

**Wir locken den Frühling mit Orangen und Mozartkugeln:
Wir wollen nicht länger im Schnee herumsudeln!
25. März 2013**

Grüner Obatzter

Paprikasuppe mit Basilikumöl

Saibling mit Orangen-Couscous

Hähnchenbrust mit Oliven-Sabayon

Topfenknödel mit Mozartkugeln und Schattenmorellen

Grüner Obatzter

(für 16 Portionen)

6 Stiele Basilikum

Salz

450 g reifer Camembert

150 g weiche Butter

100 g Frischkäse, 10% fett

½ TL gemahlener Kümmel

½ TL Cayennepfeffer

3-4 TL grünes Paprikapulver

Basilikumblätter abzupfen, kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, abschrecken und stark ausdrücken. Camembert in grobe Stücke schneiden, Basilikum zugeben und in einem hohen Gefäß mit einem Schneidstab fein pürieren. Camembert mit Butter und Frischkäse in einer Küchenmaschine gut verrühren und mit Salz, Cayenne, Kümmel und Paprika würzen. Die Masse bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten durchziehen lassen und eventuell nachwürzen. Zugedeckt bis zum Servieren kalt stellen. Obatzter spätestens 20 Minuten vor dem Brunch aus dem Kühlschrank nehmen.

Paprikasuppe mit Basilikumöl

(für 4 Portionen)

2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 rote Pfefferschote
30 g Butter
50 ml weißer Portwein
100 ml Weißwein
600 ml Geflügelfond
150 ml Schlagsahne
800 g Paprikaschoten
1 Bund Basilikum
4 EL Olivenöl
Salz
2-3 EL Zitronensaft

1. Für die Suppe die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Pfefferschote längs halbieren, entkernen und quer in feine Streifen schneiden.
2. Die Butter in einem Topf erhitzen und Schalotten, Knoblauch und Pfefferschotenstreifen darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Mit Portwein und Weißwein ablöschen und offen auf die Hälfte einkochen lassen. Geflügelfond und Sahne zugießen und auf ca. 500 ml einkochen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Paprikaschoten putzen, längs vierteln und entkernen. Mit der Hautseite nach oben auf ein Blech legen. Unter dem vorgeheizten Grill auf der 2. Schiene von oben 8-10 Minuten grillen, bis die Haut schwarze Blasen wirft.. Die Paprikaschoten mit einem feuchten Küchentuch 10 Minuten abdecken, dann häuten, in grobe Stücke schneiden und in einen Mixer geben.
4. Für das Basilikumöl die Blätter von den Stielen zupfen und sehr fein hacken. Mit dem Olivenöl mischen und mit dem Blitzhacker fein mixen. Beiseite stellen.
5. Den eingekochten Fond zur Paprika geben und sehr fein mixen. Durch ein feines Küchensieb in einen Topf gießen und das Püree dabei mit einer Suppenkelle durch das Sieb streichen. Suppe kurz aufkochen lassen und mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Suppe in tiefe Teller füllen und mit jeweils 2-3 TL Basilikumöl beträufeln.

Saibling mit Orangen – Couscous

(für 8 Portionen)

Couscous und Saibling:

1 kleine rote Chilischote
400 ml Orangensaft, frisch gepresst
80 g bittere Orangenmarmelade
1 frisches Lorbeerblatt
200 g Couscous
4-6 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
8 Saiblingsfilets a' 60-80 g, mit Haut
20 g Butter
Grüne Sauce:
10 g Kerbel
10 g glatte Petersilie
10 g Sauerampfer
1 Beet Kresse
200 g Creme fraiche
Salz, Pfeffer, Zucker
½ kleines Bund Schnittlauch
500 g Salatgurke
3 Stiele Dill
2 EL Chardonnay-Essig
2 EL Olivenöl

1. Für den Couscous die Chilischote putzen und in feine Ringe schneiden. Den Orangensaft zusammen mit Chili, Orangenmarmelade und Lorbeer in einem Topf auf die Hälfte einkochen. Couscous zugeben und zugedeckt beiseite 10 bis 15 Minuten ziehen lassen, bis die Flüssigkeit komplett aufgenommen ist. 3 EL Öl unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Couscous mit Hilfe von 2 Gabeln lockern. Das Lorbeerblatt entfernen.
2. Für die grüne Sauce Kerbel- und Petersilienblätter abzupfen und fein schneiden. Vom Sauerampfer den dicken Stiel entfernen, die Blätter in feine Streifen schneiden.. Die Kresse vom Beet schneiden. Kerbel, Petersilie, Sauerampfer und Kresse zusammen mit der Creme fraiche in ein hohes Gefäß geben und fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Schnittlauch fein schneiden und unterrühren.
3. Gurke schälen, der Länge nach halbieren und entkernen. Gurke in feine Scheiben schneiden, mit Salz und Zucker würzen und in einem Sieb ca. 10 Minuten abtropfen lassen. Dillstiele abzupfen und fein schneiden. Die Hälfte vom Dill mit der Gurke in eine Schüssel geben, Essig und Öl unterrühren.
4. Das restliche Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Saiblingsfilets auf der Hautseite darin bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten braten, mit Salz würzen. Filets wenden, Butter in die Pfanne geben und beiseite fertig ziehen lassen.
5. Restlichen Dill von der grünen Sauce mit dem Couscous mischen. Couscous mit Gurken und Saiblingsfilets auf vorgewärmten Tellern anrichten und sofort servieren. Die grüne Sauce separat dazu servieren.

