

Letzter Montag im April, Frühlingskochen ohne Drill!
30. April 2012

Topinambursüppchen mit Curryöl

Ziegenkäse-Terrine mit Tomatensalat

Spargelragout mit Lachsbuletten

Spaghetti mit Entenbrust

Erdbeer-Tiramisu

Topinambursüppchen mit Curryöl

(für 8-10 Personen)

500 g Topinambur, geschält und klein geschnitten
3 Schalotten, geschält und geachtelt
100 ml trockener Weißwein
1000 ml Sahne
500 ml Milch
150 g Butter
Salz, Zucker, Pfeffer, weißer Balsamico

Curryöl:

2 EL Curry-Madraspulver
6 EL Olivenöl
1 Spritzer Limettensaft
½ Vanilleschote, aufgeschnitten
Salz, Zucker

1. Die Topinambur und Schalotten mit der Butter in einem Topf angehen lassen, mit Weißwein und Portwein ablöschen und um die Hälfte reduzieren lassen. Mit Sahne und Milch auffüllen und das Gemüse bei mittlerer Hitze weich köcheln lassen. Danach mixen und in einen Topf passieren.
2. Nach Geschmack mit Salz, Zucker, Pfeffer und Balsamico abschmecken.
3. Das Currypulver in eine kleine Schüssel geben und das Olivenöl darauf laufen lassen. Verrühren und mit Salz, Zucker und Limettensaft abschmecken. Die Vanilleschote in die Schüssel legen und ziehen lassen.

Weinempfehlung vom Restaurant Delice:

Riesling, nicht zu jung, Säure soll nicht im Vordergrund stehen. Spätlese oder gereifte Auslese. Leichte Restsüße.

Ziegenkäse-Terrine mit Tomatensalat

(für 4 Portionen)

20 g Pinienkerne
80 ml Sahne
Salz
3 Blatt weiße Gelatine
200 g Picandou
80 g Magerquark, abgetropft
6 EL Olivenöl
Pfeffer
200 g rote Paprika
300 g Tomaten
200 g Salatgurke
½ Bund Schnittlauch
½ Bund Kerbel
2 EL Weißweinessig
Zucker
1-2 Tl Chiliflocken, z.B. Pul biber

1. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Sahne mit einer Prise Salz steif schlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Ziegenkäse durch die Kartoffelpresse drücken, mit Quark, 2 EL Olivenöl und den Pinienkernen mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gelatine tropfnass in einen Topf geben, bei milder Hitze auflösen und verrühren, Sahne unterheben. Eine rechteckige Form mit Klarsichtfolie auslegen und mit der Käsemasse füllen. Glattstreichen, im Kühlschrank fest werden lassen.
2. Die Paprika vierteln, entkernen und mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Unter dem vorgeheizten Backofengrill 6-8 Minuten rösten. Aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten mit einem feuchten Küchentuch bedecken, häuten und in sehr feine Würfel schneiden.
3. Tomaten über Kreuz einritzen und in kochendem Salzwasser einige Sekunden blanchieren. Abschrecken, häuten, halbieren und in Scheiben schneiden. Gurke längs halbieren, die Kerne mit einem Teelöffel herauskratzen, die Gurke fein würfeln. Schnittlauch in 1 cm lange Röllchen schneiden. Kerbelblättchen abzupfen.
4. Essig mit Salz, 1 Prise Zucker, etwas Pfeffer und dem restlichen Olivenöl verrühren. Vorbereitete Zutaten mit der Vinaigrette mischen, 10 Minuten ziehen lassen. Terrine mit Hilfe der Klarsichtfolie aus der Form stürzen und mit einem feuchten Messer in rechteckige Stücke schneiden. Stücke zum Servieren auf den Salat setzen und mit einigen Chiliflocken bestreuen.

Spargelragout mit Lachsbuletten

(für 2 Portionen)

500 g Spargelbruch
Salz, Zucker
400 g Kartoffeln
10 g Butter
10 g Mehl
200 ml Sahne
1 El Zitronensaft
1 Tl getrockneter Estragon
Pfeffer
2 Stiele frischer Estragon
1-2 EL Creme fraiche
Lachsbuletten:
4 TK-Garnelen, roh, ohne Kopf mit Schale a' 50 g
200 g Lachsfilet
1 Schalotte
½ Bund Petersilie
30 g albackenes Weißbrot
1 TL Butter 3 El Öl
1 Eigelb
Salz, Pfeffer
Piment de Espelette, Raz el Hanout

