

**Vom Thai-Snack zum Stracciatella-Törtchen,
ein genussreicher Weg an einem schönen Örtchen!
20. Januar 2014**

Miang Kum

Endiviensuppe mit Ziegenkäse

Thunfischfilet mit Schwarzwurzel-Risotto

Orangen-Couscous mit Lammfilet

Stracciatella-Törtchen

Miang Kum (Thai-Snack)

(für 12 Stück)

40 g Cashewkerne
20 g Kokoschips
15 g Ingwer
1 Knoblauchzehe
1 kleine rote Zwiebel
4 Frühlingszwiebeln
¼ Bund Koriander
200 g Garnelen, ohne Kopf
3-4 Limetten
2 EL Öl
3 EL Kokosmilch
2-3 EL süßer Chilisauce
1 TL Fischsauce
2 Mini-Römersalate

1. Cashewkerne und Kokoschips grob hacken und in einer Pfanne ohne fett goldbraun rösten und abkühlen lassen. Ingwer, Knoblauch und die rote Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Von den Frühlingszwiebeln die äußeren Blätter entfernen und das Weiße und Hellgrüne in feine Ringe schneiden. 3 Stiele vom Koriander beiseite legen, vom restlichen Koriander die Blätter abzupfen und grob hacken.
2. Garnelen aus der Schale lösen. Den Rücken mit einem scharfen Messer einritzen und den Darm entfernen. 1-2 Limetten auspressen. Garnelenfleisch in 1 cm große Würfel schneiden und mit 1 TL Limettensaft würzen.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen, Knoblauch und Ingwer darin 1-2 Minuten unter Rühren braten. In eine Schüssel geben und abkühlen lassen.
4. Alle vorbereiteten Zutaten in die Schüssel zum Garnelenfleisch geben und mit Kokosmilch, süßer Chilisauce, Fischsauce und 3 EL Limettensaft würzen.
5. Von den Salaten 12 kleine Blätter abzupfen, abspülen und trocken tupfen. 1 Limette in 12 Spalten schneiden. Salatblätter auf Tellern verteilen, Garnelenmasse hineinfüllen und mit Limettenspalten und Korianderblättern garnieren.

Endiviensuppe mit Ziegenkäse

(für 4 Portionen)

Suppe:

400 g Kartoffeln

100 g Zwiebeln

25 g Butter

800 ml Gemüsebrühe

150 ml Schlagsahne

½ Lorbeerblatt

Salz, Pfeffer

150-200 g Endiviensalat

1 Spritzer Zitronensaft

2-3 TL Olivenöl

Käsetaler mit Topping:

½ TL Koriandersaat

½ TL Sesamsaat

2 Walnusskerne

¼ reife Birne

4 Ziegenfrischkäsetaler (z.B. Saint Maure oder Picandou)

1. Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln fein würfeln. Butter in einem Topf zerlassen. Kartoffeln und Zwiebeln darin 2-3 Minuten glasig dünsten. Mit Brühe und Sahne auffüllen und aufkochen. Lorbeer zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Bei kleiner bis mittlerer Hitze 20-25 Minuten kochen.
2. Inzwischen Salat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Blätter klein schneiden.
3. Koriander und Sesamsaat in einer kleinen Pfanne hellbraun rösten, abkühlen lassen. Walnusskerne grob hacken. Birnenviertel schälen, entkernen und klein würfeln.
4. Suppe etwas abkühlen lassen, Lorbeer entfernen. Suppe mit dem Schneidstab fein pürieren. Salat zugeben und ebenfalls sehr fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.
5. Suppe in Schalen verteilen, mit etwas Olivenöl beträufeln. Je 2 Ziegenkäsetaler mit der Sesam-Koriander-Mischung bestreuen. Restliche Ziegenkäsetaler mit der Walnuss-Birnen-Mischung bestreuen. Mit geröstetem Brot servieren.

Thunfischfilet mit Schwarzwurzel-Risotto

(für 2-3 Portionen)

400 g Schwarzwurzeln
1 EL Zitronensaft
1 Zwiebel
½ rote Chilischote
½ Bund Petersilie
1 getrocknete Tomate, ohne Öl
600-700 ml Geflügelbrühe
5 EL Olivenöl
200 g Risotto-Reis
100 ml Weißwein
Salz, Pfeffer
3 TL Butter
1 EL Pinienkerne
1 Thunfischfilet, 200 g ca. 2 cm dick
1 TL Zitronenschale