Hähnchenbrust mit Olivenöl-Sabayon

(für 4 Portionen)

4 Schalotten
3 Stiele Estragon
1 Lorbeerblatt
1 TL schwarze Pfefferkörner
250 ml Weißwein
600 g Steckrübe
150 g Brunnenkresse
4 Hähnchenbrustfilets, mit Haut, ca. 200 g
2 TL Thymianblättchen
Salz, Pfeffer
16 EL Olivenöl
300 ml Geflügelfond
½ TL gemahlener Zimt
1-2 EL Weißweinessig
Zucker
3 Eigelb

1. Für das Sabayon 2 Schalotten ungeschält klein schneiden. Mit Estragon, Lorbeer, Pfefferkörnern und Weißwein in einen Topf geben und auf die Hälfte einkochen. Die Reduktion durch ein Sieb in einen Schlagkessel gießen.
2. Steckrübe schälen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Brunnenkresse verlesen, waschen und trocken schleudern. Restliche Schalotten fein würfeln.
3. Die Haut der Hähnchenbrüste vorsichtig vom Fleisch lösen, je ½ TL Thymianblätter zwischen Haut und Fleisch schieben und die Haut wieder andrücken. Rundherum mit Salz und Pfeffer würzen. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin auf allen Seiten scharf anbraten. Aus der Pfanne auf ein Ofengitter geben und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad 20 Minuten garen.
4. 3 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Steckrübe darin andünsten. Schalottenwürfel zugeben und kurz mitdünsten. Mit Fond auffüllen und 10 Minuten zugedeckt bissfest garen. Mit Zimt, Salz, Pfeffer, Essig und 1 Prise Zucker würzen.
5. Die Eigelbe zur Weißweinreduktion geben und mit den Quirlen eines Handrührers über dem kochendem Wasserbad dicklich-cremig aufschlagen. Nach und nach 10 EL Olivenöl unterschlagen. Mit Salz und Zucker würzen.
6. Die Filets aus dem Ofen nehmen. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne sehr stark erhitzen. Das Fleisch darin auf der Hautseite 1-2 Minuten braten, dann in Scheiben schneiden.
7. Brunnenkresse unter das Steckrübengemüse heben und nochmals mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse mit Fleisch und Sabayon servieren.

Topfenknödel mit Mozartkugeln und Schattenmorellen

(für 6 Portionen)

Topfenknödel:

500 g Topfen, alternativ Speisequark, halbfett

7 Scheiben Toastbrot

1 Vanilleschote

30 g weiche Butter

40 g Zucker

1 Ei und 1 Eigelb

2 TL fein geriebene Zitronenschale

4 EL fein gemahlene Mandeln

6 Mozartkugeln

Salz

Schattenmorellen:

1 Glas Schattenmorellen, ungezuckert, Abtropfgewicht 280 g

½ Vanilleschote

40 g Zucker

150 ml Rotwein, Blaufränkisch oder Zweigelt

2 TL Speisestärke

1. Für die Topfenknödel die Topfen in einem Mulltuch leicht ausdrücken. Toastbrot entrinden und in der Moulinette fein zerkleinern. Vanilleschote längs halbieren und das Mark auskratzen.
2. Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren. Topfen, Vanillemark, Ei, Eigelb und 1 TL Zitronenschale zugeben und glatt rühren. Dann die Toastbrotbrösel unterarbeiten. Abgedeckt 2 Stunden kalt stellen.
3. Mandeln in der Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, dann in einer Schale abkühlen lassen, mit restlicher Zitronenschale mischen.
4. Schattenmorellen in ein Sieb gießen und abtropfen lassen, dabei 150 ml Fruchtsaft auffangen. Vanilleschote längs halbieren und das Mark auskratzen. Zucker in einem kleinen Topf hellbraun karamellisieren lassen und mit Kirschsafte und Rotwein auffüllen. Vanillemark und Vanilleschote zugeben. Bei mittlerer Hitze 5 Minuten leise kochen lassen. Speisestärke mit 3-4 EL kaltem Wasser glatt rühren und den Saft damit binden. Schattenmorellen zugeben, nochmals kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen.
5. Von den Mozartkugeln das Papier entfernen. Reichlich leicht gesalzenes Wasser in einem großen breiten Topf zum Kochen bringen. Topfenmasse in 6 gleich große Stücke teilen. Jeweils 1 Topfenstück in die angefeuchtete Hand nehmen, eine Mozartkugel hineindrücken und die Topfenmasse um die Mozartkugel herum zu einem Knödel formen. Die vorbereiteten Knödel in das leicht siedende Wasser geben und in 10 Minuten bei mittlerer Hitze gar ziehen lassen.
6. Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und auf einem tiefen Teller mit den Schattenmorellen anrichten. Mit den Mandel-Zitronen-Brösel bestreuen und sofort servieren.