

René Wolf 6.März 2013

MENUE

Diverse Apéro Gebäcke

Peperoni-Suppe mit Pesto-Crostini

*Kalbs-Involtini
Broccoli-Soufflé
Hirseküchlein mit Parmesanschaum*

Ananas mit Espressosauce

*Weisswein
Amadino
Valencia*

*Rotwein
Centine Banfi
Toscana 2006*

Alle Zutaten für 4 Personen

Peperonisuppe mit Pesto-Crostini

400gr rote Peperoni
(halbe Peperoni für Garnitur Parmesanschaum)
6dl Gemüseboullion
4EL Aceto bianco Antica Balsamico
1TL Salz, wenig Pfeffer
2 Bund Basilikum
2 Knoblauchzehen
4EL Pinienkerne
½ TL Sel de fleur (für Pesto)
1dl Olivenöl
3EL geriebenen Parmesan
8Scheiben Frischbach-Baquette

Zubereitung

Peperoni aushöhlen Kerne entfernen und auf einem Blech im Backofen bei ca. 180° schmoren bis die Haut anschwärzt.

Peperoni auf Bearbeitungstemperatur abkühlen lassen, danach die Haut restlos entfernen.

Peperoni mit der Boullion zusammen in einer Pfanne ca. 5Min. köcheln lassen.

Danach fein pürieren, Aceto dazu geben und mit Salz und Pfeffer rassig abschmecken.

Pesto

Basilikumblätter (ein paar kleine ganz für Suppengarnitur behalten), Knoblauch, Pinienkerne und dem Salz im Olivenöl pürieren. Den Parmesan am Schluss gut unterrühren.

Baquettescheiben auf Backblech bei ca. 220° 5min. rösten. Etwas abkühlen lassen, mit Pesto bestreichen.

Suppe anrichten und mit den Crostinis dazu servieren.

Involtini

*4 Scheiben Kalbsschnitzel à 120gr
2 ½ Schalotten fein gewürfelt
4 Esslöffel Tomatenmark
1 ½ EL Weissweinessig
1 ½ Teelöffel brauner Zucker
Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
400gr weisse Champignons
40gr geriebener Parmigiano Reggiano
4 Knoblauchzehen
Butter und Oel zum braten*

Zubereitung

In einer Pfanne mit etwas Butter die Hälfte der Schalottenwürfelchen leicht anschwitzen lassen (dürfen nicht braun werden) und mit braunem Zucker karamellisieren.

Hitze reduzieren und das Tomatenmark zugeben, kurz mit rösten und anschliessend mit 1 ½ EL Weissweinessig und ein wenig Wasser ablöschen. Die Flüssigkeit wieder ganz reduzieren, so dass eine Tomatenmarmelade entsteht.

Die Champignons gut abbürsten, Stiele entfernen und die Köpfe sehr fein hacken. In einer Pfanne etwas Butter / Oel Gemisch erhitzen und die andere Hälfte der Schalotten glasig anbraten, die gehackten Champignons zugeben und ohne Zugabe von Gewürz anbraten. Dann mit 3 sehr fein gehackten Knoblauchzehen und reichlich Pfeffer aus der Mühle würzen und beiseite stellen.

Das Kalbfleisch zwischen Folie vorsichtig plattieren, und mit der Tomatenmarmelade dünn bestreichen. Anschliessend die Pilzmasse darauf verteilen und mit geriebenem Parmigiano Reggiano bestreuen.

Das Fleisch zu Röllchen aufdrehen und mit Nadeln fixieren. Aussen mit Pfeffer und Salz würzen.

In einer Eisenpfanne in Butter / Oel Gemisch scharf rundherum anbraten dann die angedrückten Knoblauchzehen beigeben und in einer Schale im auf 120° vorgeheizten Ofen ca. 30min. garen.

Broccoli Soufflé

400gr Broccoli
2 mittelgrosse Eier
30gr geriebenen Parmigiano Reggiano
3 EL Weizenmehl
Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
Butter für die Souffléförmchen

Zubereitung

Den Broccoli in Salzwasser 5 Minuten garen und in Kaltwasser abschrecken (Farbe bleibt erhalten) Den Broccoli gründlich abtropfen lassen und in einer Schüssel mit dem Pürierstab mittelfein pürieren.

Die Eigelbe, etwas Pfeffer, das Mehl und den Parmigiano Reggiano unterheben.

Die Eiweisse zu Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Die fertige Masse in die Gut eingebutterten Förmchen füllen.

Ofen auf 200° vorheizen und die Soufflés auf einem Rost (kein Wasserbad) goldbraun backen.

Hirseküchlein

*300gr Hirse
6dl Gemüseboullion
100gr Lauch
1 Knoblauchzehe
2 Eier
60gr Mehl
Salz und Pfeffer
4EL Erdnussöl*

Zubereitung

Hirse in der Boullion ca. 10min. köcheln lassen. Pfanne vom Herd ziehen. Lauch fein schneiden und darunter mischen.

Knoblauch dazu pressen. Hirse abkühlen lassen.

Eier und Mehl unter die Hirse mischen und die ganze Masse mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Je Küchlein ca. 2-3 EL Hirsemasse bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3 Minuten goldbraun braten und dabei etwas flach drücken.

Parmesanschaum

*1 ½ Schalotten gewürfelt
1 ½ Knoblauchzehen sehr fein gehackt
320gr Rahm
65gr geriebenen Parmigiano Reggiano
Pfeffer aus der Mühle
Einige Spritzer Weissweinessig
1 Prise Zucker
Halbe Peperoni und etwas Lauch für Garnitur*

Zubereitung

Für den Parmesanschaum die gewürfelten Schalotten farblos anschwitzen und mit Rahm ablöschen. Langsam etwas einreduzieren lassen, dann durch ein Sieb abgiessen.

Bei geringer Hitze den geriebenen Parmigiano Reggiano unterrühren und mit einer Prise Zucker, einem kleinen Schuss Weissweinessig, wenig Salz und weissem Pfeffer abschmecken.

Mit dem Pürrierstab kräftig zu einem Schaum aufmixen.

Garnitur Parmesanschaum

Fein gehackte angedünstete Peperoni und Lauchstückchen

Anrichten:

Die die Ränder der Involtini gerade schneiden und in der Mitte schräg durchschneiden, auf den Aussenenden auf den Teller stellen.

Das Soufflé aus der Form nehmen und ca. in der Mitte platzieren.

Darum herum die Küchlein. Den Parmesanschaum über Küchlein und Teller giessen und mit der Garnitur locker bestreuen.

Ananas mit Espressosauce

*1 Ananas
4 getrocknete Feigen
1 EL Pinienkerne
2 EL Rohrzucker
1 dl Halbrahm
1,5 dl frischen Espresso*

Zubereitung

Ananas unten und oben anschneiden. Die Schale von oben nach unten rundherum wegschneiden. Restliche Augen mit Messer herausstechen. Ananas in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und den Strunk herausschneiden.

Die Feigen in feine Scheiben schneiden.

Pinienkerne in einer weiten Pfanne goldbraun anrösten und beiseite stellen.

Zucker in der gleichen Pfanne caramelisieren. Pfanne vom Herd ziehen und Caramel mit frischem Espresso ablöschen. Köcheln lassen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Ananas Scheiben und Feigen in den Sirup legen und 5-10 min. bei kleinster Hitze ziehen lassen. Rahm steif schlagen.

Ananas und Feigen mit Espressosirup auf Teller anrichten mit Pinienkernen bestreuen und Rahm dazu servieren.