

Apfel, Lachs und Rind, kann doch jedes Kind!
22.Oktober 2012

Gratinierte Kräuterseitlinge mit Majoran

Apfel-Zwiebel-Suppe

Gefüllter Lachsbraten

Rinderfilet mit Trauben-Cranberry- Vinaigrette

Zwetschgentarte mit Zimtsahne

Gratinierte Kräuterseitlinge mit Majoran

(für 2 Portionen)

300 g Kräuterseitlinge
1 Knoblauchzehe, durchgepresst
5 Stiele Majoran
8 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
20 g Butter
40 g Semmelbröseln
1 EL Butterflöckchen
Parmesan
Zitronenspalten

1. Die Pilze putzen und in grobe Stücke schneiden. Mit der durchgepressten Knoblauchzehe, den gehackten Majoranblättern und dem Olivenöl mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Pilzmischung in eine gefettete, ofenfeste Form geben. Butter schmelzen und mit Semmelbröseln verkneten und über die Pilze streuen.
3. Butterflöckchen darüber streuen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten 15 Minuten überbacken. Mit geriebenem Parmesan und Zitronenspalten servieren.

Apfel-Zwiebel-Suppe

(für 4 Portionen)

120 g Bacon
800 g Gemüsezwiebeln
2 Äpfel
2 EL Butter
200 ml Cidre
1 l Geflügelfond
2 Lorbeerblätter
3 Stiele Majoran
Salz, Pfeffer
1 Bund Schnittlauch
150 g Gruyere
Muskat

1. Bacon in feine Streifen schneiden und in einem großen Topf knusprig braten. Inzwischen die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
2. Bacon aus dem Topf nehmen. Die Butter in den Topf geben und die Zwiebeln darin ca. 15 Minuten goldgelb dünsten. Äpfel und Bacon dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Cidre ablöschen und die Suppe mit heißem Fond auffüllen. Lorbeer und Majoran zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe 15 Minuten bei starker Hitze kochen lassen.
3. Die Kräuter aus der Suppe nehmen. 2 Kellen Suppe, mit Einlage, aus dem Topf nehmen, mit einem Schneidstab fein pürieren und danach wieder in die Suppe geben.
4. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Käse fein reiben. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit Schnittlauch und Käse bestreut servieren.

Gefüllter Lachsbraten

(für 4 Portionen)

1200 g Kartoffeln
1 rote Pfefferschote
12 Schalotten
200 ml Geflügelfond
6 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
8-10 Stiele glatte Petersilie
6 Stiele Estragon
30 g getrocknete Tomaten
60 g schwarze Oliven, ohne Stein in Öl
80 g kleine Kapernäpfel
fein abgeriebene Schale von ½ Zitrone
2 gleich große, flache Seiten Lachsfilet, a' 450 g ohne Haut
8 Scheiben luftgetrockneter durchwachsener Speck
4 Lorbeerblätter

1. Die Kartoffeln schälen und in ca. ½ cm dicke Ascheiben schneiden. Die Pfefferschote putzen und quer in 2-3 mm dünne Ringe schneiden. Die Schalotten mit Pfefferschote und Kartoffeln auf ein Backblech geben. Mit Geflügelfond und Öl übergießen, salzen, pfeffern, dabei gut mischen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad auf der 2. Schiene von unten 30 Minuten vorgaren. En- bis zweimal mischen, damit die Kartoffeln nicht trocken werden.
2. Inzwischen Petersilien- und Estragonblätter für die Füllung abzupfen und grob schneiden. Die Tomaten in feine Streifen schneiden. Oliven abtropfen lassen und grob schneiden. Alles mit Kapernäpfeln und Zitronenschale mischen.
3. Lachsfilets trocken tupfen, leicht salzen und pfeffern. 4 ca. 40 cm lange Küchengar schnüre nebeneinander auf ein Arbeitsbrett legen. Auf jede Schnur 2 Scheiben Speck legen, die sich an den schmalen Seiten 3-4 cm überlappen. Quer auf die 4 Speckbahnen 1 Lachsfilet legen. ¾ der Füllung auf dem Lachsfilet verteilen und das 2. Lachsfilet darauflegen. Die Speckbahnen über dem oberen Lachsfilet zusammenlegen und mit dem Küchengarn zusammenbinden, dabei zwischen Küchengarn und Speck jeweils ein Lorbeerblatt stecken.
4. Den Lachsbraten auf den vorgegarten Kartoffeln weitere 20-25 Minuten garen. Aus dem Ofen herausnehmen, mit der restlichen Füllung bestreuen und sofort servieren.

