

**Lachs, Zander, Perlhuhn, Beeren,
wer will sich da schon wehren?
am 14.Oktober 2013**

Lachs gegrillt mit Avocado-Salat

Graupensuppe Mallorquiner Art

Zander auf Zuckerschoten-Zwiebel-Gemüse

Perlhuhn-Pastilla

Pizzen, ganz klein mit Beeren

Lachs gegrillt mit Avocado-Salat

(für 4 Portionen)

2 große rote Paprikaschoten
300 g Lachsfilet, ohne Haut
Salz, Pfeffer
20 g Pinienkerne
1 Schalotte
1 TL körniger Senf
3-4 EL milder Weißweinessig
3 EL Rapsöl
60 g Rauke
2 reife Avocados

1. Ein Backblech mit Alufolie auslegen. Paprikaschoten vierteln, putzen, entkernen. Mit der Hautseite nach oben auf das Blech legen und flach drücken. Unter dem Backofengrill auf der 2. Schiene von oben 10-12 Minuten grillen, bis die Haut schwarz wird und Blasen wirft. Paprika im Gefrierbeutel abkühlen lassen.
2. Lachs trocken tupfen, rundherum salzen, pfeffern und auf das Blech legen. Unter dem heißen Grill auf der obersten Schiene 4 Minuten grillen. Lachs wenden und weitere 3 Minuten grillen. Lachs beiseite stellen und abkühlen lassen.
3. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausheben und abkühlen lassen. Schalotte fein würfeln. Mit Senf, Salz, Pfeffer, 1 EL kaltem Wasser und Essig verrühren. Öl mit einem Schneebesen unterrühren.
4. Paprika häuten und in grobe Stücke schneiden. Rauke verlesen, waschen und trocken schleudern. Avocados halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch mit einem großen Löffel aus den Schalen heben und in Spalten schneiden.
5. Avocados und Paprika auf Tellern verteilen und etwas Sauce darüber geben. Lachs zerpflücken und darauf geben. Rauke mit der restlichen Sauce mischen und auf dem Lachs verteilen. Mit Pinienkernen bestreuen.

Graupensuppe Malorquiner Art

(für 4 Portionen)

100 g durchwachsener Speck
2 Zwiebeln
2 Möhren
1 Stange Lauch
100 g Graupen
4 kleine pikante spanische Chorizo
6 EL Butter
1 l Kalbsbrühe
1 Bund Thymian
Salz, Pfeffer
4 Scheiben Toast
1 Knoblauchzehe

1. Speck, Zwiebeln, Möhren und Lauch fein würfeln. Die Graupen kalt abbrausen und abtropfen lassen. Chorizo in Scheiben schneiden. 2 EL Butter würfeln und kalt stellen.
2. Den Speck in zwei weiteren Löffeln Butter auslassen. Die Gemüswürfel dazugeben und anschwitzen. Graupen hinzufügen und kurz mitschwitzen. Die Brühe dazu gießen, aufkochen und alles 30 Minuten köcheln lassen. Für die letzten 5 Minuten die Wurstscheiben in die Suppe geben und ziehen lassen.
3. Thymian von den Stielen zupfen und fein schneiden. Kurz vor dem Servieren Thymian und kalte Butterwürfel in die Suppe rühren und diese mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Toastbrotsccheiben von der Rinde lösen und würfeln. Die Knoblauchzehe abziehen und halbieren. Die Brotwürfel mit dem Knoblauch in der restlichen Butter unter Rühren knusprig goldbraun braten und noch lauwarm zur Suppe servieren.

Gebratener Zander auf Gemüse

(für 2 Portionen)

100 g Zuckerschoten
Salz
1 rote Zwiebel
1 Tamarillo
1 kleine Schalotte
1 TL Butter
50 ml Weißwein
50 ml Gemüfefond
100 ml Schlagsahne
1-2 EL geröstete Mandelstifte
½ TL Speisestärke
Pfeffer
1-2 EL Mandellikör
2 EL Olivenöl
2 Zanderfilets, mit Haut
1 EL Zitronensaft

