

## Selleriesuppe mit gebratenem Speck

(für 4 Portionen)

1 Stange Lauch  
200 g mehligkochende Kartoffeln  
1000 g Knollensellerie  
1 säuerlicher Apfel  
4 EL Olivenöl  
750 ml Hühnerbrühe  
6 Scheiben Speck  
2 Stiele Thymian  
100 g Mascarpone  
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer



1. Den Lauch waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Kartoffeln, Sellerie und Apfel schälen und putzen. Alles grob würfeln. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen und den Lauch bei mittlerer Hitze darin andünsten. Kartoffeln, Sellerie und Apfel zugeben und kurz mitdünsten. Dann die Hühnerbrühe zugeben und das Gemüse in 20-30 Minuten weichkochen.
2. Inzwischen den Speck grob würfeln und in einer Pfanne ohne Fett anbraten. Thymian waschen und trocken tupfen, dann die Blättchen von den Stielen zupfen.
3. Die Suppe fein pürieren. Den Mascarpone einrühren und die Suppe erneut pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe mit etwas Olivenöl beträufeln und mit gebratenem Speck und Thymian garniert servieren.

## Dorade Royale mit Bunter Bete, Kräutern und Pekannuss-Crunch

(für 4 Portionen)

2 Doraden a' 800-1000 g  
300 g Chioggia-Bete (alternativ Rote Bete)  
300 g gelbe Bete  
2 Knoblauchzehen  
2 unbehandelte Zitronen  
2 TL Honig  
1 TL scharfes Paprikapulver  
1 Bund Kerbel, ½ Bund glatte Petersilie  
1/12 Bund Schnittlauch  
150 g Creme fraiche  
100 g Pekannüsse  
2 EL Honig  
½ TL Cayennepfeffer



1. Bete waschen, schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Knoblauchzehen schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Mit 5 EL Olivenöl, Honig, Paprikapulver und etwas Salz verrühren. Die Hälfte des Öls mit den Rote-Bete-Scheiben mischen und in eine Auflaufform geben. Zitronen waschen und in dünne Scheiben schneiden. Ofen auf 200 Grad vorheizen
2. Die Doraden innen und außen waschen, trocken tupfen und die Haut von beiden Seiten vorsichtig einschneiden. Mit dem restlichen Öl gut einreiben. Doraden auf ein Blech geben, Zitronen darum verteilen und für 30-40 Minuten gemeinsam mit der Bete im Ofen garen.
3. ½ Bund Kerbel waschen, Blättchen abzupfen und beiseite stellen. Die restlichen Kräuter vom Stiel zupfen, mit etwas Olivenöl pürieren, Creme fraiche dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
4. Pekannüsse grob hacken, mit Honig in einer Pfanne karamellisieren, Cayennepfeffer und etwas Salz dazugeben und abkühlen lassen. Die karamellisierten Nüsse grob zerstoßen.
5. Die Doraden aus dem Ofen nehmen, filetieren und auf vier Teller verteilen. Mit Kerbelblättchen und Nüssen bestreuen. Die Kräutersauce dazu reichen.

## Wildschweinragout mit Pasta

(für 4 Personen)

100 g Karotten, 100 g Knollensellerie, 2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen, 250 g Tomaten  
1 Zweig Rosmarin, 2 Stiele Majoran, 2 Stiele Thymian  
500 g Wildschweinkeule  
4 EL Olivenöl, 1 EL Tomatenmark  
100 ml Rotwein, 2 Lorbeerblätter  
1 Prise Zucker, 1 TL Kakaopulver  
150 ml Wildfond  
400 g Tagliatelle, 6 Stiele Petersilie  
4 EL frisch geriebener Parmesan  
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer



1. Karotten und Sellerie schälen und fein würfeln. Zwiebeln und Knoblauch ebenfalls schälen und sehr fein hacken. Tomaten waschen, vom Stielansatz befreien und in kleine Würfel schneiden. Rosmarin, Majoran und Thymian waschen und trocken tupfen. Die Nadeln bzw. Blättchen grob hacken. Das Fleisch waschen und trocken tupfen, dann in etwa 2 cm große Würfel schneiden.
2. 3 EL Öl in einem Topf erhitzen und das Fleisch portionsweise bei großer Hitze rundum goldbraun anbraten. Salzen, pfeffern und aus dem Topf nehmen. Im gleichen Topf 1 EL Öl erhitzen und Karotten, Sellerie, Zwiebeln und Knoblauch und darin anbraten. Das Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten, dann das bereits angebratene Fleisch zugeben.
3. Den Topfinhalt mit Rotwein ablöschen und ihn fast vollständig einkochen lassen. Tomaten, Rosmarin, Majoran, Thymian, Lorbeer, Zucker, Kakao und Fond zugeben und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei schwacher Hitze 60 Minuten schmoren lassen. Etwas mehr Fond zugeben, sollte die Flüssigkeit zu stark verkochen.
4. Die Tagliatelle nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen. Petersilie waschen und trocken tupfen. Die Blättchen abzupfen und grob hacken.
5. Lorbeerblätter entfernen und das Wildschweinragout mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tagliatelle abgießen und mit dem Ragout auf Tellern anrichten. Mit Petersilie und Parmesan bestreut servieren.

