

**Herbst und Winter mediterran,
erzeugt beim Kochen viel Elan!
26. November 2012**

Schwarzwurzelsalat mit Saiblingstatar

Walnuss-Risotto

Doradenfilet mit Topinambur und Spinat

Kaninchen mit Mandeln und Cidre

Tiramisu im Glas

Schwarzwurzelalat mit Saiblingstatar

(für 6 Portionen)

Salat:

600 g Schwarzwurzeln

Salz

100 g Feldsalat

3 EL Weißweinessig

Pfeffer

4 EL Ahornsirup

5 EL Olivenöl

50 g Walnusskerne

Tatar:

6 frische Saiblingsfilets a' ca. 80 g ohne Haut und Gräten

½ Bund Schnittlauch

Salz, Pfeffer

2 EL Zitronensaft

2 EL Olivenöl

1. Schwarzwurzeln putzen und schälen, am besten mit Einweghandschuhen, damit die Hände nicht verfärben. Schwarzwurzeln halbieren und in kochendem Salzwasser 8-10 Minuten, je nach Dicke, garen. Schwarzwurzeln abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. dann in mundgerechte Stücke schneiden. Feldsalat putzen, waschen und abtropfen lassen. Für die Vinaigrette den Essig mit Pfeffer, Salz, Ahornsirup und Olivenöl verrühren. Nüsse grob hacken und unterheben.
2. Für das Tatar die Fischfilets in sehr feine Würfel schneiden. Schnittlauch in sehr feine Röllchen schneiden. Tatar mit Schnittlauch, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Olivenöl mischen.
3. Schwarzwurzeln mit der Vinaigrette mischen. Den Feldsalat unterheben und auf Tellern anrichten. Mit dem Saiblingstatar servieren.

Walnuss-Risotto

(für 4 Portionen)

50 g Walnusskerne
260 g Staudensellerie
30 g Schalotten
10 Stiele Thymian
3 EL Olivenöl
200 g Risottoreis
100 ml weißer Wermut
800 ml heißer Gemüsefond
100 g Taleggio
250 g reife Birne
20 g Butter
Pfeffer

1. Walnüsse grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller abkühlen lassen. Sellerie putzen, dabei entfädeln und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Schalotten fein würfeln. Blättchen von 4 Thymianzweigen abzupfen.
2. Schalotten in 2 EL heißem Öl bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Reis und Sellerie zugeben und kurz mitdünsten. Mit Wermut ablöschen und verdampfen lassen. Mit so viel heißem Fond auffüllen, dass der Reis knapp bedeckt ist, und offen bei mittlerer Hitze 17-20 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Restlichen Fond dabei nach und nach zugeben und häufig umrühren
3. Taleggio würfeln. Birne waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Viertel in je 3-4 Spalten schneiden. Butter und das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen. Birnen und Thymian darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3 Minuten braten und dabei leicht pfeffern.
4. Walnüsse und Taleggio unter den Risotto rühren, bis der Käse geschmolzen ist. Mit Birnen und Thymian anrichten.

Doradenfilet mit Topinambur und Spinat

(für 4 Portionen)

800 g Topinambur, Salz
100 ml Schlagsahne
10 g Butter
400 g kleine fest kochende Kartoffeln
4 rote Paprikaschoten a' 200 g
3 EL Chardonay-Essig
3 TL Paprikagelee
14 EL Olivenöl
200 g junger Spinat
3 Stiele Dill
70 g Butter
Muskat
8 Doradenfilets a' 70 g
2-3 EL Hartweizengrieß

