

**Pilze, Küken und Tomaten,
ganz wunderbar zum Braten!
8.Oktober 2012**

Lauwarmer Pfifferlingssalat mit Ziegenkäse

Kartoffelsuppe mit Minze und roten Linsen

Forellenfilets mit Tomatenkruste

Stubenküken mit Steinpilzen

Gebackene Pfirsiche mit Pistazien-Basilikum-Pesto

Lauwarmer Pfifferlingssalat mit Ziegenkäse

(für 4 Portionen)

400 g Pfifferlinge
2 Schalotten
80 g Eichblattsalat
80 g Friseesalat
60 g getrocknete Aprikosen
1 Bund Schnittlauch
3 EL Weißweinessig
1 TL Dijon-Senf
8 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
4 Ziegenfrischkäse a' 40 g z.B. Picandou

1. Pfifferlinge gründlich putzen und die großen Pilze in mundgerechte Stücke schneiden. Schalotten fein würfeln. Salate putzen, waschen, trocken schleudern und zerzupfen. Aprikosen sehr fein würfeln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Essig mit 5 EL Wasser, Senf und 6 EL Öl verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pfifferlinge darin 3-4 Minuten von allen Seiten braten. Schalotten dazugeben und 1-2 Minuten mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Salatblätter, Pfifferlinge und Ziegenfrischkäse in Schalen anrichten. Vinaigrette mit Schnittlauch und Aprikosen verrühren und über den Salat geben.

Kartoffelsuppe mit Minze und roten Linsen

(für 6 Portionen)

180 g Zwiebeln
100 g Lauch (nur die weißen und hellgrünen Teile)
280 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln
30 g Butter
Salz, Muskat
500 ml Milch
500 ml Geflügelfond
1 frisches Lorbeerblatt
60 g rote Linsen
2-3 EL Öl
160 g Merguezwürste
2-3 Stiele Minze

1. Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Lauch längs aufschneiden, gründlich waschen und ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Butter in einem Topf zerlassen. Zwiebeln und Lauch darin bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten glasig dünsten. Kartoffeln zugeben und weitere 2 Minuten dünsten, mit Salz und Muskat würzen. Mit Milch und Fond auffüllen. Lorbeerblatt zugeben und zugedeckt bei milder Hitze ca. 20 Minuten leicht kochen lassen, ab und zu umrühren. Sobald die Kartoffeln weich sind, das Lorbeerblatt entfernen. Die Suppe mit einem Schneidstab fein pürieren und durch ein Sieb in einen zweiten Topf gießen.
2. Linsen in leicht kochendem Wasser ca. 8 Minuten leicht bissfest garen, zuletzt mit Salz würzen. Linsen in ein Sieb gießen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Merguez darin bei nicht zu starker Hitze rundherum 5-6 Minuten braten.
3. Minzblätter von den Stielen zupfen und fein schneiden. Merguez in dünne Scheiben schneiden. Kartoffelsuppe erwärmen. Suppe zusammen mit Linsen, Minze und Merguez in Schalen füllen. Mit etwas Bratfett beträufelt servieren.

Forellenfilets mit Tomatenkruste

(für 4 Portionen)

200 g Tomaten
3 Scheiben Toastbrot
20 g Pinienkerne
20 g getrocknete Tomaten
3 TL Estragon-Senf
600 g Kartoffeln
Salz
150 ml Milch
30 g Butter
150 g TK-Erbesen
Muskatnuss
4 Forellenfilets ohne Haut und Gräten
Pfeffer
6 EL Olivenöl
5 Stiele glatte Petersilie
1 TL fein abgeriebene Zitronenschale

