



Currysuppe mit Lauch und Shrimps

Camembert in Nusskruste
Nüsslissalat

Filet vom Angusbeef aus dem Engadin
Safranrisotto mit Steinpilzen
Konfierte Kirschtomate

4-schichtige Ganachetorte

Weine

Weiss: „Cariddi“ bianco 2012, Messina IT
Rot: „Cariddi“ rosso 2011, Messina IT

Currysuppe mit Lauch und Shrimps

(4 Personen)

100 gr	Lauch
1 EL	Butter
1 EL	Mehl, gehäuft
2 EL	Currypulver
1 dl	Noilly Prat (ersatzweise Weisswein)
4 dl	Gemüsebouillon
100 gr	Shrimps gekocht, geschält
1 Bd	Schnittlauch
100 gr	Crème fraîche
2 EL	Sojasauce
1 TL	Zitronensaft
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Shrimps:

Die kleinen Tiefsee-Garnelen, auch Shrimps oder Grönland-Krabben genannt, werden in allen Weltmeeren gefischt. Sie schmecken aber am besten – und sind auch am teuersten –, wenn sie aus Kaltwassergebieten stammen, wie man sie vor Island oder Grönland findet. Da Garnelen leicht verderblich sind, werden sie noch auf den Fangschiffen gekocht und tiefgekühlt oder in Salzlake konserviert.

Zubereitung:

Den Lauch der Länge nach aufschneiden und gründlich kalt spülen. Dann in feine Ringe schneiden.

In einer Pfanne die Butter erhitzen. Den Lauch darin andünsten. Mehl und Curry darüber stäuben und kurz mitdünsten. Dann langsam Noilly Prat oder Weisswein sowie Bouillon dazugiessen. Die Suppe zugedeckt auf mittlerem Feuer etwa 8 Minuten lebhaft kochen lassen

Inzwischen die Shrimps kurz kalt abspülen und auf Küchenpapier trocken tupfen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Die Crème fraîche mit etwas heisser Suppe verrühren und diese Mischung zur restlichen Suppe geben. Aufkochen, die Shrimps sowie ½ des Schnittlauchs beifügen und die Suppe mit Sojasauce, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Shrimps nur noch gut heiss werden lassen.

Die Suppe in tiefen Tellern oder Tassen anrichten und mit dem restlichen Schnittlauch bestreuen.

Camembert in Nusskruste

(4 Personen)

500 gr	Camembert
70 gr	Baumnüsse gemahlen
2	Eiweiss
4 EL	Paniermehl
2 EL	Bratbutter

Sauce:

150 gr	getrocknete Aprikosen
1 EL	Bienenhonig
1 Zitrone	(respektive Saft einer 1/2 Zitrone)
1 Prise	Salz

Zubereitung:

Sauce:

Die getrockneten Aprikosen in ca. 3 dl Wasser 3 Stunden einweichen lassen. Danach im Einweichwasser weich kochen. Danach die weichgekochten Aprikosen mit dem Stabmixer fein pürieren.

Honig, Zitronensaft, Prise Salz Die Aprikosensauce mit Honig, Zitronensaft einer halben Zitrone sowie der Prise Salz würzen. Wenn die Sauce zu dick ist, mit etwas Wasser verdünnen.

Camembert:

Camembert in Portionenstücke (Scheiben) schneiden und danach für mindestens 15 Minuten in den Tiefkühler legen. Die geriebenen Nüsse und Paniermehl gut vermischen. Die gut gekühlten Camembert-Scheiben im Eiweiss und danach im Nuss-/Paniermehlgemisch, wenden, und in der Bratpfanne in Butter goldgelb backen. Die gebackenen Käsestücke kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit der Aprikosensauce anrichten.

Nüsslisalat mit Birnen und Walnüssen

(4 Personen)

150 gr	Nüsslisalat (oder Ruccola) waschen, zupfen und trocken schleudern
2 Stk	Birnen (feste, keine weichen) geschält und gevierteilt, Kerngehäuse entfernt und in mundgerechte Stücke geschnitten
100 gr	Walnüsse, grob hacken (vierteln)
6-8 EL	Balsamico
1 TL	Honig (maximal 1 EL Honig verwenden. Wird sonst zu süß!)
ca. 1 EL	Butter für das Braten der Birnen und Walnüsse

Zubereitung:

Nüsslisalat auf vier Salattellern anrichten.

Die Birnenstücke und die grob gehackten Walnüsse in der Butter erhitzen und anbraten. Diese Mischung über die Salatportionen verteilen.

In der soeben gebrauchten Kasserolle den Balsamico-Essig begeben, erhitzen und zum schäumen bringen. Soviel Honig beifügen (max. 1 EL) bis die Sauce eine cremige Konsistenz aufweist. Die heiße Sauce mit einem Löffel über die Salate träufeln und sofort (warm) servieren.

Filet vom Angusbeef aus dem Engadin

(8 Personen)

Zutaten:

4 Filetstücke (Tournedos) portioniert
1 EL Bratbutter
4 Port Kräuterbutter
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den Ofen auf 80°C vorheizen. Fleischplatte mit wärmen.

Die Rindsmedaillons beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. In der sehr heißen Bratbutter insgesamt 2½ Min. kräftig anbraten, auch an den Seitenrändern. Auf die vorgewärmte Platte geben und im 80° heißen Ofen 40 Min. garen lassen.

Unmittelbar vor dem Servieren – der Risotto ist exakt bereit (!) – das Fleisch in der aufsteigenden Hitze (ca. 150°) ganz kurz nachgaren und mit Kräuterbutter servieren.

