

**Ein letztes Mal in diesem Jahr, das Mittelmeer kommt
wieder, im nächsten Jahr!
4. November 2013**

Feigen-Taleggio-Canapes

Linguine mit Räucherlachs

Muscheleintopf mit Seelachs

Kalbsleber venezianisch

Gewürzbirnen in Pergament

Feigen-Taleggio-Canapes

(für 18 Stück)

3 Laugenstangen

3 reife Feigen

120 g Taleggio

9 TL Tessiner Rote-Feigen-Senfsauce

Pfeffer

1. Laugenstangen jeweils schräg in 6 gleich dicke Scheiben schneiden. Scheiben unter dem vorgeheizten Ofengrill hellbraun rösten. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
2. Feigen waschen, trocken reiben und jeweils in 6 2-3 mm dicke Scheiben schneiden. Die Käsescheiben in 18 gleich große Stücke schneiden. Brotscheiben mit jeweils 1 feigenscheibe und einem Käsestück belegen. Auf den Käse jeweils $\frac{1}{2}$ TL Senfsauce geben. Auf einer Platte anrichten, mit etwas grob gemahlenem Pfeffer bestreuen und servieren.

Linguine mit Räucherlachs

(für 4 Portionen)

400 g Linguine
Salz
200 g Räucherlachs in Scheiben
1 Schalotte
20 g Butter
100 ml Wermut
200 g Creme fraiche
6 Stiele Dill
20 g feine Kapern, abgetropft
Pfeffer
Zucker

1. Linguine in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Lachs in fingerbreite Streifen schneiden. Schalotte fein würfeln. Butter in einem Topf zerlassen, Schalotte darin glasig dünsten. Wermut zugeben und bei starker Hitze einkochen lassen. Creme fraiche untarrühren und bei milder Hitze erwärmen.

2. Dillspitzen fein schneiden. Kapern und Dill unter die Wermutsahne rühren, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Linguine abgießen, Kochwasser auffangen. Nudeln abtropfen lassen, mit der Sauce mischen. Nach Belieben 50 – 100 ml Kochwasser zugeben. Lachs kurz unterheben.

Muscheleintopf mit Seelachs

(für 4 Portionen)

1000 g Miesmuscheln
150 g Lauch
200 g Kartoffeln 150 g Fenchel
1 Zwiebel
5 EL Öl
1 Knoblauchzehe
100 ml Gemüsefond
50 ml Wermut
250 ml Schlagsahne
2 Pimentkörner, angedrückt
1 Sternanis, Pfeffer
4 Stücke Seelachsfilet a' 80 g
2 Streifen dünn abgeschnittene Zitronenschale
1 reife Avocado
½ rote Chilischote
½ Bund Schnittlauch
½ Bund Koriandergrün
2 TL Zitronensaft

1. Muscheln putzen, waschen und abtropfen lassen, dabei geöffnete oder beschädigte Muscheln wegwerfen. Lauch putzen, waschen und das Weiße und Hellgrüne in 5 mm dicke Ringe schneiden. Kartoffeln schälen und klein würfeln. Fenchel putzen und in feine Streifen schneiden. Zwiebel fein würfeln.
2. 2 EL Öl in einem großen Topf erhitzen. Knoblauch andrücken. Muscheln zugeben, mit Gemüsefond ablöschen und 5 Minuten zugedeckt kochen lassen, bis sich die Muscheln geöffnet haben. Geschlossene Muscheln aussortieren und wegwerfen. Aus 2/3 der Muscheln das Fleisch auslösen und in den Muschelfond legen.
3. restliches Öl in einem großen Topf erhitzen, Kartoffeln, Zwiebeln und Fenchel darin glasig dünsten. Mit Wermut ablöschen und mit Sahne und Muschelfond auffüllen. Piment und Sternanis zugeben und mit Pfeffer würzen. Offen in 10 – 15 Minuten sämig einkochen.
4. Avocado halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch herauslösen. Chili in feine Ringe, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, Korianderblätter grob hacken. Avocado, Zitronensaft, Chili, Kräuter und Salz mit einer Gabel grob zerdrücken.
5. Seelachsfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Lauch und Zitronenschale in den Kartoffel-Muschel-Sud legen und abgedeckt 6-8 Minuten ziehen lassen. Nach der Hälfte der Zeit ausgelöste Muscheln und Muscheln in der Schale darauf verteilen und erwärmen.

Kalbsleber venezianisch

(für 4 Portionen)

40 g weiße Zwiebeln
80 g Butter 2 EL Olivenöl
Salz
150 ml Weißwein
600 ml Milch
1 frisches Lorbeerblatt
50 g Polenta
Muskat
10 g Parmesan, fein gerieben
3 Stiele glatte Petersilie
500 g Kalbsleber, am Stück, ohne Haut
Mehl zum Panieren
Pfeffer

1. Zwiebeln der Länge nach in feine Streifen schneiden. 20 g Butter und das Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten glasig dünsten, mit Salz würzen. Mit Wein auffüllen, einmal aufkochen und zugedeckt bei milder Hitze 10 Minuten garen. Deckel entfernen. Zwiebeln weitere 3-4 Minuten garen, die Flüssigkeit sollte leicht dicklich sein.
2. Für die Polenta Milch, Lorbeer und 20 g Butter in einem Topf einmal aufkochen. Polenta einrieseln lassen und unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen glatt rühren. Bei milder Hitze 10 – 15 Minuten quellen lassen, mit Salz und Muskat würzen. Vor dem Servieren das Lorbeerblatt entfernen. Parmesan unterrühren. Petersilienblätter und Salbeiblätter abzupfen und fein schneiden.
3. Leber längs in fingerdicke Scheiben schneiden, diese in 2-3 cm dicke Stücke schneiden. restliche Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Leber in einer Schüssel mit dem Mehl vermengen, überschüssiges Mehl abklopfen. Leber in die heiße Butter geben und darin bei mittelstarker Hitze 2-3 Minuten rundherum braten, zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie und Salbei zufügen.
4. Polenta, Zwiebeln und Leber auf vorgewärmten Tellern anrichten und servieren.

Gewürzbirnen in Pergament

(für 4 Portionen)

4 Birnen
40 g Butter
2 TL abgeriebene Zitronenschale
4 EL Ahornsirup
4 EL Weißwein
1 gehäufter TL Wild-Gewürzmischung
250 g Brie de Meaux
4 Bogen Backpapier, a' 30x40 cm

1. Birnen schälen, längs halbieren und das Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher entfernen. Von der runden Seite der Birnenhälften je eine dünne Scheibe abschneiden, damit die Birnen gerade liegen und nicht umfallen. Je 2 Birnenhälften mittig auf 1 Bogen Backpapier setzen.
2. Butter zerlassen und mit Zitronenschale verrühren. Birnen zuerst mit je 1 EL Ahornsirup und Wein beträufeln. dann mit je $\frac{1}{4}$ TL Wild-Gewürzmischung bestreuen und mit der Zitronenbutter beträufeln.
3. Papier über den Birnen wie ein Bonbon zudrehen, Enden mit Küchengarn verschließen. Birnenpäckchen im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten 20 Minuten garen. Mit dem Brie de Meaux anrichten.