## Apfel-Tarte mit Joghurt-Sorbet

(für 4 Portionen)

### Teig:

180 g Mehl, gesiebt, 100 g weiche Butter  
1 TL gemahlener Zimt  
50 g Puderzucker, 1 Ei

### Belag:

135 g Zucker, 4 Eigelb, 80 g Mehl, gesiebt  
500 ml Milch, Mark von 1 Vanilleschote  
Schale und Saft von 1 Limette, 10 g Pinienkerne  
2 kleine Äpfel (Elstar oder Cox Orange) a' ca. 140 g  
Saft von ½ Zitrone, 10 g Quittengelee

### Joghurt-Sorbet:

1 Blatt weiße Gelatine, 400 g griechischer Joghurt  
30 g Puderzucker, 1 Limette, 1 Eiweiß



1. Für den Teig Mehl, Butter, Zimt, Puderzucker und Ei rasch zu einem Teig verkneten. Teig zwischen Backpapier flach ausrollen (ca. 28 cm) und kaltstellen.
2. Aus dem Teig nach und nach 4 Kreise ausstechen. Die Tarteformen mit dem Teig auslegen und am Rand leicht andrücken. Überstehenden Teig abschneiden und beiseitelegen. Eventuell für die vierte Form Teigreste zur Kugel formen, flach ausrollen und weiterverwenden. Die Böden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Böden mit Backpapier auslegen und mit Hülsenfrüchten beschweren und im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad auf der untersten Schiene 10 Minuten backen. Böden herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Für die Creme 40 g Zucker mit den Eigelben, Mehl und 4 EL Milch in einer Schüssel kräftig verrühren. Den restlichen Zucker mit der restlichen Milch und dem Vanillemark in einen Topf geben und stark erhitzen. Die heiße Milch nach und nach in die Eier- Zuckermischung gießen und schnell verrühren. Diese Masse wieder in den Topf geben. Bei nicht zu starker Hitze - kurz vor dem Aufkochen vom Herd nehmen. Creme rasch durch ein Sieb in eine Schüssel drücken. Limettenschale und -saft unter die Creme rühren. Creme abkühlen lassen und kaltstellen.
4. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Äpfel in Spalten schneiden und in den Zitronensaft legen. Limettencreme in einen Spritzbeutel ohne Lochtülle geben und die Creme auf den 4 Böden verteilen. Apfelspalten auf der Creme verteilen. Tartes im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad auf der 2. Schiene von unten 20 Minuten backen. Tartes herausnehmen und auf ein Gitter legen. Quittengelee erwärmen, die noch warmen Tartes damit bepinseln und mit Pinienkernen bestreuen. Vorm Servieren mit Puderzucker und Zimt bestreuen.
5. Für das Sorbet die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Joghurt in einer Schüssel mit dem Puderzucker glattrühren. Limettenschale fein abreiben, den Saft auspressen. Beides mit dem Joghurt verrühren. Das Eiweiß mit der Gabel leicht aufschlagen und unter die Joghurtmasse rühren. 2 EL Wasser in einem Topf erhitzen. Die Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Gelatine rasch in die Joghurtmasse rühren. Joghurt in einer Eismaschine in 30-40 Minuten gefrieren lassen. Mit einem Löffel Nocken ausstechen und zu den Tartes servieren.

**Volkshochschule Ellerau**  
**Kochen für Männer**  
**5. November – 11. Dezember 2017**  
[www.kochen-mit-klaus.de](http://www.kochen-mit-klaus.de)

**Heute dampft es zum letzten Mal in Ellerau,  
Mitte Januar 18 beginnt die neue Show!  
11. Dezember 2017**

**Pochierte Birne mit Burrata und gebratenem Radicchio**

**Chili-Garnelen-Päckchen mit Mango-Dip**

**Gemüse-Lachs-Frittata mit Kaviar**

**Rindermedaillons mit Wirsinggemüse und Pilzsauce**

**Rote-Grütze-Trifle**