

Rezepte

Gourmettreff

Kurs 48/3

Dr. Georg Dippel

13.07.2016

Leitung und Rezeptausswahl : Sigi Körner

Inhaltsverzeichnis

Kurs 48 / 3	1
Kalte, scharfe Joghurt-Pfirsich-Suppe mit Garnelen	2
Gefüllte Calamari mit lauwarmem Gemüsesalat	4
Hähnchenbrust und Hühnerfrikassee in Zitronensauce, überbackene Auberginen, Paprikasauce, Pesto und Salbeignocchi	6
Weißer Pfirsich mit Camparischaum	8

Kurs 48 / 3

(13.07.2016)

Kalte, scharfe Joghurt-Pfirsich-Suppe mit Garnelen

Zutaten (für 4 Port.)

Suppe :

300 ml Geflügel- oder
Gemüsebrühe
400 ml Joghurt
Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone
1 El Olivenöl
1 Tl Ahornsirup
Salz, Pfeffer

Einlage :

100 g Tomaten-Concassée
(reife, aromatische Tomaten,
Salz, Pfeffer)
2 Weinberg-Pfirsiche
1 Chilischote
4 Riesengarnelen
 $\frac{1}{2}$ Bd. Schnittlauch
 $\frac{1}{2}$ Bd. Zitronenmelisse

Zubereitung

Suppe

1. Für die Suppe die Geflügel bzw. Gemüsebrühe mit dem Joghurt, Zitronensaft, Olivenöl, Ahornsirup gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut durchkühlen lassen.
2. Für die Einlage zuerst eine Tomaten-Concassée herstellen. Dazu die Tomaten blanchieren, häuten und entkernen. Das Fleisch in feine Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer abschmecken, roh verwenden, in Butter oder Öl andünsten oder mit Balsamico und Kräutern marinieren.
3. Pfirsiche häuten und hacken, Chilischote entkernen und fein hacken, Schnittlauch und Zitronenmelisse fein schneiden. Tomatenwürfel mit den Pfirsichwürfeln, Chili und den Kräutern vermengen. Die Garnelen schälen und entdarmen, in Olivenöl kurz und scharf anbraten (sie sollen innen noch fast glasig sein) und bei ca. 60°C warmstellen.
4. Zum Servieren die Suppe in Teller oder Schalen schöpfen, Pfirsich-Tomatenwürfel in die Mitte geben, die Garnelen darauf legen und mit Zitronenmelisse garnieren.



Gefüllte Calamari mit lauwarmem Gemüsesalat

Zutaten (für 4 Port.)

Calamari :

4 kleine Calamari
Mehl
Rapsöl

Kruste :

$\frac{1}{2}$ El Petersilie
3 El Weißbrot-Krumen
1 Tl Parmesan
 $\frac{1}{2}$ El Zitronenschalen-Abrieb
1 El Olivenöl
Salz, Pfeffer

Füllung :

100 g Octopus-Tuben
100 g mehliges Kartoffel
1 Knoblauchzehe
1 El Petersilie
2 El Parmesan
60 g Auberginen
 $\frac{1}{2}$ El Oregan
 $\frac{1}{2}$ El Thymian
 $\frac{1}{2}$ El Basilikum
1 Stg. Frühlingszwiebeln
1 Eigelb
2 El Olivenöl
80 ml Weißwein
Salz, Pfeffer
Muskatnuss

Gemüsesalat :

1 Paprika,
1 kleine Auberginen
1 kleine Zucchini
1 Knoblauchzehe
Cherrytomaten
Olivenöl
Balsamico
Salz, Pfeffer
Zucker
Honig

Zubereitung

Vorspeise

1. Die Calamari waschen, Kopf aus dem Körper ziehen, Tentakeln so abschneiden, dass sie beisammen bleiben, Kauwerkzeuge und Fischbein entfernen. Die Calamari-Tentakeln etwas öffnen, mit Mehl bestäuben und im heißen Rapsöl knusprig frittieren.

2. Für die Füllung die Octopus-Tuben sehr klein würfeln, Kartoffeln kochen, Knoblauch und Petersilie fein hacken, Parmesan reiben und die Auberginen klein würfeln. Oregano und Thymian klein zupfen, Basilikum fein hacken und die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Die Octopus-Würfel in 1 El Olivenöl leicht anbraten, Weißwein angießen und ca. 20 min dünsten. Kräuter, Auberginen und Frühlingszwiebeln zugeben, einige Minuten mitdünsten und abkühlen lassen.

