

Von der Auster bis zum Stollen, was Ellerauer Köche wollen!

7. November 2011

Oyster-Shooter

Waldpilzsuppe

Ofen-Lachs

Kalbsgulasch mit Apfel und Bier

Quarkstollen mit Datteln und Feigen

Oyster-Shooter

(für 4 Personen)

1 Tomate
1 Schalotte
Saft von 1 Limette
Salz und Pfeffer
½ Gurke
75 ml Ponzu - Sauce
4 Austern
1 Frühlingszwiebel
1 EL Massago, grün
Ponzu-Sauce:
50 ml Sake
100 ml Sojasauce
100 ml frisch gepresster Zitronensaft
2 EL Puderzucker

1. Die Tomate kreuzweise einritzen, 10 Sekunden in kochend heißes Wasser legen, herausnehmen und kalt abschrecken. Tomate häuten, halbieren, den Stielansatz und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden. Tomate, Schalotte und Limettensaft mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die Gurke schälen und klein schneiden. Gurke ganz fein pürieren, mit der Ponzu-Sauce mischen und mit Pfeffer abschmecken. Gurkensaft in 4 kleine Gläser füllen, in jedes Glas eine Auster legen und 1 EL Tomatensalsa darauf verteilen. Die Frühlingszwiebel putzen und fein hacken. Oyster-Shooter mit Massago und Frühlingszwiebel anrichten.
3. Für die Sauce den Sake einmal kräftig aufkochen lassen und mit Sojasauce und Zitronensaft verrühren. Den Puderzucker unterrühren.

Waldpilzsuppe

(für 4 Portionen)

600 g gemischte Pilze
20 g frischer Ingwer
2 Knoblauchzehen
150 g Zwiebeln
25 g Butter
5 EL trockener Sherry
800 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
Salz, Pfeffer
Zucker
3-4 EL Limettensaft
1 TL Szechuan-Pfeffer
6 Stiele Thai-Basilikum

1. Pilze sorgfältig putzen und klein schneiden. Den Ingwer schälen und grob hacken. Knoblauch und Zwiebel fein würfeln.
2. Butter in einem Topf erhitzen. Knoblauch, Zwiebel und Ingwer darin andünsten. Die Pilze zugeben und unter Rühren 8-10 Minuten garen. Sherry und Gemüsebrühe zugeben, aufkochen und 10 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen. Die Sahne zugeben und sehr fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Limettensaft abschmecken.
3. Szechuan-Pfeffer in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Abkühlen lassen und im Mörser fein zerstoßen. Die Basilikumblätter von den Stielen zupfen. Die Suppe in vorgewärmte Schalen füllen und mit dem Pfeffer und den Basilikumblättern bestreut servieren.

Ofenlachs mit Schnittlauchvinaigrette

(für 2 Portionen)

400 g Kartoffeln

2 EL Öl

Salz, Pfeffer

½ Knoblauchknolle

1 Tomate

2 dicke Scheiben Lachsfilet a' 150 g aus dem Mittelstück, mit Haut

2 EL Olivenöl

1 Schalotte

½ Bund Schnittlauch

2 EL milder Weißweinessig

5 EL Öl

1 Stück frischer Meerrettich, geschält

Fleur de sel

1. Kartoffeln schälen, waschen und in sehr dünne, gleichmäßige Scheiben (2-3 mm) schneiden. Kartoffelscheiben mit 2 EL Öl mischen, salzen, pfeffern und leicht überlappend in eine breite ofen feste Pfanne legen. Knoblauch fein hacken. Tomate vierteln, entkernen, würfeln. Lachstranchen mit der Hautseite nach unten auf die Kartoffeln legen. Tomatenwürfel und Knoblauch darüber streuen, mit 2 EL Öl beträufeln. Pfanne auf der Herdplatte erhitzen und die Kartoffelscheiben leicht anbraten. Dann im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 20 Minuten auf der untersten Schiene garen. Nach 10 Minuten die Ofentemperatur auf 150 Grad zurückschalten.

2. Schalotte fein würfeln, Schnittlauch in Röllchen schneiden. Beides mit Essig, Salz, Pfeffer, Öl und 1 EL Wasser verrühren. Pfanne aus dem Ofen nehmen und die Haut entfernen. Lachsfilet in groben Stücken mit Kartoffeln und Tomate auf Tellern verteilen. Mit der Vinaigrette beträufeln und mit frisch raspeltem Meerrettich bestreuen. Mit Fleur de sel würzen.

Kalbsgulasch mit Apfel und Bier

(für 4 Portionen)

150 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 kg Kalbsschulter, im Stück ohne Fett und Sehnen
Salz, Pfeffer
30 g Butter
1 TL Kümmelsaat
1 TL rosenscharfes Paprika
1 Lorbeerblatt
300 ml Kalbsfond
200 ml dunkles Bier
2 Stiele Majoran
1 säuerlicher Apfel
125 ml Sahne
1 1/2 EL Mehl
1 TL Honig

1. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln, das Fleisch in 4 cm große Würfel schneiden, salzen und pfeffern. Butter in einem großen schweren Topf erhitzen und das Fleisch darin portionsweise anbraten. Zwiebeln, Knoblauch, Kümmel, Paprikapulver und Lorbeer zugeben und kurz braten. Mit Kalbsfond und 70 ml Bier ablöschen. Im geschlossenen Topf 80 Minuten schmoren.

2. Majoran von den Stielen zupfen und fein hacken. Apfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Apfelspalten in kleine Würfel schneiden und 15 Minuten vor Ende der Garzeit zugeben. Sahne und Mehl verquirlen. Mit Honig und Majoran zum Gulasch geben und mit dem Schneebesen verrühren. Aufkochen und das restliche Bier zugeben. dazu passt Pastinaken- Kartoffelstampf.

Quarkstollen mit Datteln und Feigen

(für 10-12 Stücke)

Teig:

100 g getrocknete Datteln, ohne Kern

100 g getrocknete Feigen

50 g Zucker

1 EL Orangenmarmelade

50 g gehackte Haselnusskerne

1 Ei

150 g Sahnequark (40%)

50 g Butter zimmerwarm

250 g Mehl

½ Pk. Backpulver, evtl. Weinstein-Backpulver

Zum Bestreichen:

1 EL Butter

4 EL Orangensaft

3 EL Butter

Puderzucker zum Bestäuben

1. Für den Teig Datteln und Feigen in grobe Stücke schneiden. Zucker, Orangenmarmelade, Nüsse, Ei, Quark und Butter mit den Datteln und Feigen verrühren. Mehl und Backpulver darüber sieben und mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten.
2. Quarkstollen länglich formen und mit der Hand seitlich eine stollentypische Kerbe eindrücken. Stollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Wasser bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad auf der 2. Schiene von unten 35-40 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit evtl. mit Alufolie abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird.
3. Zum Bestreichen Butter und Orangensaft erhitzen und den lauwarmen Stollen damit bepinseln, mit Zucker bestreuen und vollständig auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.