

Gourmetreff Rezepte 39/3

Auberginen - Involtini mit Ziegenkäse

Zutaten

Für 16 Röllchen

Auberginen :

2 Auberginen (ca. 20 cm, à 350 g)

Rapsöl (kein Olivenöl)

1 Knoblauchzehe

1 - 2 Zweige Thymian

Salz

Pfeffer

Füllung :

50 g Sultaninen

4 El Vin Santo

40 g Pinienkerne

50 g Ciabata

1 El Öl

250 g Ziegenfrischkäse

1/2 Tl Thymianblättchen

Pfeffer

2 - 3 Msp. gem. Piment

gem. Koriander

Meersalz

Gratiniermasse :

Honig

3 El Semmelbrödel

2 - 3 El Rapsöl

Zubereitung

1. Die Auberginen putzen, waschen und längs in je 8 Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und evtl. halbieren. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginen mit dem Knoblauch und dem Thymian portionsweise auf beiden Seiten ca. 5 min goldbraun braten. Dann die Auberginenscheiben auf Küchenkrepp abfetten lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Für die Füllung die Sultaninen im Süßwein kurz aufkochen, beiseite stellen und die Pinienkerne ohne Fett goldgelb rösten. Das Toastbrot entrinden, fein würfeln und im Öl knusprig braten.

3. Die Sultaninen abgießen, die Flüssigkeit auffangen, mit den Brotwürfeln, Pinienkernen, Ziegenfrischkäse und Thymianblättchen in eine Schüssel geben, gut vermischen und mit Pfeffer, Pimentpulver, Korianderpulver und Meersalz abschmecken.

4. Backofen auf 250°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen .

5. Pro Auberginenscheibe einen gehäuften Tl Käsemasse auf das mittlere Drittel geben, aufrollen und mit der Nahtstelle nach unten in eine gefettete Auflaufform setzen. Den beiseite gestellten Süßwein angießen, die Röllchen mit etwas Honig beträufeln und mit einer Mischung aus Semmelbrösel und Rapsöl bestreuen.

6. Die Auberginen - Involtini auf mittlerer Schiene 3 - 4 min goldbraun übergrillen.

Notizen

Rezept von Hardy Evans (Toskana)

Zubereitungszeit ca. 35 min.

Dorade auf Fenchelsauce

Zutaten

Zubereitung

Für 4 Port.

Fenchelsauce :

2 Schalotten
2 Fenchelknollen
1 Ei Butter
150 ml Vermouth (z.B. Noilly Prat)
400 ml Fischfond
8 Ei Crème fraîche
Salz
Pfeffer
1 TI Zitronensaft
1 TI Speisestärke

Fischfilets :

6 Doradenfilets (oder Wolfsbarsch)
1 - 2 Ei Butterschmalz
Salz
Pfeffer
Fenchelgrün
Olivenöl

1. Für die Sauce die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Fenchelknollen putzen, das Grün abzupfen und in kaltes Wasser legen. Den Fenchel fein würfeln.
2. Die Butter in einem Topf erhitzen, die Schalottenwürfel darin ca. 2 min dünsten, Fenchel zugeben und weitere 2 min mitdünsten. Mit dem Vermouth ablöschen und auf die Hälfte einkochen. Dann den Fischfond zugießen und weitere 15 min bei mittlerer Hitze reduzieren.
3. Die Crème fraîche in die Sauce rühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Speisestärke in etwas kaltem Wasser anrühren und die Sauce damit binden.
4. Die Fischfilets entgräten, den Bauchlappen abschneiden, halbieren und die Haut im Abstand von 2 cm mit einem scharfen Messer leicht einschneiden.
5. Das Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Filets salzen und pfeffern und mit der Hautseite nach unten bei mittlerer Hitze ca. 3 min braten. (Wenn sich der Fisch leicht wölbt, mit einem Pfannenwender leicht andrücken.) Dann wenden und auf der Fleischseite weitere 2 min braten.
5. Zum Servieren das Fenchelgrün trocken tupfen. Den Fisch mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Fenchelgrün bestreuen bzw. garnieren und nach Belieben mit Olivenöl beträufeln.

Notizen

Dazu passt "Kartoffel-Galette".
Zubereitungszeit ca. 70 min.

Kartoffel - Galette

Zutaten

Für 4 Port.

