

**Stubenküken, Skrei und Ziege,
für die perfekte Köche-Riege!
16. Januar 2012**

Ziegenkäse-Tartes mit Feigen

Peperonata-Suppe mit Pesto-Bruschetta

Skrei mit Sojagemüse und Misosauce

Stubenküken mit grünem Spargel auf Risotto

Orangen-Dattel-Rauten

Ziegenkäse-Tartes mit Feigen

(für 4 Portionen)

3 Feigen
3 EL Butter
1 Zweig Rosmarin
1 1/2 EL flüssiger Honig
4 EL weißer Portwein
1 EL Aceto balsamico
1 Spritzer Zitronensaft
salz, Pfeffer
2 Blätter Strudelteig
4 Ziegenfrischkäse a' 40 g
1 EL Öl
3 Stiele Basilikum

1. Die Feigen putzen und längs achteln. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Feigen und Rosmarin hinein geben und 1 Minute andünsten. Honig und Portwein zugeben und leicht einkochen. Mit Aceto balsamico, Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.
2. restliche Butter in einem Topf schmelzen. Strudelteigblätter in 4 Quadrate (816x16) schneiden. Teigblätter nebeneinander legen und mit geschmolzener Butter bestreichen. Käse jeweils in die Mitte eines Teigblatts setzen, die Teigränder im Uhrzeigersinn zur Mitte einschlagen und mit der restlichen Butter bestreichen.
3. Eine flache ofenfeste Pfanne erhitzen und das Öl darin verteilen. Die Ziegenkäse-Tartes mit der Teigseite nach unten in die Pfanne setzen und 1 Minute braten. Anschließend bei 200 Grad in den vorgeheizten Backofen geben und auf der mittleren Schiene in 10-12 Minuten goldbraun backen.
4. Inzwischen die Basilikumblätter abzupfen. Tartes und Portweifeigen auf Tellern anrichten und mit Basilikum bestreut servieren.

Peperonata-Suppe mit Pesto-Bruschetta

(Zutaten für 4 Personen)

Suppe:

5 geschälte, gewürfelte Schalotten
1 gewürfelte Knoblauchzehe
5 entkernte, gewürfelte Paprika
6 EL Olivenöl
100 ml Martini Extra dry
1 L Gemüsebrühe
1 Thymianzweig
Salz, Pfeffer
1 TL Zucker

Pesto:

1 großes Bund abgezupfte Basilikumblätter
1 abgezogene Knoblauchzehe
20 g Pinienkerne
50 g geriebener Parmesan
100 ml Olivenöl
Meersalz, Pfeffer

Bruschetta:

1 EL klein gewürfelte Rosmarinnadeln
2 EL Olivenöl
4 etwa ½ cm dicke Baguettescheiben
Basilikumblätter

1. Schalotten, Knoblauch und Paprika in 3 EL Olivenöl farblos anschwitzen. Mit Martini ablöschen, etwas einkochen. Brühe angießen, Thymian einlegen. Etwa 15 Minuten köcheln lassen. Gut pürieren, durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Vor dem Servieren mit 3 EL Olivenöl aufmixen.
2. Alle Zutaten für den Pesto mit einem Blitzhacker zu einer cremigen Masse verarbeiten. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.
3. Für die Baguettescheiben Rosmarin und Olivenöl mischen. Baguette erst auf einer Seite mit Öl bestreichen, unter einem Grill bräunen, dann auf der anderen Seite den Vorgang wiederholen.
4. Suppe in vorgewärmte Schalen gießen. Mit Basilikumblättern garnieren. Die noch warmen Baguettescheiben mit Pesto bestreichen und dazu reichen.

Skrei mit Sojagemüse und Misosauce

(für 4 Portionen)

80 g getrocknete Sojabohnen
90 g Butter
80 g Schalotten
30 g frischer Ingwer
5 Stiele Thai-Basilikum
130 ml Mirin
250 ml Fischfond
200 ml Schlagsahne
100 g Shiitake-Pilze
200 g Paksoi
4 Skrei-Filets ohne Haut und Gräten, ca. 2,5 cm dick
4 EL Olivenöl
3-4 EL Tamari-Sojasauce
je 1 Beet rote und grüne Shisokresse
2 EL helle Miso-Paste
schwarzes Meersalz

