

Spätsommer-Menü am 29. August 2011

Röstbrot mit Kräuterpesto

Kartoffel-Zitronen-Suppe

Forelle mit Möhren und Selleriepüree

Kalbsleber mit Parmaschinken und Salat

**Glasierter Pfirsich mit Lorbeerzucker und
JoghurtRucolasuppe**

Röstbrot mit Kräuterpesto

(für 4 Stück)

2 EL Öl
4 Scheiben Bauernbrot
6-8 EL Kräuterpesto
50 g frischer Meerrettich

Pesto:
(für 2 Gläser à 200 ml)

30 g Kürbiskerne
30 g gehackte Mandeln
100 g alter Bergkäse (Sbrinz)
3 Bund Petersilie
6 Stiele Estragon
6 Stiele Bohnenkraut
5 Stiele Liebstöckel
100 ml neutrales Öl
50 ml Kürbiskernöl

1. Für das Pesto Kürbiskerne grob hacken. Mit den Mandeln auf einem Blech im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad auf der 2. Schiene von unten 10-12 Minuten goldbraun rösten. Auf einem Teller abkühlen lassen.
2. Käse reiben. Petersilienblättchen abzupfen. 60 g Blättchen vorsichtig waschen und trocken tupfen oder trocken schleudern. Blättchen der übrigen Kräuter ebenfalls abzupfen, waschen und trocknen.
3. Käse, Kräuter, Kürbiskerne und Mandeln im hohen Becher eines Blitzhackers intervallartig fein zerkleinern.
4. Die Öle erst anschließend unterrühren. Pesto mit Hilfe eines Einfülltrichters bis fingerbreit unter den Rand in saubere, wieder verschließbare Gläser füllen. Bis zum Rand mit Öl auffüllen und verschließen.
5. 1 EL Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Brotscheiben darin bei mittlerer bis starker Hitze auf einer Seite goldbraun braten. Brotscheiben wenden, restliches Öl dazugeben und die andere Seite ebenso braten.
6. Brotscheiben auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen und mit Kräuterpesto bestreichen. Meerrettich schälen, mit dem Messerrücken dünne Späne abschaben und die Brote damit bestreuen.

Kartoffel-Zitronensuppe

(für 4 Portionen)

250 g mehlig kochende Kartoffeln
20 g Schalotten
1 kleine Knoblauchzehe
8 EL Olivenöl
500 ml Geflügelfond
1 Zitrone
Salz
100 g Mascarpone
8 Jakobsmuscheln ohne Rogen
1 Tütchen Tintenfischfarbe, 4 g
1 Stiel Dill

1. Kartoffeln schälen und in 1-2 cm große Stücke schneiden. Schalotten und Knoblauch fein würfeln.
2. 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Kartoffeln zugeben, mit Geflügelfond auffüllen und mit Deckel bei mittlerer Hitze 10-15 Minuten kochen lassen, bis die Kartoffeln gar sind.
3. In der Zwischenzeit die Zitronenschale fein abreiben und den Zitronensaft auspressen. Suppe sehr fein pürieren. Mit etwas Salz und 2 TL Zitronenschale und 2-3 EL Zitronensaft abschmecken. Mascarpone zugeben und untermixen.
4. Jakobsmuscheln jeweils auf einer Seite mit einem scharfen Messer in Abständen von 3-4 mm ca. 0,5 cm tief über Kreuz einschneiden. 2 EL Olivenöl in einer kleinen beschichteten Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln darin von jeder Seite bei mittlerer Hitze kurz braten und mit der Suppe in tiefen Tellern anrichten. Suppe mit dem restlichen Olivenöl und der Tintenfischfarbe beträufeln. Mit abgezupften Dillfähnchen dekorieren und sofort servieren.

Forelle mit Möhren und Selleriepüree

(für 4 Personen)

2 Forellen a' ca. 400 g
700 g Knollensellerie
100 g Schalotten
100 – 120 g Butter
Salz
200 ml Mineralwasser
100 ml Sahne
100 ml Milch
600 g Bio-Möhren
1 Stiel krause Petersilie
6 kleine Strauchtomaten
Mehl zum Bearbeiten

