

**Ein italienischer Traum, am Ende mit Schaum
11. April 2011**

Pikante Törtchen

Kohlrabisuppe mit Zuckerschotenpesto

Gebratener Zander auf Gemüse

Schweinekarree in Milch gegart

Apfel-Beignetts mit Cakvados-Schaumsauce

Pikante Törtchen

(für 4 Portionen)

2 Stiele Thymian
150 g Ziegenfrischkäse
250 g Ricotta
2 Eier
2 EL Speisestärke
2 EL Weichweizengrieß
5 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
1 EL Butter
2 EL Mandelblätter
1 EL Pistazienkerne
2 EL weißer Balsamico
1 EL Honig
75 g Rauke

1. Die Thymianblätter abzupfen und fein hacken. Ziegenkäse, Ricotta, Eier, Speisestärke, Weichweizengrieß und 2 EL Olivenöl mit dem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren. Thymian unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. 4 Tarteformen a' 10 cm mit 1 EL Butter ausreiben und die Käsemasse darin verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene 25-30 Minuten backen. Auf einem Rost abkühlen lassen und vorsichtig aus den Formen lösen.
3. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Pistazienkerne fein hacken. Balsamico mit Honig, Salz, Pfeffer und 3 EL Olivenöl verquirlen. Mandelblättchen zugeben. Rauke in mundgerechte Stücke zupfen und mit den Tartes anrichten. Kurz vor dem Servieren mit der Vinaigrette beträufeln und mit gehackten Pistazienkernen bestreuen.

Kohlrabisuppe mit Zuckerschoten-Pesto

(für 4-6 Portionen)

Kohlrabisuppe:

120 g Zwiebeln

400 g Kohlrabi

20 g Butter

Salz, Zucker

100 ml Wermut

500 ml Milch

200 ml Sahne

Pesto:

100 g Zuckerschoten

Salz

4-5 El Olivenöl

Olivenöl zum Beträufeln

1. Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Kohlrabi putzen, schälen und in feine Scheiben schneiden. Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten glasig dünsten. Kohlrabi zugeben und weitere 2-3 Minuten dünsten, mit Salz und 1 Prise Zucker würzen. Mit Wermut ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Milch und 200 ml Wasser zugeben und zugedeckt 20-25 Minuten leise kochen lassen. Sahne zugeben und kurz aufkochen lassen. Suppe fein pürieren und durch ein Sieb in einen zweiten Topf gießen. Mit Salz würzen.

2. Zuckerschoten in kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten garen, abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Zuckerschoten quer in feine Streifen schneiden. Die Hälfte der Zuckerschoten mit dem Öl fein pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Suppe erwärmen und mit einem Schneidstab aufschäumen. Pesto und Zuckerschoten in Suppentassen verteilen, mit Suppe füllen und mit etwas Öl beträufelt servieren.

Gebratener Zander auf Gemüse

(für 2 Portionen)

100 g Zuckerschoten
Salz
1 rote Zwiebel
1 Baumtomate (Tamarillo)
1 kleine Schalotte
1 TL Butter
50 ml Weißwein
50 ml Gemüsefond
100 ml Sahne
1-2 EL Mandelstifte, geröstet
½ TL Speisestärke
Pfeffer
1-2 EL Mandellikör
2 EL Olivenöl
2 Zanderfilets, mit Haut a' 150 g
1 EL Zitronensaft

1. Zuckerschoten putzen, schräg halbieren und in kochendem Salzwasser 30 Sekunden blanchieren. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Die Zwiebel in Spalten schneiden. Die Baumtomate 10 Sekunden in kochendem Salzwasser blanchieren. Sofort abschrecken und häuten. Die Frucht halbieren, die Kerne mit einem Teelöffel entfernen und das Fruchtfleisch in Spalten schneiden.
2. Schalotten in sehr feine Würfel schneiden und in der heißen Butter glasig dünsten. Weißwein dazugießen und einkochen lassen. Mit Gemüsefond und Sahne auffüllen, Mandelstifte dazugeben. Sauce um 1/3 einkochen lassen. Stärke in wenig kaltem Wasser auflösen. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Stärke leicht binden. Mit dem Mandellikör würzen.
3. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelspalten darin anbraten. Zuckerschoten zufügen und etwa 2 Minuten braten. Baumtomate in die Pfanne geben, durchschwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Haut des Zanders mit einem scharfen Messer einschneiden. Den Zander mit Zitronensaft beträufeln. Restliches Öl in eine Pfanne geben und den Zander mit der Hautseite nach unten im heißen Öl 3-4 Minuten braten. Zander wenden und auf der ausgeschalteten Kochstelle zu Ende garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Zander auf dem Gemüse mit der Mandelsauce servieren.

