

**Spargel, Saibling, Lamm, Forelle, in Ellerau ganz auf die
Schnelle!
16. April 2012**

Forellen-Carpaccio

Spargelcremesuppe mit Basilikumöl

Spargel-Ratatouille mit Saibling

Lamm mit Graupen-Spinat-Gemüse

Spanische Vanilletorte mit Aprikosen

Forellen-Carpaccio

(für 4 Portionen)

100 g Rote Bete
350 g Forellenfilets, ohne Haut und ohne Gräten
8 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Zucker
6 Stiele Petersilie
2 Anchovisfilets
4 EL Zitronensaft
2 EL kleine Kapern
Fleur de sel

1. Rote Bete schälen und in feine Würfel schneiden. Forellenfilets schräg in dünne Scheiben schneiden. 1 Stück Klarsichtfolie mit 1 EL Öl bestreichen. Die Filetscheiben portionsweise darauf verteilen und mit einem weiteren Stück Klarsichtfolie bedecken. Mit einem Plattierer oder einem Stieltopf mit schwerem Boden durch sanftes Schlagen 1-2 mm dünn klopfen. Die Scheiben auf Tellern anrichten.
2. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Rote Bete darin 2 Minuten andünsten. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Petersilienblätter abzapfen und grob hacken. Anchovis auf Küchenpapier abtropfen lassen und klein schneiden.
3. Zitronensaft und das restliche Olivenöl verrühren. Rote Bete, Kapern, Anchovis und Petersilie untermischen und mit Pfeffer würzen. Die Mischung auf dem Carpaccio verteilen und mit Fleur de sel bestreut servieren.

Spargelcremesuppe mit Basilikumöl

(für 4 Portionen)

Spargelsuppe:

800 g weißer Spargel

Salz, Zucker

100 g weiße Zwiebeln

40 g Butter

200 ml Schlagsahne

Pfeffer, Muskat

2-3 EL Zitronensaft

Basilikumöl und Croutons:

30 g Basilikum

½ TL fein abgeriebene Zitronenschale

4 EL Walnussöl

2 EL Sonnenblumenöl

Fleur de sel

2 Scheiben Toastbrot

20 g Butter

1. Für die Suppe den Spargel schälen, Enden abschneiden. Schalen und Abschnitte mit ca. 1 l Wasser, Salz und Zucker aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen. Schalen mit einer Suppenkelle ausdrücken. 900 ml abmessen. Spargelköpfe auf 2-3 cm Länge abschneiden, längs halbieren. Stangen in 2 cm große Stücke schneiden.
2. Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Stangenstücke zugeben und 2-3 Minuten dünsten. Mit Spargelfond und Sahne auffüllen und offen bei mittlerer Hitze 15-20 Minuten kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker und Zitronensaft abschmecken.
3. Für das Öl Basilikumblätter abzupfen, grob schneiden, mit Zitronenschale, Walnussöl, Sonnenblumenöl und 1 Prise Fleur de sel in einem Blitzhacker sehr fein mixen. Toast entrinden, 1 cm groß würfeln, in der Butter in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Suppe in einem Küchenmixer sehr fein mixen. Mit der Suppenkelle durch ein feines Sieb in einen Topf streichen, Spargelköpfe in die Suppe geben, kurz aufkochen, bei mittlerer Hitze 5 Minuten kochen. Suppe in tiefe Teller füllen, mit jeweils 1 EL Basilikumöl beträufeln und mit Croutons bestreuen. Sofort servieren.

Spargel-Ratatouille mit Saibling

(für 4 Portionen)

100 g weiße Zwiebeln
700 g weißer Spargel
200 g Zucchini
1 gelbe Paprikaschote
300 g Tomaten
6 EL Olivenöl
2 TL Tomatenmark
100 ml Weißwein
Salz, Pfeffer
6 Stiele Thymian
4 Saiblingsfilets mit Haut a' 140 g
10 g Butter

1. Zwiebeln in ca. ½ cm breite Spalten schneiden. Spargel schälen und die Enden abschneiden. Spargel schräg in 3-4 cm lange Stücke schneiden. Zucchini längs vierteln und quer in 1 cm dicke Stücke schneiden. Die Paprikaschote längs vierteln, entkernen, schälen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Tomaten vierteln und entkernen.
2. 3 EL Olivenöl in einem großen flachen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Spargel zugeben und kurz braten. Tomatenmark zugeben, kurz anrösten und mit Weißwein ablöschen. 100 ml Wasser zugießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze zugedeckt 15 Minuten schmoren. Nach 8 Minuten Zucchini, Paprika und Thymian zugeben. Nach 10 Minuten die Tomaten zugeben.
3. Saiblingsfilets quer halbieren und leicht salzen und pfeffern. Das restliche Olivenöl und die Butter in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Saiblingsfilets darin auf der Fleischseite 2-3 Minuten bei mittlerer bis starker Hitze braten. Dann wenden und auf der Hautseite in weitem 2-3 Minuten fertig braten. Mit dem Spargel-Ratatouille auf vorgewärmten Tellern anrichten

