen-Thymian-Öl

(für 4 Portionen)

160 ml Olivenöl
30-40 g frischer Ingwer
400 g Brunnenkresse
800 g Papaya
1 Zitrone
8 Skrei-Filets a' 80 g, ohne Haut
Salz
8 kleine Stiele Thymian
2 EL Chardonay-Essig
Zucker, Pfeffer

1. 100 ml Olivenöl in einem Topf bis 100 Grad erhitzen. Ingwer schälen, in feine Scheiben schneiden und im warmen Olivenöl 30 Minuten ziehen lassen. Brunnenkresse putzen, dicke Stiele entfernen, Sie brauchen ca. 150 g. Brunnenkresse waschen und trocken schleudern. Papaya halbieren, die Kerne mit einem Löffel entfernen, Papaya schälen und Quer in Scheiben schneiden.
2. Zitrone heiß abspülen. Mit einem Sparschäler die Schale in dünnen Streifen abschälen, dabei darauf achten, dass die weiße Haut nicht mitgeschält wird. Fischfilets salzen. Ingwer-Olivenöl in eine feuerfeste Form geben, Fisch hineinlegen, mit Zitronen-schale und Thymianstielen belegen. Form mit Alufolie verschließen und im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 150 Grad 25-28 Minuten garen.
3. Essig in einer Schüssel mit Salz verrühren. Restliches Olivenöl unterrühren, mit einer Prise Zucker und Pfeffer würzen. Brunnenkresse und Papaya mit dem Dressing mischen und zu dem Fisch auf vorgewärmte Teller geben.

Kaninchen mit Honig-Estragon-Würze

(für 4 Portionen)

1 Kaninchen, ca. 1,7 kg
500 g Kohlrabi
300 g Möhren
80 g Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
50 g schwarze Oliven
20 g Pinienkerne
10 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
2 EL Akazienhonig
150 ml Geflügelfond
3-4 EL Weißweinessig
150 ml Weißwein
1-2 TL getrockneter Estragon
2 frische Lorbeerblätter
8 Stiele frischer Estragon
20 g Butter

1. Vom Kaninchen Vorderläufe und Keulen ablösen. Leber und Nieren herauschneiden, putzen und bis zum Gebrauch mit dem Rücken kalt stellen.
2. Kohlrabi putzen, schälen, vierteln und in kleine Spalten schneiden. Möhren putzen, schälen und in 6 cm lange Stifte schneiden. Zwiebeln und Knoblauch in feine Streifen schneiden. Oliven in einem Sieb abtropfen lassen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
3. 4 EL Öl in einem Topf erhitzen, Kaninchenkeulen und -läufe darin bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten rundherum anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und 2 Minuten dünsten. Kohlrabi und Möhren zugeben und 10 Minuten mitgaren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Honig zugeben und hellbraun karamellisieren. Mit Fond, Essig und Wein ablöschen. Oliven, getrockneten Estragon, Lorbeer, Kaninchenkeulen und -läufe zugeben und zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad 50 Minuten garen.
4. 4 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Kaninchenrücken darin auf der Fleischseite bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten braten. Kaninchenrücken in den Topf geben und weitere 10 Minuten garen. Frische Estragonblätter zupfen und fein schneiden.
5. Restliches Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Leber und Niere darin bei milder Hitze 1 Minute braten. Mit etwas Estragon, Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen. Kaninchenfleisch, Leber und Niere mit Gemüse und Sud, mit Pinienkernen und frischem Estragon bestreut servieren.

Schokoladen-Olivenöl-Törtchen

(für 6 Stück)

100 ml Olivenöl
4 EL Zucker
150 g Zartbitterschokolade, mind. 70 %
3 Eier
75 g Puderzucker
50 g Mehl
300 g Physialis
200 ml Orangensaft
1 Tl Speisestärke

1. 6 Förmchen a' 150 ml Inhalt sorgfältig mit 20 ml Olivenöl auspinseln und mit 2 EL Zucker dünn ausstreuen. Schokolade zerkleinern und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad flüssig werden lassen. Schokolade etwas abkühlen lassen.
2. Das restliche Olivenöl in eine Rührschüssel geben. Die Eier nacheinander zugeben und jeweils 30 Sekunden mit den Quirlen des Handrührers unterrühren. Erst Puderzucker, dann Mehl und schließlich die Schokolade untermischen.
3. Teig in die Förmchen geben und im heißen Ofen bei 180 Grad auf dem Rost auf der mittleren Schiene 10-12 Minuten backen. Es soll sich außen eine dünne Kruste bilden, damit die Küchlein sich stürzen lassen, der Kern aber flüssig bleibt.
4. Inzwischen die Physialis schälen und halbieren. Den restlichen Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren. Mit Orangensaft ablöschen, die Physialis zugeben und 2-3 Minuten kochen lassen. Speisestärke mit 2-3 EL kaltem Wasser verrühren und die Physialis damit binden.
5. Törtchen sofort stürzen und mit dem Physialiskompott servieren.