Zander, Tarte, Risotto, unser neues Motto!
1. Oktober 2012

Gemüse-Antipasti mit Rauke

Risotto all' amatriciana

Zander Saltimbocca

Gefüllte Tomaten mit Palbohnen

Tarte aux pommes

Gemüse-Antipasti mit Rauke

(für 4 Portionen)

2 rote Paprika
2 gelbe Paprika
200 g Zucchini
250 g Aubergine
12-14 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
3 EL alter Balsamico
Zucker
1 Bund rauke
3 Stiele Basilikum
2 vollreife tomaten
2 Tl kleine Kapern, abgetropft
12 kleine Büffelmozzarella

1. Paprikaschoten vierteln, entkernen und mit der Hautseite nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Unter dem Grill auf der obersten Schiene 10-12 Minuten grillen, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Herausnehmen, mit einem feuchten Tuch abdecken und 10 Minuten abkühlen lassen. Dann die Paprika häuten und die Viertel halbieren. Auf einem Backblech verteilen.
2. Zucchini putzen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Aubergine putzen und in 3-4 mm dünne Scheiben schneiden. 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Zucchini darin 4-5 Minuten knackig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zu den Paprika geben. 3-4 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, die Hälfte der Auberginen darin 4-5 Minuten hellbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. zu den Paprika geben. Die restlichen Auberginen in der Pfanne mit 3-4 EL Olivenöl genauso zubereiten.
3. Balsamico mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker verrühren. Dann das restliche Olivenöl unterrühren. Rauke putzen, waschen, abtropfen lassen und klein schneiden. Basilikumblätter grob zerzupfen. Tomaten putzen und in Scheiben schneiden.
4. Rauke, Basilikum, Tomaten, Auberginen, Paprika, Zucchini und Kapern mit der Vinaigrette gut mischen. Mit je einem Mozzarella anrichten.

Risotto all' amatriciana

(für 4 Portionen)

300 g Strauchtomaten
50 g Pancetta
1 rote Chilischote, ersatzweise 1 Msp. Chiliflocken
5-6 EL Olivenöl
80 g Schalotten
2 kleine Knoblauchzehen vom jungen Knoblauch
900 -1000 ml Geflügelfond
200 g Risotto-Reis
100 ml trockener Weißwein
Salz, Pfeffer, Zucker
20 g kalte Butter
20 g reifer Pecorino, fein gerieben
4 Stiele glatte Petersilie

1. Tomaten putzen, waschen, die Stielansätze keilförmig herausschneiden. Tomaten kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abschrecken. Tomaten häuten, vierteln und entkernen. Tomaten grob zerkleinern und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Pancetta quer in feine Streifen schneiden. Chili putzen und in feine Ringe schneiden. Pancetta und Chili in 2 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten dünsten und beiseite stellen. Schalotten fein würfeln, Knoblauch pellen und leicht andrücken.
3. Fond in einem Topf aufkochen. Das restliche Öl in einer Sauteuse oder einem Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten glasig dünsten. Den Reis dazugeben, 1 Minute andünsten. Mit Wein ablöschen und stark einkochen lassen. Mit soviel heißem Fond aufgießen, dass der Reis knapp bedeckt ist. Unter Schwenken oder Rühren offen 16-18 Minuten garen. Dabei nach und nach den restlichen Fond zugeben. Zuletzt leicht mit Pfeffer, Salz und einer Prise Zucker würzen. Risotto beiseite stellen, Knoblauch entfernen. Butter und 2/3 Pecorino unterrühren und 2 Minuten ziehen lassen.
4. Petersilienblätter von den Stielen zupfen und fein schneiden. Pancetta wieder erhitzen, Tomaten und Petersilie zugeben und kurz erwärmen. Risotto mit dem Tomaten-Gemüse auf vorgewärmten Tellern verteilen und mit dem restlichen Pecorino bestreut servieren.

Zander-Saltimbocca

(für 4 Portionen)

4 Zanderfilets a' 120 g, ohne Haut und Gräten
Pfeffer
4 Scheiben Serrano-Schinken
200 g gelbe Kirschtomaten
2 Stangen Staudensellerie
40 g Butter
6 Stiele Salbei
3 EL Olivenöl
2 EL Sherry-Essig
Fleur de sel

1. Die Zanderfilets halbieren und leicht pfeffern. Schinken längs halbieren und jeweils eine halbe Scheibe um die Fischfilets wickeln. Kirschtomaten halbieren. Staudensellerie putzen, die Blätter abzupfen und beiseite legen. Staudensellerie quer in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden.
2. Die Butter in einer großen beschichteten Pfanne mit dem Salbei erhitzen. Zander-Saltimbocca darin bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten jeweils 30 Sekunden anbraten. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad auf der 2. Schiene von unten 6-8 Minuten garen.
3. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Staudensellerie darin 2-3 Minuten bei starker Hitze dünsten. Dann die Tomaten zugeben und weitere 2 Minuten bei mittlerer Hitze zu Ende dünsten. Mit Essig ablöschen und mit Fleur de sel und Pfeffer würzen. Mit dem Zander anrichten und mit den Staudensellerieblättern bestreuen. Dazu passt Ciabatta.

