

**Sechs Wochen sind so schnell gelaufen, die Köche sich die  
Haare raufen!  
13. Februar 2012**

**Baguette mit Gruyere**

**Linsencremesuppe mit Tamarillo-Pesto**

**Lachsfrikadellen**

**Entenwok mit Bambussprossen**

**Hefekrapfen mit Beerensauce**

# Baguette mit Gruyere

(für 2-4 Portionen)

2 Schalotten  
60 g gekochter Schinken  
8 Stiele Thymian  
250 g Bergkäse, gerieben (Gruyere)  
4 EL Mehl  
1 Eigelb  
100 ml Weißwein  
1 Tl edelsüßes Paprikapulver  
Muskat  
Salz  
Pfeffer  
1 Baguette  
½ Bund Schnittlauch

1. Schalotten, Knoblauch und Schinken fein würfeln. Thymianblättchen abzupfen und grob hacken. Käse in einer Schüssel mit Mehl, Eigelb, Weißwein, Schinken, Schalotten, Knoblauch und Paprikapulver mischen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.
2. Das Baguette zuerst quer, dann waagrecht halbieren. Die Schnittflächen mit der Käsemasse bestreichen und auf ein mit Alufolie belegtes Backblech legen.
3. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 220 Grad 10 – 15 Minuten goldbraun backen. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Das Baguette vor dem Servieren damit bestreuen.

# Linsencremesuppe mit Tamarillo-Pesto

(für 4 Portionen)

## Suppe:

100 g Zwiebeln  
1 kleine rote Chilischote  
3 EL Olivenöl  
120 g gelbe Linsen  
1 TL Currypulver  
1 TL Kurkuma  
700 ml Gemüfefond  
Salz, Pfeffer, Zucker

## Linsengemüse:

20 g Berglinsen  
Salz  
50 g Möhren  
30 g Staudensellerie  
4-5 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer, Zucker

## Pesto:

2 Tamarillo, a' 90 g  
20 g Walnusskerne  
8 Stiele Minze  
100 ml Olivenöl  
1-2 EL Weißweinessig  
Salz, Pfeffer

1. Für die Suppe Zwiebeln fein würfeln. Chili putzen und fein schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Chili darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten dünsten. Linsen zugeben und 1 Minute mitdünsten. Mit Curry und Kurkuma bestreuen, kurz andünsten und mit Fond ablöschen. Zugedeckt 20 Minuten bei milder Hitze kochen lassen, dabei mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Suppe mit einem Schneidstab fein pürieren.
2. Inzwischen die Berglinsen in kochendem Wasser 20-25 Minuten garen, kurz vor Garzeitende mit Salz würzen. Linsen in einem Sieb abtropfen lassen. Möhren putzen, schälen. Sellerie putzen, waschen und entfädeln, beides fein würfeln. Beides in einem Topf erhitzen, Gemüse darin bei milder Hitze ca. 10 Minuten dünsten, dabei mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Linsen zugeben, alles kurz erwärmen und beiseite stellen.
3. Für den Pesto Tamarilloschale kreuzweise einschneiden. Früchte in kochendem Wasser 30 Sekunden blanchieren, herausnehmen und abschrecken. Tamarillo häuten und klein würfeln. Nüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, erkalten lassen und fein hacken. Minzblätter von den Stielen zupfen und fein schneiden. Öl mit 2/3 Tamarillo, Essig und Minze kurz und grob pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Nüsse und restliche Tamarillo untermischen.
4. Suppe erwärmen, in vorgewärmte Teller füllen und sofort mit etwas Tamarillopesto und Linsengemüse servieren.

# Lachsfrikadellen

(für 4 Portionen)

Basilikum-Mayonnaise:

15 große Basilikumblätter

1 Ei

120 ml Öl

3 EL Olivenöl

½ TL Salz

2-3 Msp. Cayennepfeffer

1 TL fein abgeriebene Bio-Orangenschale

1 EL Zitronensaft

Lachsfrikadellen:

80 g Schalotten

6 EL Olivenöl

10 schwarze Oliven, ohne Stein

1 kleines Bund Schnittlauch

1 TL Koriandersaat

500 g Lachsfilet, ohne Haut

Salz, Pfeffer

1. Für die Basilikum-Mayonnaise die Basilikumblätter grob schneiden und mit den restlichen Zutaten in ein schmales hohes Gefäß geben. Einen Schneidstab auf den Boden des Gefäßes setzen und während des Pürierens langsam hoch- und hinunterziehen, bis eine glatte Mayonnaise entsteht.
2. Für die Lachsfrikadellen die Schalotten in feine Würfel schneiden, in 2 EL Olivenöl glasig dünsten und abkühlen lassen. Oliven fein hacken. Die Hälfte des Schnittlauchs in feine Röllchen schneiden. Koriander im Mörser fein zerstoßen. Lachsfilet in feine Scheiben schneiden und dann fein hacken. Lachshack mit Schalotten, Oliven und Schnittlauch mischen. Mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen.
3. Aus dem Lachshack 8 Frikadellen formen. Das restliche Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Frikadellen darin bei mittlerer Hitze bis starker Hitze von jeder Seite 2-3 Minuten braten. Mit der Basilikum-Mayonnaise anrichten. Dazu passt Baguette.

