

**Vor dem Fest noch einmal nur ne' leichte Menge, bevor
der Weihnachtsmann kommt' in die Gänge!
9.Dezember 2013**

Baguette mit Pilz-Pate' und roter Zwiebelmarmelade

Kichererbsensuppe

Lachs aus dem Ofen

Caesars-Salat mit Parmesan-Chips und Hähnchenbrust

Brownie-Mix und Salz-Karamellsauce

Baguette mit Pilz-Pate' und roter Zwiebelmarmelade

500 g rote Zwiebeln
3 Pimentkörner
2 Nelken
3 Stiele Thymian
8 EL Olivenöl
2 Lorbeerblätter
Salz
150 g Zucker
2 EL Honig
200 ml Aceto balsamico
Pfeffer
10 g getrocknete Steinpilze
150 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
500 g braune Champignons
1 EL Butter
2 EL Cognac
1 EL Sojasauce
Cayennepfeffer, Muskat
1-2 EL Zitronensaft
2 EL Creme fraiche
50 g feine Rauke
4 EL Pinienkerne
1 Baguette

1. Rote Zwiebeln fein würfeln. Piment und Nelken in einer Pfanne ohne Fett anrösten, abkühlen lassen und im Mörser fein zerstoßen. Thymianblättchen abzupfen. 3 EL Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin glasig dünsten. 1 Lorbeerblatt, Nelken, Piment und Thymian, 1EL Salz, Zucker und Honig zugeben und kurz mitdünsten. Mit Essig ablöschen und offen 40-50 Minutenunter gelegentlichem Rühren einkochen lassen. Mit Pfeffer würzen und abkühlen lassen.
2. Steinpilze in 100 ml heißem Wasser 10 Minuten einweichen. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. Champignons putzen, in dünne Scheiben schneiden. Butter und 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch mit dem Lorbeer glasig dünsten, herausnehmen und beiseite stellen. Steinpilze gut ausdrücken und fein hacken. Einweichwasser durch ein feines Sieb gießen. Beiseite stellen.
3. Champignons in der selben Pfanne rundum goldbraun braten. Zwiebelmischung und Steinpilze zugeben, 1-2 Minuten mitbraten. Mit Pilzwasser und Cognac ablöschen und einkochen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist. Mit Sojasauce, Salz, Pfeffer, Cayenne, Muskat und Zitronensaft abschmecken. Aus der Pfanne nehmen und lauwarm abkühlen lassen, Lorbeer entfernen.
4. Pilzmasse und Creme fraiche in der Küchenmaschine mittelfein pürieren, mit Salz und Cayenne abschmecken. Rauke putzen, waschen und trocken schleudern. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten, abgekühlt grob hacken. Baguette in 2 cm dicke Scheiben schneiden, mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 6-8 Minuten rösten.
5. Baguettescheiben mit Pilz-Pate' bestreichen, je 1 EL Zwiebelmarmelade darauf verteilen und mit Rauke und Pinienkernen bestreut servieren.

Kichererbsensuppe

(für 6 Portionen)

200 g getrocknete Kichererbsen
200 g weiße Zwiebeln
100 g Bundmöhren
150 g Staudensellerie
30 g Pancetta
30 g Butter
700 ml Geflügelfond
10 Stiele Thymian
600 g Schweinerippchen
Salz, Pfeffer
Olivenöl

1. Kichererbsen über Nacht in reichlich kaltem Wasser einweichen.
2. Am nächsten Tag Kichererbsen in einem Sieb abtropfen lassen. Zwiebeln fein würfeln, Möhren putzen, schälen und fein würfeln. Sellerie putzen, schälen, entfädeln und fein würfeln. Pancetta fein würfeln.
3. Butter in einem Topf schmelzen lassen, Pancetta und Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten dünsten. Kichererbsen, Sellerie und Möhren zugeben und weitere 3-4 Minuten dünsten. Mit Fond und 250 ml Wasser auffüllen und zugedeckt 50 Minuten garen. Thymianblättchen abzupfen und fein schneiden.
4. Rippchen in einzelne Rippenstücke schneiden, in der leicht kochenden Suppe 15 Minuten garen. Rippchen herausnehmen und auf einem flachen Teller leicht abkühlen lassen. Fleisch vom Knochen schneiden und klein würfeln.
5. 150 g Gemüse und Kichererbsen mit einem Schaumlöffel aus der Suppe nehmen und mit dem Rippchenfleisch mischen. Restliche Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Kichererbsengemüse und Suppe in vorgewärmte Teller geben, mit Thymian bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufelt servieren.