Gefüllte Tomaten mit Palbohnen

(für 4 Portionen)

1 Knoblauchzehe
5 EL Olivenöl
1 Lorbeerblatt
300 g Palbohnen
Salz
9 Tomaten a' 60 g
25 g albackenes Brot
4 Merguez a' 100 g
1 Ei
1 EL Ricotta
Pfeffer
3 Schalotten
100 ml Tomatensaft
½ TL Chiliflocken
Zucker
2 Stiele krause Petersilie
2 Stiele Minze
1 Stiel Basilikum
1 TL Speisestärke
100 g Creme fraiche

1. 1,5 l Wasser mit 1 angedrückten Knoblauchzehe, 2 EL Olivenöl und dem Lorbeerblatt aufkochen. Palbohnen zugeben, Hitze reduzieren und die Bohnen darin 30-40 Minuten gar ziehen lassen. In den letzten 5 Minuten mit Salz würzen.
2. Inzwischen von 8 Tomaten 1 Deckel abschneiden. Tomateninneres mit einem Teelöffel ausschaben. Tomaten kopfüber auf Küchenpapier abtropfen lassen. Brot in lauwarmer Wasser einweichen. Bratmasse mit den Fingern aus den Würsten drücken. Brot mit den Händen gut ausdrücken. Brot und Wurstmasse mit Ei, Ricotta, Salz und Pfeffer gut mischen. In die Tomaten füllen.
3. Die übrige Tomate klein schneiden. Schalotten fein würfeln, in einem Bräter im restlichen Olivenöl glasig dünsten. Tomaten zugeben, kurz mitdünsten. Mit Tomatensaft und 250 ml Bohnenwasser auffüllen und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Chiliflocken und 1 Prise Zucker würzen. Palbohnen mit einer Schaumkelle dazugeben und einmal aufkochen. Die Tomaten mit Deckeln einsetzen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad auf der untersten Schiene 30 Minuten garen.
4. Kräuter grob hacken. Tomaten aus dem Ofen nehmen. Das Palbohnen-Ragout eventuell mit in wenig kaltem Wasser gelöster Speisestärke leicht binden. Mit den Kräutern bestreuen. Creme fraiche glatt rühren und dazu servieren.

Tarte aux pommes

120 g kalte Butterwürfel
3 Eigelbe
1 EL Puderzucker
250 g Mehl
1-2 EL kalte Schlagsahne
1000 ml säuerliche Äpfel
8 EL Calvados
1 EL Butter
150 g brauner Zucker
½ Vanilleschote
1 Eiweiß
Hülsenfrüchte zum Blindbacken

1. Die Butterwürfel, Eigelbe und Puderzucker verkneten. Mehl zugeben und schnell zu einem glatten Teig verkneten. Eventuell 1-2 EL kalte Schlagsahne unterkneten. Teig zu einem Ziegel formen, in Folie gewickelt 1 Stunde kalt stellen.
2. Äpfel schälen, vierteln und entkernen. 500 g Apfelviertel in je 4 Spalten schneiden, mit 8 EL Calvados mischen und zugedeckt beiseite stellen. Die restlichen Äpfel würfeln und in 1 EL heißer Butter andünsten. 80 g braunen Zucker und das Mark der Vanilleschote zugeben. Offen bei milder Hitze 20-25 Minuten weich garen, zerstampfen und abkühlen lassen.
3. Den Teig zwischen Backpapier rund ausrollen (32 cm) Das obere Papier abziehen, den Teig in eine gefettete Tarteform (28cm) stürzen und das Papier abziehen. Den Teigrand leicht andrücken und den Teig mit Backpapier und Hülsenfrüchten belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf dem Rost auf der 2. Schiene von unten 15 Minuten blindbacken.
4. Das Papier und die Hülsenfrüchte entfernen, Teig mit einem verquirlten Eiweiß bepinseln und das Apfelmus darauf verstreichen. Apfelspalten kurz abtropfen lassen und dachziegelartig darauflegen. Bei gleicher Hitze 15 Minuten backen. Die Tarte mit 70 g braunem Zucker bestreuen und weitere 20 Minuten backen. Apfel-Tarte kurz abkühlen lassen. Dazu passt eiskalte Schlagsahne oder Vanilleeis. Kakao bestäuben und mit leicht geschlagener Sahne servieren.