

Berenjenas con Miel (Auberginen mit Melasse)

4 PERSONEN

Zutaten

2-3 Stk. Auberginen

50g Weismehl

2.5 dl Mineralwasser mit Kohlensäure

Olivenöl zum Frittieren

Salz

Zuckerrohrsirup (Melasse) oder Honig

Zubereitung

Auberginen waschen und in fingerbreite Stifte schneiden. Dann ca. 30 min. in eine Schüssel mit gesalzenem Wasser einlegen, um die Bitterkeit rauszukriegen.

Dann das Wasser ableeren und die Auberginen für 30-40 min. in kohlesäurehaltigem Wasser einlegen.

Das Wasser ableeren und die Auberginenstifte im Mehl panieren. Dann portionenweise in einer grossen Bratpfanne goldbraun frittieren. Nicht zu viele auf einmal, damit die Temperatur nicht runtergeht. **Wichtig: Erst kurz vor dem Essen frittieren, damit die Sticks noch warm und kross sind!**

Je nach Gusto mit Melasse, Honig oder einfach nature mit Salz geniessen.

Randen Tatar

6 PERSONEN ALS VORSPEISE

Zutaten

2 Stk.	rohe Randen (ca. 600g), geschält in Schnitzen
2 EL	Olivenöl
1/2 TL	Salz
½ TL	Cayennepfeffer
1 Stk.	Apfel, in Würfel schneiden
1 Stk.	Schalotte, fein schneiden
40g	Pekannüsse, grob gehackt
3 EL	Balsamico
1 EL	Olivenöl
125g	Frischkäse mit Meerrettich
3 EL	Joghurt nature
30g	Micro Greens
	Salz, Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung

Randen:

Randen und Öl mischen, würzen und auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.

Backen:

Ca. 30 Min. in der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofen backen. Herausnehmen und auf dem Backblech auskühlen lassen.

Tatar:

Randen fein schneiden und mit dem Apfel, der Schalotte und den Nüssen mischen. Aceto und Öl begeben, mischen und würzen.

Anrichten:

Frischkäse mit dem Joghurt glattrühren. Randen-Tatar mit Hilfe eines Ausstecherring auf den Tellern anrichten, mit dem Frischkäse und den Micro Greens garnieren.

Weinkrautsuppe mit glasierten Trauben

6 PERSONEN

Zutaten

450g	Sauerkraut
2 Stk.	Zwiebeln
1 Stk.	Knoblauchzehe
600ml	Gemüsebouillon
2 Stk.	Lorbeerblätter
1 Msp.	Paprikapulver süß
1 Msp.	Kümmel
1 Msp.	Kreuzkümmel gemahlen
2 EL	Butter
3 EL	Olivenöl
	Pfeffer und Salz
2 EL	Thymianhonig
200 ml	Marsala
3 EL	Kartoffelpüreeflocken
100g	Schlagsahne
150g	Trauben (kernlos)
2 EL	Butter
3 EL	Marsala
3 EL	Zucker
1 Prise	Salz
(150g	Schlagsahne)
	Chiliflocken oder Pulver zum Bestreuen

Zubereitung

Sauerkraut zerpfücken oder grob zerschneiden. Zwiebeln, Knoblauch abziehen und würfeln.

Bouillon und Gewürze aufkochen. Butter und 1 EL Öl in einem großen Topf erhitzen. Sauerkraut, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig andünsten, pfeffern und wenig salzen. Honig dazugeben und weitere 2 Minuten braten. Etwa 6 Gabeln Sauerkraut für später als Einlage herausnehmen, abgedeckt beiseitestellen.

Marsala oder Saft in den Topf gießen und so lange einkochen, bis fast die gesamte Flüssigkeit verdampft ist. Heiße Bouillon (ohne Lorbeerblätter) dazugiessen und aufkochen. Kartoffelflocken und 100 g Sahne einrühren, alles 40-50 Minute bei kleiner Hitze kochen. Suppe im Mixer oder mit dem Stabmixer fein pürieren. Eventuell durch ein feines Sieb streichen, dann wird sie noch feiner. Suppe kräftig abschmecken, eventuell über Nacht kalt stellen.

Trauben abspülen und trocken tupfen. 100 ml Wasser, Marsala oder Saft, Butter, Zucker und Salz aufkochen. Zucker bei kleiner Hitze schmelzen und alles einkochen lassen (etwa 8 Minuten). Trauben dazugeben, in der Pfanne schwenken.

