

**Von den Schluchten des Osmanischen Reichs
zum Sternekoch nach Frankreich
28. November 2011**

Cevapcici mit Paprika-Tomaten-Salat

Kürbiseintopf mit Linsen

Steinbeißerkaserolle mit Paprika

orientalischer Salat mit Lammrücken

Schnee-Eier a' la Boccuse

Cevapcici mit Paprika-Tomaten-Salat

(für 4 Portionen)

Cevapcici:

70 g Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

2 EL glatte Petersilie, fein gehackt

300 g Rinderhackfleisch

300 g Schweinehackfleisch

Salz, Pfeffer

1 EL edelsüßes Paprikapulver

12 dünne Scheiben Schinkenspeck

Paprika-Tomaten_Salat:

600 g gelbe Paprikaschoten

150 g rote Zwiebeln

200 g Kirschtomaten

3 Stiele Basilikum

4 EL Aceto balsamico

6 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

1. Für die Cevapcici Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. Beides mit der Petersilie zum Rinder und Schweinehack geben und gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
2. Aus der Masse mit einem Eisportionierer 12 Kugeln abstechen und mit feuchten Händen zu 12 Kugeln rollen. Die Kugeln etwas flach drücken, mit jeweils 1 Schinkenscheibe umwickeln und auf kleine Spieße stecken.
3. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Cevapcici darin bei mittlerer Hitze 5-6 Minuten braten, zwischendurch mehrfach wenden.
4. Für den Salat die Paprika längs vierteln, entkernen, mit einem Sparschäler schälen und in 3-4 cm große Stücke schneiden. Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Kirschtomaten halbieren. Basilikumblätter abzupfen. Alles in eine Schüssel geben. Essig, Olivenöl und etwas Salz und Pfeffer zugeben und vorsichtig mischen.
5. Spieße mit dem Salat servieren.

Kürbiseintopf mit Linsen

(für 4 Portionen)

1 EL feingehackter frischer Ingwer
6 Kardamomkapseln
1 kleine Zimtstange
½ TL Kurkuma
4 Nelken
5 EL Öl
400 g Seeteufelfilet
600 g Muskatkürbis
1 Knoblauchzehe
80 g Schalotten
80 g Porree
100 g rote Linsen
150 g Sahnejoghurt
1 EL gehackte glatte Petersilie
1 TL scharfes Currypulver
4 EL trockener weißer Wermut
400 ml Fischfond
Salz, Pfeffer
2-3 EL Limettensaft

1. Gewürze in einem Mörser fein zerstoßen und mit 2 EL Öl zu einer Paste verrühren. Fischfilets in 3 cm große Stücke schneiden und mit der Hälfte der Paste einreiben. Zugedeckt kalt stellen.
2. Den Kürbis schälen, entkernen und in 2-3 cm große Stücke schneiden. Knoblauch und Schalotten fein würfeln. Porree fein putzen, das Weiße und Hellgrüne in Ringe schneiden, waschen und abtropfen lassen. Linsen in einem Sieb kalt abspülen und abtropfen lassen. Joghurt mit Petersilie verrühren. Kürbis, Schalotten und Knoblauch in 2 EL Öl ohne Farbe andünsten. Mit Curry bestäuben, mit Wermut ablöschen und mit Fischfond auffüllen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 30 Minuten garen. Nach 15 Minuten Linsen, Porree und restliche Gewürzpaste dazugeben und bei halb geschlossenem Topf zu Ende garen.
3. Seeteufelstücke in einer beschichteten Pfanne bei starker Hitze im restlichen Öl 3-4 Minuten rundum braten. Mit Salz würzen und in den Eintopf geben. Den Eintopf jetzt nicht mehr kochen lassen und den Fisch darin nur noch 5 Minuten ziehen lassen. Den Eintopf mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken und mit dem Petersilienjoghurt servieren.

Steinbeißer-Kaserolle mit Paprika

Für 4 Portionen)

750 g Steinbeißer-Filet
1-2 unbehandelte Zitronen
3 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
750 g Papürikaschoten, gelb, rot, grün
2 EL Öl
Salz
½ Tl Kümmel
30 g Reis
1 kleine Dose Sauerkraut, EW 285g
200 g Creme fraiche
1 EL Paprikamark

