

Rezepte

Gourmettreff

Kurs 59/2

Dr. Georg Dippel

08.06.2022

Leitung und Rezeptausswahl : Sigi Körner

Inhaltsverzeichnis

Kurs 59 / 2 (Spargel Menü)	1
Spargelsalat mit Rhabarber vinaigrette	2
Spargelcremesuppe mit Garnelenspieß	4
Geflügelsouffle mit Spargel im Päckchen, breite Nudeln und Sauce Mousseline	6
Torta Tiramisu	8

Kurs 59 / 2

Spargel Menü

(08.06.2022)



Spargelsalat

mit Rhabarbervinaigrette

Zutaten (für 4 Port.)

Salat :

600 g grüner Spargel
600 g weißer Spargel
2 El Olivenöl
Salz, Pfeffer, Zucker

Vinaigrette :

3 Stg. dünner rotstieliger Rhabarber
2 El Kerbel
2 El Petersilie
2 El Schnittlauch
Mohn- oder Mandelöl
Saft und Abrieb von 1 Orange
Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

Salat

1. Untere Enden des Spargels abschneiden, Spargel schälen, längs halbieren und in 5 cm lange Stücke schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Spargelstücke portionsweise bei kleiner Hitze in 7 - 8 min anbraten und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Spargel aus der Pfanne nehmen.

2. Für die Vinaigrette den Rhabarber waschen, schälen und fein würfeln. Kerbel, Petersilie und Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Schale von der Orange abreiben und den Saft auspressen. Kräuter, Orangenabrieb und -saft mit dem Öl, Salz, Pfeffer und Zucker zu einer Vinaigrette aufschlagen, die Rhabarberwürfel zugeben und 1 Std marinieren.

3. Zum Schluss die gebratenen Spargelstücke in die Vinaigrette geben und eine weitere Std marinieren.



Spargelcremesuppe

mit Garnelenspieß

Zutaten (für 4 Port.)

Suppe :

300 g weißer Spargel
750 ml Spargelbrühe
30 g Frühlingszwiebeln
40 g Butter
Speisestärke
150 ml Crème fraîche
100 ml Sahne

Einlage :

12 Garnelen

Zubereitung

Suppe

1. Spargel schälen und Enden abschneiden, Spitzen 3 cm lang abschneiden und in Spargelbrühe kurz blanchieren. Restlichen Spargel grob hacken und Frühlingszwiebeln fein würfeln.
2. Butter in einem Topf zerlassen, Frühlingszwiebeln und Spargelstücke darin anschwitzen, mit dem Spargelsud ablöschen und weich kochen. Dann pürieren, durch ein feines Sieb passieren und evtl. mit etwas Speisestärke binden. Crème fraîche einrühren und die Spargelspitzen darin erwärmen. Sahne steif schlagen.
3. Für die Einlage die Garnelen waschen, entdarmen, in heißem Öl kurz braten, schälen und je 3 Stück auf Holzspieße stecken.
4. Suppe in Teller oder Tassen füllen, mit je einem Teelöffel geschlagener Sahne garnieren und den Garnelenspieß dazulegen.



Geflügelsouffle mit Spargel im Päckchen, breite Nudeln und Sauce Mousseline

Zutaten (für 4 Port.)

Geflügelsouffle :

600 g Hühnerkeulen
Butter
Semmelbrösel
15 g getr. Pilze
40 g Frühlingszwiebeln
1 El Butter
25 ml Madeira
25 ml Sherry (medium)
Salz, Pfeffer
300 ml kalte Sahne
2 Eier
10 g Pistazien
 $\frac{1}{2}$ Tl Speisestärke

Spargel im Päckchen :

1 kg weißer Spargel
4 Bögen Pergamentpapier
je 1 Pr. Salz und Zucker
1 Tl Butter
Weißwein
4 Estragonzweige

Nudeln :

300 g Weizendunst
300 g Hartweizenmehl
6 Eier
2 $\frac{1}{2}$ El Olivenöl
Butter

Sauce Mousselin:

300 g Butter
2 Eier
100 ml Sahne

Zubereitung

Fleischgericht

1. Hühnerkeulen häuten, Fleisch von den Knochen lösen, von den Sehnen befreien, in Würfel schneiden und leicht anfrieren. Souffleförmchen mit Butter ausstreichen, kalt stellen, nochmals ausbuttern und mit Semmelbrösel bestreuen.

2. Pilze einweichen und nur das Weiße der Frühlingszwiebeln in feine Würfel schneiden. Butter zerlassen, Frühlingszwiebeln darin anschwitzen ohne Farbe nehmen zu lassen, eingeweichte und klein geschnittene Pilze zugeben und kurz anschwitzen. Mit Madeira ablöschen, auf $\frac{3}{4}$ einkochen, Sherry zugießen, beides nochmals auf $\frac{3}{4}$ reduzieren und kalt stellen.

