

KNUSPRIGES LAUCH-BLACK-TIGER-KRETTEN-TÖRTCHEN AUF BUNTEN WINTERSALATEN

KRETTEN-TÖRTCHEN:

Törtchen

- ALUFÖRMCHEN
- FETTSTOFF FÜR DIE FÖRMCHEN
- 150 G BLÄTTERTEIG AUSGEROLLT
- 140 G LAUCH IN FEINEN STREIFEN
- ½ ZEHE KNOBLAUCH, FEIN GESCHNITTEN
- 3 GETROCKNETE TOMATENFILETS (15G)
- 1 EL OLIVENÖL
- 4 RIESENKRETTEN OHNE SCHALE (100G)

Guss:

- 1.25 DL VOLLRAHM
- 1 EI (60+)
- 1 EL GERIEBENER PARMESAN
- SALZ, PFEFFER, PRISE GERIEBENER MUSKAT

WINTERSALAT

Z. B. NÜSSLER, ENDIVIEN, CHICORINO ROSSO, FRISÉE ETC. UND DRESSING

Garnitur:

- 4 RIESENKRETTEN GESCHÄLT
- 4 CHERRYTOMATEN GEVIERTELT
- 1 TL SCHWARZE SESAMKÖRNER
- SCHNITTLAUCHHALME
- PÜRIERTE, REIFE MANGO
- OLIVENÖL, SALZ UND PFEFFER

Die getrockneten Tomaten 10 Min. in lauwarmem Wasser einweichen. Krevetten und Tomaten in kleine Würfel schneiden. Lauch und Knoblauch bei schwacher Hitze in Olivenöl weich dünsten. Krevetten und Tomaten beifügen, mit Salz und Pfeffer leicht würzen und ca. 2 Min. abrühren. Die Masse kalt stellen.

Förmchen ausfetten, mit dem dünn ausgerollten Blätterteig auslegen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Krevetten-Lauch Masse in die Förmchen verteilen. Den Guss verrühren und darüber giessen. Im Ofen ungefähr 30 Min. backen.

Krevettenschwänze würzen und braten, warmstellen. Die Teller mit den Salaten gefällig auslegen. Das Törtchen anrichten, garnieren mit Cherrytomaten, Schnittlauchhalmen, Sesamkörnern und der Krevette. Das Mangopüree zum verzieren des Tellers benutzen. Salatblätter mit Dressing netzen.



BELEBENDE KAROTTEN-INGWER-SUPPE MIT VANILLE, ORANGENFILETS UND RÖSTBROTWÜRFEL

- 450 G RÜEBLI
- 50 G KARTOFFELN
- 100 G MANGO, GESCHÄLT
IN WÜRFEL GESCHNITTEN
- 1 GROSSE SCHALOTTE, GEHACKT (50 G)
- 30 G INGWER, GERIEBEN ODER
SEHR FEIN GESCHNITTEN
- 40 G BUTTER
- 1 L GEMÜSE- ODER GEFLÜGELBOUILLON
- 2 VANILLESTÄNGEL, AUSKRATZEN
SAMEN SEPARAT
- SALZ, PFEFFER
- 1 ORANGE FILETIEREN
- CROUTONS

Butter in der Pfanne erhitzen, Rüebli-, Kartoffel- und Mangowürfel begeben, andünsten. Schalotte und Ingwer dazugeben und weiterdünsten. Mit der Brühe ablöschen und aufkochen. Die ausgekratzten Vanillestängel (ohne Samen) begeben. Bei schwacher Hitze 40 Min. weich köcheln. Stängel entfernen und mit dem Stabmixer das Ganze pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, nach Wunsch die Suppe eventuell verdünnen. Die Vanillesamen einrühren und nach dem Anrichten mit Croutons und Orangenfilets garnieren.