1. Schwarzwurzeln sorgfältig waschen, putzen und schälen. Sofort in kaltes Wasser mit dem Zitronensaft legen. Zwiebel fein würfeln. Chili fein schneiden. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Tomate in feine Streifen schneiden. Brühe aufkochen. Schwarzwurzeln abtropfen lassen und die Hälfte schräg in feine Scheiben schneiden. Restliche Wurzeln dritteln und längs halbieren.
2. 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Schwarzwurzelscheiben und Reis darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten glasig dünsten und mit Weißwein ablöschen. 200 ml Brühe zugießen und den Risotto ca. 20 Minuten garen, dabei ab und zu umrühren. Nach und nach die restliche Brühe zugießen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Inzwischen 2 EL Öl und 1 TL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schwarzwurzelstücke darin bei milder Hitze 20 Minuten braten. Mit Salz würzen und in den letzten 5 Minuten Pinienkerne, Tomaten und Chili zugeben.
4. Restliches Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Thunfisch auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Auf jeder Seite 1-2 Minuten braten und aus der Pfanne nehmen.
5. Restliche Butter zum Risotto geben, kurz unterrühren, vom Herd nehmen und kurz ruhen lassen. Petersilie mit der Zitronenschale mischen. Thunfisch in Scheiben schneiden.
6. Risotto mit den Schwarzwurzeln und dem Thunfisch auf Tellern anrichten. Mit der Petersilienmischung bestreuen und servieren.

Orangen-Couscous mit Lammfilet

(für 2 Portionen)

150 g Möhren
Salz
1 Blutorange
1 rote Chilischote
1 Lorbeerblatt
2 Kardamomkapseln
150 g Couscous, mittelgrob
½ Bund Petersilie
1 EL Pistazien
2 Lammfilets a' 80 g
Pfeffer
4 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin

1. Möhre schälen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. In kochendem Salzwasser 2 Minuten bissfest garen, abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Die Blutorange so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden, Saft auspressen. (100 ml)
2. Orangensaft mit 200 ml Wasser, Salz, der angeritzten Chilischote, Lorbeer und angeführten Kardamomkapseln aufkochen. Couscous zugeben, von der Herdplatte ziehen und zugedeckt 10 Minuten quellen lassen. Nach 5 Minuten die Möhrenscheiben zugeben.
3. Petersilienblättchen abzupfen und fein hacken, Pistazien grob hacken. Lammfilets mit Salz und Pfeffer würzen. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Darin Lammfilets mit angeführter Knoblauchzehe und Rosmarin insgesamt 3-4 Minuten braten.
4. Couscous mit einer Gabel auflockern, mit dem restlichen Olivenöl, Petersilie und den Blutorangenfilets mischen. Mit den Lammfilets auf Tellern anrichten, mit den Pistazien bestreuen.

Stracciatella-Törtchen mit Heidelbeeren

(Zutaten für 6 Personen)

Törtchen:

30 g gemahlene Haselnüsse

2 EL Puderzucker

3 Blätter Strudelteig

4 EL flüssige Butter

Füllung:

25 g kalte Zartbitter-Schokolade

100 g Mascarpone

4 EL Puderzucker

3 EL Marsala

250 g Ricotta

150 g frische Heidelbeeren

Zum Anrichten:

je 50 g geschmolzene Zartbitter-Kuvertüre
und weiße Kuvertüre

Puderzucker

1. Haselnüsse und Puderzucker mischen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. 6 Mulden eines 12er-Muffinsblech mit etwas Butter auspinseln.
2. Teigblätter aufeinanderlegen und mit einem Pizzaroller oder Messer zu einem Rechteck von 30x20 cm schneiden. Überschüssigen Teig entfernen. Obere Teigplatten abnehmen. Unterste Platte mit etwas Butter bepinseln, mit der Hälfte der Nussmischung bestreuen. Zweite Teigplatte drauflegen, andrücken. Mit Butter bepinseln, mit der restlichen Nussmischung bestreuen, dritte Platte drauflegen, andrücken. Teigplatte in 6 Quadrate a' 10 cm Kantenlänge schneiden. Quadrate jeweils in die Muffinmulden drücken. Auf der 2. Schiene von unten 5-7 Minuten knusprig backen. (Wenn sich die Spitzen der Törtchen dunkel färben, Törtchen herausnehmen.) Aus den Mulden lösen und auf einem Rost auskühlen lassen.
3. Die Schokolade fein reiben oder im Blitzhacker zerkleinern. (das geht am besten, wenn die Schokolade kalt ist) Mascarpone, Puderzucker und Marsala glatt rühren, Ricotta und geriebene Schokolade unterrühren. Die Heidelbeeren waschen, trocken tupfen.
4. Creme in die Törtchen verteilen und die Beeren darauf geben. Nach Belieben dunkle und weiße Kuvertüre auf einem Wasserbad schmelzen und in Streifen oder Zickzack-Mustern auf ein Stück Backpapier träufeln und fest werden lassen. Die entstandenen Ornamente vom Papier lösen und auf die Törtchen setzen. Zum Schluss mit etwas Puderzucker bestäuben.