

**Letzter Abend, Mittelmeerküche labend!!
26. September 2011**

Carpaccio mit Süßkartoffeln und Apfel

Zwiebelsuppe mit Mascarpone

Riso-Nudeln mit Steinpilzen und Muscheln

**Kalbsfilet mit Lauch-Polenta, Ofenkürbis und
Kräuterseitlingen**

Mandelcremtörtchen mit Feigen

Carpaccio mit Süßkartoffeln und Apfel

(für 4 Portionen)

Püree:

150 g Süßkartoffeln
30 g Schalotten
1 EL Senfkörner
3 EL Olivenöl
120 ml Kalbsfond
1-2 EL Weißweinessig
Salz

Äpfel:

1 Apfel
Saft von 1 Zitrone
1 EL Zucker
30-40 ml weißer Portwein
Salz

Carpaccio:

½ TL Thymianblättchen
1 Zitrone
12 EL Olivenöl
1-2 TL Fleur de sel
200 g Rindfleisch aus der Hüfte

Außerdem:

50 g Entenlebermousse
4 Briochescheiben
2 TL Quittengelee
1 TL Espressobohnen, grob zerdrückt
Fleur de sel

1. Für das Püree Süßkartoffeln schälen und fein würfeln. Schalotten fein würfeln. Senfkörner in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten und erkalten lassen. Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten andünsten. Süßkartoffeln und Senfkörner Zugeben und weitere 2-3 Minuten dünsten. Mit Fond und Essig ablöschen, salzen und weitere 4-5 Minuten offen garen. Süßkartoffeln mit einem Schneidstab fein pürieren, erkalten lassen.
2. Apfel schälen, vierteln und entkernen. Apfelviertel fein würfeln und sofort mit dem Zitronensaft mischen. Zucker in einen Topf geben und hellbraun schmelzen lassen. Apfel zugeben und 1 Minute mitdünsten. Mit Portwein ablöschen, mit Salz würzen und erkalten lassen.
3. Für das Carpaccio Thymianblättchen fein hacken. Zitronenschale fein abreiben. Öl in einer Schüssel mit Thymian, Zitronenschale und Fleur de sel verrühren. Fleisch in dünne Scheiben schneiden, zwischen Klarsichtfolie hauchdünn klopfen. Fleischscheiben begradigen, auf Teller legen, mit jeweils 1-2 EL Marinade bestreichen und 5 Minuten durchziehen lassen.
4. Püree in einem Spritzbeutel ohne Tülle geben und als Tupfer auf das Fleisch spritzen. Lebermousse in 4 Rechtecke schneiden, jeweils 1 Stück auf das Püree legen. Auf jede Moussescheibe 1-2 TL Apfelwürfel setzen. Mit Fleur de sel und Marinade würzen. Die Briochescheiben rösten, dünn mit Quittengelee bestreichen, mit Fleur de sel und zerdrückten Espressobohnen garniert servieren.

Zwiebelsuppe

(für 4 Portionen)

150 g Kartoffeln
400 g weiße Zwiebeln
1 weiße Zwiebel
4 EL Öl
20 g Butter
100 ml Weißwein
200 ml Schlagsahne
200 ml Gemüsesfond
Salz, Pfeffer
½ TL getrockneter Estragon
Muskat
2 Scheiben Bauernbrot
40 g Bergkäse
½ Bund Schnittlauch
2 EL Mascarpone

1. Kartoffeln schälen. Zwiebeln pellen. Beides fein würfeln. In 2 EL Öl und Butter ohne Farbe andünsten. Mit Weißwein, 300 ml Wasser, 200 ml Gemüsesfond und Sahne auffüllen. Mit Salz, Pfeffer, Estragon und Muskat würzen. Aufkochen und bei kleiner Hitze 15 – 20 Minuten kochen lassen.
2. Inzwischen das Brot würfeln und in einer Pfanne im restlichen Öl zu knusprigen Croutons braten. Bergkäse grob raspeln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
3. Eine weiße Zwiebel in Scheiben schneiden in Butter anbraten und mit etwas Salz und Zucker karamellisieren.
4. Suppe mit einem Schneidstab fein pürieren. Durch ein feines Sieb in einen anderen Topf streichen. Suppe erneut aufkochen, abschmecken, Mascarpone mit dem Schneidstab einmischen. Mit Croutons, Käse, karamellisierten Zwiebeln und Schnittlauch servieren.

Riso-Nudeln mit Steinpilzen und Muscheln

(für 4 Portionen)

30 g Schalotten
700 ml Gemüsefond
1 Lorbeerblatt
20 g Butter
2 EL Olivenöl
250 g Riso-Nudeln
100 ml Weißwein
Salz

Muscheln

1 gelbe Paprikaschote, 150 g
1 rote Chilischote
500 g Venusmuscheln
3-4 EL Olivenöl
100 ml Weißwein
6 Stiele Dill
20 g Schalotten
200 g Steinpilze
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

1. Für die Nudeln die Schalotten fein würfeln, den Fond mit Lorbeer erhitzen. Butter und Öl erhitzen, Schalotten darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten dünsten. Nudeln dazugeben, 30 Sekunden mitdünsten, mit Wein ablöschen und stark einkochen lassen. 1/3 des heißen Fonds zugeben, Nudeln offen bei milder Hitze 12-14 Minuten kochen, dabei leicht salzen. Nach und nach mit dem restlichen Fond aufgießen.
2. Für die Muscheln die Paprika putzen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Chilischote putzen und halbieren. Muscheln verlesen, offene oder beschädigte entfernen. Öl in einem breiten Topf erhitzen. Paprika und Chili darin bei starker Hitze 2 Minuten andünsten. Muscheln dazugeben, mit Wein auffüllen und 5-6 Minuten zugedeckt garen, bis alle Muscheln geöffnet sind. Dann noch geschlossene Muscheln entfernen. Dill abzupfen, fein hacken.
3. Für die Steinpilze die Schalotten fein würfeln. Pilze sorgfältig putzen und in dünne Scheiben schneiden. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Schalotten und Pilze darin bei starker Hitze 2-3 Minuten braten, dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren Muscheln mit Dill und Nudeln mit Pilzen mischen.