Lachs aus dem Ofen

(für 4 Portionen)

1000 g grüner Spargel
Salz
9 EL Butter
4 Lachskoteletts a' 200 g
6 Bio-Orangen
4 TL in Lake eingelegter grüner Pfeffer
200 ml Noilly Prat
3 Schalotten
1 TL Zucker
Pfeffer aus der Mühle
1 Handvoll Kerbel

1. Backofen auf 160 Grad vorheizen. Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. Stangen schräg halbieren und in kochendem Salzwasser etwa 4 Minuten bissfest garen. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen.
2. Eine ofenfeste Form mit 1 EL Butter ausstreichen. Lachskoteletts waschen, trocken tupfen, leicht salzen und hineinlegen. 3 Orangen waschen und trocken tupfen. Schale von 1 Orange fein abreiben, auf dem Lachs verteilen. 1 EL Butter in Flöckchen und grüne Pfefferkörner darauf verteilen. Die abgeriebene Orange ganz schälen, in dünne Scheiben schneiden und den Lachs damit belegen. Auf der mittleren Schiene im Ofen 20 Minuten garen.
3. Schale der 2 gewaschenen Orangen mit dem Sparschäler dünn abziehen und in einen Topf geben. Alle Orangen auspressen (ergibt etwa 400 ml Saft), mit dem Wermut zur Orangenschale in den Topf geben. Zum Kochen bringen und bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen lassen.
4. Schalotten schälen und fein würfeln. In einem Topf 2 EL Butter aufschäumen und die Schalotten darin glasig anschwitzen. Mit ½ TL Zucker bestreuen, kurz karamellisieren lassen. Dann die Saftmischung durch ein Sieb hineingießen, etwa 3 Minuten kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
5. In einer großen Pfanne 2 EL Butter aufschäumen. Den Spargel darin von allen Seiten leicht anbraten. Mit 3-4 EL der Orangensauce begießen, unter Schwenken einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kerbel grob hacken und unterschwenken.
6. Sauce von der Kochstelle ziehen, restliche 3 EL Butter mit einem Schneebesen unterschlagen. Lachs mit Orangenbutter und Spargel anrichten.

Caesar Salad mit Parmesan-Chips und Hähnchenbrust

(für 4 Portionen)

80 g junger Parmesan
1 Knoblauchzehe
3 Römersalatherzen, ca. 300 g
1 Sardellenfilet
1 Eigelb, Zimmertemperatur
Salz
1 TL Senf
2 TL Weißweinessig
1 EL Worcestershiresauce
100 ml Sonnenblumenöl
5 EL Olivenöl
100 ml Geflügelfond
2 Hähnchenbrustfilets
1 EL rosa Pfefferbeeren
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen. 60 g Parmesan auf einer Vierkantreibe fein raspeln und gleichmäßig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streuen. Etwa 3 Minuten auf der mittleren Schiene backen, bis der Käse geschmolzen und goldbraun ist. Herausnehmen, den Käse mit Papier vom Blech ziehen, auskühlen lassen. Restliche 20 g Käse für das Dressing fein reiben.
2. Salatschüssel mit halbiertem Knoblauchzehe ausreiben. Von den Salaten den Strunk abschneiden, Blätter ablösen, waschen und trocken tupfen. In Stücke zupfen, dabei grobe Blattrippen entfernen. In eine Schüssel geben.
3. Sardellenfilet hacken. Mit Eigelb, ½ TL Salz, Senf, Essig, Worcestershiresauce und 3 EL Sonnenblumenöl in einem Rührbecher gut verrühren. Alles mit dem Stabmixer zu einer hellcremigen Masse aufschlagen. Das restliche Sonnenblumenöl langsam dazugeben und weiterschlagen, bis eine dickliche Mayonnaise entstanden ist. 4 EL Olivenöl, Fond und feingeriebenen Parmesan unterrühren, abschmecken. Salat und Parmesandressing mischen.
4. Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und salzen. In einer Pfanne im restlichen Olivenöl von jeder Seite 3-4 Minuten braten. Am Ende der Garzeit die rosa Pfefferbeeren grob zerdrücken und auf den Filets verteilen. Einige Minuten ruhen lassen, schräg in Scheiben schneiden.
5. Salat auf Tellern verteilen. Das Fleisch darauf anrichten. Fest gewordenen Parmesan vorsichtig vom Papier lösen, in Stücke brechen und dazwischenstecken. Mit Pfeffer würzen.

Brownie-Mix und Salz-Karamellsauce

(für 16 Stück)

Brownie-Mix:

100 g Pecannüsse (ersatzweise Walnüsse)

100 g Zartbitterkuvertüre

200 g Mehl

1 TL Backpulver

Salz

50 g Kakao

330 g brauner Zucker

Karamellsauce:

100 g Zucker

150 ml Schlagsahne

½ TL Meersalz

Zum Fertigstellen:

180 g Butter

3 Eier

1. Nüsse und Kuvertüre getrennt hacken. Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz mischen. Kakao sieben.
2. Brownie-Mix in einer großen Schüssel mischen. Butter schmelzen und abkühlen lassen. Eier verquirlen. Alles miteinander verrühren und in eine mit Backpapier ausgelegte Auflaufform (23x23) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 30-35 Minuten backen.
3. Zucker in einem mittelgroßen Topf hellbraun karamellisieren lassen, dabei nicht rühren. Sahne zugießen und bei milder Hitze kochen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Mit Salz würzen.