3. Die heißen Kartoffeln durch eine Presse drücken, mit Petersilie, Parmesan, Eigelb und dem restlichen Olivenöl mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Octopus-Pfanne zugeben, alles gut vermischen, in eine Spritztüte füllen und die Calamari-Tuben damit füllen.

4. Für die Kruste die Petersilie fein hacken, Parmesan reiben und $\frac{1}{2}$ El Zitronenschale abreiben. Alles mit den Weißbrot-Krumen und dem Olivenöl mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut verkneten.

5. Eine ofenfeste Form mit Backpapier auslegen, die gefüllten Calamari einlegen, bei 180°C im Backofen ca. 30 min garen. Krustenmasse darauflegen und weitere 10 min backen, bis eine knusprige Kruste entsteht.

6. Für den Gemüsesalat Paprika, Aubergine und Zucchini in jeweils ca. 1 cm große Stücke schneiden und die Knoblauchzehe fein hacken. Olivenöl erhitzen, Knoblauch darin andünsten, nacheinander das Gemüse zugeben und in ca. 30 min bissfest garen. Dann die Cherrytomaten halbieren oder vierteln, unter das Gemüse heben und lauwarm abkühlen lassen. Aus Olivenöl, Balsamico, Salz, Pfeffer, Zucker und Honig eine Marinade herstellen und mit dem Gemüse vermengen.

7. Die gefüllten Calamari mit den frittierten Calamari-Tentakeln auf Tellern anrichten und mit dem lauwarmen Gemüsesalat und Basilikumsauce servieren.



Hähnchenbrust und Hühnerfrikassee in Zitronensauce, überbackene Auberginen, Paprikasauce, Pesto und Salbeignocchi

Zutaten (für 4 Port.)

Hähnchenbrüste :

2 Hähnchenbrüste mit Haut
Nussbutter
1 Tl Zucker
1 Schalotte
1 Zitrone
Geflügelbrühe
100 ml Sahne

Hühnerfrikassee :

4 Hähnchenschenkel
150 g Bauchspeck vom Schwein
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 El Nussbutter
1 El Mehl
200 ml Weißwein
Geflügelbrühe
Lorbeerblatt
Petersilie, Thymian
1 Zitrone

Paprikasauce :

2 rote Paprika
4 El Ketchup
2 El Weißweinessig
1 El Zucker
1 Msp Chilipulver
Salz, Pfeffer

Pesto :

40 g Walnüsse
40 g Parmesan oder Pecorino
2 Bd. Basilikum oder Petersilie
bestes Olivenöl
Salz, Pfeffer

Salbeignocchi :

500 g mehliges Kartoffeln
2 Eigelb oder 1 ganzes Ei
bis zu 100 g Mehl
2 El Speisestärke
70 g Parmesan
4 El weiche Butter
Salbeiblätter, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Hauptgericht

1. Für die Hähnchenbrüste die Schalotte fein würfeln. Hähnchenbrüste mit Haut in Nussbutter rundum ca. 5 min scharf anbraten, herausnehmen und beiseite stellen. 1 Tl Zucker im Bratfett karamellisieren, Schalottenwürfel mitdünsten, mit 1 Glas Geflügelbrühe ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Mit Schalenabrieb und Saft einer Zitrone abschmecken und mit ca. 100 ml Sahne sämig köcheln. Die Sauce über die Hähnchenbrüste gießen und diese im Ofen bei 60°C ca. 30 min gar ziehen lassen.

2. Von den Hähnchenschenkeln die Haut abziehen. Die Haut salzen, pfeffern, in Stücke schneiden, in siedendem Wasser kurz blanchieren, abseihen, abtropfen lassen und beiseite stellen. Bauchspeck würfeln, die Zwiebeln grob zerteilen, Knoblauch mit etwas Salz zerdrücken, alles in Nussbutter bei geringer Hitze langsam anbraten und wieder herausnehmen.

3. Nun im selben Fett die Schenkel bei stärkerer, aber nicht übermäßiger Hitze rundum leicht anbraten, mit Mehl bestäuben und bräunen. Mit Wein und Zitronensaft ablöschen, Speck und Zwiebeln wieder mit dem Lorbeerblatt, Petersilie und Thymian zugeben. Mit Wein und Brühe auffüllen, bis das Fleisch gerade bedeckt ist. Im mittelheißen Ofen zugedeckt ca. 40 min schmoren. Fleisch ausheben und portionieren, Sauce abseihen und sämig reduzieren.

