

**Von Hamburg über Italien nach Kopenhagen,
eine Reise für den feinen und entdeckungsfreudigen
Magen!!
25. Februar 2013**

Grüne Petersilienwurzelsuppe mit Granatapfelkernen

Avocado mit Mozzarella und gegrillter Paprika

Hamburger Pannfisch-Gratin mit Gurken-Häckerle

Pennoni mit Linsen und Wachteln

Exoten-Kopenhagener

Grüne Petersilienwurzelsuppe mit Granatapfelkernen

(für 4 Portionen)

80 g Schalotten
400 g Petersilienwurzel
40 g Butter
100 ml Weißwein
800 ml Gemüfefond
Salz, Pfeffer
2 EL Mandelblättchen
1 kleiner Granatapfel
20 Stiele glatte Petersilie
200 ml Schlagsahne
Muskat
1 TL Dijon-Senf
1-2 EL Zitronensaft

1. Für die Suppe die Schalotten in feine Würfel schneiden. Petersilienwurzeln schälen und quer in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden.
2. Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Dann die Petersilienwurzeln zugeben und weitere 2 Minuten dünsten. Mit Weißwein ablöschen. Mit Fond auffüllen, etwas salzen und pfeffern und zugedeckt bei mittlerer Hitze in 15-20 Minuten garen.
3. Inzwischen Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Dann auf einen Teller geben und beiseite stellen. Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen. Abgedeckt beiseite stellen. Petersilienblätter abzupfen und grob schneiden.
4. Sahne zu den fertig gegarten Petersilienwurzeln gießen und in einen Küchenmixer füllen. Petersilie dazugeben, sehr fein mixen, bis die Suppe eine kräftig hellgrüne Farbe hat. Suppe zurück in den Topf gießen, nochmals kurz aufkochen und mit Salz, Pfeffer, etwas Muskat, Senf und Zitronensaft abschmecken.
5. Die Suppe in vorgewärmte tiefe Teller geben und mit jeweils 1 EL Granatapfelkernen und einigen Mandeln bestreuen. Sofort mit den restlichen Mandeln und Granatapfelkernen servieren.

Avocado mit Mozzarella und gegrillter Paprika

(für 4 Portionen)

2 rote Paprikaschoten
25 g Pinienkerne
schwarzer Pfeffer
Fleur de sel
3 Kugeln Büffelmozzarella a' 125 g
4 Stiele Basilikum
3 reife Avocados
1 Limette
6 EL kalt gepresstes Olivenöl

1. Paprika vierteln, putzen und entkernen. Mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen und flach drücken. Auf der obersten Schiene unter dem vorgeheizten Backofengrill grillen, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Paprika in einen Gefrierbeutel geben und 5 Minuten ausdämpfen lassen.
2. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller abkühlen lassen. Paprika häuten und in 2 cm große Stücke schneiden. Mit Pfeffer und etwas Fleur de sel würzen. Mozzarella trocken tupfen und in 2-3 cm große Stücke schneiden. Basilikumblätter von den Stielen zupfen und grob zerpfücken. Die Avocados längs halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch mit einem großen Löffel aus der Schale heben. Die Hälften in je 6-8 Spalten schneiden.
3. Mozzarella auf 4 Teller verteilen. Die Limette heiß abspülen, trocken tupfen und insgesamt 2 TL Schale über die Mozzarella-Portionen reiben. Frucht halbieren und auspressen. Avocado-Spalten auf den Tellern verteilen und mit je 2-3 Tl Limettensaft beträufeln. Mit Pfeffer und Fleur de sel würzen. Basilikum und Paprika auf die Avocados geben. Mit Olivenöl beträufeln und mit Pinienwürfeln bestreut servieren. Dazu passt Baguette.

Hamburger Pannfisch-Gratin mit Gurkenhäckerle

(für 4 Portionen)

800 g mittelgroße festkochende Kartoffeln
1 Tl Kümmelsaat
300 g Zwiebeln
2 EL Öl
150 g Räucherlachs in Scheiben
600 g Lachsfilet ohne Haut
Salz, Pfeffer
200 ml Schlagsahne
5 Tl körniger Dijon-Senf
3 Bio-Eier
1 Schalotte
200 g Mini-Salatgurke
90 g Gewürzgurken
6 Stiele Dill
3 EL Rapskernöl

1. Kartoffeln ungeschält mit Kümmel 20 Minuten kochen. Abgießen, abschrecken, pellen und abkühlen lassen.
2. Zwiebeln in ½ cm dicke Ringe schneiden oder hobeln und in einer beschichteten Pfanne im heißen Öl bei mittlerer Hitze hellbraun dünsten. Zwiebeln in einer gefetteten Auflaufform (26 cm) geben. Räucherlachs würfeln, auf die Zwiebeln geben. Lachsfilet und Kartoffeln in 1 cm dünne Scheiben schneiden. Kartoffeln und Lachsscheiben abwechselnd fächerförmig in der Form verteilen. Dazwischen salzen und pfeffern.
3. Sahne, Senf und Eier verquirlen und über Lachs und Kartoffeln geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf dem Rost auf der mittleren Schiene 20 Minuten gratinieren. Dabei eventuell während der letzten 5 Minuten den Backofengrill zuschalten, um das Gratin zu bräunen.
4. Inzwischen die Schalotte fein würfeln, in einem Sieb kurz über kochend heißem Wasser abbrühen, abschrecken und abtropfen lassen. Salatgurke schälen, der Länge nach vierteln und entkernen. Alle Gurken in ½ cm kleine Würfel schneiden. Dillspitzen abzupfen und fein schneiden. Schalotte, Gurkenwürfel, Dill und Rapskernöl mischen. Gratin vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen und mit dem Gurkenhäckerle anrichten.