1. Die restlichen Gräten aus dem Filet herausziehen. Den Fisch in etwa 4 cm gleichgroße Würfel schneiden. Die Zitronen abreiben und auspressen. Den Fisch mit 3 EL Zitronensaft und 2 EL Zitronenschale würzen, zudecken und 30 Minuten marinieren,
2. Inzwischen die Zwiebeln pellen und in schmale Spalten schneiden. Den Knoblauch pellen und in dünne Scheiben schneiden. Die Paprikaschoten putzen, längs in breite Streifen schneiden, die Streifen quer halbieren. Einige Stücke davon sehr fein würfeln.
3. 1 ½ EL Öl in einer großen Pfanne heiß werden lassen. Die Zwiebeln und den Knoblauch darin glasig dünsten. Nach 5 Minuten die großen Paprikastücke dazugeben, mit Salz und Kümmel würzen. 4 EL Wasser zugeben und zugedeckt 3 Minuten bei milder Hitze dünsten. Die Paprikawürfel zugeben und 1 Minute dünsten.
4. Eine flache ofenfeste Form mit dem restlichen Öl einfetten, den Reis hineinstreuen und das zerzupfte Sauerkraut darüber schichten. Die Fischwürfel darauf legen und salzen. Das Paprikagemüse mit der Schaumkelle aus der Pfanne nehmen und zwischen dem Fisch verteilen.
5. Die Hälfte der Creme fraiche löffelweise über die Paprika geben. Die restliche Creme fraiche mit dem Paprikamark verrühren und ebenfalls über das Gemüse geben.
6. Den Fisch im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad auf der 2. Einschubleiste von oben 25 Minuten garen. Dann unter dem Grill oder bei starker Oberhitze 3-5 Minuten leicht bräunen.

Orientalischer Salat mit Lammrücken

(für 4 Portionen)

1 kleine Knoblauchzehe
Salz
50 g Honig
3 TL Schwarzkümmel
4 dünne rechteckige arabische Fladen
je 5 Stiele glatte Petersilie und Minze
100 g Datteltomaten
80 g rote Zwiebeln
2-3 EL Olivenöl
200 g Lammrücken
Pfeffer
150 g Creme fraiche
fein abgeriebene Schale einer halben Zitrone
Cayennepfeffer
3 TL getrocknete Chiliflocken
Zucker
1 EL Weißweinessig

1. Knoblauch in feine Scheiben schneiden und im Mörser mit etwas Salz zu einer Paste zerdrücken. In einem kleinen Topf den Honig mit der Knoblauchpaste, 1 TL Schwarzkümmel und 5 EL Wasser aufkochen und bei milder Hitze zu einem leicht dicklichen Sirup einkochen lassen.
2. Den Backofen mit einem Backblech auf der 2. Schiene von oben 10 Minuten bei 200 Grad vorheizen. Aus den Fladen 4 Kreise à ca. 18 cm ausstechen, mit der Honigpaste bepinseln und auf dem heißen Blech im Ofen ca. 3 Minuten knusprig backen.
3. Petersilien- und Minzblätter von den Stielen zupfen, fein schneiden und mischen. Tomaten waschen, abtrocknen und vierteln. Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, das Lammfleisch darin rundum 6-8 Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch abkühlen lassen.
4. Creme fraiche mit Zitronenschale, 2 EL Kräutermischung, Cayennepfeffer, 2 TL Chiliflocken, 1 TL Schwarzkümmel, 1 Prise Zucker und Salz verrühren. Die Fladen mit etwas Creme fraiche bestreichen. Das Lammfleisch in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit der restlichen Kräutermischung, Tomaten, Zwiebeln, restlichem Öl und Essig locker mischen, leicht mit Salz würzen und auf die Fladen verteilen. Mit restlichen Chiliflocken und restlichem Schwarzkümmel bestreut servieren.

Schnee-Eier a' la Bocuse

(für 8 Portionen)

Himbeersauce:

400 g TK-Himbeeren

50 g Zucker

3 EL Weißwein

½ TL Speisestärke

Schnee-Eier:

20 g Pistazienkerne

35 g kandierte Veilchen, ersatzweise Rosenblätter

2-3 Eiweiß

25 g Zucker

8 TL Grenadine

1. Himbeeren mit Zucker und Wein bei milder Hitze aufkochen, zugedeckt 2 Minuten kochen und 10 Minuten ziehen lassen. Dann durch ein feines Sieb in einen anderen Topf streichen und nochmals aufkochen. Speisestärke in wenig kaltem Wasser auflösen, die Sauce damit leicht binden und abkühlen lassen.
2. 8 ofenfeste Porzellanförmchen kalt ausspülen und abtropfen lassen. Pistazien und kandierte Veilchen hacken. Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Solange weiter schlagen bis ein cremig-fester Eischnee entsteht. Pistazien und Veilchen unterheben. In jedes Förmchen 1 TL Grenadine geben. Sofort die Eiweißcreme bis zum Rand einfüllen.
3. Die Förmchen bei 160 Grad 10 Minuten im heißen Wasserbad im Ofen garen. Schnee-Eier kurz abkühlen lassen, auf Teller stürzen und mit Himbeersauce servieren. Dazu passen frische Himbeeren und Mandeln.