

Heiße Küche an kalten Tagen, jetzt gut zu ertragen!
6. Februar 2012

Kokosnuss-Parmesan-Suppe

Birnen-Chili-Risotto mit Feldsalat

Kabeljau-Beignets mit Bohnensalat

Wirsing-Hack-Rouladen

Trifle mit braunen Kuchen und Schokolade

Kokosnuss-Parmesan-Suppe

(für 4 Portionen)

60 g Galgantwurzel
3 Stangen Zitronengras
2 Schalotten
1 rote und eine grüne Chilischote
600 ml Geflügelfond
3-4 Kaffir-Limettenblätter
1 TL Thai-Tom-Yum-Paste
500 g Möhren
160 g Parmesan
4 Kardamomkapseln
12 Scheiben geräucherte Gänsebrust
400 ml Kokosmilch
2 EL Butter
1 EL brauner Zucker
Salz, Pfeffer
1-2 EL Limettensaft
4 Stiele Thai-Basilikum

1. Galgantwurzel in Scheiben schneiden. Zitronengras putzen und mit dem Messerrücken faserig klopfen. Schalotten in Streifen schneiden. Chilis längs halbieren. Geflügelfond mit den vorbereiteten Zutaten, Kaffirblättern und Tom-Yum-Paste in einen Topf geben, aufkochen und alles bei milder Hitze 45 Minuten ziehen lassen.
2. Inzwischen Möhren schälen und in dünne ca. 3 cm lange Stifte schneiden. Parmesan auf der Küchenreibe fein reiben. Kardamomkapseln im Mörser grob zerstoßen. Gänsebrustscheiben zusammenrollen und auf Holzspieße stecken.
3. Fond durch ein feines Sieb passieren. Kokosmilch zugießen, aufkochen und 10 Minuten kochen lassen. Währenddessen die Butter in einer Pfanne erhitzen, Möhren und Kardamom darin bei mittlerer Hitze 3 Minuten andünsten. Braunen Zucker zugeben und leicht karamellisieren lassen. 100 ml Wasser zugießen und alles im geschlossenen Topf 4-5 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Parmesan in die Suppe geben und mit dem Schneidstab schaumig mixen. Mit Limettensaft und Pfeffer abschmecken, nochmals durchmixen. Möhren und Gänsebrustspieße getrennt dazu anrichten. Die Suppe mit Thai-Basilikum garnieren.

Birnen-Chili-Risotto mit Feldsalat

(für 4 Portionen)

60 g Feldsalat
5 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
Zucker
80 g Schalotten
1 rote Chilischote
10 g gemahlene Haselnüsse
300 g Birne
2 EL Zitronensaft
150 ml Weißwein
900 ml Gemüsefond
25 g Butter
280 g Risottoreis
60 g Pecorino, fein gerieben

1. Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Die Hälfte vom Feldsalat mit Öl in einem Gefäß fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Schalotten fein würfeln. Chili putzen und fein schneiden. Nüsse in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten und abkühlen lassen. Birne schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Birne grob raspeln und sofort mit dem Zitronensaft mischen. Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren, die Hälfte der Birnen zugeben und 30 Sekunden dünsten. Mit 50 ml Wein ablöschen und einkochen lassen und fein pürieren.
2. Fond in einem Topf erwärmen. 15 g Butter in einem Topf zerlassen. Schalotten, Chili und restliche Birnen darin 2 Minuten dünsten. Reis zugeben und 1 Minute dünsten. Mit restlichem Wein auffüllen, stark einkochen lassen. Mit 1/3 des Fonds auffüllen und bei mittlerer Hitze unter rühren ca. 18 Minuten kochen, dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Nach und nach den restlichen heißen Fond unterrühren. 2 Minuten vor Ende der Garzeit das Birnenpüree, restliche Butter und Käse unterrühre. Hälfte vom Risotto mit dem pürierten Feldsalat, restlichen Risotto mit dem frischen Feldsalat verrühren. Risotto auf vorgewärmte Teller verteilen, mit den Nüssen bestreuen.

Kabeljau-Beignets mit Bohnensalat

(für 4 Portionen)

Bohnensalat:

150 g getrocknete dicke weiße Bohnen
1 Stiel Salbei
3 Stiele Thymian
1 Zweig Rosmarin
3 Knoblauchzehen
100 g grüne dicke Bohnen (Saubohnen)
100 g Keniabohnen
salz
70 g Schalotten
1 Knoblauchzehe
150 g Kirschtomaten
1 EL frisches Bohnenkraut, gehackt
2-3 EL Aceto balsamico
5 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zabaione:

2 EL Weißwein
1 Ei
2 Eigelbe
30 ml Schlagsahne
150 ml Olivenöl mit Zitrone
Salz, Cayennepfeffer

Kabeljau-Beignets:

2 Eier
150 g Mehl
80 ml Weißwein
Salz
400 g Kabeljaufilet, ohne Haut
Pfeffer
3 EL Zitronensaft
500 ml Öl zum Frittieren

1. Die weißen Bohnen über Nacht in reichlich kaltem Wasser einweichen.
2. Einweichwasser abgießen. Bohnen mit Salbei, Thymian, Rosmarin und Knoblauch in reichlich kochendem Wasser bei mittlerer Hitze 1 ½ Stunden garen. In der Zwischenzeit die dicken grünen Bohnen und Keniabohnen putzen, Keniabohnen halbieren. Bohnen in kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Dann in einem Sieb gut abtropfen lassen.
3. Schalotten und Knoblauch fein würfeln. Kirschtomaten halbieren. Die weißen Bohnen abgießen, Kräuter und Knoblauch entfernen und mit den anderen Bohnen in eine Schüssel geben. Knoblauch, Schalotten, Kirschtomaten und Bohnenkraut zugeben und mischen. Essig und Olivenöl mit Salz und Pfeffer verrühren und unter den Bohnensalat mischen. Durchziehen lassen.
4. Für die Zabaione Weißwein, Ei, Eigelb und Sahne verrühren. Das Öl langsam unter ständigem Rühren dazugießen. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Die Sauce unter ständigem Rühren über dem heißen Wasserbad erhitzen und dabei leicht cremig aufschlagen.

5. Für die Kabeljau-Beignets die Eier trennen. Eigelb mit 100 g Mehl und Wein zu einem glatten Teig verrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz sehr steif schlagen und vorsichtig mit einem Gummisspatel unter den Teig heben.
6. Kabeljau waschen, gut trocken tupfen, in mundgerechte Stücke schneiden und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Fischstücke im restlichen Mehl wenden, in den Backteig tauchen und in 160 Grad heißem Öl in 3-4 Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Bohnensalat und Zabaione servieren.

Wirsing-Hack-Rouladen

1 kg Wirsing
Salz
80 g Schalotten
1 Zitrone
2 Tl eingelegte grüne Pfefferkörner
500 g Kalbshackfleisch
2 EL Sahnejoghurt
1 Ei
Pfeffer
1 EL Butterschmalz
250 ml Weißwein
500 ml Kalbsfond
1 Lorbeerblatt

1. Für die Rouladen 8 schöne Kohlblätter vom Kopf lösen und den Strunk knapp ausschneiden. Die Blätter in kochendem Salzwasser 1 Minute vorgaren und sofort in einem Eisbad abschrecken. Abtropfen lassen und trocken tupfen.
2. Schalotten sehr fein würfeln. Von der Zitrone 1 Tl Schale fein abreiben. Grünen Pfeffer hacken. Hackfleisch, Schalotten, die Hälfte des grünen Pfeffers, Zitronenschale, Joghurt und Ei vermengen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Kohlblätter mit dem Strunk nach unten nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen. Je 1 1/2 EL Hackmasse mittig auf das untere Ende geben, die Seiten über das Hack falten und das Kohlblatt fest aufrollen. Mit Küchengarnt wie ein Paket verschnüren.
4. Butterschmalz in einem breiten Topf erhitzen und die Kohlrouladen darin von jeder Seite anbraten. Mit Weißwein ablöschen und den Wein auf die Hälfte einkochen. Mit Kalbsfond auffüllen und Lorbeerblatt hinzufügen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 25 Minuten garen lassen.
5. Rouladen aus dem Sud heben und im vorgeheizten Backofen bei 80 Grad auf der mittleren Schiene zugedeckt warm halten. Die Sauce durch ein Sieb gießen und auf 200 ml einkochen lassen. Den restlichen grünen Pfeffer hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rouladen mit der Sauce servieren.

Trifle mit braunen Kuchen und Schokolade

(für 8 Portionen)

2 Gläser ungesüßte Kirschen a' 550 g FM
4 EL Zucker
4 EL brauner Rum
3 EL Speisestärke
80 g Zartbitterschokolade
200 g Braune Kuchen
150 ml Espresso
3 EL Honig
250 g Sahnejoghurt
250 g Mascarpone
1 EL Kakaopulver
5 EL Puderzucker

1. Die Kirschen abtropfen lassen, den Saft auffangen. 350 ml Saft mit Zucker und braunem Rum aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und in den kochenden Saft rühren. Aufkochen und kurz kochen lassen, die abgetropften Kirschen unterrühren.
2. Zartbitterschokolade fein hacken. Braune Kuchen in kleine Stücke brechen. Die Kuchenstücke mit der Schokolade mischen. Espresso mit Honig verrühren.
3. Die Hälfte der Kirschen auf 8 Gläser verteilen. Die Hälfte der Kuchenstücke darauf geben und mit der Hälfte des espressos beträufeln. Den Vorgang wiederholen.
4. Joghurt und Mascarpone mit Puderzucker verrühren und auf den braunen Kuchen verstreichen. Kalt stellen. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.