Lamm mit Graupen-Spinat-Gemüse

(für 4 Portionen)

Rotweinsirup:

2 TL Zucker
200 ml Rotwein
50 ml Aceto balsamico

Graupen-Spinat-Gemüse:

150 g junger Spinat
100 g Schalotten
700 ml Kalbsfond
2 EL Öl
150 g Perlgraupen, mittelgrob
Salz, Pfeffer, Muskat
1 EL Butter
1-2 EL Zitronensaft

Lammkarree:

2 Lammkarree a' 450 g
schwarzer Pfeffer oder Pfeffermischung
Meersalz
2 EL Öl
4 Stiele Thymian

1. Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren. Mit Rotwein ablöschen. Offen ca. 10 Minuten sirupartig einkochen lassen. Mit Aceto würzen, beiseite stellen. Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Schalotten fein würfeln. Fond aufkochen.
2. Lamm mit Pfeffer und Salz würzen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Lamm von beiden Seiten anbraten, Thymian zugeben. Lamm auf der Knochenseite im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad auf der untersten Schiene 20 Minuten garen. Aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen.
3. Schalotten in einem Topf in 2 EL Öl ohne Farbe dünsten. Graupen zugeben, kurz mitdünsten. Etwas Fond angießen, 20 – 25 Minuten offen garen. Dabei nach und nach wie beim Risotto, den restlichen Fond zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Graupen vom Herd nehmen, den Spinat zugeben und kurz unterheben, damit er zusammenfällt. Butter einrühren und mit Zitronensaft abschmecken.
4. Rotweinsirup erwärmen. Lammfleisch zwischen den Knochen in Koteletts schneiden. Graupen-Spinat-Gemüse und Koteletts auf Tellern anrichten und mit dem Rotweinsirup beträufelt servieren.

Spanische Vanilletorte mit Aprikosen

(für 10-12 Stück)

Teig:

70 g Zartbitterschokolade

180 g Marzipanrohmasse

½ Vanilleschote

70 g weiche Butter

100 g Zucker

Salz

4 Eier, getrennt

70 g Mehl

½ TL Backpulver

Aprikosenkompott:

400 g getrocknete Soft-Aprikosen

25 g Zucker

200 ml Orangensaft, frisch gepresst, 2-3 Orangen

Vanillecreme:

½ Vanilleschote

250 g Mascarpone

40 g Puderzucker

3 EL Orangensaft

300 ml Schlagsahne

1 Pk. Sahnefestiger

1. Für den Teig die Schokolade fein hacken. Marzipan auf einer Küchenreibe raspeln. Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Marzipan, Butter, 30 g Zucker und 1 Prise Salz mit dem Schneebesen der Küchenmaschine in 5-6 Minuten sehr cremig rühren. Eigelbe einzeln jeweils 30 Sekunden gut unterrühren. Mehl und Backpulver kurz unterrühren. Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Restlichen Zucker einrieseln lassen und 3 Minuten weiter schlagen, bis ein cremig fester Eischnee entsteht. 1/3 vom Eischnee und die Schokolade unter den Teig rühren. Restlichen Eischnee vorsichtig unterheben.
2. Masse mit eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (20 cm) streichen. Im heißen Ofen bei 180 Grad auf der mittleren Schiene 35-40 Minuten backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen.
3. Für das Aprikosenkompott die Aprikosen grob würfeln, mit Zucker und Orangensaft in einem Topf aufkochen und offen bei starker Hitze 10 Minuten kochen lassen, bis der Saft fast vollständig eingekocht ist. In eine Schüssel füllen, pürieren und abkühlen lassen.
4. Für die Creme die Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauskratzen. Mascarpone, Puderzucker, Orangensaft und Vanillemark mit einem Kochlöffel verrühren. Sahne mit Sahnefestiger steif schlagen und unter die Mascarpone-Creme heben.
5. Teigboden aus der Form lösen und mit einem scharfen Sägemesser waagrecht in 3 gleich dicke Böden schneiden. Die Böden mit jeweils 1/3 der Aprikosenmasse bestreichen. Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und zu Tupfen auf die Aprikosenmasse spritzen. Die Böden aufeinander setzen und die Torte servieren. n backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.