4. Für die Paprikasauce die Paprikaschoten entkernen und in sehr kleine Würfel hacken. Mit Ketchup, Essig und Zucker vermischen und gar köcheln lassen. Die Sauce pürieren, durch ein Sieb passieren, nach Bedarf noch etwas einreduzieren und mit Chilipulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Die Walnüsse in der Pfanne anrösten und gut auskühlen lassen. Grob gewürfelten Parmesan und die gerösteten Walnüsse im Mixer trocken zerkleinern. Nun erst Öl zusammen mit dem grob gehackten Basilikum (bzw. Petersilie) dazu geben und mixen, bis alle Blätter erfasst sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Für die Salbeignocchi die Kartoffeln kochen, schälen und durch eine Presse drücken. Dann zusammen mit den Eiern, dem Mehl, der Speisestärke und Salz zu einem Teig verarbeiten. Die Salbeiblätter klein schneiden, mit dem frisch geriebenen Parmesan, und der Butter unter den Teig kneten, bis der Teig kaum noch klebt.

7. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus dem Teig Rollen formen, in nussgroße Stücke schneiden, mit der Gabel Rillen eindrücken und in siedendes Salzwasser geben. Sobald sie an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle herausheben und auf einem Tuch trocknen lassen.

Hähnchenbrust und Hühnerfrikassee in Zitronensauce, überbackene Auberginen, Paprikasauce, Pesto und Salbeignocchi

8. Vor dem Servieren die Gnocchi in einer Pfanne in Butter und Salbeiblättern schwenken, die Hautstückchen der Hähnchenschlegel in Öl kross ausbraten und die Hähnchenbrust in Scheiben schneiden. Hähnchenbrust und Hähnchenschlegel mit den Salbeignocchi, Zitronensauce, Paprikasauce, überbackenen Auberginenscheiben und Pesto auf Tellern anrichten mit den krossen Hautstückchen dekorieren.



Weißer Pfirsich mit Camparischaum

Zutaten (für 4 Port.)

Pfirsiche :

4 reife weiße Pfirsiche
500 ml Weißwein
100 g Zucker
2 cl Pfirsichlikör
Saft von $\frac{1}{4}$ Zitrone

Camparischaum :

4 Eigelb
50 g Zucker
1 Bl. Gelatine
1 Prise Salz
Abrieb einer unbeh. Orange
1 Spritzer Orangensaft
80 ml Campari
100 ml Sahne
1 El Zucker

Cassissauce :

150 g schwarze Johannisbeeren
20 ml Cassis
Saft von $\frac{1}{4}$ Orange
10 ml Rotwein
 $\frac{1}{4}$ Zimtstange
80 g Zucker

Zubereitung

Dessert

1. Die Pfirsiche waschen, über Kreuz einschneiden und im sprudelnd kochendem Wasser solange blanchieren bis sich die Haut leicht abziehen lässt. Sofort in kaltem Wasser abschrecken.
2. Den Weißwein mit Zucker, Pfirsichlikör und Zitronensaft aufkochen, die Pfirsiche hineinlegen, vom Feuer nehmen und garziehen lassen. Im Pochierfond abkühlen lassen. Die Pfirsiche mit einem Teller beschweren, dass sie mit dem Fond vollkommen bedeckt sind.
3. Für den Camparischaum Eigelb und Zucker cremig rühren, über nicht zu heißem Wasserdampf aufschlagen, bis die Masse bindet und ein fester, luftiger Schaum entsteht. Die kalt eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine einrühren und den Schaum in einem kalten Wasserbad kalt rühren. Mit Salz, Orangenschale, Orangensaft und Campari abschmecken. Die Sahne mit dem Zucker dickflüssig aufschlagen und vor dem Anrichten unter die Campari-Creme ziehen.
4. Für die Cassissauce die gewaschenen, abgetrockneten Johannisbeeren mit allen Zutaten in eine Sauteuse geben, aufkochen und etwa 5 min köcheln lassen. Mit dem Mixstab pürieren und durch ein feines Haarsieb passieren.
5. Die abgetropften Pfirsiche auf Tellern anrichten und mit dem Canparischaum und der Cassissauce servieren.



