

**Leider ist schon wieder Schluss,  
wir kochen uns den letzten Schuss!!  
7.Mai 2012**

**Potage Parmentier - Lauch-Kartoffelsuppe**

**Bernds Spargel-Garnelen-Potpourie**

**Calamares mit Bohnenpüree**

**Spinatopf mit Chorizo**

**Krokanttörtchen mit Apfelweincreme**

# Potage Parmentier

## Lauch Kartoffelsuppe

(für 4 Portionen)

700 g Lauch  
250 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln  
2 Schalotten  
60 g Butter  
1 frisches Lorbeerblatt  
400 ml Gemüsesfond  
350 ml Milch  
Salz, Pfeffer  
Muskatnuss  
150 ml Schlagsahne  
6 Scheiben Baguette, 2 cm dick  
1 EL Öl  
1 TL gemahlene Muskatblüte (Macis)  
½ Bund Schnittlauch

1. Lauch putzen und der Länge nach halbieren, waschen. Nur das Weiße und Hellgrüne in 1 cm dicke Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Schalotten fein würfeln.
2. 30 g Butter in einem Topf zerlassen, Schalotten darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Lauch und Kartoffeln zugeben und kurz mitdünsten. Lorbeerblatt mehrfach mit einer Schere einschneiden, mit Gemüsesfond und Milch auffüllen und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Bei milder Hitze zugedeckt 30-35 Minuten milde kochen lassen.
3. Sahne steif schlagen und kalt stellen. Baguette würfeln. restliches Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Baguettewürfel darin knusprig braten. Mit Muskatblüte mischen und beiseite stellen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
4. Lorbeerblatt aus der Suppe entfernen. Suppe mit dem Schneidstab sehr fein pürieren, dann durch ein feines Sieb streichen. Suppe erneut erhitzen, die Sahne unterheben und eventuell nachwürzen. Mit Schnittlauch und Croutons bestreut anrichten.

# Bernds Spargel-Garnelen Potporie

800 g Spargel  
500 g Garnelen, 4-5 cm  
Olivenöl  
Limoncello  
Sahne  
Schale einer Limette  
1 Bund Schnittlauch  
Zucker, Salz, Pfeffer

1. Spargel waschen und schälen. Schale in 1 l Wasser 10 Minuten abkochen. In dem Spargelwasser mit etwas Salz und Zucker den in 3-4 cm geschnittenen Spargel bissfest garen. Heiß halten.
2. Garnelen in Olivenöl in einer großen Pfanne schnell garen und mit einem kräftigen Schuss Limoncello ablöschen. Sahne hinzufügen. Kleingehackte Limettenschale in die Suppe geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Spargel mischen. Mit Schnittlauch bestreut servieren.

# Calamares mit Bohnenpüree

(für 4 Portionen)

1 EL Fenchelsaat  
1 rote Chilischote  
1 großes Bund Thymian  
1-2 Limetten  
125 ml Olivenöl  
Salz, Zucker, Pfeffer  
1 Knoblauchzehe  
60 g Zwiebel  
1 große Dose weiße Bohnen  
1 Lorbeerblatt  
2 EL Creme fraiche  
1 Zitrone  
4 kleine Artischocken, a' 150 g  
4 Stiele Petersilie  
400 g kleine Calamares, a' ca. 20 g  
½ TL edelsüßes Paprika  
1 TL Cayennepfeffer  
Meersalz

