

**Neustart in Ellerau,
mit Zander und Koteletts einer Sau!
18. Februar 2013**

Linguine mit Garnelen und Pilzen

Rotkohl-Slaw mit Edelpilzkäse

Zander mit Rotweinbutter und Petersilienwurzelpüree

Honigmarinierte Schweinekoteletts mit Rosenkohlgemüse

Honig-Himbeer-Muffins

Linguine mit Garnelen und Pilzen

(für 4-6 Portionen)

16 Garnelen, a' 35 g, ohne Kopf, mit Schale
2 Knoblauchzehen
300 g kleine Tomaten
11 EL Olivenöl
20 g Butter
150 ml Wermut
500 ml Fischfond
1 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer
280 g Zucchini
100 g Kräuterseitlinge
100 g Champignons
6 Stiele Basilikum
400 g Linguine

1. Garnelen putzen, dabei die Schalen bis zum Schwanzstück abziehen. Garnelen entlang dem Rücken einschneiden und den Darm entfernen. Schalen in einem Sieb kalt abspülen und gut abtropfen lassen. Knoblauch leicht andrücken. Tomaten halbieren.
2. 3 EL Öl und 10 g Butter in einem breiten Topf erhitzen, Garnelenschalen bei starker Hitze 5 Minuten braten. Knoblauch dazugeben und weitere 5 Minuten braten. Mit Wermut ablöschen und stark einkochen. Fischfond und 100 g Tomaten zugeben und offen auf 250 ml einkochen. Fond durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf gießen und gut abtropfen lassen. Fond mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.
3. Zucchini putzen, längs achteln und quer in 1 cm dicke Stücke schneiden. Pilze putzen, Stiele der Champignons entfernen. Pilze in grobe Stücke schneiden, Champignons vierteln. Basilikumblätter abzupfen und fein schneiden. 3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Zucchini darin bei starker Hitze 3-4 Minuten braten, salzen und pfeffern, in eine Schüssel geben. 2-3 EL Öl in derselben Pfanne erhitzen, Pilze darin bei starker Hitze 2-3 Minuten rundherum braten, mit Salz und Pfeffer würzen, zu den Zucchini geben. Das restliche Öl in der Pfanne erhitzen. Garnelen darin 2-3 Minuten rundherum braten, salzen und pfeffern. Die restlichen Tomaten dazugeben und kurz mitschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest kochen, in ein Sieb gießen und abschrecken lassen. Dabei 300 ml Nudelwasser auffangen. Nudeln und Nudelwasser im selben Topf mit dem Gemüse und den Pilzen mischen und sämig einkochen. Restliche Butter, Garnelen und Basilikum unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln auf vorgewärmten Tellern sofort servieren.

Rotkohl-Slaw mit Edelpilzkäse

(für 4 Portionen)

1 gehäufte TL Selleriesaat
1 TL grobes Meersalz
150 ml Buttermilch
150 g Blauschimmelkäse
1 EL milder Weißweinessig
4 EL Öl
Worcestershiresauce
700 g Rotkohl
220 g Staudensellerie
2 Schalotten
50 g Pistazien, geröstet und gesalzen
150 g italienische Mortadella, in dünnen Scheiben

1. Selleriesaat und Meersalz in einem Mörser fein zerstoßen und beiseite stellen. Buttermilch in ein hohes Gefäß geben und 75 g Käse hineinbröseln. Essig zugeben und alles mit einem Schneidstab fein pürieren. Öl zugeben, nochmals pürieren und das Dressing mit ein paar Spritzern Worcestershiresauce würzen.
2. Rotkohl putzen und halbieren. Kohl bis auf den harten Strunk fein hobeln. 2 TL Selleriesalz zugeben und mit beiden Händen 5 Minuten kräftig durchkneten. Staudensellerie putzen, entfädeln und schräg in sehr feine Scheiben schneiden. Schalotten fein würfeln und in einem Sieb mit kochend heißem Wasser überbrühen. Schalotten abschrecken, kurz abtropfen lassen und mit dem Sellerie unter den Kohl mischen.
3. Pistazien schälen und hacken. Rotkohl mit dem Dressing mischen. restlichen Käse auf den Salat bröseln. Mortadella und Pistazien dazu servieren. Dazu passt Roggen-Baguette.