Rinderfilet mit Trauben-Cranberry-Vinaigrette

80 g Staudensellerie, mit Grün
1 Schalotte
Salz
½ rote Chilischote
100 g kernlose helle Weintrauben
100 g kernlose dunkle Weintrauben
20 g Zucker
1 Lorbeerblatt
60 g TK Cranberrys
3 EL Apfelessig
3 EL Olivenöl
3 EL Traubenkernöl
3 EL Walnussöl
40 g Walnusskerne
4 Rindermedaillons a' 150 g
4 Scheiben durchwachsener Speck, a' 10g
Pfeffer
1 El Öl
1 Zweig Rosmarin

1. Staudensellerie putzen, entfädeln und in feine Streifen schneiden. Sellergrün in kaltes Wasser legen. Schalotte in feine Ringe schneiden. Beides in kochendem Salzwasser 1 Minute blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Chilischote putzen und fein schneiden. Helle und dunkle Weintrauben putzen, waschen, abtropfen lassen und halbieren.
2. Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren Chili, Lorbeer und die Hälfte der Cranberrys zugeben. Mit Apfelessig und 50 ml Wasser ablöschen und einkochen lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Alles durch ein Sieb streichen, die Flüssigkeit auffangen. Restliche Cranberrys, Schalotten und Sellerie in die warme Flüssigkeit geben. Mit Oliven-, Traubenkern- und Walnussöl, Salz und Pfeffer verrühren. Trauben und Walnusskerne zugeben. Beiseite stellen.
3. Medaillons mit den Speckscheiben umwickeln und mit Küchengarn zusammenbinden. Mit Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Medaillons auf einer Seite salzen und mit dem Rosmarin in der Pfanne anbraten. Medaillons auf der anderen Seite salzen, wenden und kurz anbraten. Dann im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad auf der untersten Schiene 10 Minuten garen.
4. Medaillons aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten in Alufolie gewickelt ruhen lassen. Selleriegrün abtropfen lassen, grob schneiden und mit der Traubenvinaigrette mischen. Küchengarn entfernen und die Medaillons mit der Vinaigrette auf Tellern anrichten.

Zwetschgentarte mit Zimtsahne

(für 4 Portionen)

125 g weiche Butter
50 g Puderzucker
Salz
1 Ei
250 gesiebttes Mehl
Mehl zum Bearbeiten
Hülsenfrüchte zum Blindbacken
16 Zwetschgen
4 EL brauner Zucker
200 ml Sahne
1 EL Puderzucker
1 TL Zimtpulver
Puderzucker zum Bestäuben

1. Für den Mürbeteig Butter, Puderzucker und eine Prise Salz mit den Knethaken des Handrührers glatt rühren. Ei zugeben und unterarbeiten. Mehl zugeben und alles möglichst rasch zu einem glatten Teig kneten. Teig zu einem flachen Kreis formen und in Klarsichtfolie gewickelt mindestens 1 Stunde kalt stellen.
2. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf 35 cm ausrollen. Teig wieder auf das Nudelholz aufrollen.
3. Förmchen zu einem Quadrat dicht beieinander stellen. Teig über den Förmchen abrollen und vorsichtig hineindrücken. Den Rand begradigen und den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Mit Backpapier und Hülsenfrüchten bedecken. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene bei 200 Grad 15 Minuten vorbacken. Hülsenfrüchte und Papier entfernen und die Böden weitere 5 Minuten backen.
4. Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Jeweils 8 halbe Zwetschgen dicht aneinander auf jeden Boden legen und mit 1 EL braunem Zucker bestreuen. Tartes im heißen Ofen auf der mittleren Schiene bei 200 Grad weitere 25 Minuten backen. Herausnehmen, leicht abkühlen lassen. Sahne mit Puderzucker und Zimt steif schlagen. Tartes aus den Förmchen nehmen, mit Puderzucker bestäuben, mit Zimtsahne servieren.