

**Hackfleisch, Mandel, Wasabi,
der Mohr im Hemd sagt Halali!
9. Januar 2012**

Mandelschaumsuppe

Risotto mit Erbsen und Wasabi

Fish ,n' Chips

Hackfleisch-Yufka-Tarte

Mohr im Hemd mit Kumquat-Confit

Mandelschaumsuppe

(für 4 Portionen)

100 g Mandelblättchen
80 g weiße Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
250 g Kartoffeln
2 Sardellenfilets in Öl
6 EL Olivenöl
500 ml Geflügelfond
100 ml Sahne
Salz, Pfeffer
80 g Chorizo, dünn geschnitten
2 Datteln
2 Stiele glatte Petersilie
150 g Creme fraiche
2-3 EL Zitronensaft

1. Für die Suppe die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Sardellen abtropfen lassen und fein hacken.
2. 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. 80 g Mandeln, Kartoffeln und Sardellen dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Geflügelfond, 100 ml Wasser und der Sahne auffüllen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Minuten kochen lassen.
3. Für die Einlage Chorizo und Datteln fein würfeln. In einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 5-8 Minuten braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, Petersilienblätter von den Stielen zupfen und fein schneiden.
4. Suppe mit einem Schneidstab sehr fein pürieren und durch ein feines Kochsieb in einen Topf streichen. Suppe kurz aufkochen lassen, Creme fraiche zugeben und untermixen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.
5. Suppe mit dem Schneidstab kurz aufschäumen, in tiefen Tellern anrichten und mit der Chorizo-Dattel-Mischung, den restlichen Mandeln und der Petersilie bestreuen. Mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und servieren.

Risotto mit Erbsen und Wasabi

(für 4 Portionen)

Muscheln und Püree:

500 g Venusmuscheln
100 g Schalotten, 3 Knoblauchzehen, 1 kleine rote Chilischote
4 Stiele glatte Petersilie
30 g Butter
4 EL Olivenöl
150 ml Weißwein
300 g TK-Erbsen
1-2 TL Wasabi-Paste
2 EL Zitronensaft

Risotto:

200 ml Muschelfond
1 l Geflügelfond
70 g Schalotten
1 Knoblauchzehe
30 g Butter
280 g Risotto-Reis
150 ml Wermut
10 g frisch geriebener Parmesan

1. Muscheln 1 Stunde in kaltem Salzwasser wässern. Schalotten halbieren und der Länge nach fein schneiden. Knoblauch pellen und leicht andrücken. Chili putzen und fein schneiden. Petersilienblätter abzupfen und fein schneiden. Muscheln in ein Sieb gießen und abtropfen lassen, offene und beschädigte Muscheln entfernen.
2. 10 g Butter und Öl in einem breiten Topf erhitzen, 50 g Schalotten, 1 Knoblauchzehe und Chili darin bei nicht zu starker Hitze 1 Minute dünsten. Muscheln zugeben, mit Weißwein ablöschen und zugedeckt bei starker Hitze 4-5 Minuten garen, bis die Muscheln geöffnet sind. Geschlossene und beschädigte Muscheln entfernen. Muscheln in ein Sieb geben und abtropfen lassen, dabei den Muschelfond auffangen, durch ein feines Sieb mit Mulltuch gießen und abtropfen lassen. Muschelfleisch aus den Schalen lösen, mit einem feuchten Tuch abdecken und beiseite stellen.
3. Für das Püree Erbsen in kochendem Salzwasser 1 Minute kochen, in ein Sieb gießen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Restliche Schalotten und restlichen Knoblauch fein schneiden. Restliche Butter in einem Topf schmelzen lassen, Schalotten und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten glasig dünsten, Erbsen und 100 ml Wasser zugeben und offen weitere 3-4 Minuten köcheln lassen. Erbsen mit einem Schneidstab fein pürieren, durch ein feines Sieb streichen. Masse mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen. Vor dem Servieren das Püree erwärmen, mit Wasabi und Zitronensaft abschmecken.
4. Für den Risotto Muschel- und Geflügelfond in einem Topf aufkochen. Schalotten fein würfeln, Knoblauch fein hacken. 20 g Butter in einer Sauteuse schmelzen lassen, Schalotten und Knoblauch darin bei nicht zu starker Hitze glasig dünsten. Reis zugeben und kurz mitdünsten. Mit Wermut ablöschen und stark einkochen. Mit soviel kochendem Fond aufgießen, dass der Reis knapp bedeckt ist, und offen 15-17 Minuten garen. Nach und nach den restlichen Fond zugeben, dabei stets schwenken und Rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Herd nehmen, restliche Butter und Parmesan unterrühren und 2 Minuten ziehen lassen. Risotto mit Erbsenpüree und Muscheln mischen und sofort servieren