1. Topinambur schälen, in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten weich garen, in ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Sahne und Butter einmal aufkochen. Topinambur klein schneiden und in die heiße Sahne geben. Mit einem Schneidstab fein pürieren, mit Salz würzen. Püree durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf streichen.
2. Kartoffeln waschen und ungeschält ca. 18 Minuten in Salzwasser leicht bissfest garen, etwas abkühlen lassen und noch warm pellen. Kartoffeln mit einem feuchten Küchentuch abdecken, kalt stellen.
3. Paprika putzen, vierteln, entkernen und mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Unter dem vorgeheizten Backofengrill 6-8 Minuten grillen, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Paprika herausnehmen, in einem Gefrierbeutel 5 Minuten ausdämpfen lassen. Paprika häuten. Essig und Paprikagelee in einer Schüssel mit Salz verrühren, 6 EL Öl unterrühren. Paprika bis zum Gebrauch darin im Kühlschrank marinieren. 20 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.
4. Spinat sorgfältig putzen, waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Dillstängel abzapfen und fein schneiden.
5. 2-3 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin bei nicht zu starker Hitze in 5-6 Minuten goldbraun braten, mit Salz würzen. Kartoffeln in eine Form geben und im Ofen bei 80 Grad warm halten. 30 g Butter in einem breiten Topf zerlassen, Muskat in die Butter reiben. Spinat zugeben, mit Salz würzen und unter Rühren bei milder Hitze ca. 3 Minuten garen, bis der Spinat in sich zusammenfällt.
6. Doradenfilets von einer Seite in den Grieß legen und leicht andrücken, mit Salz würzen. Das restliche Öl in zwei beschichteten Pfannen erhitzen. Doraden darin bei mittlerer Hitze mit der panierten Seite 3-4 Minuten braten. Doraden wenden, die restliche Butter zugeben, beiseite ziehen lassen. Dill mit den Kartoffeln mischen. Spinat mit marinierter Paprika, Topinamburpüree, Kartoffeln und Doraden auf vorgewärmte Teller geben, mit etwas Paprika-Marinade beträufelt servieren.

Kaninchen mit Mandeln und Cidre

(für 4 Portionen)

8 Schalotten
4 Kaninchenkeulen a' 300 g
1 TL Quatre Epices
40 g Butter
2 EL Öl
80 g Mandelkerne, ohne Haut
ca. 300 ml Cidre brut
1 EL Honig
6 Wacholderbeeren
1 TL getrockneter Estragon
100 ml Sahne
½ Bund Kerbel
2 EL Crème fraîche

1. Schalotten pellen. Die Kaninchenkeulen rundum mit Salz, Pfeffer und Quatre Epices würzen. Butter und Öl in einem Bräter erhitzen. Fleisch, Schalotten und Mandeln darin goldbraun anbraten. Mit 250 ml Cidre ablöschen, Honig, Wacholderbeeren und Estragon zugeben. Alles im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der 1. Schiene von unten 1 Stunde garen.

2. Nach 45 Minuten die Sahne dazugeben. Den Kerbel grob schneiden. Bräter aus dem Ofen nehmen. Die Garflüssigkeit auf dem Herd einmal aufkochen, für Joachim eine Portion abschöpfen und in einen kleinen Topf geben, in die größere Menge die Crème fraîche einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt mit dem restlichen Cidre abrunden. Mit Kerbel bestreut servieren.

Tiramisu im Glas

(Zutaten für 12-14 kleine Portionen)

Biskuit:

3 Eigelb

125 g Puderzucker

3 Eiweiß

30 g Zucker

100 g Mehl

Mascarpone-Creme:

3 Eigelb

100 g Zucker

Mark von 1 Vanillestange

400 g Mascarpone

3 Eiweiß

Salz

150 ml kalter Espresso

75 ml Amaretto

2-3 EL Kakaopulver zum Bestäuben

1. Für den Biskuit die Eigelbe mit 3 EL Puderzucker schaumig schlagen. Eiweiß mit dem Handrührgerät zu einem steifen Schnee schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen.
2. Eischnee abwechselnd mit dem Mehl unter die Eigelbmasse heben. Teig etwa 1 cm dick auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Mit dem restlichen Puderzucker großzügig bestäuben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 12-14 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen.
3. Für die Mascarpone-Creme die Eigelbe mit 50 g Zucker und Vanillemark verrühren. Über einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen 5 Minuten lang zu dicker, cremiger Konsistenz aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen, Mascarpone unterrühren. Eiweiß und Salz mit dem Handrührgerät steif schlagen, dabei restlichen Zucker einrieseln lassen. Eischnee unter die Mascarpone-Creme heben. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.
4. Espresso mit Amaretto mischen. Ein Drittel der Creme in kleine Portionsgläser füllen. Aus dem vorbereiteten Biskuit 24 glasgroße Kreise ausstechen, 12 Biskuits auf die Gläser verteilen. Mit je 1 EL Espresso-Amaretto-Mischung beträufeln und aufsaugen lassen. Das zweite Drittel der Mascarpone-Mischung darauf verteilen. Mit restlichem Biskuit belegen. Erneut mit der Esspressomischung beträufeln. Restliche Creme darauf verteilen. Im Kühlschrank kühlen und ziehen lassen. Kuchen mit Gehackten Haselnüssen und Puderzucker bestreuen und servieren.