

Matcha und Meer – Rezepte vom 3. März 2018



Fenchel-Avocadosalat

Matcha-Randen-Dumplings

Pulpo a la Gallega

Blumenkohlstrunk-Pannacotta mit Kapern-Vinaigrette

Matcha-Limetten-Torte

Fenchel-Avocadosalat

Für 4 Personen

Für Honigkerne:

1 EL Honig
½ TL Rohzucker
2 EL Wasser
50g Kernmix
½ TL Salz

Honig, Zucker und Wasser in einer Pfanne ohne Rühren aufkochen. Kernen- Nuss- Mix und Salz begeben, Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und Her Bewegen in der Pfanne ca. 2min. köcheln, bis die Kerne und Nüsse haselnussbraun sind. Sofort auf einem Backpapier verteilen, auskühlen lassen und in kleine Stücke zerbrechen.

Für Salat:

3 EL Aceto balsamico
4 EL Olivenöl
1 TL Salz
100g Rucola
2 Stk. Fenchel, in ca. 5mm dicke Streifen schneiden
1 Stk. Avocado, in Würfel
wenig Pfeffer

Aceto und Öl verrühren. Rucola, Fenchel und Avocado auf Teller verteilen, Sauce darüber träufeln, Honigkerne darauf verteilen.

Matcha-Randen-Dumplings

Für 16 Stück

Teig:

150g Weissmehl
1 TL Matchapulver
1 dl Wasser, heiss

Mehl und Match Pulver mischen, Wasser dazu giessen, mischen, zu einem geschmeidigen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 20 Min. ruhen lassen.

Füllung:

100g rohe Randen
½ Stk. roter Chili
1 Stk. Zwiebel
1 Stk. Bio- Zitrone
250g Hackfleisch, Rind und Schwein
½ TL Salz

Randen schälen, fein reiben, Chili entkernen und Zwiebel fein hacken. Von der Zitrone wenig Schale abreiben, ca. 1 EL Saft auspressen. Alles mit dem Fleisch und Salz mischen.

Dumplings zubereiten:

Teig zu einer Rolle von ca. 30cm formen. Rolle in 16 gleich grosse Stücke schneiden.

Teilstücke mit dem Wallholz auf wenig Mehl zu Rondellen von je ca. 12cm

Durchmesser auswallen.

Pfanne ca. 2cm hoch mit Wasser füllen und aufkochen. Körbchen mit den Dumplings hineinstellen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca.5 Min. dämpfen. Position der Körbchen wechseln.

Pulpo a la Gallega

Zutaten:

1 Stk. Oktopus à ca. 2kg
700g Kartoffeln
3 Stk. Zwiebeln
Paprikapulver, Salz, Olivenöl

Zuerst muss der Oktopus so bearbeitet werden, dass er weich ist. Dafür kann er entweder mit einem Nudelholz weich geklopft werden oder für 2 Tage einfrieren und wieder auftauen.

Die Zwiebeln halbieren und in einen grossen Topf mit Wasser geben. Wenn das Wasser kocht, den Oktopus dazugeben und ca.75 Min. kochen.

Im gleichen Wasser ebenfalls die geschälten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln für ca. 12 Min. kochen.

Oktopus in mittelgrosse Scheiben schneiden und zusammen mit den Kartoffeln in einem Teller anrichten.

Um den Geschmack abzurunden mit Olivenöl, Paprikapulver und ausreichend Meersalz würzen.

Blumenkohlstrunk-Pannacotta mit Kapern-Vinaigrette

Für 4 Personen

Pannacotta:

100g	Blumenkohlstrunk
1 TL	Butter
1 Stk.	Kleine Schalotte, gehackt
50ml	Weisswein
250g	Vollrahm
50ml	Gemüsebouillon
1 Prise	Salz, Pfeffer und Muskatnuss
1 TL	Mohnsamem
1-2 TL	Agar-Agar

Den Blumenkohlstrunk in ½ cm grosse Stücke schneiden. Die Butter in einem Topf schmelzen und die Blumenkohlstücke und Schalottenwürfel darin andünsten.

