

**Volkshochschule Ellerau**  
**Mittelmeerküche**  
**19. September – 31. Oktober 2016**  
[www.kochen-mit-klaus.de](http://www.kochen-mit-klaus.de)

**Champagner, Zander, Falscher Hase,  
da fasst man sich doch an die Nase!**  
**26. September 2016**

**Champagnersuppe a' la Jürgen**

**Salami-Baguette mit mariniertem Fenchel**

**Kürbisspalten mit Zanderbuletten und Orangensauce**

**Falscher Hase-italienisch mit Salbei und Oliven und Topinamburpüree**

**Zitronenkuchen mit Zimtpflaumen**

## Champagnersuppe a' la Jürgen

(für 4-6 Personen)

250 ml trockener Riesling  
40 g Zucker  
60 ml Wasser  
2,5 Blatt weiße Gelatine  
375 ml Rose' Champagner  
Beeren nach Belieben



1. Den Champagner für 30 Minuten in das Eisfach geben. Das Wasser mit dem Zucker kurz aufkochen. Den so entstandenen Läuterzucker etwas abkühlen lassen. Die Gelatine in sehr kaltem Wasser 5 Minuten quellen lassen, ausdrücken und anschließend in dem noch warmen Läuterzucker auflösen.
2. Den gut gekühlten Weißwein in eine Schüssel geben, auf Eis stellen und mit einem Gummiteigschaber – nicht zu schnell und nicht zu langsam – den Läuterzucker unterrühren.
3. Wenn die Masse anfängt zu gelieren, den eisgekühlten Champagner behutsam zugeben, sodass möglichst wenig Kohlensäure verloren geht. Nun noch einmal vorsichtig mit dem Teigschaber verrühren. Für mindestens 12 Stunden abgedeckt kalt stellen.
4. Das gelierte Süppchen in einen gut gekühlten tiefen Teller geben und mit den Beeren ausgarnieren.

## Salami-Baguette mit mariniertem Fenchel

(Für 8 Stullen)

650 g Fenchelknollen, mit Grün  
Salz, Pfeffer  
80 g rote Zwiebel  
200 g Möhren  
1 Zitrone  
3 EL Olivenöl  
200 g Doppelrahm-Frischkäse  
3 EL Schnittlauchröllchen  
2 Baguettestangen  
150 g Fenchel-Salami in dünnen Scheiben  
50 g italienischer Hartkäse



1. Fenchelknollen putzen, das Grün in kaltes Wasser legen. Fenchel quer ohne den Strunk in dünne Scheiben hobeln, mit etwas Salz in einer Schüssel mischen und mit den Händen in 3-4 Minuten kräftig durchkneten. Die rote Zwiebel in feine Ringe hobeln und wie den Fenchel mit etwas Salz in einer Schüssel durchkneten. Zwiebeln und Fenchel mischen.
2. Die Möhren schälen, grob raspeln und unter den Fenchel mischen. Die Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen. 2 TL Schale fein abreiben und 2 EL Saft auspressen. Saft und Schale mit dem Fenchel mischen. Fenchel leicht mit Pfeffer würzen und 3 EL Olivenöl untermischen.
3. Für die Baguettes den Frischkäse glatt rühren, Schnittlauchröllchen untermischen. Fenchelgrün trocken tupfen, fein schneiden und unter den Frischkäse mischen.
4. Die Baguettes quer und längs halbieren. Mit den Schnittflächen nach oben unter dem vorgeheizten Backofengrill auf der 2. Schiene von oben 2-3 Minuten goldbraun rösten. Baguettes kurz abkühlen lassen, mit dem Kräuterfrischkäse bestreichen und mit Fenchel-Salami belegen. Fenchel darauf verteilen. Parmesan in dünne Scheiben hobeln, Scheiben zerbröseln und auf den Baguettes verteilen. Baguettes sofort servieren.

## Kürbisspalten mit Zanderbuletten und Orangensauce

(für 4 Portionen)

### **Buletten:**

250 g Zanderfilet, ohne Haut und Gräten  
2 Stiele Dill, Salz  
1 Eiweiß, gekühlt  
100 ml Sahne, 3-4 EL Wermut, 3 EL Olivenöl  
10 g Butter

### **Gemüse und Sauce:**

800 g Hokkaidokürbis, 3-4 Orangen  
1 rote Chilischote, 200 ml Mineralwasser,  
100 ml Wermut  
1 Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer  
600 g blaue Kartoffeln, 10 g Butter, zimmerwarm  
60 g Butter gefroren und in Würfeln  
1 TL Speisestärke