3. Geflügelfleischwürfel fein kuttern, bis eine klebrige Masse entstanden ist, mit Salz und Pfeffer würzen und beim weiteren Kuttern die gut gekühlte Sahne langsam zugeben bis eine glatte geschmeidige Masse entsteht. Dann durch ein feines Sieb streichen, gut durchkühlen lassen und mit Salz nachwürzen.

4. Eier trennen und Pistazien hacken. Frühlingszwiebel-Pilzmasse, Eiweiß und Pistazien unter die gekühlte Fleischmasse heben, Eiweiß mit einer Prise Salz und $\frac{1}{2}$ Tl Speisestärke steif schlagen, ebenfalls unter die Soufflemasse heben und in die gebutterten Förmchen füllen.

5. Küchenkrepp in ein tiefes Backblech legen, kochendes Wasser zugießen und alles bei 170°C im vorgeheizten Backofen 20 - 25 min garen.

6. Spargel schälen und Enden abschneiden. Vier Bögen Pergamentpapier zuschneiden und die Spargelstangen darauf verteilen. Salz, Zucker und Butter als Flöckchen darauf verteilen, mit Weißwein besprühen und je einen Estragonzweig auflegen. Die Päckchen an den offenen Seiten fest zusammenrollen und im Backofen bei 180°C ca. 40 min garen.

7. Für die Nudeln den Weizendunst und Hartweizenmehl mischen, auf ein Backbrett sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Eier und Olivenöl in die Mulde geben, mit dem Mehl nach und nach verrühren und ca. 5 min zu einem geschmeidigen Teig kneten (evtl. etwas Wasser zugeben). Zugedeckt oder in eine Folie gewickelt 30 min bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

8. Teig zur gewünschten Stärke auswellen und in 1 cm breite Streifen schneiden und mit reichlich Mehl bestäuben oder mit einer Nudelmaschine zu breiten Nudeln verarbeiten. Vor dem Servieren die Nudeln in kochendem Salzwasser ca. 5 min al dente kochen, abgießen und Butterflocken unterziehen.

9. Für die Sauce Mousseline die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eier in einen Pürierbecher geben mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, flüssige Butter zugeben und mit dem Stabmixer aufschlagen, sodass eine cremige Masse entsteht. Die Sahne schlagen und unter die Sauce heben.

10. Zum Servieren die Spargelpäckchen öffnen, Spargel auf die Teller legen und mit etwas brauner Butter übergießen. Die Souffles aus den Förmchen auf die Teller stürzen und mit Nudeln und der Sauce mousseline anrichten.



Torta Tiramisu

Zutaten (für 1 Tortenform (26 cm)) Zubereitung

Dessert

Biskuit :

250 g Mehl (Typ 550)
1 $\frac{1}{2}$ Tl Backpulver
180 g Zucker
4 Eier
80 ml Öl
170 ml starker Kaffee
1 Tl Vanillepaste
1 Pr. Salz
 $\frac{1}{2}$ Pckg. Weinsteinbackpulver
Butter

Crème :

500 g Crème fraîche
600 g Mascarpone
150 g Puderzucker
Amarettibrösel
Kakaopulver

1. Für den Biskuit das Mehl in eine Schüssel sieben und mit dem Backpulver und 90 g des Zuckers verrühren. Eier trennen.
2. Eigelb mit dem Öl, Hälfte des Kaffees, Vanillepaste und 1 Pr. Salz leicht aufschlagen und die Mehlmischung einarbeiten, ohne das Ganze zu überschlagen.
3. Eiweiß mit dem Weinsteinbackpulver schaumig rühren, restliche 90 g Zucker zugeben und alles zu Schnee aufschlagen. Eischnee mit der Teigspachtel unter den Teig heben.
4. Biskuitmasse auf 2 gebutterte oder mit Backpapier belegte 26er Springformen verteilen, glattstreichen und bei 180°C Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene im Backofen ca. 20 min backen.
5. Für die Crème den Mascarpone mit dem Puderzucker cremig schlagen, Crème fraîche halbstief schlagen und unter die Mascarpone Masse heben.
6. Biskuitböden mit Amarettibrösel bestreuen, einen der Böden mit der Hälfte der Mascarponecrème bestreichen, den zweiten Boden darauflegen, die restliche Crème auftragen und mind. 2 Std kalt stellen. Vor dem Servieren die Tiramisu-Torte deckend mit einer Kakaoschicht bestreuen.



