**Volkshochschule Ellerau**
**Mittelmeerküche**
**3. September – 29. Oktober 2018**
**www.kochen-mit-klaus.de**

**Schwieriges vom Balkan, aus Italien und Frankreich,**
**Ellerauer Köche jammern da nicht gleich!**
**1. Oktober 2018**

**Macaire-Kartoffeln**

**Risotto mit Zitrone und Sardellenöl**

**Rinder-Cevapcici mit Tomaten-Kartoffeln und Zitronenbutter**

**Lachs-Garnelen-Küchlein mit Avocado-Grapefruit-Salat**

**Birnen-Tarte-Tatin**

# Macaire-Kartoffeln

(für 4 Portionen)

80 g durchwachsener Speck
1 Schalotte
3 Stiele Petersilie
1 TL Butter
Salz, Pfeffer, 3 EL Butterschmalz
**Kartoffelmasse:**
800 g mehlig kochende Kartoffeln
Salz, 2 Eigelb, 20 g Butter, Muskat

1. Kartoffeln schälen und grob in Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser 15-20 Minuten garen. Abgießen, auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 120 Grad 10 Minuten ausdämpfen lassen.
2. Kartoffeln noch heiß durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken und die Eigelbe zügig unterrühren. Butter, 1 Prise Salz und Muskat zugeben und gut verrühren. Kartoffelmasse immer zügig weiterverarbeiten.
3. Speck und Schalotte in feine Würfel schneiden. Von der Petersilie die Blätter abzupfen und fein hacken.
4. Speckwürfel in einer Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig ausbraten. Butter und Schalotten dazugeben, Schalotten unter Rühren weich garen. Petersilie in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Speckmischung zur Kartoffelmasse geben und sorgfältig verrühren.
5. Kartoffelmasse auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer 24-25 cm langen Rolle formen. Rolle in 12 Scheiben schneiden, Scheiben mit den Händen zu gleichmäßigen Talern formen.
6. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Kartoffeltaler portionsweise darin goldbraun braten.

**Risotto mit Zitrone und Sardellenöl**

(für 4 Portionen)

4-6 Sardellenfilets in Öl
2 EL Olivenöl
60 g Schalotten
10 g geröstete Haselnusskerne
1 Bio-Zitrone
1000 ml Geflügelfond
30 g Butter
180 g Risotto-Reis
150 ml Weißwein
1 Lorbeerblatt
30 g Fontina-Käse
Pfeffer
4 Petersilienblätter

1. Sardellenfilets abtupfen, sehr fein hacken und mit Olivenöl verrühren. Schalotten in feine Würfel schneiden. Nüsse im Küchenmixer fein mahlen. Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen, Schale mit dem Zestenreißer in feinen Streifen abziehen und fein schneiden. Fond in einem Topf aufkochen.
2. 20 g Butter in einem Topf zerlassen. Schalotten darin bei mittlerer Hitze 1-2 Minuten glasig dünsten. Reis zugeben und unter Rühren kurz andünsten. Mit Wein ablöschen und stark einkochen lassen. Lorbeer und so viel kochenden Fond zugeben, dass der Reis knapp bedeckt ist. Offen unter Rühren 18 Minuten garen. Nach und nach mit restlichem kochendem Fond aufgießen.
3. Käse fein raspeln. Am Ende der Garzeit restliche Butter und Käse in den Risotto rühren und kurz ruhen lassen. 4 vorgewärmte Teller mit dem Sardellenöl bepinseln. Risotto in den Tellern verteilen, mit Zitronenschale, Nüssen, frisch gemahlenem Pfeffer und Petersilie garniert servieren.

**Rinder-Cevapcici mit Tomaten-Kartoffeln und Zitronenbutter**

(für 4 Portionen)

**Frikadellen:**
40 g rote Linsen
40 g altbackenes Weißbrot
60 g Schalotten
20 g glatte Petersilie
20 g Butter
400 g Rinderhack
1 Ei, 1 Eigelb
2 TL fein abgeriebene Zitronenschale
Salz, Pfeffer, 2 EL neutrales Öl
**Kartoffeln und Zitronenbutter:**
600 g kleine fest kochende Kartoffeln, Salz
2 TL fein abgeriebene Zitronenschale
40 g Butter, 4 EL Olivenöl
12 Kirschtomaten an der Rispe
8-10 mittelgroße Salbeiblätter
Pfeffer, 1 EL Zitronensaft

1. Für die Frikadellen Linsen in leicht kochendem Wasser ca. 10 Minuten garen, in ein Sieb gießen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Inzwischen Brot 10 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen, danach stark ausdrücken. Schalotten fein würfeln. Petersilienblätter abzupfen und fein schneiden. 10 g Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Schalotten darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten dünsten, Petersilie unterrühren und beiseite abkühlen lassen. Rinderhack in einer Schüssel mit den Linsen, dem verquirltem ei, Eigelb, Brot, der Schalotten-Mischung und der Zitronenschale gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Eine kleine Frikadelle formen, in wenig Öl braten, um die Hackmasse zu testen. Masse evtl. nachwürzen. Aus der Masse 16 kleine längliche spitz zulaufende Frikadellen formen, am besten mit feuchten oder geölten Händen arbeiten. it Klarsichtfolie abgedeckt 30 Minuten kaltstellen.
2. Kartoffeln ungeschält in kochendem Salzwasser 18-20 Minuten garen, in ein Sieb gießen und ausdämpfen lassen, noch warm pellen und längs halbieren. Zitronenschale mit der Butter und 2 EL Öl in einem Topf schmelzen lassen und beiseitestellen.
3. je 2 Frikadellen auf einen Spieß stecken, restliche Butter und Öl in einer breiten Pfanne erhitzen. Frikadellen darin in 2-3 Portionen bei mittlerer Hitze ca. 1 Minute pro Seite braten. Frikadellen mit dem Pfannenwender wenden, damit sie nicht reißen. Spieße auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofenbei 160 Grad 8-10 Minuten garen. Spieße einmal vorsichtig wenden.
4. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin bei mittlerer bis starker Hitze 6-8 Minuten knusprig braten. Tomatenrispe in 4 Teile schneiden. Salbeiblätter abzupfen. Tomaten z den Kartoffeln geben, kurz braten, bis die Haut leicht platzt. Salbei zugeben, leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Zitronenbutter erwärmen, Zitronensaft zugeben. Kartoffeln mit den Cevapcici-Spießen auf einer Platte anrichten. Zitronenbutter dazu servieren.