HACKTÄTSCHLI MIT PIKANTEM PFLAUMEN-CHUTNEY AUF RAHM-WIRSING, DAZU BAUMNUSSKNÖDEL

HACKTÄTSCHLI

- 600 G GÄNSEBRUST OHNE HAUT (COMESTIBLE)
- 2 WEGGLI VOM VORTAG
- 2,5 DL LAUWARME MILCH
- 2 SCHALOTTEN, FEIN GEHACKT
- 1 GROSSE KNOBLAUCHZEHE, FEIN GEHACKT
- 80 G BUTTER
- ½ DL VOLLRAHM
- MAJORANBLÄTTCHEN, FEIN GESCHNITTEN
- 1 EI
- FETTSTOFF
- ½ DL MADEIRA & 1 DL ROTWEIN
- 2 EL SOJASAUCE
- 1 EL HONIG
- 1 DL GEFLÜGELBOUILLON
- SALZ, PFEFFER

HACKTÄTSCHLI

Gänsebrust durch den Fleischwolf drehen (lassen). Weggliwürfel mit der Milch begiessen, 5 Min. ziehen lassen und anschliessend gut ausdrücken. Schalotten und Knoblauch in wenig Butter glasig dünsten, mit dem Rahm ablöschen und etwas einkochen. Auskühlen. Fleisch, Brot, Schalotten-Knoblauch-Mix, Majoran und das Ei mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen, durchmischen und die Masse zu 12 Kugeln formen. Leicht flach drücken und beide Seiten in der Bratpfanne ca. 3 Min. goldbraun braten. In eine ofenfeste Form geben, Bratensatz in der Pfanne mit Madeira und Rotwein ablöschen. Sojasauce, Honig und Bouillon hinzufügen, gut aufkochen, durch ein feines Sieb über die Tätschli passieren. In den vorgeheizten Ofen schieben und ca. 20 Min. fertig garen. Die Tätschli aus der Sauce nehmen und warmstellen. Die Sauce in ein kleines Pfännchen passieren, mit Butter aufschwingen und würzen. Warmhalten.



RAHM-WIRSING

- 300 G WIRSINGBLÄTTER, GEWASCHEN UND IN STREIFEN GESCHNITTEN (OHNE BLATTRIPPE)
- 2 SCHALOTTEN, FEIN GEHACKT
- 1 KNOBLAUCHZEHE, FEIN GEHACKT
- 30 G BUTTER
- 1 TL WEISSMEHL ZUM BESTÄUBEN
- ½ DL WEISSER PORTWEIN
- 1 DL GEFLÜGELBOUILLON
- 1,25 DL VOLLRAHM
- SALZ, PFEFFER, WENIG MUSKAT

BAUMNUSSKNÖDEL

- 100 G BAUMNÜSSE, GEHACKT
- 250 G BROT VOM VORTAG, ENTRINDET
- 2 DL HEISSE MILCH
- ½ BUND SCHNITTLAUCH FEIN, GESCHNITTEN
- 1 MITTLERE ZWIEBEL, SEHR FEIN GESCHNITTEN
- 1 EL BUTTER
- 2 EIER
- SALZ, PFEFFER, MUSKATNUSS

PFLAUMEN-CHUTNEY

- 1 ROTE ZWIEBEL, IN FEINE WÜRFEL GESCHNITTEN
- 10 G INGWER FRISCH, SCHÄLEN
IN FEINSTE WÜRFEL GESCHNITTEN
- 4 PFLAUMEN, ENTSTEINT
UND IN WÜRFEL GESCHNITTEN
- 1 ROTE PEPPERONCHINI KLEIN,
FEIN GEHACKT (OHNE KERNE)
- 1 TL SESAMÖL
- 3 EL BRAUNER ZUCKER
- 1 DL PFLAUMENWEIN (ASIA GESCHÄFT)
- 2 EL TERIYAKI-SAUCE
- 1 DL ORANGENSAFT
- ½ LIMETTENSAFT
- SALZ, PFEFFER

RAHM-WIRSING

Fettstoff erhitzen, Schalotten und Knoblauch begeben. Die Wirsingstreifen in die Pfanne geben, mit Mehl bestäuben und mit Portwein ablöschen. Bouillon und Rahm angiesen, Gemüse bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren in ca. 15 Min. weich garen. Abschmecken.

