

FINGERFOOD & FEINES

RAFFINIERT GEKOCHT
FÜR FREUNDE & GÄSTE

MARTINA LESSING



MARTINA LESSING

FINGERFOOD & FEINES

RAFFINIERT GEKOCHT
FÜR FREUNDE & GÄSTE



VORWORT

KOCHEN IST WIEDER IN MODE

Kochen ist derzeit groß in Mode: Jamie Oliver ist ein Quotenstar, Kochshows wie MasterChef erobern die Fernsehkanäle (Spanien hat sogar eine eigene MasterChef-Serie für Kinder!) und das Abenteuer, wie auf den Bankrott zusteuern Köche wieder auf den rechten Weg gebracht werden, scheint spannender als Star Trek zu sein. Allerdings gähnt zwischen der schönen, bunten Welt der Fernsehkochshows und dem Abendessen für Gäste und Freunde eine scheinbar unüberwindbare Kluft: „Wie soll ich denn jemals so etwas Kompliziertes kochen?“, werde ich oft gefragt. Die Siegermenüs sind ausgefallen und haben viel zu viele Zutaten („und hier noch der Sous-vide pochierte und dann gebratene Flügel von der Wildwachtel“), die noch dazu schwer zu bekommen sind, sodass viele Hobbyköche das Küchenmesser ins Korn werfen. Jammerschade! Denn Kochen ist ein großes Vergnügen, wenn man es richtig angeht. Doch wie soll man Anspruch und Möglichkeiten vereinen?

WIE IMMER – KEIN STRESS!

Immer wieder ist meine wichtigste Botschaft für alle meine Kochschüler und Freunde: Kochen muss kein Stress sein. Ich habe bereits in meinen ersten beiden Kochbüchern und auch bei meinen Kochkursen Geschichten von meinen entspannten Nachmittagen vor großen Festen und Einladungen erzählt. Meine Küche ist inzwischen noch anspruchsvoller geworden, aber meine Nachmittage sind immer noch entspannt. Es kommt nur darauf an, sich auf die wichtigen Dinge wie Frische, Geschmack, die richtige Kombination von Zutaten und eine gehörige Prise Planung zu konzentrieren – dann ist Kochen kein Stress. So bin auch ich schließlich zum Kochen gekommen: In den vielen verregneten Wochen eines langen Sommers im Ausseerland, wo meine Freundinnen und ich mit unseren vielen Kleinkindern verweilten und nicht mehr wussten, wie wir uns und die Kinder beschäftigen könnten. Da ich immer so wunderbare Abendessen zubereitete, kam eine meiner Freundinnen auf die Idee, ich sollte ihnen doch zeigen, wie man, selbst mit kleinen Kindern, stressfrei ein Abendessen für Freunde planen und kochen kann. Daraus entstanden die inzwischen legendären Donnerstags-Kochkurse im Ausseerland, wo wir uns alle in der Küche meines Hauses in Grundsee zusammensetzten, gemeinsam schnippelten, kochten und manchmal sogar unseren Männern erlaubten, anschließend mitzuessen. Die Rezepte waren so gewählt, dass man alles am Vormittag vorbereiten konnte und erst kurz vor dem Essen die letzten Handgriffe für ein perfektes Abendessen machen musste. Aus diesen Kochkursen entstanden dann in meiner damaligen Heimat England die „À Table!“-Kochkurse, das Catering und das Pop-up-Restaurant. Im Jahr 2011 sind mein Mann und ich dann wieder nach Wien zurückgekehrt und ich habe mein Unternehmen einfach mitgenommen, mir eine Konzession geholt und weitergekocht.

FINGERFOOD & FEINES

Es gibt kaum Speisen, die dem Koch so ein unmittelbares Miterleben erlauben wie Fingerfood: die fröhlichen Mienen der Gäste beim Anblick der kleinen, schön angerichteten Köstlichkeiten und die alles aussagenden Gesichtsausdrücke während des Probierens, an denen der Koch sofort erkennen kann, ob den Gästen seine Häppchen schmecken oder nicht. Aus diesem Grund ist Fingerfood zweifellos mein absolutes Liebessessen.