# Enten-Wok mit Bambussprossen

(für 6 Portionen)

Würzfond:

1 EL Korianderkörner

3 TL Speisestärke

2 EL Sojasauce

1 EL Chinkiang-Essig

150-200 ml Entenfond

Fleisch und Gemüse:

3 Entenbrüste a' 200 g, küchenfertig

1 EL grüne Currypaste

2 EL Mirin

1 EL Speisestärke

1 EL Chinkiang-Essig

200 g ganze Bambussprossen 8Beutel, Asia-Laden, ersatzweise 1 Dose, 270 g EW)

200 g Zuckerschoten

100 g Shiitake-Pilze

50 g Cashew-Kerne

6 EL Öl

Koriandergrün zum Garnieren

1. Für den Würzfond den Koriander in einem Mörser grob zerstoßen und mit Stärke, Sojasauce, Essig und Entenfond gut verrühren.
2. Entenbrüste in feine Streifen schneiden. Fleisch, Currypaste, Mirin, Stärke und Essig in einer Arbeitsschale mischen und 30 Minuten kalt stellen. Inzwischen die Bambussprossen in einem Sieb abspülen, abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Zuckerschoten putzen, größere Schoten halbieren. Shiitake-Pilze putzen, den Stiel entfernen und die Köpfe in grobe Scheiben schneiden. Cashewkerne 4-5 Minuten in einer Pfanne ohne Öl rösten, dabei ab und zu wenden.
3. Öl in einen Wok geben und stark erhitzen. Entenfleisch in 2 Portionen 4-5 Minuten darin braten, dabei öfter wenden. Fleisch herausnehmen und beiseite stellen.
4. Shiitake-Pilze bei mittlerer Hitze in den Wok geben und 3-4 Minuten braten. Bambussprossen, Zuckerschoten und Cashew-Kerne zugeben und kurz weiterdünsten. Würzfond zugießen und 2 Minuten kochen. Entenfleisch zugeben, mit dem Gemüse mischen, aber nicht mehr kochen. Entenbrust mit Korianderblättern garniert sofort servieren.

# Hefekrapfen mit Beerensauce

(für 16 Stück)

Hefekrapfen:

350 g Mehl

25 g frische Hefe

80 ml Milch, lauwarm

2 Eier

50 g Zucker

1 TL abgeriebene Orangenschale

Mark von 1 Vanilleschote

50 g weiche Butter

Salz

200 g stichfeste saure Sahne

ca. 3l Öl zum Ausbacken

ca. 180 g Zucker zum Wälzen

Beerensauce:

6 EL Rotwein

6 EL Orangensaft

100 g Zucker

500 g TK-Beerencocktail

2 EL schwarzer Johannisbeerlikör

1. Für den Hefeteig das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Zerkrümelte Hefe, Milch, Eier, Zucker, Orangenschale und Vanillemark in die Mitte geben. Butter, 1 Prise Salz und saure Sahne auf den Mehtrand geben. Die Zutaten mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten, weichen Hefeteig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.
2. Für die Beerensauce Rotwein, Orangensaft und Zucker aufkochen und offen bei starker Hitze 1 Minute kochen lassen. Beeren zugeben, nochmals gut aufkochen. Dann fein pürieren, durch ein feines Sieb passieren, Likör unterrühren und abkühlen lassen.
3. Den Hefeteig mit einem Kochlöffel nochmals gut durchschlagen. Öl in einem Topf auf 170 Grad erhitzen. Mit 2 in heißes Fett getauchten Esslöffeln Krapfen abstechen. Portionsweise 4-5 Krapfen in 5-6 Minuten goldbraun backen, dabei nach der Hälfte der Zeit wenden.
4. Fertige Krapfen auf Küchenpapier gut abtropfen lassen, dann sofort in Zucker wälzen. Auf einem Blech mit Küchenpapier im heißen Ofen bei 120 Grad auf der 2. Schiene von unten warm halten. Restliche Krapfen ebenso backen und in Zucker wälzen. Krapfen mit der Beerensauce servieren.