Pennoni mit Linsen und Wachteln

(für 6 Portionen)

3 Wachteln a' 150 g
200 g braune Linsen
Salz
2 Knoblauchzehen
60 g weiße Zwiebeln
60 g Pancetta
70 g Bundmöhren
100 g Knollensellerie
200 g Kirschtomaten
50 g Butter
4-5 EL Olivenöl
200 ml Weißwein
250 ml Hühnerfond
2 Lorbeerblätter
3-4 EL Weißweinessig
Pfeffer, Zucker
3-4 Stiele glatte Petersilie
3-4 Zweige Rosmarin
400 g Pennoni rigate oder Penne rigate
30 g Pecorino, gerieben

1. Wachteln auslösen. Keulen und Brüste mit einem scharfen Messer entlang dem Knochen vorsichtig vom Körper trennen, Flügelspitzen entfernen. Wachteln abgedeckt kalt stellen.
2. Linsen in kochendem Wasser ca. 20 Minuten garen, erst zuletzt mit Salz würzen. Knoblauch leicht andrücken. Zwiebeln fein würfeln. Speck quer in feine Streifen schneiden. Möhren und Sellerie putzen, schälen und fein würfeln. Tomaten halbieren.
3. 20 g Butter und 1 EL Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer bis starker Hitze 2-3 Minuten braten. Speck, Möhren und Sellerie zugeben und 4-5 Minuten dünsten. Mit Wein auffüllen und stark einkochen. Linsen, Fond und Lorbeerblätter zugeben und einmal aufkochen lassen. Mit Essig, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen und warm halten. Vor dem Servieren Knoblauch und Lorbeerblätter entfernen.
4. Das restliche Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Wachtelkeulen darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten braten. Brüste mit der Hautseite nach unten dazugeben, rundherum weitere 5-6 Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen bei ca. 70 Grad warm halten.
5. Petersilienblätter und Rosmarinnadeln abzupfen und fein schneiden. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, in ein Sieb geben und abtropfen lassen, dabei 150-200 ml Nudelwasser auffangen. Linsen mit Nudelwasser in den Topf geben und einmal aufkochen. Nudeln, Tomaten und die restliche Butter unterheben, sämig einkochen. Leicht mit Pfeffer würzen, mit den Wachteln in vorgewärmte Teller füllen. Mit Petersilie und Rosmarin bestreut servieren. Geriebenen Käse dazu servieren.

Exoten-Kopenhagener

(für 10 Stück)

Zitronencreme:

½ Vanilleschote

450 ml Milch

60 g Zucker

1 Pk. Sahnepuddingpulver

1 Ei

1 TL fein abgeriebene Zitronenschale

50 ml Zitronensaft

Kompott:

1 kg reife Ananas

350 g Papaya

½ Vanilleschote

1 Zitrone

75 g Zucker

15 g Speisestärke

Teig:

1 Pk. TK-Blätterteig, 450 g 10 quadratische Scheiben

1 Eigelb

1 EL Milch

Guss:

80 g Puderzucker

2 EL Zitronensaft

1. Für die Zitronencreme die Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauskratzen. 400 ml Milch, Vanilleschote und –mark aufkochen. Die restliche Milch, Zucker, Puddingpulver und das Ei glatt rühren, dann in die kochende Mischung rühren. Unter ständigem Rühren 1 Minute kochen lassen. In eine Schüssel geben, die Vanilleschote entfernen, Zitronenschale und –saft unterrühren. Direkt auf der Oberfläche mit Folie abdecken und abkühlen lassen.
2. Für das Kompott die Ananas großzügig schälen, sodass alle braunen Augen entfernt sind, dann vierteln und den harten Strunk entfernen. 300 g Ananas pürieren, den Rest in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Papaya schälen, längs halbieren und die Kerne mit einem Löffel herauslösen. Fruchtfleisch ca. 1 cm groß würfeln.
3. Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauskratzen. Die Schale von ½ Zitrone dünn abschälen sowie 2 EL Saft auspressen. Zitronenschale, Vanillemark und –schote, 75 ml Wasser und Zucker aufkochen. Ananaspüree zugeben und 2 Minuten kochen lassen. Masse durch ein Sieb passieren, zurück in den Topf geben, erneut aufkochen. Stärke in etwas kaltem Wasser glatt rühren, in die kochende Mischung rühren und kurz aufkochen. Die Ananas und Papayawürfel sowie Zitronensaft zugeben, kurz aufkochen, dann sofort in eine breite Schüssel füllen und abkühlen lassen.
4. Blätterteigscheiben auf 2 Bleche mit Backpapier legen und auftauen lassen. Parallel zur Kante im Abstand von 1 cm einschneiden, dabei 2 gegenüberliegende Ecken nicht durchschneiden. Eigelb und Milch verquirlen, Teig damit dünn bestreichen. Die durchgeschnittenen Ecken überkreuzend auf die jeweils gegenüberliegende Seite legen und andrücken.
5. Zitronencreme in einen Spritzbeutel füllen. In die Mitte der Blätterteigecken spritzen. Nacheinander bei 200 Grad auf der untersten Schiene backen. Abkühlen lassen. 2/3 vom Kompott darauf verteilen, das übrige Kompott extra servieren.
6. Für den Guss Puderzucker und Zitronensaft glatt rühren. Über die Kopenhagener Trüfeln und servieren.