1. Für die Vinaigrette die Fenchelsaat in einer Pfanne ohne Fett anrösten, abkühlen lassen und im Mörser grob zerstoßen. Chilischote längs halbieren, entkernen und fein hacken. Thymianblättchen abzupfen und 2/3 davon fein hacken, 40 ml Limettensaft auspressen, mit 4 EL Olivenöl, Salz und 1 Prise Zucker verrühren. Fenchelsaat, Chili und die gehackten Thymianblättchen dazugeben, kräftig mit Pfeffer würzen.
2. Knoblauch und Zwiebel fein hacken. Bohnen in ein Sieb abgießen, abspülen und abtropfen lassen. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen, Knoblauch und Zwiebel darin 1 Minute dünsten. Bohnen, restliche Thymianblättchen und das Lorbeerblatt hinzufügen und 5 Minuten mitdünsten. Das Lorbeerblatt entfernen, Bohnen und Creme fraiche in einem hohen Gefäß fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, warm halten.
3. Für die Artischocken die Zitrone auspressen, den Saft mit 1 l Wasser mischen. Äußere harte Blätter der Artischocken entfernen. Gut 2/3 des oberen Teils abschneiden, die Stiele kürzen und schälen. Artischocken längs vierteln, vom strhigen Innern befreien und in das Zitronenwasser legen, damit sie sich nicht verfärben.. Die Petersilienblätter abzupfen und grob hacken.
4. Die Calamares abspülen und gründlich trocken tupfen. Mit 2 EL Öl Paprikapulver, ½ Tl gemahlener Pfeffer und Cayennepfeffer in einer Schale mischen und 5 Minuten ziehen lassen.
5. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen, die gut abgetropften Artischocken darin 8-10 Minuten bei mittlerer Hitze von allen Seiten braten. Petersilie kurz vor Ende der Garzeit untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Eine schwere Pfanne sehr stark erhitzen. Die Calamares abtropfen lassen und portionsweise rundum 2-3 Minuten braten. Mit Meersalz würzen. Das Bohnenpüree durchrühren und mit Artischocken und Calamares anrichten. Mit der Fenchel-Vinaigrette beträufelt servieren.

# Spinatopf mit Chorizo

(für 4 Portionen)

250 g Chorizo  
1 rote Zwiebel  
1-2 Knoblauchzehen  
1 EL Öl  
300 g junger Spinat  
2 kleine Dosen weiße Riesenbohnen  
1 kleine Dose stückige Tomaten  
Salz, Pfeffer, Zucker  
4 Stiele Petersilie

1. Chorizo in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel in Spalten schneiden. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden.
2. Öl in einem breiten Topf erhitzen. Chorizo darin anbraten. Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und goldbraun braten.
3. Spinat waschen und trocken schütteln. Sofort in den Topf geben und zusammenfallen lassen.
4. Bohnen in einem Sieb abspülen, mit Tomatenwürfeln in den Topf geben und 5 Minuten bei milder Hitze kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.
5. Petersilienblättchen von den Stielen zupfen, grob hacken, über den Spinatopf streuen und servieren.

# Krokanttörtchen mit Apfelweincreme

(für 6 Portionen)

Törtchen:

½ Boskop Apfel

5 EL Apfelbrand

100 g weiche Butter

130 g Puderzucker

2 Eier

½ TL Backpulver

100 g Mehl

150 g Zucker

300 g Frischkäse

1 TL abgeriebene Zitronenschale

3 EL Schlagsahne

2 EL Haselnusskerne

Apfelweinsauce:

150 ml Apfelwein

80 g Zucker

5 Eigelb

1. Apfel schälen, vierteln, entkernen, in dünne Blättchen schneiden.. In 2 EL Apfelbrand marinieren. Butter und 100 g Puderzucker 10 Minuten mit den Quirlen des Handrührers sehr schaumig schlagen. Eier nacheinander unterrühren. Backpulver und Mehl mischen, unterheben. Äpfel unterheben.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Eine Muffinform daraufstellen und zu 2/3 mit dem Teig füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der untersten Schiene 25 – 30 Minuten backen.
3. Inzwischen 50 g Zucker mit 50 ml Wasser aufkochen, mit dem restlichen Apfelbrand würzen. Die Kuchen aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen. Mit dem Apfelbrandsirup tränken.
4. Frischkäse mit Zitronenschale, restlichem Puderzucker und Sahne glatt rühren. Restlichen Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren, Haselnüsse zugeben. Sofort mit dem Karamell mischen. Auf Backpapier gießen, glattstreichen und vollständig abkühlen lassen. Dann Nusskaramell mit einem schweren Messer mittelfein hacken.
5. Die Törtchen mit der Frischkäsecreme rundum einstreichen und mit dem Krokant bestreuen.
6. Apfelwein mit Zucker und Eigelb in einem runden Schlagkessel verquirlen. Im heißen Wasserbad mit einem Schneebesen in 5 Minuten cremig-dicklich aufschlagen, dann im kalten Wasserbad kalt schlagen. Apfelweinsauce auf Tellern verteilen, Törtchen daraufsetzen und sofort servieren.