1. Für die Kruste die Tomaten 10-15 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren, dann in eiskaltem Wasser abschrecken. Tomaten häuten, vierteln, entkernen und in ca. 0,5 cm große Stücke schneiden. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Toastbrot entrinden und mit den Pinienkernen in einem Blitzhacker krümelig mixen. Getrocknete Tomaten sehr fein würfeln. Alles in einer Schale mischen und den Estragon –Senf unterrühren. Tomatenmischung beiseite stellen.
2. Für das Kartoffel-Erbesen-Püree die Kartoffeln schälen, in ca. 2 cm große Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Milch mit Butter und Erbsen 3-4 Minuten schwach kochen und mit Salz und Muskatnuss würzen. Kartoffeln abgießen, die heiße Milch mit Erbsen zugeben und mit einem Kartoffelstampfer fein zerdrücken. Abgedeckt warm stellen.
3. Forellenfilets leicht salzen und pfeffern. 2 EL Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Filets darin bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten jeweils 10 Sekunden anbraten. Beiseite stellen und die Tomatenmischung auf den Filets verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad auf der 2. Schiene von oben 8-10 Minuten garen. Petersilienblätter von den Stielen zupfen, grob schneiden und mit der Zitronenschale mischen.
4. Forellenfilets mit dem Kartoffelpüree auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit dem restlichen Olivenöl beträufeln, mit Petersilie bestreuen und servieren.

Stubenküken mit Steinpilzen

(für 4 Portionen)

400 g Steinpilze
250 g Schalotten
80 g Tiroler Speck in Scheiben
4 Stubenküken a ca. 400 g
1 EL edelsüßes Paprikapulver
Salz, Pfeffer
4 Tl Butter
12 Stiele Thymian
12 kleine Zweige Rosmarin
7 EL Olivenöl
1 EL Fenchelsaat
250 ml trockener Weißwein
8 Stiele Petersilie

1. Steinpilze putzen und klein schneiden. Schalotten schälen und längs halbieren. Speck quer in ca. 2 cm breite Stücke schneiden.
2. Die Stubenküken innen und außen mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer einreiben. Jeweils mit 1 Tl Butter, 2 Stielen Thymian und 2 Zweigen Rosmarin füllen. Die Haut der Stubenküken zwischen Brust und Keule etwas einschneiden, je 1 Thymianstiel und Rosmarinweig hineinstecken. Die Keulen anschließend mit Küchengarn zusammenbinden.
3. 4 EL Öl in einem Bräter erhitzen. Stubenküken von allen Seiten anbraten, dann mit der Brustseite nach oben in den Bräter legen. Fenchelsaat, Schalotten und Speck zugeben, dann 2 Minuten mitbraten. Weißwein zugeben, aufkochen lassen. Stubenküken im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad auf der 2. Schiene von unten 35 Minuten garen.
4. Inzwischen die Petersilienblätter abzupfen und grob hacken. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und die Steinpilze darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und 15 Minuten vor Ende der Garzeit mit in den Bräter geben. Mit Petersilie bestreuen und servieren. Dazu passt geröstetes Baguette.

Gebackene Pfirsiche mit Pistazien-Basilikum-Pesto

(für 4 Portionen)

4 reife Pfirsiche
4 TL brauner Zucker
4 EL Pfirsichlikör
8 TL Pistazien-Basilikum-Pesto
250 g kalter griechischer Sahnejoghurt

Pesto:

40 g kandierter Ingwer
1 Bund Basilikum
1 EL brauner Zucker
50 g Pistazienkerne
1 TL abgeriebene Limettenschale
50 ml neutrales Öl
50 ml Pistazienöl

1. Für den Pesto den Ingwer hacken. Basilikumblättchen mit den zarten Stielen abzupfen. 25 g Blättchen vorsichtig waschen und trocken tupfen. Ingwer, Basilikum, Zucker und Pistazien im hohen Becher eines Blitzhackers intervallartig fein zerkleinern. Limettenschale und beide Öle erst anschließend unterrühren.
2. Pfirsiche halbieren und entsteinen. Je 2 Pfirsichhälften auf einen Bogen Backpapier (38x43 cm) setzen. Pfirsichhälften mit je ½ TL Zucker und ½ EL Likör beträufeln. Papier wie ein Bonbon über den Pfirsichen verschließen und die Enden mit Küchengarn zubinden.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf dem Rost auf der 2. Schiene von unten 15 Minuten backen. Pfirsiche mit Pesto und Joghurt anrichten. geschlagener Sahne servieren.