**Lachs-Garnelen-Küchlein mit Avocado-Grapefruit-Salat**

(für 6-8 Portionen)

**Lachs-Garnelen-Küchlein:**
80 g Maiskörner (Dose)
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
250 g Lachsfilet, ohne Haut
250 g Garnelen, ohne Kopf und Schale
4 Stiele Petersilie
1 Ei
1 Eigelb
90 g Semmelbrösel
3 EL Cajun-Gewürz
1 EL mittelscharfer Senf
Salz, Pfeffer
1 EL Öl

**Avocado-Grapefruit-Salat:**
2 EL Zitronensaft, 2 EL Worcestersauce, 1-2 TL Ahornsirup
4 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer
1 kleine rote Chilischote, 6 Stiele Koriandergrün
1 rote Zwiebel, 2 rosa Grapefruits, 3 Avocados

1. Für die Lachs-Garnelen-Küchlein Mais abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Mais darin 2-3 Minuten andünsten, beiseitestellen und abkühlen lassen. Die Hälfte des Lachsfilets ca. 1 cm groß würfeln. Restlichen Lachs und Garnelen grob klein schneiden, im Küchenmixer mittelfein pürieren und in eine Schüssel geben.
2. Petersilienblätter abzupfen und grob hacken. Ei, Eigelb, Semmelbrösel, Maismischung, Cajun-Gewürz, Senf und Lachswürfel zur Garnelen-Lachs-Mischung geben und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse zu einem festen Teig verkneten und abgedeckt im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen. Öl in einem Topf erhitzen ( 160-170 Grad) . Aus der Masse 12 Frikadellen formen und im heißen Öl portionsweise 3-4 Minuten goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und warmhalten.
3. Für den Salat Zitronensaft, Worcestersauce, Ahornsirup und Olivenöl verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Chilischote längs halbieren, entkernen und fein hacken. Koriander mit den zarten Stielen grob hacken. Rote Zwiebel fein würfeln. Grapefruits mit dem Messer so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Die Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden den Saft dabei auffangen.
4. 5 EL Grapefruitsaft, Chili und rote Zwiebel zum Dressing geben. Avocado halbieren, schälen und den Kern entfernen. Avocadohälften in Spalten schneiden und vorsichtig mit den Grapefruitsfilets und dem Dressing mischen. Salat und Lachs-Garnelen-Küchlein auf Tellern anrichten und mit Koriander bestreut servieren.

# Birnen-Tarte-Tatin

(Für 8 Stücke)

**Teig:**
200 g kalte Butter
300 g Mehl, Salz
100 g Puderzucker
1 Eigelb

**Belag:**
4 reife, aber nicht zu weiche Birnen, a' 150 g
z.B. Williams Christ oder Forelle
3-4 EL Zitronensaft
40 g Zucker
40 g Butter

1. Für den Teig die kalte Butter würfeln. Mehl, 1 Prise Salz und Puderzucker in der Schüssel der Küchenmaschine mischen. Butter, Eigelb und 1-2 EL kaltes Wasser zugeben und mit den Knethaken der Küchenmaschine rasch zu einem glatten Teig verkneten. Teig flach drücken, in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 1 Stunde kaltstellen.
2. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis (26 cm, 0,5 mm dick) ausrollen. Teigplatte auf einen leicht bemehlten Tortenretter schieben, mit einer Gabel mehrmals einstechen und 30 Minuten kaltstellen.
3. Für den Belag die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher entfernen. Birnenhälften in eine Arbeitsschale geben und mit Zitronensaft bestreichen.
4. Zucker gleichmäßig auf den Boden einer ofenfesten Pfanne streuen und bei mittlerer Hitze karamellisieren, dabei erst rühren, wenn der Zucker an einer Stelle zu schmelzen beginnt. Butter in Flöckchen zum Karamell geben und zerlassen. Birnen etwas abtropfen lassen und mit der gewölbten Seite in den Karamell legen. Bei milder bis mittlerer Hitze 7-8 Minuten dünsten, bis sie weich sind und der Karamell zähflüssig ist. Pfanne dabei gelegentlich leicht schwenken. Pfanne vom Herd nehmen, 2 EL Zitronensaft (vom Bestreichen der Birnen) hineingeben und den Pfanneninhalt 5 Minuten abkühlen lassen.
5. Birnen in der Pfanne etwas zusammenschieben. Mürbeteigplatte auf die Birnen legen, dabei den Teig rundum zwischen Birnen und Pfannenrand etwas nach unten drücken. Tarte im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad auf der 2. Schiene von unten25-30 Minuten hellbraun backen. Pfanne aus dem Ofen nehmen und die Tarte 2-3 Minuten ruhen lassen. Teig vom Pfannenrand lösen. Tarte vorsichtig, aber zügig auf eine Platte stürzen. Tarte noch warm servieren. Dazu passt leicht geschlagene Sahne.