1. Für die Buletten Messer und Gefäß eines Blitzhackers 10 Minuten einfrieren. Zanderfilet sehr klein würfeln. 10 Minuten einfrieren. Dillstängel abzapfen, fein schneiden. Zander mit Dill und Salz mischen. Im Blitzhacker zu einer feinen Farce mixen, dabei Eiweiß und Sahne nach und nach zugeben und sehr fein pürieren. Farce in eine Schüssel geben, Wermut unterrühren, eventuell mit Salz nachwürzen und 30 Minuten kalt stellen.
2. Kürbis halbieren, das weiße Innere und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Kürbishälften in 12-16 Spalten schneiden und in eine Auflaufform legen. Orangen heiß abwaschen und abtupfen. Schale von 1 Orange dünn mit einem Sparschäler schälen. Von 1 Orange 1 TL Schale fein abreiben. 300 ml Orangensaft auspressen. Chilischote längs einritzen. Orangensaft und -schalenstreifen, Chili, Mineralwasser, Wermut und Lorbeer mit dem Kürbis in einer Auflaufform mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 180 Grad 35-40 Minuten garen. Die Flüssigkeit (ca. 120 ml) am Ende der Garzeit aus der Form durch ein Sieb in einen Topf gießen und auf 80 ml einkochen. Kürbis im ausgeschalteten Backofen warm halten. Kartoffeln im kalten Wasser langsam zum Kochen bringen und bei milder Hitze mit halb geöffnetem Deckel gar kochen, pellen und längs halbieren.
3. Aus der Zander-Farce mit feuchten Händen 8 Buletten formen. Öl und Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Buletten darin bei mittlerer Hitze 1 Minute braten, wenden und weitere 8 Minuten braten, dabei mehrmals wenden. Kartoffeln in einer beschichteten Pfanne in 10 g Butter bei milder Hitze erwärmen.
4. Orangensauce aufkochen, mit der in wenig Wasser angerührten Stärke 1 Minute leicht kochen. Gefrorene Butter und abgeriebene Orangenschale nach und nach in die leicht kochende Sauce rühren. Kürbis mit Buletten und Sauce servieren.

## Falscher Hase italienisch mit Salbei und Oliven und Topinambur-Püree

(für 6-8 Portionen)

30 g altbackenes Brot  
200 g Zwiebeln  
2 kleine Knoblauchzehen  
Salz, 30 g schwarze Oliven  
50 g getrocknete Tomaten in Öl  
12 Stiele glatte Petersilie  
11 dicke Stiele Salbei  
180 g Butter  
750 g gemischtes Hack, 250 g Mett  
2 Eier  
60 g Sahne Meerrettich,  
30 g Speisequark (20% Fett)  
1 TL rosenscharfes Paprikapulver  
3 EL Pflanzenöl  
**Püree:**  
1000 g Topinambur  
400 g Kartoffeln, Salz  
100 ml Sahne, 10 g Butter, Muskat



1. Brot in lauwarmem Wasser einweichen, danach gut ausdrücken. Zwiebeln fein würfeln, Knoblauch in feine Scheiben schneiden, danach mit 1 Prise Salz zu einer feinen Paste zerdrücken. Oliven und Tomaten nicht zu fein hacken. Blätter von Petersilienstielen und von 5 Stielen Salbei abzupfen und mittelfein schneiden.
2. 30 g Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten braten. Oliven, getrocknete Tomaten, Salbei und Petersilie untermischen und beiseite abkühlen lassen. Hackfleisch und Mett in einer Schüssel mit Brot, Zwiebel-Kräuter-Mischung, Eier, Meerrettich und Quark mischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, Hackmasse zu einem Laib formen und ca. 20 Minuten kalt stellen.
3. Öl auf einem Backblech verteilen. Im Backofen bei 180 Grad auf der untersten Schiene vorheizen. Hackbraten vorsichtig auf das heiße Backblech setzen und 1 Stunde garen. Restliche Salbeiblätter abzupfen und in der restlichen Butter knusprig rösten.
4. Hackbraten aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und 5 Minuten ruhen lassen. Danach in Scheiben schneiden und mit einem Teil der Salbeibutter servieren.
5. Topinambur und Kartoffeln sorgfältig waschen. Topinambur 35-40 Minuten in Salzwasser weich garen. Kartoffeln die letzten 20 Minuten mitgaren. Topinambur und Kartoffeln in ein Sieb gießen, abtropfen und ausdämpfen lassen. Beides noch warm pellen, klein schneiden und in ein hohes Gefäß geben.
6. Sahne und Butter in einem Topf erwärmen, mit Salz und Muskat würzen. Sahne Topinambur-Kartoffel-Mischung geben und mit einem Schneidstab fein pürieren. Püree durch ein feines Sieb in einen Topf streichen und erwärmen.

## Zitronenkuchen mit Zimtpflaumen

(für 6 Portionen)

100 g weiche Butter, 120 g Zucker, Salz  
2 TL fein abgeriebene Zitronenschale,  
3 Eier, 140 g Mehl  
2 TL Backpulver, 140 g Honig  
5 EL Zitronensaft, 2 Stiele Minze,  
500 g Pflaumen  
150 ml Orangensaft, 1 Zimtstange  
150 g Sahnejoghurt, 3-4 EL Milch  
30-40 g Pistazienkerne



1. Butter, 100 g Zucker, 1 Prise Salz und Zitronenschale mit den Quirlen des Handrührers mindestens 8 Minuten sehr cremig rühren. Eier nacheinander jeweils 30 Sekunden unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und kurz unterrühren.
2. Teig in eine gefettete Form (20x25) geben, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der mittleren Schiene 15-20 Minuten backen.
3. Honig mit 5 EL Zitronensaft und 3 EL Wasser ca. 5 Minuten sirupartig einkochen lassen. Minze zugeben und 30 Minuten ziehen lassen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und mit einem Holzspieß mehrmals einstechen. Mit dem warmen Minz-Honig-Sirup einstreichen. Kuchen abkühlen lassen.
4. Pflaumen halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. restlichen Zucker in einem Topf karamellisieren. Mit Orangensaft auffüllen. Zimtstange zugeben und 3 Minuten kochen, bis der Zucker gelöst ist. Pflaumen zugeben, aufkochen. 30 Minuten ziehen lassen.
5. Joghurt mit Milch glatt rühren. Pistazien grob hacken. Kuchen in 6 Portionen schneiden. Mit Joghurt bestreichen, mit Pistazien bestreuen und mit den Zimt-Pflaumen servieren.