Mit dem Weisswein ablöschen und etwas einkochen lassen.

Mit dem Rahm und der Gemüsebouillon auffüllen und das Gemüse bei kleiner Hitze rund 10 Min. weich kochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die Blumenkohlmasse mit dem Stabmixer pürieren. Die Mohnsamem dazugeben. Das Agar-Agar mit 3 Esslöffeln Wasser anrühren, zur Blumenkohlmasse geben und 3 Min. untern ständigem Rühren kochen lassen. Pannacotta- Förmchen mit kaltem Wasser ausspülen, mit der Masse füllen und mind. 3 Std. kühl stellen.

Vinaigrette:

½ Stk.	Peperoncini, gehackt
2 EL	Kapern, gehackt
5g	Petersilien
10g	Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten
6 EL	Olivenöl
3 TL	Apfelessig
1 Prise	Rohrzucker Salz und Pfeffer

Alle Zutaten mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten:

Die Pannacotta auf den Teller stürzen und mit der Vinaigrette beträufeln.

Matcha-Limetten-Torte

Biskuit 1:

65g	Zucker
2 Stk.	Eigelb
1 EL	Wasser, heiss
2 Stk.	Eiweiss
1 EL	Zucker
65g	Weissmehl
¼ TL	Backpulver
1	Prise Salz
1	Backform, d=18cm

Zucker, Eigelb und Wasser in einer Schüssel mit dem elektr. Schwingbesen rühren bis die Masse schaumig ist.

Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, Zucker begeben, weiterschlagen, bis der Eisschnee glänzt.

Mehl und Backpulver mischen, lagenweise mit dem Eisschnee auf die Masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen und in eine vorbereitete Form füllen.

Biskuit 2, blassgrüne:

65g	Zucker
2 Stk.	Eigelb
1 EL	Wasser, heiss
½ EL	Matchpulver
2 Stk.	Eiweiss
1 EL	Zucker
60g	Weissmehl
¼ TL	Backpulver
1	Prise Salz
1	Backform, d=18cm

Biskuit wie oben zubereiten, jedoch zusätzlich Matchapulver in die schaumig gerührte Eigelbmasse begeben. Danach den Eisschnee mit dem Mehl und Backpulver daruntermischen. Biskuit in die zweite vorbereitete Form füllen

Backen:

Ca. 20 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen.

Herausnehmen, etwas abkühlen und Biskuit auf ein Gitter legen. Evtl. Ränder abschneiden.

Biskuit 3, hellgrün: Biskuit 3 wie Biskuit 2 zubereiten und in eine Form füllen.

1 EL	Zucker
2 Stk.	Eigelb
1 EL	Wasser, heiss
1 EL	Matchpulver
2 Stk.	Eiweiss
1 EL	Zucker
60g	Weissmehl
¼ TL	Backpulver
1	Prise Salz
1	Backform, d=18cm

Biskuit 4, grün: Biskuit 4 wie Biskuit 2 zubereiten und in eine Form füllen.

65g	Zucker
2 Stk.	Eigelb
1 EL	Wasser, heiss
2 EL	Matchpulver
2 Stk.	Eiweiss
1 EL	Zucker
55g	Weissmehl
¼ TL	Backpulver
1	Prise Salz
1	Backform, d=18cm

Guss: Limettensaft und Puderzucker gut verrühren. Biskuitscheiben damit beträufeln.

2 dl	Limettensaft
200g	Puderzucker

Frischkäse- Limetten Creme:

400g	Doppelrahmfrischkäse
6 EL	Puderzucker
1 dl	Limettensaft
2,5 dl	Rahm steif schlagen

Frischkäse, Puderzucker und Limettensaft verrühren, Schlagrahm darunterziehen. Alle Biskuitscheiben mit der Creme bestreichen und von hell nach dunkel zu einer Torte zusammensetzen. Ca. 30 Min. kühl stellen.

Verzierung: Torte mit Kiwis belegen.

2 Stk.	Kiwis, in feine Scheiben geschnitten
--------	--------------------------------------