

**Der Frühling kommt!
Auf der Speisekarte in Ellerau, fast prompt!
8. April 2013**

French-Toast mit Gewürzgurken-Dip

Linsen-Kartoffelsuppe mit Harissa

Pochierter Kabeljau mit Glasnudelsalat

Kalbsragout mit Orangen-Chili-Möhren

Topfentorte

French-Toast mit Gewürzgurken-Dip

(für 4-6 Portionen)

3 Stiele Estragon
80 g Gewürzgurken
1 EL grober Senf
6 EL Gewürzgurkensud
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
500 g Kastenweißbrot
4 Eier
250 ml Vollmilch
Chilipulver
50 g Comte, in dünnen Scheiben
50 g italienischer Kochschinken, in dünnen Scheiben
60 g Butter

1. Für den Dip Estragonblätter und Gewürzgurken fein hacken. Mit Senf, Gewürzgurkensud und Olivenöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, kühl stellen.
2. Von dem Weißbrot Kruste und Boden abschneiden. Weißbrot waagrecht in 4 Scheiben schneiden. Eier mit Milch verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Chili würzen. Die Weißbrotscheiben in die Eiernmilch eintauchen, sodass beide Seiten leicht getränkt sind. Käse und Schinken auf 2 Scheiben verteilen. Die beiden übrigen Scheiben auflegen und leicht andrücken.
3. Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die French Toasts nacheinander bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3 Minuten braten, bis sie goldbraun sind, dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 8-10 Minuten backen. Die Toasts in Stücke schneiden und sofort servieren.

Linsen-Kartoffel-Suppe mit Harissa

(für 4 Portionen)

4 Schalotten
2 Knoblauchzehen
250 g Möhren
400 g Kartoffeln
250 g Lauch
1 EL Öl
3 TL Raz el Hanout
½ TL Kurkuma
200 g rote Linsen
3-4 TL Harissa
4 Stiele Minze
200 g Sahnejoghurt, 10% Fett
Salz, Pfeffer, Zucker
1 kleiner Apfel
½ TL Schwarzkümmelsaat

1. Schalotten und Knoblauch fein würfeln. Möhren und Kartoffeln schälen. Lauch putzen, gründlich waschen und die vorbereiteten Gemüse grob würfeln.
2. Öl in einem Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Raz el Hanout und Kurkuma darüberstäuben und kurz mitrösten. Möhren, Kartoffeln, Lauch, rote Linsen und Harissa in den Topf geben und mit 1,5 l Wasser auffüllen. Zugedeckt bei milder Hitze 25 Minuten kochen lassen.
3. Minzblättchen von den Stielen zupfen. 4 schöne Blättchen beiseite legen. Die restliche Minze fein hacken und mit dem Sahnejoghurt verrühren.
4. Die Linsen-Kartoffel-Suppe mit dem Schneidstab fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Apfel halbieren, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Die Suppe in vorgewärmte Teller füllen. Mit einem Klecks Minzjoghurt, Apfelspalten, der restlichen Minze und 1 Prise Schwarzkümmelsaat garnieren und servieren.

Pochierter Kabeljau mit Glasnudelsalat

(für 4 Portionen)

Kabeljau:

6 Stiele Zitronengras
3 Knoblauchzehen
2 Frühlingszwiebeln
40 g Galgantwurzel
1 rote Chilischote
Salz, Zucker
3 EL Fischsauce
8 Kaffirlimettenblätter
4 Stiele Koriandergrün
500 ml Fischfond
200 ml ungesüßte Kokosmilch
500 g Kabeljaufilet, ohne Haut und Gräten

Glasnudelsalat:

100 g Glasnudeln
120 g Zuckerschoten
100 g rote Paprika
200 g Salatgurke
2 Frühlingszwiebeln
10 Stiele Minze
16 Stiele Koriandergrün
1 Knoblauchzehe
1 rote Chilischote
2 EL Sonnenblumenöl
2 EL Zucker
6 EL Sojasauce
2 TL geröstetes Sesamöl
1 Limette

1. Für den Sud das Zitronengras flach klopfen und klein schneiden. 1 Knoblauchzehe andrücken. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und grob klein schneiden. Galgant klein schneiden. Chilischote längs einritzen. Vorbereitete Zutaten mit 1 EL Salz, 2 EL Zucker, Fischsauce, Kaffirlimettenblättern, Koriandergrün, 800 ml Wasser und Fischfond in einem Topf aufkochen und 30 Minuten bei milder Hitze ziehen lassen. Fisch in 8 Scheiben schneiden.

2. Für den Salat die Glasnudeln nach Packungsanweisung garen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Zuckerschoten putzen, in kochendem Salzwasser 30 Sekunden blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Paprika putzen und entkernen. Beides längs in dünne Streifen schneiden. Gurke schälen und fein würfeln. Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben schneiden. Kräuterblätter abzupfen.