1. Zuckerschoten putzen, schräg halbieren und in kochendem Salzwasser 30 Sekunden blanchieren. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Zwiebel in Spalten schneiden. Baumbtomate 10 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren. Sofort abschrecken und häuten. Die Frucht halbieren, die Kerne mit einem Teelöffel entfernen, das Fruchtfleisch in Spalten schneiden.
2. Schalotte in sehr feine Würfel schneiden und in der heißen Butter glasig dünsten. Weißwein dazu gießen und einkochen lassen. Mit Gemüfefond und Sahne auffüllen, Mandelstifte dazugeben. Sauce um 1/3 einkochen lassen. Stärke in wenig kaltem Wasser auflösen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Stärke leicht binden. Mit dem Mandellikör würzen.
3. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelspalten darin anbraten. Die Zuckerschoten hinzufügen und etwa 2 Minuten braten. Baumbtomate in die Pfanne geben, durchschwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Haut der Zanderfilets mit einem scharfen Messer einschneiden. den Zander mit Zitronensaft beträufeln. das restliche Öl in eine Pfanne geben und den Zander mit der Hautseite nach unten im heißen Öl 3-4 Minuten braten. Zander wenden und auf der ausgeschalteten Kochstelle zu Ende garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Zander auf dem Gemüse mit der Mandelsauce servieren.

Perlhuhn-Pastilla

(für 4 Portionen)

10 TK-Filoteigblätter a' 48x35
4 Perlhuhnbrüste a' 150 g
100 g Zwiebeln
80 g getrocknete Feigen
40 g Pinienkerne
80 g Butter
4 EL Honig
1 Döschen Safranfäden
125-150 Kalbsjus
Salz
getrocknete rote Chiliflocken
Puderzucker und Zimt zum Bestäuben

1. Filoteig auftauen lassen. Die Perlhuhnbrüste in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Zwiebeln fein würfeln. Feigen etwas größer als die Zwiebeln würfeln.
2. Zwiebeln, Feigen und Pinienkerne in einer breiten Pfanne in 25 g Butter kräftig anbraten. Perlhuhnbrüste mit dem Honig und den Safranfäden untermischen. Mit Kalbsjus ablöschen, mit Salz und Chiliflocken würzen und höchstens 1 Minute bei mittlerer Hitze kochen. Sofort aus der Pfanne nehmen und völlig erkalten lassen.
3. Die restliche Butter zerlassen. 1 Filoteigblatt gleichmäßig dünn mit Butter bestreichen. Mit einem weiteren Filoblatt belegen, ebenfalls buttern. Auf diese Weise 5 Blätter aufeinander legen, wobei das oberste Blatt nicht mehr mit Butter bepinselt wird. den Teig halbieren und aus jeder Hälfte ein Kreis (20-22 cm) schneiden. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren. Perlhuhnragout auf die Teigmitte verteilen. Den Teigrand zur Mitte übereinander falten, sodass insgesamt 4 rund, fest verschlossene Päckchen entstehen.
4. Die Päckchen mit der gefalteten Seite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Oberfläche mit der Butter bepinseln.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der untersten Schiene 18-20 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren mit Puderzucker und Zimt bestäuben.

Kleine Beerenpizzen mit Mozzarella

(für 10-12 kleine Pizzen)

20 g Hefewürfel
250 ml lauwarme Wasser
350 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln
2 EL Zucker
1 Prise Salz

100 g frische Erdbeeren
100 g frische Himbeeren
2 EL Puderzucker
250 g kleine gewürfelte Mozzarella

3-4 EL brauner Zucker
500 g gemischte frische Beeren
4-5 Basilikumstängel

1. Hefe in lauwarmen Wasser auflösen, glatt rühren, Mehl, Mandeln, Zucker und 1 Prise Salz hinzufügen. Zu einem glatten Teig verkneten. In 10-12 gleich große Stücke teilen, zugedeckt bei Zimmertemperatur 30 Minuten gehen lassen.
2. Aufgegangene Teigkugeln auf einer bemehlten Arbeitsfläche in runde, flache Fladen von etwa 10 cm Durchmesser ausrollen. Ränder einmal nach innen einschlagen. Teigfladen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.
3. Erdbeeren und Himbeeren mit Puderzucker pürieren. Teigfladen gleichmäßig mit der Beerensauce bestreichen. Mit Mozarellawürfeln belegen und mit braunem Zucker bestreuen.
4. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Einschubleiste bei 225 Grad etwa 6 Minuten backen.
5. restliche beeren waschen, miteinander mischen. Auf den vorgebackenen Pizzen verteilen, nochmals 3-4 Minuten backen. Basilikumstängel abbrausen, trocken schütteln. Blätter abzupfen.
6. Gebackene Pizzen mit Basilikum bestreuen und mit Puderzucker bestäuben.