1. Forellen filetieren. In 8 gleich große Stücke schneiden und bis zum Gebrauch abgedeckt kalt stellen.
2. Sellerie putzen, schälen und klein würfeln. Schalotten fein würfeln und die Hälfte in 20 g Butter 2 Minuten glasig dünsten. Sellerie zugeben und weitere 3-4 Minuten dünsten, mit Salz würzen. Mit 100 ml Mineralwasser auffüllen. Zugedeckt bei schwacher Hitze in ca. 30 Minuten weich kochen. Mit Sahne und Milch auffüllen, einmal aufkochen und mit einem Schneidstab fein pürieren. Püree durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf streichen.
3. Möhren putzen, schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Restliche Schalotten in 20 g Butter 2 Minuten glasig dünsten. Möhren zugeben, mit Salz würzen und kurz mitdünsten. Mit dem restlichen Mineralwasser auffüllen und zugedeckt in 10-12 Minuten leicht bissfest garen. Kurz vor dem Servieren erwärmen. Petersilienblätter abzupfen und fein schneiden. Tomaten waschen, Stielansätze keilförmig herausschneiden. Tomaten vierteln, entkernen und klein schneiden.
4. 30 g Butter in einer Pfanne zerlassen. Forellenfilets im Mehl wenden, überschüssiges Mehl leicht abklopfen. Filets in der Butter bei nicht zu starker Hitze 2-3 Minuten je Seite braten, mit Salz würzen. Restliche Butter mit den Tomaten in die Pfanne geben und kurz mitbraten, erst zuletzt die Petersilie zugeben. Möhren und Forellenfilets auf vorgewärmte Teller geben, mit der Tomatenbuter beträufeln. Selleriepüree dazu servieren.

Kalbsleber mit Parma-Schinken und Spinat

(Zutaten für 4 Personen)

600 g in feine Scheiben geschnittene Kalbsleber
100 g Mehl
4-5 EL Olivenöl
4 EL Weißwein
3 EL kalte Butter
2 in feine Ringe geschnittene Frühlingszwiebeln
1 Msp geschälter, gehackter Knoblauch
700 g geputzter junger Spinat
Salz
½ Tl geriebene Schale von 1 Zitrone
12 hauchdünne Scheiben Parma-Schinken
1-2 EL Pinienkerne
1 EL fein geschnittener Schnittlauch
evtl. eine klein gehackte Chilischote

1. Kalbsleberscheiben auf einem Tablett ausbreiten, dünn mit Mehl bestäuben. In einer beschichteten Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen. Leberscheiben bei mittlerer Hitze von beiden Seiten hellbraun anbraten. Weißwein hinzufügen, etwas köcheln lassen. Mit kalter Butter binden.
2. 2-3 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Spinat hinzufügen. 3-4 Minuten köcheln lassen, dabei hin und wieder vorsichtig umrühren. Salzen und mit abgeriebener Zitronenschale abschmecken.
3. Spinat auf Tellern verteilen, darauf die Leber geben und mit der Bratensauce beträufeln. Mit Parma-Schinken belegen, mit gerösteten Pinienkernen, Schnittlauch und nach Belieben mit klein gehackter Chilischote bestreuen.

Glasierter Pfirsich mit Lorbeerzucker und Joghurt

(für 4-6 Portionen)

4 frische Lorbeerblätter
60 g Zucker
3 gelbfleischige Pfirsiche
3 weißfleischige Pfirsiche
20 g Butter
3 EL Zitronensaft
50 ml Pfirsichsaft
100 g TK-Blätterteig
1 Eigelb
20 g gehobelte Mandeln
350 g griechischer Sahnejoghurt
4-5 EL brauner Zucker

1. Die Lorbeerblätter klein zupfen und mit 40 g Zucker im Blitzhacker fein hacken. Das Pfirsichfruchtfleisch in Spalten vom Stein schneiden. Die Butter in einem großen flachen Topf aufschäumen lassen, Lorbeerzucker, Pfirsichspalten, Zitronensaft und Pfirsichsaft zugeben und 4 Minuten im offenen Topf bei starker Hitze glasieren. Auskühlen lassen.
2. Blätterteig in etwa 1,5 cm breite Streifen schneiden. Mit Eigelb bepinseln und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Mandeln und den restlichen Zucker darüber streuen. Die Streifen auf einem mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad auf der 2. Schiene von unten 10 Minuten backen. Abkühlen lassen.
3. Pfirsiche in Gläser verteilen. Joghurt glatt rühren und darüber geben. Mit dem braunen Zucker bestreuen und mit einem Creme - brulee - Brenner goldbraun abflämmen. Mit den Blätterteigstreifen servieren.