

Ottolenghis Delikatessen vom 26.11.2017

Suppe aus roten Linsen und Mangold

6 PERSONEN

Zutaten

500g rote Linsen
2 mittelgrosse Zwiebeln
2 EL Olivenöl
200g Mangold
50g Koriander
2 TL gemahlener Kreuzkümmel
1 TL gemahlener Zimt
1 EL Koriandersamen
3 Knoblauchzehen, zerdrückt
50g Butter
Abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone
4 Zitronen, in Spalten geschnitten
Salz und schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Die Linsen in kaltem Wasser waschen. Mit 2.5l Wasser zum Kochen bringen und 35 Minuten garen, bis sie weich sind (unsere Linsen brauchen weniger lang). Dabei aufsteigenden Schaum gelegentlich abschöpfen.

Mit einem Schaumlöffel etwa die Hälfte der Linsen aus der Garflüssigkeit heben und in eine Schüssel füllen. Die im Topf verbliebenen Linsen grosszügig salzen und dann pürieren. Die Linsen aus der Schüssel wieder hinzufügen.

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Temperatur das Olivenöl erhitzen. Die Zwiebeln hineingeben und unter gelegentlichem Rühren 4-5 Minuten anschwitzen, bis sie weich und glasig werden. In der Zwischenzeit die dicken Stiele aus dem Mangold ausschneiden (sie werden nicht gebraucht). Die Blätter waschen, dann grob hacken. Mit dem Koriandergrün ebenso verfahren, dabei zum späteren Garnieren einige Stängel unzerkleinert lassen.

Die gebratenen Zwiebeln mit den Mangoldblättern und dem gehackten Koriander unter die Linsensuppe rühren und mit dem Kreuzkümmel, dem Zimt sowie etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe erneut erhitzen und 5 Minuten köcheln lassen.

Im Mörser die Koriandersamen und den Knoblauch zusammen verstossen. Die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Temperatur zerlassen, Knoblauch und Koriandersamen hinzufügen und 2 Minuten anbraten, bis der Knoblauch leicht gebräunt ist. Unter die Linsensuppe rühren, die Suppe vom Herd nehmen und den Deckel auflegen. Die Suppe vor dem Servieren 5 Minuten ziehen lassen.

Mit der abgeriebenen Zitronenschale und den restlichen Korianderblättern bestreuen und mit Zitronenspalten servieren. Darauf achten, dass alle am Tisch ihre Zitronenspalte über der Suppe ausdrücken (genau, denn so ist die Suppe noch besser!).

Olivenöl-Crackers

25 STÜCK

Zutaten

250g Mehl

1 TL Backpulver

25ml Olivenöl, plus mehr zum Bestreichen

½ TL Salz

1 TL Paprikapulver

¼ TL Cayennepfeffer

¼ TL schwarzer Pfeffer

Fleur de Sel zum Bestreuen

Zubereitung

Alle Zutaten ausser dem Fleur de Sel mit 115ml Wasser in einer grossen Schüssel zu einem weichen Teig verarbeiten. Weiterkneten und sobald der Teig etwas fester wird, eine Rolle formen und in Frischhaltefolie gewickelt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Eine Schüssel mit Mehl zum Bestäuben bereitstellen. Den Teig auf der sauberen Arbeitsfläche mit einem scharfen Messer in walnussgrosse Stücke schneiden (à ca. 15g). Grosszügig mit Mehl bestäuben und zu hauchdünnen, ovalen Crackers ausrollen.

Auf ein mit Backpapier bedecktes Blech legen, grosszügig mit Olivenöl bestreichen und mit Fleur de Sel bestreuen. Die Crackers etwa 6 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Roter Camargue-Reis und Quinoa mit Orange und Pistazien

FÜR 4 PERSONEN

Zutaten

60g geschälte Pistazien
200g Quinoa (dreifarbig)
200g roter Camargue-Reis
150g Olivenöl
1 mittelgrosse weisse Zwiebel, in Ringe geschnitten
Abgeriebene Schale und Saft von 1 Bio-Orange
2 TL Zitronensaft
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
4 Frühlingszwiebeln, in dünne Ringe geschnitten
100g getrocknete Aprikosen, grob gehackt
40g Rucola
Salz und schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Die Pistazien auf einem Backblech verteilen und 8 Minuten im Ofen rösten, bis sie etwas Farbe annehmen. Aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und grob hacken. Beiseite stellen.

In zwei Töpfe reichlich gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die Quinoa in einem der Töpfe 12-14 Minuten und den Reis im anderen Topf 20 Minuten köcheln lassen. Beides sollte gar, aber noch leicht bissfest sein. Getrennt in ein Sieb abgiessen, dann separat auf einem Backblech oder Tablett ausbreiten, um den Abkühlungsprozess zu beschleunigen.

Während Quinoa und Reis garen, in einer Pfanne 4 Esslöffel Olivenöl erhitzen und die weisse Zwiebel darin 10-12 Minuten unter gelegentlichem Umrühren goldbraun braten. Vollständig abkühlen lassen.

In einer grossen Schüssel den Reis mit Quinoa, gebratener Zwiebel und dem restlichen Öl vermischen. Alle übrigen Zutaten hinzufügen, dann probieren und bei Bedarf nachwürzen. Lauwarm servieren.

