

**Spargel, Wachtel, Fisch
am gedeckten Tisch!
28. März 2011**

Grüner Spargel katalanisch

Gebackener Mozzarella mit Mangosalat

Bretonischer Fischeintopf

Mediterranes Wachtelragout

Quatre Quarts

Grüner Spargel katalanisch

(für 4 Portionen)

8 Knoblauchzehen
100 ml trockener Wermut
150 ml Schlagsahne
250 g grüner Spargel
Salz
1 Kohlrabi
100 g Babysalat-Mix
30 g Radicchio
30 g Eichblattsalat
30 g Lollo Biondo
4 EL Weißweinessig
Zucker
10 EL Walnussöl
200 g reife Kirschtomaten, an der Rispe
8 Scheiben Weißbrot
2-3 EL Olivenöl
8 Sardellenfilets in Öl

1. Knoblauchzehen pellen. Wermut in einem Topf auf die Hälfte einkochen, Sahne dazugeben und einmal aufkochen. Knoblauch dazugeben und bei milder Hitze zugedeckt 15-20 Minuten sieden. Knoblauch in der Sahne abkühlen lassen.
2. Spargel im unteren Drittel schälen, untere Endstücke abschneiden. Spargel in kochendem Salzwasser 3 Minuten blanchieren, herausnehmen, abschrecken und trocken tupfen. Kohlrabi putzen, schälen, eventuell vorhandene holzige Teile abschneiden. Kohlrabi in hauchdünne Scheiben hobeln.
3. Salate putzen, waschen, trocken schleudern und mundgerecht zerzupfen. In 2 Schüsseln jeweils 2 EL Essig mit Salz und einer Prise Zucker verrühren, jeweils 4 EL Walnussöl unterrühren. Tomaten waschen und halbieren.
4. Brotscheiben in einer beschichteten Pfanne bei nicht zu starker Hitze so lange braten, bis sie knusprig und goldbraun sind. Olivenöl dazugeben, Brot kurz darin braten, herausnehmen und auf 4 Teller verteilen. Jeweils 2 Tomatenhälften auf einer Brotscheibe zerreiben und zerdrücken. 4 Knoblauchzehen in dünne Scheiben schneiden und daraufgeben, jeweils ein Sardellenfilet darauflegen.. Kohlrabi und Spargel in einer der Schüsseln mit der Vinaigrette vermengen und auf die Teller verteilen. In der zweiten Schüssel mit Vinaigrette die Salate mischen, auf die Teller geben und mit etwas Knoblauchsahne beträufeln. Restliche Knoblauchzehen mit der Knoblauchsahne und den restlichen Tomaten separat dazu servieren.

Gebackener Mozzarella mit Mangosalat

(für 4-6 Portionen)

60 g Schalotten
1 kleine Knoblauchzehe
1-2 EL Weißweinessig
6 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
1 TL Zucker
50 g Kapernäpfel
400 g Strauchtomaten
1 reife Mango
8 American -Sandwich-Scheiben
250 g Mozzarella
3 Eier
80 g Semmelbrösel
12 große Basilikumblätter
Öl zum Braten

1. Schalotten fein würfeln. Knoblauch fein hacken. Essig, Öl, Schalotten und Knoblauch in einer Schüssel verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Kapernäpfel kurz abtropfen lassen und zugeben. Tomaten waschen, den Stielansatz keilförmig herausschneiden. Tomaten in dünne Scheiben schneiden, in einer flachen Schüssel mit 1/3 der Vinaigrette beträufeln.
2. Mango schälen, das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden. Brotscheiben entrinden. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden, leicht mit Salz würzen. Nebeneinander auf 4 Brotscheiben legen und mit den restlichen Brotscheiben bedecken, dabei leicht zusammendrücken. Brotscheiben diagonal halbieren.
3. Eier in einer Arbeitsschale mit einer Gabel leicht verquirlen. Brotscheiben zuerst in den Eiern, dann in den Semmelbröseln wenden. Darauf achten, dass die Schnittflächen sorgfältig paniert sind. Mango, Basilikum und restliche Vinaigrette mit den Tomaten mischen, leicht mit Salz und Pfeffer würzen und auf Tellern verteilen.
4. Öl in einer Pfanne erhitzen, Sandwiches darin goldbraun ausbacken, auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen und mit dem Tomaten-Mango-Salat sofort servieren.

