

**Safran, Muscheln, Leber,  
kein Menü für kleine Streber!  
15.10.2012**

**Pastasotto mit Safran und Spitzkohl**

**Weißer Bohnensuppe mit Jakobsmuscheln**

**Muscheln im Chorizo-Sud**

**Fegato di vitello (Kalbsleber venezianisch)**

**Paiver**

# Pastasotto mit Safran und Spitzkohl

(für 4 Portionen)

40 g Haselnusskerne  
250 g Stange Lauch  
350 g Spitzkohl  
10 Stiele Thymian  
2 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
45 g Butter  
1 Lorbeerblatt  
150 ml Wermut  
900 ml heißer Gemüfefond  
125 g Creme double  
1 EL Öl  
250 g Riso-Nudeln  
0,1 g Safran-Fäden  
Salz, Pfeffer 75 g alter Pecorino, frisch gerieben

1. Haselnüsse vierteln oder hacken und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Auf einem Teller abkühlen lassen. Lauch putzen, der Länge nach halbieren und gründlich waschen. Die weißen und hellgrünen Teile schräg in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Spitzkohl putzen und aufblättern. Die dicken Blattrippen der Kohlblätter entfernen, Kohlblätter in 1 cm breite Streifen schneiden. Thymianblättchen abzupfen.
2. Schalotten fein würfeln, Knoblauch hacken. 10 g Butter in einem kleinen Topf erhitzen, Knoblauch und die Hälfte der Schalotten darin bei milder Hitze glasig dünsten. Lorbeer und Wermut dazugeben und bei starker Hitze einkochen lassen. 200 ml Fond zugeben und erneut auf die Hälfte einkochen lassen. Creme double einrühren, aufkochen und durch ein feines Sieb in einen Topf gießen, gut ausdrücken und beiseite stellen.
3. 10 g Butter und das Öl in einem breiten Topf erhitzen, die restlichen Schalotten darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Nudeln unterrühren. Safran und die Hälfte des restlichen Fonds zugeben und bei milder Hitze offen 12-15 Minuten garen, dabei mehr-fach umrühren und nach und nach den restlichen Fond zugeben.
4. Inzwischen die restliche Butter in einem breiten Topf erhitzen. Lauch, Spitzkohl und Thymian darin bei mittlerer Hitze andünsten, salzen und zugedeckt 10 Minuten garen. Sauce erhitzen, Pecorino darin schmelzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Schneidstab aufschäumen.
5. Pastasotto salzen, mit Spitzkohl und Pecorinosauce anrichten und mit Haselnüssen bestreut servieren.

# Weißer Bohnensuppe mit Jakobsmuscheln

(für 4 Portionen)

4 große Knoblauchzehen  
Salz  
50 g Schalotten  
2 Dosen weiße Bohnen, a' 400g EW  
3 EL Öl  
125 ml trockener Weißwein  
500 ml Fischfond  
1 Lorbeerblatt  
3 Majoranzweige  
weißer Pfeffer  
50 ml Schlagsahne  
20 g Butter  
1-2 Tl Zucker  
8 Jakobsmuscheln a' 40 g küchenfertig

1. Knoblauch pellen, in einem kleinen Topf mit kaltem Wasser bedecken, aufkochen, 1 Minute kochen lassen, abgießen und abschrecken. Den Vorgang 3mal wiederholen, beim letzten Mal das Wasser leicht salzen. Den abgeschreckten Knoblauch gut abtropfen lassen.
2. Schalotten pellen und fein würfeln. Bohnen in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar ist. 1 El Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten ohne Farbe andünsten. Bohnen dazugeben, mit Wein und Fond aufgießen, Lorbeerblatt und 1 Majoranzweig dazugeben. Zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze 25 Minuten sanft kochen.
3. Lorbeerblatt und Majoran aus der Suppe nehmen und die Suppe fein pürieren, durch ein Sieb geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne dazugeben und einmal aufkochen. Warm halten.
4. Butter in einer kleinen Pfanne aufschäumen lassen. Knoblauch darin bei mittlerer Hitze hellbraun anbraten, mit dem Zucker bestreuen und unter Schwenken leicht karamellisieren.
5. Jakobsmuscheln mit einem scharfen Messer auf einer Seite schachbrettartig einritzen. Salzen und pfeffern. Das restliche Öl in einer Pfanne stark erhitzen und die Jakobsmuscheln darin von jeder Seite 1-2 Minuten kräftig braten.
6. Die Suppe in 4 vorgewärmte Teller geben. Je 2 Muscheln und 1 Knoblauchzehe dazugeben und mit dem restlichen Majoran garnieren.