Mariniertes Lammkarree mit Koriander und Honig

FÜR 4 PERSONEN

Zutaten

1kg Lammkarree
20g glatte Petersilie, Blätter und Stängel
30g Minze, Blätter und Stängel
30g Koriandergrün, Blätter und Stängel
4 Knoblauchzehen, geschält
15g frischer Ingwer, geschält und in Scheiben geschnitten
3 Chilischoten, von Samen und Scheidewänden befreit
½ TL Salz
50ml Zitronensaft
60ml Sojasauce
120ml Sonnenblumenöl
3 EL Honig
2 EL Rotweinessig

Zubereitung

Den Grossteil des Fetts vom Lammkarree so entfernen, dass eine gleichmässig dünne Schicht zurückbleibt, die das Fleisch saftig hält und ihm Aroma verleiht. Mit einem scharfen Messer das Lammkarree in Portionen von 2-3 Koteletts trennen (scharfes Messer nötig!). In ein säurebeständiges Gefäss legen.

Alle restlichen Zutaten und 4 Esslöffel Wasser im Mixer fein pürieren. Das Lammfleisch damit übergiessen, sodass es vollständig mit Marinade überzogen ist. Über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Eine gusseiserne Pfanne mit schwerem Boden erhitzen. Das Fleisch aus der Marinade heben, überschüssige Marinade abstreifen. Das Fleisch von allen Seiten kräftig anbraten, insgesamt etwa 5 Minuten. In einer ofenfesten Form verteilen und im Backofen je nach Grösse und gewünschtem Gargrad des Karrees etwa 15 Minuten garen. (Kerntemperatur 62 Grad)

In der Zwischenzeit die Marinade in einem kleinen Topf erhitzen und 5 Minuten köcheln lassen. Die Fleischstücke auf Teller verteilen und die Sauce separat reichen. Sowohl Fleisch als auch Sauce können heiss oder mit Raumtemperatur serviert werden.

Danielles Süsskartoffelgratin

FÜR 4-6 PERSONEN

Zutaten

1,5kg Süsskartoffeln
5 EL grob gehackter Salbei
2 Knoblauchzehen (Originalrezept: 6)
2 TL Fleur de Sel
½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
250g Rahm

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Süsskartoffeln waschen und ungeschält mit einem scharfen Messer in 5mm dicke Scheiben schneiden (wir haben die Kartoffeln geschält, da sie sehr schmutzig waren).

Die Süsskartoffeln in einer Schüssel mit dem Salbei, dem Knoblauch, Salz und Pfeffer mischen. Die Süsskartoffelscheiben in eine mittelgrosse Auflaufform mit hohem Rand einschichten. Dazu die Scheiben in dicken Paketen aus der Schüssel nehmen und aufrecht in die Form stellen. Die Scheiben sollen dicht an dicht parallel zum Rand der Form stehen (wobei man die Schale sehen kann). Wenn alle Kartoffelscheiben verteilt sind, drückt man sie mit der Handfläche leicht herunter. In der Schüssel verbliebene Knoblauch- oder Salbeireste auf der Oberfläche verteilen. Die Form mit Alufolie abdecken und in den Ofen schieben. Nach 45 Minuten die Folie entfernen und den Rahm gleichmässig über die Süsskartoffeln giessen. Unbedeckt weitere 35 Minuten backen. Der Rahm sollte nun eingedickt sein. An verschiedenen Stellen des Gratins durch Einstechen mit einem scharfen Messer prüfen, ob die Süsskartoffeln gar sind. Sie sollten durch und durch weich sein.

Den Gratin mit Salbei bestreuen und sofort servieren oder abkühlen lassen. In jedem Fall macht es richtig Eindruck, wenn er in der Form auf den Tisch gestellt wird.

Mandel-Orangen-Florentiner

20 STÜCK

Zutaten

Pflanzenöl zum Bestreichen

2 Eiweiss

100g Puderzucker

260g Mandelblättchen

Abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange

Zubereitung

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen und mit etwas Pflanzenöl bestreichen. Eine kleine Schüssel mit kaltem Wasser bereitstellen.

In einer weiteren Schüssel die Eiweisse mit dem Puderzucker, den Mandelblättchen und der abgeriebenen Orangenschale vorsichtig vermischen. Eine Hand in dem Wasser befeuchten und damit kleine Häufchen von der Masse nehmen und mit ausreichend Abstand auf das Blech setzen. Eine Gabel in das Wasser tauchen und die Häufchen damit vorsichtig flach drücken. Die Plätzchen sollten so dünn wie möglich sein, ohne dass zu viele Lücken zwischen den Mandelblättchen entstehen. Sie sollten einen Durchmesser von etwa 8cm haben.

Im vorgeheizten Ofen etwa 12 Minuten backen, bis die Florentiner goldbraun sind. Mit einem Blick auf die Unterseite prüfen, ob sie durchgebacken sind.

Abkühlen lassen und dann vorsichtig mit der Winkelpalette vom Backblech lösen. Luftdicht verpackt lagern.

Granola mit Dörrfrüchten

Zutaten

1,5dl Ahornsirup
3 EL Olivenöl
2 TL Zimt
1 Prise Salz
150g Haselnüsse
500g 5-Korn-Flocken
4 EL Sonnenblumenkerne
4 EL Kürbiskerne
100g getrocknete Ananasscheiben, ungezuckert
120 getrocknete Aprikosen
150g getrocknete Cranberries

Zubereitung

Backofen auf 200 Grad vorheizen. In einer Schüssel Ahornsirup, Öl, Zimt und Salz mischen. Nüsse grob hacken und mit den Kernen mischen. Getrennt auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. In der Ofenmitte die Nüsse und Kernen ca. 15 Minuten und die Flocken ca. 25 Minuten goldbraun backen. Gelegentlich mit einer Holzgabel umrühren.

Getrocknete Früchte in Würfelchen schneiden und unter das noch warme Granola mischen. Auskühlen lassen. In gut verschliessbare Gläser oder in Cellophansäckchen füllen.