BAUMNUSSKNÖDEL

Nüsse ohne Fett in der Pfanne rösten, anschliessend auskühlen. Brot in feine Scheiben schneiden, mit der heissen Milch übergiesen, 15 Min. ziehen lassen. Zwiebeln in der Butter glasig dünsten. Das ausgedrückte Brot, Eier, Nüsse, Schnittlauch und Zwiebeln mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und ca. 20 Knödel formen.

Reichlich Salzwasser in einem Topf aufkochen, Knödel darin 5 Min. ziehen lassen. Herausheben, abtropfen lassen und zugedeckt kalt stellen. Zum Erhitzen in heisses Salzwasser geben, beim Anrichten mit gehackten Nüssen garnieren.

PFLAUMEN-CHUTNEY

Zwiebel, Ingwer und Peperonchini im heissen Öl andünsten. Zucker hinzufügen, hellbraun karamellisieren lassen, dann mit Pflaumenwein und Orangensaft ablöschen. Bei schwacher Hitze ca. 15. Min. einkochen lassen. Teriyaki-Sauce und Pflaumenwürfel unterrühren. Chutney weitere 3–4 Min. einkochen und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

SCHOKOLADEN-ESPRESSO-EISPARFAIT MIT RAFFINIERTEM KUMQUAT-KOMPOTT

SCHOKOLADEN-PARFAIT

- ½ BLATT SPEISEGELATINE
- 40 G ZARTBITTER-SCHOKOLADE
- 1 DL VOLLRAHM, GESCHLAGEN
- 2 EIGELB, VON KLEINEN EIERN
- 40 G ZUCKER
- ETWAS RUM

ESPRESSO-PARFAIT

- 0.5 DL MILCH
- 40 G ESPRESSO BOHNEN
- ½ BLATT SPEISEGELATINE
- 1 DL VOLLRAHM GESCHLAGEN
- 2 EIGELB, VON KLEINEN EIERN
- 40 G ZUCKER
- WENIG KAFFEELIKÖR

KUMQUAT-KOMPOTT

- 125 G ZWERGORANGEN (KUMQUATS)
- 1 ORANGE
- ½ VANILLESTENGEL
- 70 G ZUCKER

SCHOKOLADEN-PARFAIT

Gelatine im kalten Wasser einweichen. Schokolade hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Rahm steif schlagen. Eigelb mit Zucker und Schnaps über dem heißen Wasserbad schaumig rühren. Gelatine ausdrücken, in der warmen Masse auflösen. Flüssige Schokolade einrühren. Diese Creme im kalten Wasserbad kalt schlagen. Geschlagener Rahm unterheben und in die vorgekühlten Förmchen füllen. Dann 60 Min. im Tiefkühler anfrieren.

ESPRESSO-PARFAIT

Milch aufkochen, Espresso-Bohnen zugeben, 30 Min. in der Milch ziehen lassen. Gelatine im kalten Wasser einweichen. Rahm steif schlagen. Kaffeebohnen durchs Sieb abpassieren und wegwerfen. Espresso-Milch, Eigelbe und Zucker über einem heißen Wasserbad dick schaumig schlagen. Gelatine ausdrücken, in der warmen Creme auflösen. Diese Mischung auf Eiswasser setzen. Creme weiter schlagen, bis diese abgekühlt ist. Mit Likör parfümieren, Schlagrahm unterheben und diese Masse auf die angefrorene Schokoladen-Parfait-Masse geben und mind. 4 Stunden tiefkühlen.

KUMQUAT-KOMPOTT

Kumquats heiss abspülen und in sehr dünne Scheiben schneiden, Kerne möglichst entfernen. Von der Orange den Saft auspressen. Vanillestengel längs halbieren, Samen herauskratzen. Schote samt Mark mit Zucker und Orangensaft aufkochen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Kumquats zugeben, alles bei kleiner Hitze ca. 10 Min. einkochen lassen. Vanilleschote entfernen. Diesen Kompott separat zum Eisparfait servieren.

Mit Minzblättern, Staubzucker und eventuell Schokoladendekoration (z. B. Schwarzwälderspäne) garnieren