150g Sahne halbsteif schlagen. Suppe erhitzen, Schlagsahne unterziehen (diese Sahne kann auch weggelassen werden). Die Suppe mit dem zurückgelegten Sauerkraut und den Trauben in Tellern anrichten restliches Olivenöl darüber träufeln und mit Chili bestreuen.

Königinpastete mit Ragout à la Kitchen Impossible

6 PERSONEN

Zutaten

1 Blätterteig, rund 33 cm Durchmesser

1 Blätterteig, rechteckig 26x42 cm

Ca. 12 Stk. Backpapier, in Streifen gerissen

Für das Ragout:

200g Hühnerbrust

400g Tafelspitz vom Kalb

1 Bund Suppengemüse (Sellerie, Karotte, Lauch, Petersilienwurzel)

1 Stk. weiße Zwiebel

1,5 l Wasser

Für die Sauce:

50g Butter

50g Schalotten

2 EL Mehl

100 ml Weißwein

500 ml Brühe vom Fleisch kochen

1 EL Worcestersauce

2 TL Salz

1 EL Zitronensaft

1 Eigelb

50g Sahne

250g Champignons

20g Butter

65g Schalotten

15g Morcheln (getrocknet)

60 ml Portwein

200g Erbsen

1 TL Butter
1/2 TL Salz

Zubereitung

Königspastete backen:

Aus dem rechteckigen Blätterteig einen Kreis von 23 cm Durchmesser ausstechen/-schneiden. Aus dem runden Teig einen zweiten Kreis mit 27 cm Durchmesser ausstechen/-schneiden. Den kleineren Kreis auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Backpapierstreifen zerknüllen und in eine Schüssel mit 23 cm Durchmesser drücken. So eine Halbkugel aus den Streifen formen und auf dem Blätterteig-Kreis platzieren. In den größeren Blätterteig-Kreis mit einem Servierring (oder anderer runden Form) eine Öffnung andeuten, die nach dem Backen aufgeschnitten werden kann. Mit Eigelb einen 2 cm breiten Rand auf dem Boden bestreichen und den Deckel auflegen und festdrücken. Dabei aufpassen, dass kein Papier eingeklemmt wird. Den Rand unten festdrücken und mit einem Teig-Rädchen (oder Messer) sauber abschneiden. Die Kuppel nun komplett mit Eigelb bestreichen und verzieren. Z.B. Plätzchen aus dem Blätterteig ausstechen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft für 30 Minuten backen. Dann herausnehmen, ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Den Deckel öffnen und das Papier vorsichtig mit einer Pinzette entnehmen. Die Pastete geöffnet nochmals für 25 Minuten bei 180°C Umluft im Ofen backen, damit sie auch von innen durchbackt. Nach 5 Minuten backen kontrollieren, ob Dom noch steht. Wenn nicht, nochmal mit Backpapierstreifen abstützen.

Auf die Seite stellen und zum Servieren bereithalten.

Brühe kochen

Kalbfleisch parieren, Karotten schälen, Zwiebeln schälen und halbieren, Lauch von evtl. Erde befreien und die Petersilienwurzel ebenfalls schälen. Alles zusammen mit der Hühnerbrust in einen Topf geben und mit Wasser gerade bedecken. Ich habe dafür 1,5 Liter Wasser gebraucht. Nun für insgesamt 1,5 Stunden kochen, dabei gelegentlich umrühren. **Die Hühnerbrust nach 15 Minuten aus dem Topf holen** und abkühlen lassen. Das Kalbfleisch nach 1,5 Stunden herausnehmen und ebenfalls abkühlen lassen.

Die Brühe abseihen und bereitstellen. Für das Rezept werden nur 500 ml der Brühe benötigt, der Rest kann direkt eingeweckt oder eingefroren werden.

Nachdem das **Fleisch abgekühlt ist dieses in ca. 2 cm groß Würfel schneiden** und bereithalten.

Morcheln

Die getrockneten Morcheln in Wasser für 15 Minuten einlegen und anschließend abgießen und die Morcheln längs halbieren. Ich die Spitzmorcheln eingeweicht, während die Brühe gekocht hat und das Einweichwasser noch mit in die Brühe gegeben, aber Morcheln zuerst waschen und allfällige Steinchen/Sand entfernen.

