

**Crostini, Pilze und Risotto,
der Herbst nennt uns das Motto!
30.September 2013**

Paprika-Crostini

Cremige Pilzsuppe

Kabeljau mit Ofengemüse

Schweinefilet mit Trauben-Chutney und Risotto

Brombeersuppe

Paprika-Crostini

(für 12 Stück)

je 2 rote und gelbe Paprikaschoten a' 200 g

2 TL feine Kapern, abgetropft

5 Stiele Basilikum

Pfeffer

Fleur de sel

6 EL kaltgepresstes Olivenöl

12 geröstete Baguettescheiben, ca. 220 g

1-2 Knoblauchzehen

100 g Ziegenfrischkäse

1. Paprika vierteln, putzen und entkernen. Die Viertel flach drücken und auf einem Blech unter dem vorgeheizten Backofengrill auf der obersten Schiene solange rösten, bis die Paprikahaut schwarz wird und Blasen wirft.
2. Die Paprika in einem Gefrierbeutel 5 Minuten ruhen lassen. Kapern grob hacken. Basilikumblättchen in Streifen schneiden. Paprika häuten und quer in Streifen schneiden. Mit den Kapern und Basilikum mischen und mit Pfeffer und Fleur de sel würzen. 2 EL Öl unterrühren.
3. Brotscheiben mit Knoblauch einreiben. Die Paprika auf den Broten verteilen. Den Frischkäse mit einem Teelöffel daraufsetzen, das restliche Öl darüberträufeln.

Cremige Pilzsuppe

(für 4 Portionen)

10 g getrocknete Steinpilze
4 Schalotten
150 g Petersilienwurzel
100 g mehlig kochende Kartoffeln
300 g gemischte Pilze
20 g Butter
50 ml trockener Wermut
800 ml Pilzfond
1 Lorbeerblatt
10 Stiele Thymian
150 ml Schlagsahne
Salz, Pfeffer
Piment de Espelette

1. Steinpilze in 100 ml Wasser 10 Minuten einweichen (Einweichwasser aufbewahren). Pilze ausdrücken, fein hacken. Schalotten würfeln. Petersilienwurzel und Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden. Pilze putzen, grob zerschneiden. Butter in einem Topf zerlassen, Schalotten darin glasig dünsten. Petersilienwurzel, Kartoffeln und Pilze zugeben, anbraten, mit Wermut ablöschen. Kurz einkochen lassen, den Fond zugießen. Steinpilze mit Einweichwasser, Lorbeer und 6 Stielen Thymian in den Topf geben, zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Minuten kochen lassen.
2. Lorbeerblatt und Thymian entfernen. Die Suppe mit dem Schneidstab sehr fein pürieren.
3. Vom restlichen Thymian die Blättchen abzupfen und hacken. Sahne halb steif schlagen. 2/3 der Sahne in die Suppe geben, unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Thymian unter die restliche Sahne ziehen. Suppe mit einem Klecks Thymiansahne und wenig Piment de Espelette bestäubt servieren.

Kabeljau mit Ofengemüse

(für 4 Portionen)

1 weiße Zwiebel
1 gelbe Paprika, ca. 250 g
1 gelbe Zucchini, ca. 300 g
300 g Kartoffeln
1 Fenchelknolle ca. 200 g mit Grün
5 EL Aceto Balsamico bianco
6 EL Olivenöl
Fleur de sel
½ TL Piment de Espelette
1 Tomate
2 TL Koriandersaat
½ TL weiße Pfefferkörner
4 Kabeljaufilets
40 g Butter
1 Dose Forellenkaviar, 50 g