Bretonischer Fischeintopf

(für 4 Portionen)

150 g Wirsing
Salz
250 g Fenchelknolle
1 rote Paprikaschote
4 Schalotten
600 g Miesmuscheln
4 Riesengarnelen, a' ca. 50 g mit Kopf und Schale
300 g Zanderfilet oder andere Fischart wie Dorade, Rotbarbe oder Wolfsbarsch
4 Stiele Petersilie
1 Orange
2 EL Olivenöl
1 EL Butter
½ TL Fenchelsaat
1 kleine getrocknete Chilischote
1 TL Tomatenmark
1 Döschen Safranfäden
1 TL rosenscharfes Paprikapulver
100 ml Wermut
1,2 l Fischfond
80 ml Schlagsahne
Pfeffer, Zucker

1. Wirsing putzen, waschen, den harten Strunk entfernen. Blätter in sehr feine Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser 3-4 Minuten garen, abgießen, abschrecken und beiseite stellen.
2. Fenchel putzen und fein würfeln. Paprika vierteln, putzen, entkernen und fein würfeln. Schalotten fein würfeln. Muscheln waschen, putzen und bereits geöffnete Muscheln aussortieren.
3. Garnelen waschen, trockentupfen und längs halbieren, eventuell den Darm entfernen. Fischfilet waschen, trocken tupfen und in ca. 4 cm breite Stücke schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln. Blätter abpflücken und grob hacken. Orange heiß abwaschen, die Hälfte der Schale ohne weiße Haut abschälen und 50 ml Saft auspressen.
4. Öl in einem großen Topf erhitzen und die Garnelen darin bei starker Hitze 2 Minuten von allen Seiten anbraten. Aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. Butter in den Topf geben, schmelzen. Fenchelsaat, Chilischote, Schalotten, Fenchel und Paprika darin andünsten. Tomatenmark, Safranfäden und Paprikapulver zugeben und kurz mitdünsten. Mit Wermut ablöschen und mit Orangensaft und Fischfond auffüllen. Wirsing und Orangenschale zugeben und 10 Minuten bei mittlerer Hitze offen kochen lassen.
5. Sahne zugeben, kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Muscheln, Fisch und Garnelen zugeben und bei milder Hitze 8-10 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Mit Petersilie bestreuen und in tiefen Tellern servieren.

Mediterranes Wachtelragout

(für 4 Portionen)

8 Wachteln a' 200 g
1-2 Orangen
1 rote Pfefferschote
15 g Butter
1 EL Olivenöl
60 g geschälte Mandeln
250 g kleine Schalotten
50 g Korinthen
4 EL Aceto balsamico
1-2 EL Honig
3 Sternanis
½ Zimtstange
1 Lorbeerblatt
500 ml Geflügelfond
1-2 EL Speisestärke
Salz, Pfeffer
250 g kleine Bundmöhren
20 g Butter
15 g Zucker
Salz

1. Für das Ragout die Wachtelbrüste und -keulen abtrennen. Von den Orangen 1 TL Schale abreiben und insgesamt 150 ml Saft auspressen. Pfefferschote in dünne Ringe schneiden. In einem Bräter Butter und Öl erhitzen, die Wachtelteile darin rundum goldbraun anbraten, herausnehmen.
2. Mandeln im Bratfett goldbraun rösten, herausnehmen. Schalotten und Korinthen im heißen Fett anbraten und mit Balsamico, Orangensaft und Honig ablöschen. Orangenschale, Pfefferschote, Sternanis, Zimt, Lorbeer, Geflügelfond und Wachtelkeulen dazugeben, zugedeckt 10 Minuten milde kochen lassen. Wachtelbrüste und die Mandeln zugeben und bei mittlerer Hitze weitere 10 Minuten garen lassen.
3. Für die Möhren das Grün bis auf 4 cm abschneiden, die Möhren schälen. Butter, Zucker und 1 Prise Salz mit 100 ml Wasser aufkochen. Möhren dazugeben und zugedeckt 5-8 Minuten bei milder Hitze kochen lassen.
4. Stärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren. Zum Ragout geben, kurz aufkochen und 5 Minuten milde kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken.

Quatre-Quarts

(Für 20 Stücke)

Teig:

250 g bretonische Salzbutter, weich

250 g Zucker

5 Eier

250 g Mehl

1 EL Butter

Zucker für die Form

Pflaumensahne:

80 g Pflaumenmus

20-30 ml Zwetschgenbrand

250 ml Schlagsahne

1. Für den Teig die Butter mit 125 g Zucker mit den Quirlen des Handrührers in 4-5 Minuten weißschäumig schlagen.
2. Eier trennen und nach und nach das Eigelb unter die Butter-Zucker-Masse rühren. Eiweiß halb steif schlagen, den restlichen Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee fest ist und glänzt.
3. Mehl sieben und unter die Buttermasse rühren. Mithilfe eines Teigspatels den Eischnee nach und nach vorsichtig unterheben, sodass eine lockere Masse entsteht.
4. Eine Kastenform (30 cm) mit der Butter fetten und mit Zucker austreuen. Den Teig einfüllen und glatt streichen. Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene 20 Minuten backen. Dann die Oberfläche mit einem scharfen Messer längs einritzen und den Kuchen weitere 20 Minuten auf der untersten Schiene backen. Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
5. Für die Pflaumensahne das Pflaumenmus mit dem Zwetschgenbrand glatt rühren. Die Sahne steif schlagen und das Pflaumenmus unterheben, bis sie marmoriert aussieht. Den Kuchen aus der Form stürzen und mit der Sahne servieren.