Zander mit Rotweinbutter und Petersilienwurzelpüree

(für 4 Portionen)

500 g Petersilienwurzeln
200 ml Geflügelbrühe
150 ml Schlagsahne
Salz
1-2 EL Zitronensaft
4 Schalotten
2 EL Zucker
350 ml Rotwein
1 Stiel Thymian
150 ml Portwein
90 g kalte Butter in kleinen Würfeln
Pfeffer
1 Bund Petersilie
30 g Walnusskerne
1 TL abgeriebene Zitronenschale
2 EL Pankobrösel
grobes Meersalz
400 g Zanderfilet, mit Haut, ohne Gräten
2 EL Olivenöl

1. Für das Püree die Petersilienwurzeln schälen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Petersilienwurzeln mit Brühe, Sahne und 1 Prise Salz in einen Topf geben und 15-20 Minuten garen, bis sie weich sind. Anschließend in einem Mixer sehr fein pürieren. Mit Salz und Zitronensaft würzen und warm halten. Wenn nötig, etwas Wasser zugeben.
2. Für die Sauce die Schalotten fein würfeln. Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren. Schalotten zugeben und unter Rühren andünsten. Rotwein zugießen und auf die Hälfte einkochen. Thymian und Portwein zugeben und auf ca. 100 ml sirupartig einkochen. Sauce durch ein Sieb streichen und in einen kleinen Topf geben. Nach und nach 80 g kalte Butter mit einem Schneebesen unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, warm halten.
3. Petersilienblätter abzupfen und mit Walnüssen, Zitronenschale, Panko-Bröseln im Mixer mittelfein pürieren. Mit Pfeffer und grobem Meersalz würzen.
4. Die Zanderfilets abspülen, trocken tupfen und in 8 Stücke à ca. 50 g schneiden. Die Filets auf der Hautseite mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Filets darin zuerst 4-5 Minuten auf der Hautseite braten. Die restliche Butter zugeben, die Filets wenden und bei kleinster Hitze 1 Minute zu Ende garen.
5. Das Püree auf Tellern verteilen und die Zanderfilets darauf anrichten. Mit der Sauce beträufeln, mit den Bröseln bestreuen und servieren.

Honigmarinierte Schweinekoteletts

(für 4 Portionen)

2 EL Orangenblütenhonig
4 Schweinekoteletts a' 160 G
500 G Rosenkohl
1 Zwiebel
2 EL Butterschmalz
150 ml Gemüfefond
4 Stiele Majoran
1 Apfel
Salz, Pfeffer

1. Honig in einem Topf vorsichtig lauwarm erhitzen. Die Koteletts mit dem Honig bestreichen und 15 Minuten marinieren.
2. Rosenkohl putzen und vierteln. Zwiebel halbieren und in dünne Scheiben schneiden. 1 EL Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Rosenkohl dazugeben und kurz anbraten. Den Gemüfefond zugießen und zugedeckt 8-10 Minuten garen.
3. Währenddessen das restliche Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Koteletts von jeder Seite im heißen Fett goldbraun anbraten. Im vorgeheizten Ofen auf der 2. Schiene von unten bei 200 Grad ca. 6 Minuten garen.
4. Majoranblättchen von den Stielen zupfen. Apfel vierteln, entkernen und quer in dünne Scheiben schneiden. Apfel und Majoran mit dem Rosenkohl mischen und 2 Minuten zugedeckt mitgaren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Rosenkohlgemüse servieren.

Honig-Himbeer-Muffins

(für 12 Stück)

Streusel:

50 g blütenzarte Haferflocken

50 g Zucker

50 g Mehl

50 g weiche Butter

20 g flüssiger Honig

Salz

Muffinteig:

120 g weiche Butter

80 g Zucker

120 g flüssiger Honig

1 Pk. Vanillezucker

Salz

3 Eier

300 g Mehl

1 ½ TL Backpulver

120 ml Schlagsahne

100 g TK-Himbeeren

1. Für die Streusel Haferflocken, Zucker, Mehl, Butter, Honig und 1 Prise Salz mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. Kalt stellen.
2. Für den Muffin-Teig Butter, Zucker, Honig, Vanillezucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen eines Handrührers mindestens 8 Minuten cremig-weiß rühren. Eier nacheinander unterrühren.
3. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Sahne unter den Teig rühren. Himbeeren unaufgetaut rasch unterheben. Muffin-Förmchen in die Mulden des Muffin-Blechs setzen, den Teig in die Förmchen füllen. Streusel darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 180 Grad 20-25 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.