1. Für das Ofengemüse die Zwiebel in 5 mm breite Spalten schneiden. Paprika putzen, vierteln und entkernen. Die Viertel längs halbieren. Zucchini putzen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Fenchelgrün von der Knolle schneiden, mit einem feuchten Küchentuch bedecken und beiseite legen. Fenchelknolle längs halbieren und in ca. 5 mm breit Spalten schneiden. Gemüse in einer Schale mischen.
2. Für die Marinade Essig, Öl, 1 TL Fleur de sel und Piment de Espelette verrühren. Marinade über das Gemüse geben, gut mischen und 30 Minuten ziehen lassen, dabei öfter durchmischen.
3. Tomate über Kreuz einritzen, in kochendem Wasser ca. 10 Sekunden überbrühen. Dann häuten, längs vierteln und entkernen. Fruchtfleisch in 5 mm kleine Würfel schneiden und beiseite stellen.
4. Gemüse mit der Marinade auf ein Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad auf der 2. Schiene von unten 20-25 Minuten garen.
5. Für den Kabeljau Koriander, Pfeffer und ½ TL Fleur de sel im Mörser fein zerstoßen und auf einen flachen Teller geben. Die Kabeljaufilets von beiden Seiten darin wälzen. Butter in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Die Kabeljaufilets darin bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten je 3-4 Minuten braten.
6. Gemüse aus dem Backofen nehmen und die Tomatenwürfel untermischen. Gemüse mit Kabeljaufilets auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit je 2-3 TL Forellenkaviar und abgezupften Fenchelgrün garnieren und sofort servieren.

Schweinefilet mit Trauben-Chutney und Risotto

(für 4 Portionen)

Schweinefilet und Chutney:

2 rote Zwiebeln
20 g frischer Ingwer
6 Stiele Thymian
2 Zweige Rosmarin
400 g rote Weintrauben
2 EL Olivenöl
50 g brauner Zucker
80 ml Rotweinessig
Salz, Pfeffer
700 g Schweinefilet

Risotto:

80 g Schalotten
2 Knoblauchzehen
1000 ml Geflügelfond
2 EL Olivenöl
200 g Risottoreis
1 Prise Safranfäden
200 ml Wermut
Salz, Pfeffer
30 g kalte Butter
30 g italienischer Hartkäse

1. Für das Chutney die Zwiebeln halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Ingwer schälen und sehr fein würfeln. Thymianblätter und Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken. Weintrauben halbieren, wenn nötig entkernen.
2. 1 EL Öl in einem Topferhitzen. Zwiebeln und Ingwer darin 5 Minuten bei milder Hitze dünsten. Zucker zugeben, karamellisieren lassen und mit Essig ablöschen. Trauben und Kräuter zugeben. Traubenmischung zugedeckt 10 Minuten bei milder Hitze garen lassen. Hitze erhöhen und alles 10 Minuten offen sämig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Restliches Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Schweinefilets darin auf allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Backofen bei 140 Grad 20 Minuten garen.
4. Für den Risotto die Schalotten fein würfeln. Knoblauch leicht andrücken. Fond in einem Topf aufkochen. Öl in einem großen Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten glasig dünsten.
5. Reis und Safran zugeben und 1 Minute dünsten. Mit Wermut ablöschen und stark einkochen. Mit soviel kochendem Fond aufgießen, dass der Reis knapp bedeckt ist. Risotto unter Schwenken oder Rühren 16-18 Minuten garen. Dabei nach und nach den restlichen Fond zugießen. Wenn der Risotto schön cremig ist und der Reis noch etwas Biss hat, den Risotto vom Herd ziehen und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch entfernen. Butter unterrühren, den Käse darüber reiben und den Risotto 2 Minuten ziehen lassen.
6. Schweinefilet 5 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen und in Scheiben schneiden. Mit Risotto und Trauben-Chutney servieren.

Brombeersuppe

400 g vollreife Brombeeren
50 ml Cassislikör
100 ml Rotwein
50 ml roter Porto
50 g Zucker
¼ Zimtstange
1 Gewürznelke
abgeriebene Schale einer halben Orange
4 EL Doppelrahm

1. Brombeeren waschen und auf einem Sieb kurz unter sanft fließendem Wasser abspülen.
2. Alle Zutaten aufkochen, die Beeren zufügen und auf kleinstem Feuer 4-5 Minuten leise köcheln lassen. Die Beeren mit einem Schaumlöffel aus dem Sirup heben und in tiefe heiße Teller verteilen.
3. Pochierflüssigkeit auf großem Feuer sirupartig einkochen lassen und über die Beeren verteilen.
4. Rahm über die Beeren fließen lassen.