

**Ist der Sommer auch noch so kalt, die warme mediterrane
Küche macht in Ellerau trotzdem Halt!
22. August 2011**

Rucolasuppe

Bruschetta mit Avocado und Mozzarella

**Thunfisch-Roulade mit Rosinen und Pinienkernen auf
Tomatensalat**

Roter Chicoree mit Maispoullarde

Schmankerl-Creme mit Himbeeren

Rucolasuppe

(für 4 Portionen)

1 Knoblauchzehe
20 g Pinienkerne
5 EL Olivenöl
100 ml Weißwein
350 ml Gemüsefond
400 ml Schlagsahne
Salz, Pfeffer
Muskat
1 Stück Parmesanrinde, ca 20 g
80 g Rauke
1 kleiner Kopfsalat
Zitronensaft

1. Knoblauch fein würfeln und mit Pinienkernen in einem Topf in 2 EL Olivenöl andünsten. Mit Wein ablöschen, kurz einkochen, mit Fond und Sahne auffüllen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Parmesanrinde zugeben und die Suppe offen 15 Minuten köcheln lassen.
2. Rauke und Kopfsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Einige Raukeblätter beiseite legen, den Rest grob schneiden.
3. Parmesanrinde entfernen. Suppe im Mixer mit Salat und Rauke sehr fein pürieren. Eventuell durch ein grobes Sieb streichen, dann erneut leicht erhitzen. Mit Salz und einem Spritzer Zitronensaft würzen. Suppe in Tellern verteilen und mit restlichem Öl und restlichen Raukeblättern servieren.

Bruschetta mit Avocado und Mozzarella

(für 8 Portionen)

150 g Baguette
6 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen
180 g reife Avocado
Salz, Pfeffer, Zucker
2 EL Zitronensaft
300 g Büffelmozzarella
4 Stiele Basilikum
1 TL geräuchertes Paprikapulver
Fleur de sel

1. Baguette schräg in 8 ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. 4 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Baguettescheiben darin portionsweise auf beiden Seiten goldbraun rösten. Anschließend jeweils eine Seite mit den Knoblauchzehen einreiben.
2. Avocado schälen, halbieren und den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Zitronensaft würzen. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Basilikumblätter abzupfen.
3. Die Avocadomasse auf die Baguettescheiben streichen. Mit Mozzarella und Basilikumblättern belegen. Mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und mit Paprikapulver, Pfeffer und Fleur de sel bestreut servieren.

Thunfischroulade mit Rosinen und Pinienkernen auf Tomatensalat

(für 4 Portionen)

2 EL Rosinen
1-2 TL abgeriebene Zitronenschale
4 EL gehackte Petersilie
4 geröstete Baguettescheiben
1 Chilischote
2 EL geröstete Pinienkerne
3-5 EL Olivenöl
4 Scheiben Thunfischfilet a' 100 g
8 Tomaten
Olivenöl
Basilikumblätter

1. Die Rosinen 5 Minuten in 5 EL lauwarmem Wasser einweichen. Rosinen gut abtropfen lassen. Rosinen, Zitronenschale, Petersilie, Baguettescheiben, Chilischote, Pinienkerne und 2-3 EL Olivenöl im Blitzhacker grob zerkleinern.
2. Thunfischfilet nacheinander zwischen Klarsichtfolie vorsichtig plattieren. Die Füllung auf den Filets verteilen und glatt streichen. Filets zu Rouladen aufrollen und mit Holzspießchen zusammenstecken.
3. 1-2 EL Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Rouladen pfeffern, salzen und bei starker Hitze 3-4 Minuten im Öl braten, dabei mehrfach wenden: Der Thunfisch soll in der Mitte noch roh bzw. rosa sein.
4. Aus Tomaten, Olivenöl und Basilikumblättern einen Salat herstellen. Die Rouladen auf dem Salat servieren.

Roter Chicoree mit Maispoularde

(für 4 Portionen)

Curry-Dressing:

2 EL Olivenöl
1-2 TL grüne Curry-Paste
50 ml Geflügelfond
50 ml Orangensaft
350 g reife Mango
1-2 EL Aceto balsamico bianco
3 EL Pistazienöl
Salz, Pfeffer

Salat:

½ Baguette
4 Stück langer Pfeffer
2 EL Koriandersaat
2 Maispoulardenbrüste, ohne Haut
7 EL Olivenöl
6 Rote Chicoree
Meersalz
6 Stiele Kerbel

1. Für das Dressing Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen und die Curry-Paste darin bei mittlerer Hitze kurz andünsten. Mit Fond und Orangensaft ablöschen und abkühlen lassen.
2. Inzwischen von der Mango das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und schälen. Die Hälfte davon in 5 mm große Stücke schneiden. Restliches Fruchtfleisch mit dem abgekühlten Fond, Balsamico und Pistazienöl im Blitzhacker fein mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In eine Schale füllen und das restliche Fruchtfleisch dazugeben. Beiseite stellen.
3. Für den Salat das Baguette quer halbieren und längs in 4 je 5 mm dicke Scheiben schneiden. Unter dem Backofengrill auf der obersten Schiene von beiden Seiten goldbraun rösten. Beiseite stellen.
4. Langen Pfeffer und Koriander im Mörser sehr fein mahlen. Pfeffer-Koriander-Mischung auf einen flachen Teller geben und die Poulardenbrüste darin wenden, die Mischung gut andrücken.
5. 3 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Poulardenbrüste darin von beiden Seiten bei mittlerer Hitze 4-5 Minuten braten. Brüste auf einen flachen Teller legen und beiseite stellen.
6. Chicoree putzen und längs halbieren. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Chicoree darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten kurz anbraten. Baguettescheiben auf 4 flachen Tellern verteilen und darauf jeweils 2-3 Salathälften anrichten. Poulardenbrüste quer in je 6 Stück schneiden und auf den Baguettescheiben anrichten. Salat und Poulardenbrust mit etwas Meersalz bestreuen. Mit dem Dressing beträufeln und mit Kerbelblättern garnieren.

Schmankerl-Creme mit Himbeeren

(für 8 Portionen)

Mürbeteig:

100 g Mehl

70 g Butter, nicht zu kalt

25 g Kakaopulver

30 g Zucker

Salz

1 Eigelb

Mehl zum Bearbeiten

Himbeeren:

375 g Himbeeren

2 EL Puderzucker

2 EL Zitronensaft

Creme:

100 g Zartbitter-Kuvertüre

500 ml Sahne

2 Päckchen Sahnesteif

1 Vanilleschote

250 g Ricotta

Zimt

8 TL Honig

1. Mehl, Butter, Kakao, Zucker, 1 Prise Salz, Eigelb und 1 EL Wasser mit den Knethaken des elektrischen Handrührgerätes zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde kalt stellen.
2. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 3-4 mm dünn ausrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der untersten Schiene 15 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
3. 125 g Himbeeren, Puderzucker und Zitronensaft mit einem Schneidstab fein pürieren. Restliche Himbeeren unterheben.
4. Kuvertüre fein hacken. Sahne mit Sahnesteif schlagen. Vanilleschote längs einritzen, das Mark herauskratzen. Vanillemark, Kuvertüre, Sahne und Ricotta mischen, mit einer Prise Zimt abschmecken. Schoko-Mürbeteig mit den Händen zerbrechen, die Hälfte der Brösel unter die Creme heben.
5. Creme und marinierte Himbeeren auf Tellern anrichten, mit den restlichen Bröseln bestreuen und mit je 1 TL Honig beträufeln