Die Schalotte fein würfeln und in der Butter in einem kleinen Topf glasig dünsten. Dann die Morcheln hinzugeben mit Portwein ablöschen. Solange kochen, bis der Portwein fast vollständig einreduziert ist. Die Morcheln auf die Seite stellen.

Champignon

Die Champignons klein schneiden und ohne Fett in einem Topf langsam garen, bis sie eine noch leicht schwammige Konsistenz haben aber keine Röststellen. Die Champignons auf die Seite stellen.

Ragout kochen

Die Schalotte in feine Würfel schneiden und in der Butter in einem großen Topf glasig dünsten. Dann das Mehl hinzugeben und mit einem Schneebesen sofort kräftig verrühren. Mit dem Weißwein ablöschen und sofort kräftig verrühren, damit keine Klümpchen entstehen. Mit 500 ml Brühe aufgießen und aufkochen lassen. Mit Salz, Zitronensaft und Worcestersauce würzen. Das Fleisch und die Champignons hinzugeben und für ca. 10 Minuten erhitzen, dabei die Sauce nur noch leicht simmern lassen und nicht weiter kochen. Zuletzt die Morcheln unterheben. In einer separaten Schale das Eigelb mit der Sahne vermischen und unter die Sauce rühren und diese damit legieren. **Die Sauce darf bei diesem Schritt nicht kochen**, weil sonst das Eigelb stocken würde.

Erbsen

In einem separaten Topf die Erbsen in etwas Butter und Salz schwenken während das Ragout fin erhitzt.

Anrichten

Das Ragout fin in die Königinpastete füllen, Erbsen darauf verteilen und sofort servieren.

Beschwipste Herz-Törtchen

10 PERSONEN

Zutaten

400g	Löffelbiskuits
250g	Butter
75g	weisse Schokolade
8 Blatt	Gelatine
750g	Magerquark
500g	Mascarpone
2 Stk.	Zitronen, nur der Saft
1 Prise	Salz
150g	Zucker
4-5 EL	Marsala
600g	Sahne
350g	Himbeeren
2 EL	Puderzucker

Zubereitung

Die Löffelbiskuits in kleine Stücke schneiden und im Universalzerkleinerer fein zerbröseln. Butter schmelzen, weisse Schokolade hacken, ein Backblech dünn mit Öl ausstreichen (Erdnussöl). Flüssige Butter, Biskuitbrösel und gehackte Schokolade vermengen. Bröselmasse als Boden auf das Backblech drücken. Ca. 30 min. kühl stellen.

6 Blatt Gelatine einweichen. Quark, Mascarpone, Zitronensaft, Salz und Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken und auflösen. Marsala und 2 Löffel Quarkcreme einrühren. Dann in die übrige Creme rühren. Kaltstellen. Sahne steif schlagen und unter die gelierende Quarkcreme heben. Quarkcreme auf den Bröselboden streichen und vier bis fünf Stunden kaltstellen.

Zwei Blatt Gelatine einweichen. Aufgetaute Himbeeren trocken tupfen und mit Puderzucker pürieren und durch ein Sieb streichen. Gelatine ausdrücken und auflösen. 2 EL Himbeerpüree einrühren. Dann in das übrige Püree rühren. Püree nach 1-2 Stunden auf die Quarkcreme streichen. Aus der Kuchenplatte mit einem

Herzausstecher die Herzen ausstechen. Törtchen bis zum Servieren kühl stellen. Dann die Törtchen auf einer Platte anrichten.

Erdnuss-Riegel

CA. 12 RIEGEL

Zutaten

100g Medjool-Datteln, entsteint
100g Erdnussmus
2 EL Ahornsirup
100g feine Haferflocken, geröstet
50g Baumnusskerne grob gehackt
50g Pistazien, grob gehackt
50g getrocknete Cranberry
Getrocknete essbare Blüten
Cakeform 30 cm mit Backpapier ausgelegt

Zubereitung

Datteln, Erdnussmus und Ahornsirup in einen Cutter geben, fein pürieren.

Haferflocken und alle Zutaten bis und mit Cranberry in eine Schüssel geben, mischen. Erdnussmasse beigeben, gut vermischen und kneten, in die vorbereitete Cakeform füllen, gut andrücken und getrocknete essbare Blüten obendrauf drücken.

Für ca. 30 Minuten kühl stellen. Masse aus der Form nehmen und in ca. 12 Riegel schneiden.

Ca. für 1 Woche in Dose haltbar