1. Spargelbruch sorgfältig schälen, die Enden abschneiden. Spargel in 600 ml leicht gesalzenem Wasser mit 1 Prise Zucker aufkochen und 5 Minuten ziehen lassen. Spargel mit einer Schaumkelle herausnehmen, abschrecken, dann abtropfen lassen. Spargelwasser aufbewahren.
2. Kartoffeln waschen und mit Schale in kochendem Salzwasser 15-20 Minuten garen. Abgießen, ausdämpfen und noch warm pellen.
3. Butter in einem breiten Topf zerlassen. Das Mehl mit einem Schneebesen einrühren. Mit 500 ml Spargelwasser auffüllen. Unter Rühren aufkochen lassen. Sahne zugeben und unter gelegentlichem Rühren offen 15 Minuten sämig einkochen lassen. Mit Zitronensaft und trockenem Estragon würzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Kartoffeln in Scheiben schneiden, mit dem Spargel in die Sauce geben und darin erwärmen. Blätter vom frischen estragon abzupfen, in Streifen schneiden und unmittelbar vor dem Servieren mit der Creme fraiche unterrühren.
5. Garnelen auftauen lassen. Schalotte fein würfeln. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Brot in warmen Wasser einweichen. Butter und 1 EL Öl erhitzen und die Schalottenwürfel darin glasig dünsten. Petersilie untermischen.
6. Garnelen schälen und den Darm entfernen. Garnelenfleisch fein hacken. Brot gut ausdrücken. Garnelen mit Brot, Lachs, Schalottenmischung, Eigelb, Salz, Pfeffer, Piment, Raz el Hanout mischen. Die Masse mit feuchten Händen zu 4 Buletten formen und 20 Minuten kalt stellen.
7. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen und die Buletten darin von beiden Seiten bei mittlerer Hitze insgesamt 8-10 Minuten braten. Zum Spargelragout servieren.

Spaghetti mit Entenbrust

(für 4-6 Portionen)

360 g rote Paprikaschoten

Salz

40 g kleine Schalotten

1 Knoblauchzehe

1 kleine rote Chilischote

1-2 EL Fenchelsaat

180 g Aubergine

3-4 Stiele Estragon

1 unbehandelte Zitrone

150 g Mascarpone

Pfeffer

300 g Kirschtomaten

6 EL Olivenöl

1 EL Zucker

2 Entenbrustfilets, a' 200 g

300 g Sphagetti

1. Paprika putzen, vierteln und entkernen. In leicht kochendem Salzwasser 4-5 Minuten kochen, abschrecken, häuten. Paprika in 1 cm große Stücke schneiden. Schalotten fein würfeln. Knoblauch fein hacken. Chili putzen und fein schneiden. Fenchelsaat in einem Mörser mittelmäßig zerstoßen. Aubergine waschen, putzen und fein würfeln. Estragonblätter abzupfen und fein schneiden. Von der Zitrone 1/3 der Schale mit einem Zestenreißer in dünnen Streifen abziehen. 1 TL saft auspressen. Zesten in kochendem Wasser 10 Sekunden blanchieren, abgießen und abtropfen lassen.. Mascarpone mit Estragon, Zitronenzesten- und saft verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und abgedeckt kalt stellen. Kirschtomaten waschen, mit 2 EL Öl, Salz und Zucker mischen.

2. Die Hautseite der Entenbrüste kreuzweise leicht einschneiden. Entenbrüste mit der Hautseite nach unten in eine beschichtete Pfanne legen und bei starker Hitze 2-3 Minuten goldbraun braten. Dann auf ein mit Alufolie belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad weitere 8-10 Minuten garen. Entenbrüste herausnehmen und in Alufolie gewickelt warm halten. Tomaten auf das Backblech legen und im Ofen bei gleicher Hitze 10 Minuten garen, bis sie leicht aufplatzen.

3. Nudeln nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser bissfest garen, in einem Sieb abtropfen lassen und dabei 250 ml Nudelwasser auffangen. 2 EL Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Auberginen darin bei starker Hitze 1 Minute braten, mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen. In derselben Pfanne Schalotten und Knoblauch mit dem restlichen Öl 1 Minute dünsten. Paprika, Chili und Fenchelsaat dazugeben und weitere 2 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.. Nudeln und Nudelwasser dazugeben und sämig einkochen. Auberginen kurz vor Schluss dazugeben. Entenbrust aus der Folie nehmen und in Scheiben schneiden. Nudeln, Entenbrust und Kirschtomaten auf vorgewärmte Teller verteilen und mit der Mascarponecreme servieren.

Erdbeer-Tiramisu

(für 8 Portionen)

1 Blatt weiße Gelatine
600 g Erdbeeren
1 Bio-Limette
100 g Puderzucker
2 EL Amaretto
250 g Mascarpone, zimmerwarm
250 g Magerquark, zimmerwarm
Salz
Mark von 1 Vanilleschote
200 ml Schlagsahne
16 Löffelbiskuits

1. Für das Erdbeerpüree Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und putzen. Limette waschen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Saft auspressen.
2. 300 g Erdbeeren mit 40 g Puderzucker, Limettensaft- und schale in ein hohes Gefäß geben und mit dem Schneidstab sehr fein pürieren. Amaretto lauwarm erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Sofort mit einem Schneebesen unter das Erdbeerpüree rühren und kalt stellen.
3. Für die Mascarpone-Quark-Creme Mascarpone und Quark mit dem restlichen Puderzucker, 1 Prise Salz und Vanillemark mit den Quirlen des Handrührers in 2-3 Minuten cremig aufschlagen. Kalt stellen. Sahne steif schlagen und unterheben.
4. Löffelbiskuits in 2-3 cm große stücke schneiden. Die Hälfte der Löffelbiskuits auf 8 Tassen oder Gläser (200 ml) verteilen. Jeweils mit 3-4 EL Erdbeerpüree beträufeln, ein paar halbierte Erdbeeren darauf geben und die Hälfte der Creme darauf verteilen. Die restlichen Löffelbiskuits, jeweils 3-4 EL Erdbeerpüree und die restlichen Erdbeeren darauf verteilen. restliche creme darüber geben und mit dem restlichen Püree beträufeln. Kalt stellen oder sofort servieren.