1. Am Vortag die Soja-Bohnen in reichlich kaltem Wasser einweichen. 40 g Butter in kleine Würfel schneiden und kalt stellen. Am nächsten Tag die Sojabohnen abgießen, in reichlich frischem Wasser zum Kochen bringen und ca. 20 Minuten schwach kochen.
2. Schalotten längs in dünne Streifen schneiden. Ingwer schälen und in feine Streifen schneiden. 1 EL Schalotten, 1 TL Ingwer und ein Stiel Basilikum in 100 ml Mirin und dem Fischfond auf $\frac{1}{4}$ einkochen, dann durch ein feines Sieb gießen. Einmal kurz mit der Sahne aufkochen und beiseite stellen. Die Stiele von den Pilzen entfernen, die Köpfe dritteln. Paksoi putzen. Die Blätter in grobe Stücke, die Stiele in dünne Streifen schneiden.
3. Restliche Butter schmelzen. Eine ofenfeste Form mit Butter bepinseln. Fischfilets darauflegen, mit der übrigen Butter bepinseln, mit restlichem Basilikum belegen. Die Form fest mit Alufolie verschließen. Fisch im vorgeheizten Ofen bei 100 Grad 30-35 Minuten garen.
4. Für das Gemüse ca. 10 Minuten vor Garzeitende einen Wok erhitzen und das Olivenöl zugeben. Pilze, restliche Schalotten und restlichen Ingwer darin unter Schwenken garen. Paksoi-Stiele und abgetropfte Sojabohnen mit restlichem Mirin und der Sojasauce zugeben und knackig garen. Dann die Paksoi-Blätter untermischen und kurz zusammen fallen lassen.
5. Kresse von den Beeten schneiden. Die Sauce aufkochen. Miso und kalte Butterwürfel mit dem Schneidstab einmischen. Die Fischfilets auf dem Gemüse anrichten und mit schwarzem Meersalz und Kresse bestreuen. Die Sauce extra dazu servieren.

Stubenküken mit grünem Spargel auf Risotto

(für 4 Portionen)

2 Stubenküken
1 mittelgroße Möhre
200 g Zwiebeln
1 Stange Staudensellerie
6 EL Olivenöl
200 ml Weißwein
500 ml Geflügelfond
1 Lorbeerblatt
1 Tl weiße Pfefferkörner
10 Stiele Thymian
500 g grüner Spargel
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer
Risottoreis

1. Stubenkükenbrüste und -keulen vom Knochen lösen. Brüste und Keulen abgedeckt kalt stellen. Karkassen klein hacken. Möhren schälen, Sellerie putzen, beides mit den Zwiebeln fein würfeln.
2. 3 EL Öl in einem breiten Topf erhitzen, Karkassen darin bei mittlerer Hitze 4-5 Minuten rösten. Möhren, Zwiebeln und Sellerie zugeben und 5 Minuten mitrösten. Mit Wein ablöschen und einkochen. Mit Fond und 300 ml Wasser auffüllen und offen 50 Minuten köcheln lassen. Lorbeer, Pfefferkörner und 6 Thymianstiele zugeben, weitere 10 Minuten köcheln. Fond durch ein Sieb in einen zweiten Topf gießen. Fond mit einer Fettkanne entfetten. Fond bei milder Hitze auf 250 ml einkochen. Abschmecken.
3. Das untere Drittel vom Spargel schälen, Enden abschneiden. Spargel in kochendem Salzwasser 3 Minuten kochen, abgießen, abschrecken, abtropfen lassen. Spargelwasser beiseite stellen. Keulen leicht salzen, in den Fond legen und bei milder Hitze 12-14 Minuten garen und warm stellen.
4. restliches Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Brüste auf der Hautseite, mit restlichem Thymian und angedrückten Knoblauch darin kurz braten, wenden, salzen und pfeffern. Brüste auf einem Blech im vorgeheizten Ofen auf der 2. Schiene von unten bei 150 Grad 10-15 Minuten garen.
5. Spargel in kochendem Salzwasser kurz erwärmen. Die Haut von den Keulen entfernen, mit Stubenkükenbrüsten, Spargel und etwas Sauce beträufelt servieren. Dazu passt Risotto.

Orangen-Dattel-Rauten

(für 25 Stück)

100 g getrocknete Datteln
100 g Backpflaumen
50 g Pistazien
1 große unbehandelte Orange
300 g gesiebtes Mehl
2 TL Backpulver
1 TL Natron
Salz
50 g Zucker
75 g weiche Butter
2 Eier
100 ml Schlagsahne
Mehl zum Bearbeiten

1. Datteln entkernen. Datteln und Pflaumen sehr fein schneiden. Pistazien grob hacken. Orangenschale fein abreiben. Mehl, Backpulver, Natron, 1 Prise Salz und Zucker mischen. Butter zugeben und mit den Knethaken des Handrührers kurz verrühren. Eier mit Sahne verquirlen, 2 EL der Eiersahne beiseite stellen. Restliche Eiersahne mit der Mehlmischung, Datteln, Pflaumen, 2/3 der Pistazien und Orangenschale zu einem relativ weichen Teig verarbeiten.
2. Den Teig mit Mehl bestäuben und zwischen 2 Lagen Backpapier 1-1,5 cm dick ausrollen. Mit einem Messer oder Teigroller in ca. 25 Rauten a' 4x3 cm schneiden. Mithilfe einer Palette auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Mit der restlichen Eiersahne bestreichen und mit den restlichen Pistazien bestreuen.
3. im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad auf der 2. Schiene von unten ca. 15 Minuten hellbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.