2 Artischockenböden (a.d. Glas)
20 g Pinienkerne
200 g Babyspinat
2 El Olivenöl
Salz
Pfeffer
Muskat
1 Tl weißer Balsamico
50 g getr. Tomaten
1 - 2 festk. Kartoffeln

Zubereitung

1. Die Artischockenböden trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden oder würfeln. Die Pinienkerne ohne Fett leicht anrösten, abkühlen lassen und grob hacken.
2. Den Spinat waschen, putzen, im Olivenöl andünsten, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit dem weißen Balsamico ablöschen.
3. Die getrockneten Tomaten fein würfeln, mit den Pinienkernen unter den Spinat heben und warm halten.
4. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne die Kartoffelscheiben mit Hilfe eines Servierringes fächerartig zu 8 Rosetten schichten, goldbraun anbraten und vorsichtig wenden.
5. Die noch heiße Rosette auf einen Teller geben, den Metallring ansetzen, Spinat und Artischocken darauf verteilen, eine 2. Rosette als Deckel auflegen, ein wenig andrücken und den Ring abziehen.

Notizen

Passt gut zu Fisch (z.B. Dorade auf Fenchelsauce).
Zubereitungszeit ca. 25 min.

Kalbsbraten mit Milchsauce

Zutaten

Für 4 - 6 Port.

200 g kleine Champignons
1 El Butterschmalz
1 kl. Zwiebel
2 kg Kalbsnuss (a.d. Oberschale)
Salz
Pfeffer
80 g Butter
1 Zweig Rosmarin
2 Knoblauchzehen
70 ml Balsamico
750 ml Milch
1 TI Mehl
20 g kalte Butter

Zubereitung

1. Backofen auf 160°C vorheizen (Ober-/Unterhitze).
2. Die Champignons putzen und vierteln und die Zwiebel fein würfeln. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Champignons zugeben und anbraten bis sie Farbe bekommen. Zum Schluss die Zwiebelwürfel zugeben und glasig dünsten.
3. Die Kalbsnuss waschen, trocken tupfen und Salz und Pfeffer mit den Händen einreiben. Die Butter in einem Bräter aufschäumen, Rosmarin zugeben und das Fleisch darin bei mittlerer Hitze rundum ca. 15 min anbraten. Die Knoblauchzehen schälen, fein hacken und kurz vor Ende des Anbratens zum Fleisch geben.
4. Dann das Fleisch mit dem Balsamico begießen und so lange, unter Wenden, schmoren lassen bis der Essig ganz verdunstet bzw. aufgesogen ist. Nach und nach die Milch zugießen und den Bräter zugedeckt auf der untersten Schiene des Backofens ca. 2 Std. weich garen lassen.
5. Danach das Fleisch aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Das Mehl und die Butter zu einer Mehlbutter verkneten, mit dem Schneebesen unter die Sauce schlagen und kurz aufkochen lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren, die Pilze unterrühren und nochmals erwärmen.
6. Den Braten in Scheiben schneiden, mit der Sauce begießen und nach Belieben mit Rosmarin garnieren.

Notizen

Dazu passen Nudeln oder Gnocchis.
Zubereitungszeit ca. 30 min + 2 Std Garzeit.

Schoko-Espresso-Kuchen

Zutaten

Für 1 Kuchen :

300 g zartb. Schokolade
250 g Butterschmalz (oder Butter)
6 El starker Espresso
6 Eier
1 Pr. Salz
200 g Zucker
1 Pckg. Vanillezucker
100 g Mehl

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Eine Springform ausfetten und den Boden mit Backpapier auslegen.
3. Die Schokolade zusammen mit dem Butterschmalz bzw. Butter in einem Topf schmelzen, und den Espresso unterrühren.
4. Die Eier trennen und die Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen. Die Eigelb mit dem Zucker und Vanillezucker auf schlagen bis eine sämige, weiße Masse entstanden ist.
5. Die Schokomasse unter die Eigelbcrème rühren, bis eine glatte Masse entsteht. Das Mehl darüber sieben und untermischen und den Eischnee unterheben bis alles gleichmäßig gemischt ist.
6. Den Teig in die Springform füllen und ca. 20 min backen.

Notizen

Zubereitungszeit ca. 35 min.