Bemerkungen:

Verwenden Sie ein hoch erhitzbares Öl, sehr gut eignet sich auch Butterschmalz.

Jetzt muss die Pfanne richtig heiß sein, denn bei hohen Temperaturen gehen die Membranen der Muskelzellen an der Oberfläche des Fleisches kaputt. So können sich die im Fleisch enthaltenen Zuckermoleküle mit Eiweißen zu einer leckeren braunen Kruste verbinden. Oft spricht man auch davon, dass sich die Poren schnell schließen müssen, da sonst der Fleischsaft ausläuft. Dies wird inzwischen häufig als Irrtum deklariert, da Fleisch keine "Poren" hat.

Man erkennt, ob die Pfanne heiß ist, indem man z.B. einen Holzlöffel ins Öl hält und sich daran Bläschen bilden. Mit dem zu bratenden Fleischstück geht es auch, halten sie es mit dem Rand hinein, hören Sie Bratgeräusche, ist die Pfanne heiß genug.

Rind sollte von beiden Seiten scharf angebraten werden (aber nicht verbrennen!), damit eine schöne Farbe entsteht, sich Röstaromen und Kruste bilden. Danach bei mittlerer Hitze ca. 3-4 Min pro Seite (je nach Dicke) weiter braten, bis Saft auf der Oberfläche austritt. Anschließend in Alufolie einpacken und einige Minuten ruhen lassen, damit sich der Fleischsaft wieder verteilen kann. Bei sehr hohen Fleischstücken (z.B. Rinderfilet) das Fleisch nochmal 10 Min im Backofen bei niedriger Hitze (ca. 150 Grad) weiter garen lassen.

Safranrisotto mit Steinpilzen

(20 Personen)

2 Kilo	Risotto-Reis (Carnaroli)
4 Briefchen	Safranpulver
300 gr	getrocknete Steinpilze
6 dl	Rapsöl
800 gr	Zwiebeln, gehackt
6 Stk	Knoblauchzehen, gepresst
200 gr	Peterli, gehackt
200 gr	Schnittlauch, gehackt
6 Liter	Rindsbouillon
6 dl	Weisswein
2 dl	Most
200 gr	Butter
600 gr	Parmesankäse, gerieben
	Salz, Pfeffer weiss
	2 Lorbeerblätter, 2 Nelken
	Rosmarinzweiglein zum Garnieren

Zubereitung:

Die Steinpilze ca. 1 Std vorher im lauwarmen Wasser einweichen.

Die gehackten Zwiebeln im Rapsöl glasig dünsten, dann den Reis dazugeben und ebenfalls mit dünsten. Mit dem Weisswein und dem Most ablöschen. Den Safran unterziehen. Lorbeer und Nelken dazugeben.

Nach und nach die Bouillon dazugeben, der Reis sollte immer etwas bedeckt sein. Immer wieder umrühren. Nach der erforderlichen Kochzeit – ca. 16-18 Min. – die eingeweichten Steinpilze dazugeben. Ganz zum Schluss den gepressten Knoblauch und die Butter in Stücken. Den Risotto mit Salz und Pfeffer würzen und den Peterli und den Schnittlauch dazugeben, Parmesan unterziehen. Sofort servieren.

Achtung: Der Risotto muss noch fließen, das Publikum wartet auf den Risotto und nicht umgekehrt !

Konfierte Kirschtomaten

(4 Personen)

1 Schale	Kirschtomaten, am Zweig
1 Stk	Knoblauchzehe, gerüstet
1 EL	Olivenöl
1 TL	Akazienhonig
4 Zwg	Thymian
	Salz, Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung:

Tomatenzweige in eine feuerfeste Form geben. Mit Knoblauch, Olivenöl, Honig, Salz und Pfeffer marinieren. Thymian Zweige darauflegen und im Ofen bei 140° 30 Min. backen.

4-schichtige Ganachetorte

(Tortenring 24 cm Ø für 1 Torte)

1. Schicht - Boden

2 Stk	Eier
125 gr	Zucker
125 gr	Butter
70 gr	weisse Schokolade
60 gr	Mehl

Zuerst muss ein saftiger Kuchenboden gebacken werden. Für diesen die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Butter und die weisse Schokolade über einem heissen Wasserbad oder in der Mikrowelle langsam schmelzen lassen. Anschliessend die Eiermasse dazu geben. Nach und nach das Mehl hineinrühren und alles gut vermengen.

Die Springform einfetten und den Teig einfüllen. Bei 180°C ca. 20 Min. – die Backzeit kann etwas variieren – backen. Auskühlen lassen.

2. Schicht – dunkle Ganache

200 gr	Cremant Schokolade od. Couvertüre
200 gr	Vollrahm

Die Couvertüre klein hacken. Den Rahm aufkochen, über die Couvertüre geben. Kurz warten und dann solange rühren, bis sich die Schokolade komplett aufgelöst hat. Das kann etwas dauern. Über den erkalteten Kuchenboden verteilen. Erkalten lassen.

3. Schicht – weisse Ganache

300 gr	weisse Schokolade
100 gr	Vollrahm

Mit der weissen Couvertüre ebenso verfahren.

4. Schicht – dunkle Ganache

200 gr	Cremant Schokolade od. Couvertüre
200 gr	Vollrahm

Zubereitung wie 2. Schicht

Wenn die –Ganache komplett fest geworden ist – das dauert einige Stunden (!) – kann man sie nach Belieben in Stücke schneiden. Dazu kann man z.B. eine Karamellsauce servieren.

! Zergeht auf der Zunge !