

Volkshochschule Ellerau
Mittelmeerküche
21.März – 2.Mai 2016
www.kochen-mit-klaus.de



**Windbeutel und Tomatenmarmelade,
beim letzten Mal geht das so g'rade!**
2. Mai 2016

Blätterteigtörtchen mit Tomatenmarmelade

Kartoffelschiffchen mit Auberginen-Paprika-Salat und Saiblingskaviar

Lachsforelle mit Haselnuss-Petersilien-Pesto und Pastinakenpüree

Lammfilets mit Salbeibutter

Windbeutel mit Rhabarber und Mascarpone

Blätterteigtörtchen mit Tomatenmarmelade

(für 4 Portionen)

Tomatenmarmelade:

½ Vanilleschote
500 g Tomaten
2 Streifen Zitronenschale
Salz
3 EL Brandy
2 EL Tomatenmark
250 g Gelierzucker 2:1
1-2 EL Zitronensaft

Blätterteigtörtchen:

2 rechteckige Platten TK-Blätterteig, a' 75 g
1 Eigelb
4 EL Schlagsahne
4 EL Mandelblättchen
2 Stiele Minze
400 g Burrata



1. Für die Tomatenmarmelade die Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauskratzen. Stielansätze der Tomaten entfernen. Tomaten klein schneiden und mit Zitronenschale, Vanillemark, 1 Prise Salz, Brandy, Tomatenmark und Gelierzucker in einem Topf mischen. 30 Minuten ziehen lassen.
2. Tomatenmischung aufkochen, Zitronensaft zugeben und 10 Minuten sprudelnd kochen lassen.
3. dann eine Gelierprobe machen. Die Marmelade durch die Flotte Lotte oder ein Sieb passieren, in sterilisierte vorgewärmte Twist-off-Gläser füllen und verschließen. Gläser 5 Minuten auf den Deckel stellen, umdrehen und die Marmelade abkühlen lassen.
4. Für die Blätterteigtörtchen den Blätterteig auf der Arbeitsfläche auftauen lassen und quer halbieren. Eigelb und Sahne verquirlen.
5. Teigquadrate auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen, mit der Eiersahne bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 15-20 Minuten goldbraun backen. Vollständig abkühlen lassen (ca. 15 Minuten).
6. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Minzblättchen abzupfen. Burrata in Stücke zupfen und auf den Blätterteigstücken verteilen. Mit Tomatenmarmelade beträufeln und mit Mandelblättchen und Minze bestreut servieren.

Kartoffelschiffchen mit Auberginen-Paprika-Salat und Saiblingskaviar

(für 6 Portionen)

350 g Aubergine
5 gleich große fest kochende Kartoffeln,
ca. 500 g
3 EL Olivenöl
Salz
1 gestrichener TL Kreuzkümmelsaat
50 g grüne Spitzpaprika
80 g Tomaten
1 TL fein abgeriebene Zitronenschale
100 g Saiblingskaviar



1. Aubergine mit der Gabel rundum mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad auf dem Rost auf der 2. Schiene von unten 25 Minuten backen, dabei einmal wenden.
2. Inzwischen Kartoffeln sorgfältig waschen und bürsten und längs vierteln. Mit einem kleinen Messer das Fruchtfleisch aus den Kartoffeln bis auf 7 mm herauschneiden und beiseite legen. Kartoffeln mit 2 EL Öl mischen und auf der Schale auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.
3. Aubergine und Rost aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen. Temperatur auf 200 Grad reduzieren. Kartoffeln mit Salz würzen und auf der 2. Schiene von unten 30-35 Minuten backen.
4. Inzwischen Kreuzkümmel in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren rösten, bis er anfängt zu duften. Mit etwas Salz im Mörser fein zerstoßen. Paprika und Tomate halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden.
5. Aubergine längs halbieren und häuten. Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Mit Paprika, Tomaten, Kreuzkümmelsalz und Zitronenschale mischen. Restliches Öl unterrühren und beiseite stellen.
6. Kartoffeln auf dem Blech 20-30 Minuten abkühlen lassen, evtl. auf Küchenpapier entfetten. Mit Auberginen- Paprika-Salat anrichten. Je etwas Saiblingstatar daraufsetzen.

Lachsforelle mit Haselnuss-Petersilien-Pesto und Pastinakenpüree

(Zutaten für 4 Portionen)

1200 g Lachsforellen
Salz, Pfeffer
je 1 Handvoll Petersilie und Estragon
4 Knoblauchzehen
1 Zitrone
2 EL Olivenöl
je 400 g Pastinaken- und Petersilienwurzeln
40 g Butter
20 g Petersilienblätter
40 g geschälte Haselnusskerne
6 EL Olivenöl
2 EL geriebener Parmesan
500 g Rote Bete
1 EL Rotweinessig, 1 TL Balsamico
1 TL grober Senf
3 Estragonstängel



1. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Fische waschen, innen und außen gut trocken tupfen und jeweils auf ein großes Stück Alufolie legen. Innen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräuter waschen und trocken tupfen. Die Knoblauchzehe abziehen und zerdrücken. Zitronenschale abreiben und für das Pesto beiseite stellen. Zitrone in Scheiben schneiden.
2. Etwa 2/3 der Kräuter, Zitrone und Knoblauch in die Bauchhöhle der Fische geben. Fische mit Olivenöl beträufeln, restliche Kräuter darauf und darunter verteilen und die Fische in die Alufolie wickeln. Enden einschlagen. Die Pakete auf Backblech legen und die Fische auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten garen.
3. Wurzelgemüse schälen und würfeln. In kochendem Salzwasser etwa 15 Minuten weich kochen. Butter in einem Topf solange köcheln lassen, bis sie hellbraun ist und nussig duftet.
4. Petersilie waschen und gut trocken tupfen. Mit 10 g Haselnüssen und etwas Öl im Mixer pürieren. Käse, beiseite gestellte Zitronenschale und das restliche Öl unterrühren. Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken. restliche 30 g Haselnüsse mit der Teigrolle grob zerdrücken.
5. Rote Bete abtropfen lassen und in Würfel schneiden. Essige, Senf, Gewürze und Öl verquirlen, untermischen. Estragonblätter abzupfen, grob hacken und unterheben. Abschmecken.
6. Wurzelgemüse abgießen, pürieren und die braune Butter unterziehen. Mit Salz abschmecken. Fische aus der Folie wickeln. Die Haut von den Fischen lösen und die Filets von der Hauptgräte ziehen.
7. Rote Bete und Püree auf Teller verteilen, Fisch darauf anrichten und etwas Pesto darübergeben. Zerdrückte Haselnüsse darüberstreuen.

Lammfilets mit Salbeibutter

(für 4 Portionen)

je 2 rote und gelbe Paprikaschoten,
1 EL Pinienkerne
2 EL Chardonnay-Essig,
2 EL Olivenöl
Fleur de Sel, Pfeffer
1 TL fein abgeriebene Zitronenschale
600 g mehlig kochende Kartoffeln,
500 g Knollensellerie
Salz, 70 g Butter,
150 ml Milch
100 g Rauke
Muskat, 1 TL Szechuanpfeffer,
1 TL Koriandersaat
3 Stiele Salbei
12 Lammfilets, a' ca. 40 g,
1 EL Butterschmalz



1. Paprika putzen, vierteln und entkernen. Mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen und unter dem vorgeheizten Backofengrill auf der obersten Schiene 6-8 Minutengrillen, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Paprika herausnehmen, in einem Gefrierbeutel 10 Minuten ausdämpfen lassen.
2. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und beiseite stellen. Essig und Öl mit 1/2 TL Fleur de sel, etwas Pfeffer und Zitronenschale verrühren. Paprika häuten, halbieren, mit den Pinienkernen in die Marinade geben, gut mischen und 30 Minuten ziehen lassen.
3. Kartoffeln und Sellerie schälen und in ca. 3 cm große Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser in 20 Minuten gar kochen. 40 g Butter mit der Milch erwärmen. Rauke putzen, waschen, trocken schleudern und fein schneiden. Kartoffeln und Sellerie abgießen und im Topf bei ausgeschalteter Herdplatte ausdämpfen lassen. Kartoffeln und Sellerie fein stampfen und die heiße Milchmischung nach und nach mit dem Kochlöffel unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, Rauke unterheben. Abgedeckt warm stellen
4. Szechuan-Pfeffer und Koriander im Mörser grob zerstoßen und mit 2 TL Fleur de sel mischen. Salbeiblätter von den Stielen zupfen.
5. Von den Lammfilets die dünne Silberhaut entfernen. Filets rundum mit der Koriander-Pfeffer-Mischung bestreuen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Lammfilets darin bei starker Hitze 2 Minuten rundum braun braten. Restliche Butter und Salbei zugeben und bei mittlerer Hitze weitere 2 Minuten braten. Pfanne von der Herdplatte ziehen und die Lammfilets kurz ruhen lassen. Mit Püree und Paprikagemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit der Salbeibutter beträufeln und sofort servieren.

Windbeutel mit Rhabarber und Mascarpone

(für 12 Stück)

Kompott:

300 g Rhabarber

150 g Gelierzucker 2:1

1 TL fein abgeriebene Zitronenschale

Teig:

Salz

80 g weiche Butter

160 g gesiebtes Mehl

4 Eier

Creme:

½ Vanilleschote

250 g Mascarpone

20 g Puderzucker

200 ml Schlagsahne

Puderzucker zum Bestäuben



1. Für das Kompott Rhabarber putzen, entfädeln und in 2 cm lange Stücke schneiden. Rhabarber mit Gelierzucker und Zitronenschale in einem Topf mischen und 10 Minuten Saft ziehen lassen.
2. Rhabarbermasse aufkochen und unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen.. In eine Schüssel füllen, mit Klarsichtfolie abdecken und auskühlen lassen.
3. Für den Teig 250 ml Wasser, ¼ TL Salz und Butter in einem mittelgroßen Topf aufkochen. Topf vom Herd ziehen, Mehl auf einmal zugeben und mit einem Kochlöffel unterrühren. Auf dem Herd bei milder Hitze 1-2 Minuten weiterrühren, bis sich ein Kloß bildet und der Topfboden einen weißen Belag bekommt. Teigkloß in eine Rührschüssel geben. Eier nacheinander mit den Knethaken unterrühren: Jedes Ei muss vollständig untergerührt sein, bevor das nächste zugegeben wird.
4. Teig mit 2 EL in 12 Portionen mit großem Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen am besten bei 220 Grad Umluft 30-35 Minuten backen. Dabei eine mit Wasser gefüllte, ofenfeste Schale auf den Backofenboden stellen.. Windbeutel nach dem Backen mit dem Blech auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.
5. Für die Creme Vanilleschote längs einritzen, das Mark herauskratzen. Mascarpone, Puderzucker und Vanillemark glatt rühren. Sahne steif schlagen und unterheben.
6. Windbeutel mit dem Sägemesser waagerecht durchschneiden. Mit Creme und Kompott füllen und mit Puderzucker bestäubt servieren.