Kalbsfilet mit Lauch-Polenta, Ofenkürbis und Kräuterseitlingen

(für 4 Portionen)

Lauch-Polenta

200 g Lauch
40 g Butter
1 Knoblauchzehe
½ l Milch
1 Lorbeerblatt
Salz, Pfeffer
180 g Polentagrieß
Kalbsfilet

4 Kalbsfiletmedaillons
4 Scheiben durchwachsener Speck
Salz, Pfeffer
2 EL Öl
10 g Butter
6 Stiele Thymian

1. Lauch putzen, längs halbieren und unter fließend kaltem Wasser gründlich säubern. Lauch trocken tupfen und quer in feine Stücke teilen. 10 g Butter in einer Pfanne erhitzen, den Lauch darin bei mittlerer Hitze ca. 1 Minute dünsten. Dann beiseite stellen. Knoblauch pellen und mit dem Messerrücken etwas andrücken. In einem Topf Milch, ½ l Wasser, Lorbeerblatt, 1 TL Salz, Pfeffer und restliche Butter unter Rühren aufkochen. 10 Minuten bei milder Hitze ziehen lassen, dann Knoblauch und Lorbeerblatt entfernen. Den Maisgrieß einrühren und unter ständigem Rühren aufkochen. 20 Minuten bei milder Hitze quellen lassen, dabei mehrmals kräftig durchrühren. Lauch nach 10 Minuten Quellzeit zugeben.
2. Kalbsfiletmedaillons mit den Speckscheiben umwickeln und mit Küchengarn zusammenbinden. Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen. Öl und Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Medaillons mit dem Thymian darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten jeweils 1 Minute anbraten. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der 1. Schiene von unten 12- 15 Minuten zu Ende garen.
3. Kalbsfilet mit Lauchpolenta, Ofenkürbis und Kräuterseitlingen auf vorgewärmten Tellern anrichten und sofort servieren.

Ofenkürbis mit Kräuterseitlingen

Für 4 Portionen)

1 kleiner Rosmarinzweig
1 Knoblauchzehe
100 ml frisch gepresster Orangensaft
80 ml Olivenöl
Chiliflocken
Salz, Pfeffer
700 g Hokaido-Kürbis
200 g Kräuterseitlinge
30 g Butter

1. Für die Kürbismarinade die Rosmarinnadeln vom Zweig streifen und fein schneiden. Knoblauch fein hacken. Rosmarin und Knoblauch mit dem Orangensaft und Olivenöl verrühren. Kräftig mit Chili, Salz und Pfeffer würzen.. Kürbis halbieren, entkernen und die Hälften jeweils in 4 Spalten schneiden. Spalten jeweils quer in 6-8 Stücke schneiden. Kürbisstücke in eine Schale geben und mit der Marinade übergießen. 1 Stunde marinieren, dabei öfter umrühren.
2. Kräuterseitlinge putzen, große Pilze längs halbieren. Abgedeckt beiseite stellen.
3. Kürbisstücke mit der Marinade auf eine Backblech verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad auf der 2. Schiene von unten 20-25 Minuten garen.
4. Inzwischen für die Kräuterseitlinge die Butter in einer Pfanne erhitzen. Kräuterseitlinge darin bei starker Hitze in 3-4 Minuten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Ofenkürbis zum Kalbsfilet servieren.

Mandelcremetörtchen mit Feigen

(für 12 Stück)

Mürbeteig:

150 g Butter, zimmerwarm

100 g Puderzucker

Salz

2 Eigelbe

250 g Mehl

Fett für die Förmchen

Mehl zum Bearbeiten

Mandelcreme:

50 g Marzipanrohmasse

50 ml Milch

75 g Butter, weich

75 g Zucker

1 TL abgeriebene Zitronenschale

1 Ei

2 EL Speisestärke

75 g gemahlene Mandeln

1 EL Rum

6 Feigen

2 EL Zitronensaft

1. Für den Mürbeteig Butter, Puderzucker und 1 Prise Salz mit den Knethaken des Handrührers glatt rühren. Eigelb kurz unterarbeiten. Mehl zugeben und kurz unterkneten. Teig zwischen Klarsichtfolie 1 cm dick ausrollen. In Folie gewickelt kalt stellen.
2. Inzwischen für die Mandelcreme das Marzipan grob reiben. Mit der Milch in einem Topf zum Kochen bringen und die Masse glatt rühren. Butter, Zucker und Zitronenschale mit den Quirlen des Handrührers cremig weiß rühren. Ei zugeben und unterrühren. Stärke und Mandeln mischen, mit dem Rum und der Marzipanmilch zugeben und alles zu einer glatten Creme verrühren.
3. 12 kleine Tarteformen fetten. 12 Backpapierkreise mit dem Bodendurchmesser der Formen ausschneiden und auf die Tarteböden legen. Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und Kreise a' 10 cm ausstechen. Teigkreise in die Tarteformen drücken und die Böden mit einer Gabel einstechen..
4. Feigen waschen, sechsteln und mit Zitronensaft marinieren. Die Mandelcreme auf die Tarteformen verteilen. Je 3 feigenstücke in die Förmchen geben.
5. Einen Backofenrost direkt auf den Ofenboden legen. Törtchen im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad auf dem Rost 20-25 Minuten backen. Törtchen am besten lauwarm servieren.