3. Knoblauch und Chili fein hacken. Öl in einem kleinen Topf erhitzen. Knoblauch darin goldgelb braten. Chili und Zucker dazugeben. Mit Sojasauce und 150 ml Zitronengrassud ablöschen. Sesamöl und Limettensaft zugeben und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den Glasnudeln in einer Schale mischen und 10 Minuten durchziehen lassen.

4. Kokosmilch zum Sud geben und den Fisch im knapp siedenden Sud bei milder Hitze 4-5 Minuten gar ziehen lassen. Paprika, Zuckerschoten, Frühlingszwiebeln, Gurke und Kräuter zu den Glasnudeln geben. Fisch und Salat auf Tellern anrichten und mit etwas Sud beträufelt servieren.

Kalbsragout mit Orangen-Chile-Möhren

Kalbsragout:

1000 g Kalbsschulter, küchenfertig
100 g Schalotten
Salz, Pfeffer
3-4 EL Öl
200 ml Weißwein
500 ml Kalbsfond
30 g Kerbel
50 g weiche Butter

Orangen-Chili-Möhren:

500 g Bundmöhren
1 rote Chilischote
2 EL Olivenöl
120 ml Möhrensaft
120 ml Orangensaft
Salz
30 g kalte Butterflöckchen

1. Vom Kalbfleisch eventuell vorhandene Häutchen und Sehnen entfernen, das Fleisch in 2-3 cm große Würfel schneiden. Schalotten in feine Würfel schneiden. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. 3 EL Öl in einem Schmortopf erhitzen und das Fleisch darin in 2 Portionen rundum goldbraun braten. Fleisch aus dem Schmortopf nehmen und im restlichen Öl die Schalotten glasig dünsten. Fleisch dazugeben, noch einmal kurz anbraten, mit dem Weißwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Mit dem Fond auffüllen, kurz aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze 1-1:30 Stunden zugedeckt schmoren lassen.
2. 4 Stiele Kerbel beiseitelegen. Den restlichen Kerbel grob schneiden und im Blitzhacker und der weichen Butter zu einer glatten Kerbelbutter mixen. Kalt stellen.
3. Für die Orangen-Chili-Möhren die Bundmöhren waschen, das Grün bis auf 1 cm abschneiden und die Möhren schälen. Dicke Möhren längs halbieren. Chili längs halbieren, entkernen und quer in feine Streifen schneiden. Öl in einem breiten flachen Topf erhitzen und die Chilistreifen kurz andünsten. Mit Möhrensaft und Orangensaft auffüllen. Möhren dazugeben, leicht salzen und bei milder Hitze in 10-15 Minuten zugedeckt bissfest garen. Dann die Möhren mit einer Schaumkelle aus dem Garsud nehmen. Butter nach und nach in Flöckchen mit einem Schneebesen in den heißen Sud einrühren und den Sud damit binden. Möhren zurück in den Sud geben, kurz erwärmen, beiseite stellen und warm halten.
4. Das fertig gegarte Kalbfleisch mit einer Schaumkelle aus dem Schmorfond heben und in eine Schüssel geben. Die Sahne zum Fond geben und bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten schwach kochen lassen. Speisestärke mit 4-5 EL kaltem Wasser glatt rühren und den Schmorfond damit binden. Die kalte Kerbelbutter in kleinen Stückchen mit dem Schneidstab untermixen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Das Fleisch dazugeben und 2-3 Minuten durchziehen lassen. Ragout mit den Orangen-Chili-Möhren auf flachen Tellern anrichten. Mit den restlichen Kerbelblättern dekorieren. Dazu passen Pappadelle.

Topfentorte

(für 8 Stücke)

4 Eier

100 g weiche Butter

100 g feiner Zucker

Mark von ½ Vanilleschote

150 g Topfen

1 TL dünn abgeriebene Zitronenschale

100 g geschälte und gemahlene Mandeln

Salz

weiche Butter und Mehl für die Backform

100 g Marillenkönfitüre

1. Eier trennen und das Eiweiß kalt stellen. Butter, Zucker und Vanillemark mit den Quirlen des Handrührers in 2-3 Minuten schaumig-weiß rühren. Dann nach und nach das Eigelb unterrühren. Topfen, Zitronenschale und Mandeln unterrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und nach und nach mit einem Teigspatel unter die Topfenmasse heben.
2. Eine Springform (20 cm) dünn mit Butter auspinseln und mit Mehl ausstäuben. Topfenmasse in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad auf der 2. Schiene von unten 40-45 Minuten backen. Kuchen in der Form auskühlen lassen.
3. Marillenkönfitüre erwärmen, Kuchen aus der Form lösen und auf einer Tortenplatte anrichten. Tortenoberfläche mit der Marillenkönfitüre bestreichen.