# Muscheln im Chorizo-Sud

(für 4 Portionen)

2 kg Miesmuscheln  
100 g Chorizo picante  
120 g Zwiebeln  
4 Knoblauchzehen  
6 EL Olivenöl  
250 ml Sherry, medium  
1 Bund glatte Petersilie  
½ Bund Koriandergrün

1. Muscheln in kaltem Wasser waschen und jeweils den Bart entfernen. Beschädigte Muscheln und Muscheln, die sich auf Druck nicht schließen, aussortieren. Muscheln in einem Sieb abtropfen lassen. Chorizo pellen und klein würfeln. Zwiebeln würfeln, Knoblauch fein hacken.
2. Öl in einem großen Topf erhitzen. Die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Knoblauch kurz mitdünsten. Chorizo dazugeben und 3 Minuten unter Rühren mitdünsten.
3. Sherry dazugeben und bei starker Hitze aufkochen. Muscheln dazugeben und zugedeckt bei starker Hitze aufkochen. Bei mittlerer Hitze 5-10 Minuten garen, dabei gelegentlich durchrütteln.
4. Petersilienblättchen abzupfen. Petersilien und Korianderblättchen mit den zarten Stielen hacken. Unter die Muscheln mischen und mit Baguette servieren.

# Fegato di vitello - Kalbsleber venezianisch

(für 4 Portionen)

1 Knoblauchzehe  
400 ml Geflügelfond  
1 Zweig Thymian  
1 Zweig Rosmarin  
50 g Polentagrieß  
300 g Zwiebeln  
5 Zweige glatte Petersilie  
500 g Kalbsleber  
4 EL Olivenöl  
Pfeffer, Salz  
30 g frisch geriebener Parmesan  
20 g Butter  
3 EL geschlagene Sahne

1. Für die Polenta die Knoblauchzehe pellen und längs halbieren. Den Geflügelfond mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin 3-4 Minuten leise kochen lassen. Dann Knoblauch und Kräuter herausnehmen. Den Polentagrieß in den kochenden Fond einrieseln lassen und unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen glatt rühren. Bei kleiner Hitze 15-20 Minuten quellen lassen, dabei mehrmals mit dem Holzlöffel gut durchrühren.

2. In der Zwischenzeit für die Leber die Zwiebeln pellen, längs halbieren und in ½ cm dicke Spalten schneiden. Petersilienblätter abzupfen und grob hacken. Die Kalbsleber in 2-3 cm große Stücke schneiden.

3. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten. Die Zwiebeln zum Rand der Pfanne schieben und die Leber zugeben. Bei mittlerer Hitze 2 Minuten braten und dann mit den Zwiebeln mischen. Mit Pfeffer würzen und mit Petersilie bestreuen. Von der Kochstelle nehmen und zugedeckt 2-3 Minuten gar ziehen lassen. Deckel abnehmen und die Leber mit Salz würzen.

4. Polenta mit Parmesan und Butter verrühren. Dann vorsichtig die Sahne unterheben. Zur Leber servieren.

# Paiver

(für 4 Portionen)

325 ml trockener Rotwein  
225 g Zucker  
1 Zimtstange, 7 cm  
Schale von ½ Zitrone  
Schale von 1 Orange  
75 ml frisch gepresster Orangensaft  
15 weiße Pfefferkörner  
250 g Backpflaumen, ohne Stein  
50 g Pinienkerne  
200 g Weißbrot in Scheiben  
120 g Butter  
4 Kugeln Vanilleeis

1. Rotwein, 175 g Zucker, Zimtstange, Zitronenschale, Orangenschale und –saft und die zerstoßenen Pfefferkörner in einen Topf geben, zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze um ein Drittel einkochen. Durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf geben, Backpflaumen und Pinienkerne dazugeben, einmal aufkochen und von der Kochstelle nehmen. Am Herdbrand etwas abkühlen lassen.
2. Die Brotscheiben entrinden und diagonal halbieren. Butter in einer Pfanne aufschäumen, Brotscheiben hineingeben und mit dem restlichen Zucker bestreuen. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Das lauwarme Kompott auf 4 Teller verteilen. Die Brotscheiben dazugeben und mit dem Vanilleeis servieren.