Schweinekarree in Milch gegart (Arista di maiale)

(Zutaten für 4 Portionen)

800-1000g Schweinekarree (Rücken) mit Rippen

Salz, Pfeffer

2 fein gehackte Knoblauchzehen

2 TL fein gehackte Rosmarinnadeln

4 EL Olivenöl

2 gewürfelte kleine Zwiebeln

1 gewürfelte Karotte

1 gewürfelte Selleriestange

250 ml Weißwein

1 l Milch

1. Karree mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch und Rosmarin mischen. Fleisch damit bestreichen. Vorsichtig in einer Kasserolle in Olivenöl anbraten. Zwiebeln, Karotte und Sellerie hinzufügen. Mit anbraten. Mit Weißwein ablöschen und diesen verkochen lassen. Mit Milch auffüllen. Kasserolle mit einem Deckel verschließen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad 30 Minuten garen. Deckel entfernen, weitere 30 Minuten garen. Von Zeit zu Zeit das Fleisch drehen und mit dem Kochsud begießen.
2. Fleisch herausnehmen, warm halten. Den Sud durch ein Sieb passieren, bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren.
3. Fleisch tranchieren, auf vorgewärmten Tellern anrichten. Sauce angießen.

Apfel-Beignets mit Calvados-Schaumsauce

Cassis-Rotwein-Sirup
2 El Zucker
200 ml Rotwein
120 ml Crème de Cassis, Cassis-Likör

Apfel-Beignets
1 Ei
100 g Mehl
100 ml Weißwein
50 g Zucker
50 g gehackte Haselnüsse
Salz
2 Äpfel , z.B Boskop
3 El Zitronensaft
Mehl, zum Bearbeiten
Öl, zum Frittieren
Calvados-Schaumsauce
1/2 Vanilleschote
40 g Zucker
80 ml Weißwein
2 El Calvados
4 Eigelb

1. Für den Sirup Zucker in einem kleinen Topf hellbraun karamellisieren lassen und mit Rotwein ablöschen. Cassis zugeben und bei mittlerer Hitze in 15-20 Minuten auf 80-100 ml sirupartig einkochen lassen. Vollständig auskühlen lassen.
2. Für die Apfel-Beignets das Ei trennen und das Eiweiß kalt stellen. Mehl in eine Rührschüssel sieben. Eigelb, Weißwein und Zucker zugeben und zu einem glatten Teig rühren. Haselnüsse unterrühren und den Teig 30 Minuten quellen lassen.
3. Für die Calvados-Schaumsauce Vanilleschote längs aufritzen, das Vanillemark herauskratzen und mit Zucker, Weißwein, Calvados und Eigelb in einen Schlagkessel geben. Über dem kochenden Wasserbad in 3-5 Minuten cremig-dicklich aufschlagen. Dann im eiskalten Wasserbad in 8-10 Minuten kalt rühren und beiseitestellen.
4. Für den Beignet-Teig das Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Eiweiß nach und nach mit einem Teigspatel unter den Teig heben und beiseitestellen. Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen. Äpfel quer in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden und mit Zitronensaft einreiben. Eine tiefe Pfanne ca. 1,5 cm hoch mit Öl füllen und erhitzen (maximal 160 Grad). Apfelscheiben in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln. Apfelscheiben durch den Teig ziehen. Bei mittlerer Hitze im Fett schwimmend in 2-3 Minuten rundum goldbraun ausbacken, dabei einmal wenden. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Apfel-Beignets warm mit der Calvados-Schaumsauce und dem Cassis-Rotwein-Sirup servieren.