Fish ,n' Chips

(für 4 Portionen)

Remoulade:

40 g Kapern
2 Sardellenfilets in Öl
50 g Cornichons
1 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Dill
1/2 Bund glatte Petersilie
1 Beet Kresse
150 g Mayonnaise
1 TL mittelscharfer Senf
50 g Vollmilchjoghurt
Salz, Pfeffer

Buletten:

50 g Schalotten
20 g Butter
1/2 Bund Dill, 4 Stiele Petersilie
2 Scheiben Weizentost
500 g Lachsfilet
2 Eier
Salz, weißer Pfeffer
1/2 TL gemahlener Koriander
1-2 TL Zitronensaft
120 g Seeteufelfilet
1 TL getrockneter Estragon
100 g Semmelbrösel
4-5 EL Öl

Chips:

1 TL Fenchelsaat, 800 g große Kartoffeln, 3 EL Olivenöl, Salz

1. Für die Remoulade Kapern, Sardellen, Cornichons abtropfen lassen und grob hacken. Schnittlauch, Dill, Petersilienblätter fein schneiden. Kresse vom Beet schneiden. Mayonnaise mit Senf, Joghurt und 2 EL Cornichonwasser verrühren, salzen, pfeffern. Vorbereitete Zutaten unterheben. Zugedeckt bis zum Servieren kalt stellen.
2. Für die Buletten die Schalotten fein würfeln und in der Butter ohne Farbe dünsten. Kräuter abzupfen und fein schneiden. Toastscheiben im Blitzhacker zerkleinern. Das Lachsfilet grob würfeln und im Blitzhacker zu einer nicht zu feinen Masse zerkleinern.
3. Eier, Toastbrösel, Schalotten, Kräuter und Lachsmasse vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Koriander und Zitronensaft würzen, kalt stellen.
4. Seeteufelfilet in 1/2 cm dünne Scheiben schneiden. Jede Scheibe mit Pfeffer und Estragon würzen.
5. Lachsmasse in 8 Portionen teilen. Jede Portion in der Hand flach drücken. Mit je 1 Scheibe Seeteufel füllen und zu Buletten formen. In den Semmelbröseln wenden und zugedeckt kalt stellen.
6. Fenchelsaat im Mörser zerstoßen. Backblech mit Backpapier belegen, im Ofen auf der untersten Schiene bei 200 Grad vorheizen. Kartoffeln schälen, längs sechsteln, mit Öl, Fenchel und Salz mischen. Auf dem Backblech verteilen und bei 200 Grad 40 Minuten backen.
7. Öl in einer Pfanne nicht zu stark erhitzen. Die Buletten darin bei nicht zu starker Hitze 10 Minuten braten, dabei mehrmals wenden.

Hackfleisch-Yufka-Tarte

(für 4-6 Portionen)

Tarte:

450 g mittelgroße fest kochende Kartoffeln

4 EL Olivenöl

400 g Zucchini

40 g Schalotten

1 Knoblauchzehe

15 Stiele Thymian

600 g mageres Rinderhackfleisch

50 g getrocknete Tomaten, ohne Öl

80 g Butter

250 g Yufka-Teigblätter, dreieckig

Salz, Pfeffer

250 g griechischer Sahnejoghurt

4 Eier

Basilikum-Tapenade:

100 g schwarze Oliven mit Stein

100 g grüne Oliven mit Stein

3 Sardellenfilets

4 Stiele Basilikum

2 EL Öl

1. Kartoffeln schälen und in 1,5 cm große Stücke schneiden. In einer beschichteten Pfanne in 1 EL Öl bei mittlerer Hitze 20 Minuten braten, dabei mehrfach wenden. Zucchini putzen, der Länge nach vierteln und in 1,5 cm breite Stücke schneiden. Schalotten fein würfeln, Knoblauch fein hacken. Thymianblättchen abzupfen und grob hacken.
2. Kartoffeln in eine Schüssel geben. 1 EL Öl in die Pfanne geben, Zucchini und Schalotten darin bei mittlerer Hitze unter Wenden 2 Minuten braten. Knoblauch und Thymian zugeben und 2 Minuten mitbraten. Zu den Kartoffeln geben. Hackfleisch grob zerzupfen und in 2 Portionen in je 1 EL heißem Öl jeweils 3 Minuten braun anbraten und zu den Zucchini-Kartoffeln geben. Tomaten fein würfeln und unter die Zucchini-Kartoffeln mischen.
3. Butter zerlassen. Eine ofenfeste Form (32 cm) dünn fetten und in 3 Schichten mit den Teigblättern auslegen. Teigblätter dabei jeweils auf einer Seite dünn mit Butter bestreichen.
4. Zucchini-Kartoffeln kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Joghurt und Eier verquirlen und untermischen. Die Masse in der Form verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf dem Rost auf der mittleren Schiene 40 Minuten backen. Dabei nach 20 Minuten abdecken.
5. Für die Basilikum-Tapenade die Oliven vom Stein schneiden und grob hacken. Sardellenfilets fein hacken und untermischen. Basilikumblätter fein schneiden und mit dem Olivenöl untermischen. Tarte vor dem Servieren 10 Minuten ruhen lassen und mit der Basilikum-Tapenade anrichten.

Mohr im Hemd mit Kumquad-Confit

(für 4-6 Portionen)

Kumquat-Confit:

1 Bio-Orange
300 g Kumquats
400 g Zucker
4 EL Grenadine
Mark von 1 Vanilleschote
3 ganze Sternanis
1 Stange Zimt

Mohr im Hemd:

50 g dunkle Kuvertüre, gehackt
3 Eier
50 g weiche Butter
30 g Puderzucker
1 Msp. Vanillemark
50 g Mandeln, gemahlen
30 g Zucker
Butter und Zucker für die Förmchen
150 g dunkle Kuvertüre, gehackt
350 g Sahne für die Garnitur

1. Für das Confit die Orange heiß waschen, trocknen und mit dem Zestenreißer lange Streifen von der Schale abziehen. Die Zesten mit heißem Wasser bedecken, kurz aufkochen lassen, abgießen und kalt abschrecken. Diesen Vorgang nochmals wiederholen. Die Kumquats waschen, halbieren und entkernen. Kochen Sie den Zucker mit 400 ml Wasser, Grenadine und Gewürzen auf. Kumquats zufügen und 30 Minuten bei schwacher Hitze köcheln, abkühlen lassen und kühl stellen.
2. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen und eine Auflaufform mit Küchenpapier auslegen. Für den Mohren im Hemd die Förmchen mit Butter fetten und mit Zucker ausstreuen, überschüssigen Zucker ausklopfen. Lassen Sie die Kuvertüre in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen. Butter, Puderzucker und Vanillemark schaumig rühren, dabei nach und nach die flüssige Kuvertüre, Eigelbe und Mandeln einrühren.
3. Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen. Ein Drittel des Eischnees unter die Eigelbmasse rühren, den restlichen Eischnee vorsichtig unterheben und die Masse in die Förmchen verteilen. Stellen Sie sie in die Auflaufform und füllen Sie diese bis zur halben Höhe der Förmchen mit heißem Wasser auf. Die Mohren anschließend auf der mittleren Einschubleiste im vorgeheizten Ofen 45-50 Minuten garen.
4. Inzwischen die Kuvertüre für die Garnitur schmelzen und 200 g Sahne einrühren. Schlagen Sie die übrige Sahne steif. Die Mohren auf Teller stürzen, jeweils 1 Streifen Kumquatsauce daneben träufeln und die Kumquats mit der Schnittfläche nach oben darauf anrichten. Jeweils noch 1 Klecks Schokoladensahne auf die Mohren geben, das Dessert sofort servieren und die steif geschlagene Sahne dazu reichen.