Fingerfood, Bowl Food (kleine Leckerbissen in Schüsselchen) und Verrines (Nachspeisen im Glas) sind allerdings nicht nur für den kochenden Gastgeber ein Vergnügen: Bei Empfängen, Partys und großen Abendessen haben sie sich als die moderne Art der Gastfreundschaft durchgesetzt. Keine halb abgeessenen Buffets mehr, kein verzweifertes Jonglieren mit Messer und Gabel im Stehen, keine Riesenportionen, die die anwesenden Damen in die Verzweiflung treiben. Wer will, kann sich einen Abend lang an immer wechselnden kleinen Portionen satt essen und wird eine unerwartete Fülle von Gerichten vorfinden; wer will, kann je eine Speise probieren und wird nicht auffallen. Die Gerichte, die in den Schüsseln serviert werden, können mit nur einer Gabel gegessen werden und sind so klein, dass man mehrere davon essen kann.

Selbstverständlich habe ich die Rezepte, die ich hier vorstelle, auch für gesetzte Abendessen gekocht: elegant auf Tellern angerichtet oder im Topf für Freunde serviert. Gutes, geschmackvolles und frisches Essen kommt immer gut an.

GUTES ESSEN – UNKOMPLIZIERT

Hier noch einmal die Grundregeln für stressloses, einfaches und doch hervorragendes Kochen:

• Weniger ist oft mehr

Jamie Oliver hat sich nicht ohne Grund „The Naked Chef“ genannt. Bei ihm gibt es kein Versteckspiel hinter vielen ausgefallenen Zutaten und Beigaben, sondern allein die Konzentration auf ein paar wenige, gut ausgewogene Zutaten. Das erspart einem nicht nur Stress, weil man nicht die sonst in der Sterneküche üblichen vielen Arbeitsgänge hat, sondern das ist auch genau der Trend, dem moderne große Küchen folgen.

• Frische, saisonale Zutaten sind wichtiger als ausgefallene

Auch in Haubenlokalen sind die Zeiten der großen ledergebundenen Menüs mit bis zu 100 Speisen zur Auswahl lange vorbei. Viel eher finden Sie eine einzige Seite mit Angaben wie „Das Rind“ oder „Die Forelle“, die darauf hinweisen, dass zwar nur wenige, dafür aber marktfrische und saisonale Zutaten den Charakter der Gerichte ausmachen. Spargel im September oder Erdbeeren im Dezember sind nicht nur sogenannte Klimakiller, da sie immer lange Flugreisen hinter sich haben, sondern ohnehin auch meistens geschmacklos.

• Die richtige Kombination macht es

Es ist nicht die Anzahl oder die Ausgefallenheit der Zutaten, die ein großartiges Essen ausmacht, sondern die Kombination der Zutaten, die den Gerichten in diesem Buch das „gewisse Etwas“ geben. Die aufregendsten Speisen in guten Restaurants entfalten erst durch die durchdachte und perfekt ausgeführte Kombination von Süße und Säure, erdigem Geschmack und Schärfe, der Kombination von Texturen und Konsistenzen ihre Wirkung und ihren außerordentlichen Geschmack.

• Die Zutaten sind im Supermarkt leicht erhältlich

Aus dieser Grundregel ergibt sich, dass Sie hier keine Rezepte finden werden, für die Sie kilometerweit Spezialitätenläden abklappern müssen. Natürlich ist das Ideal ein gut sortierter, lokaler Markt wie beispielsweise die Wiener Traditionsmärkte Naschmarkt, Brunnenmarkt oder Karmelitermarkt, aber auch der Supermarkt ums Eck hat heutzutage hervorragende frische und saisonale Produkte zu bieten. Das Einzige, was man sich bewahren sollte, ist die Flexibilität, das Menü umzustellen, wenn einmal die gewünschte Zutat nicht frisch verfügbar ist. Auch dazu finden Sie passende Tipps in den Rezepten dieses Buches.

In diesem Sinne wünsche ich viel Spaß beim Nachkochen und vor allem keinen Stress beim Ausrichten von vielen Partys für Gäste und Freunde mit Fingerfood & Feines!

Ihre



Martina Lessing

INHALT

GRUNDREZEPTE

- 21 | Mayonnaise
- 21 | Mürbteig für pikante Speisen
- 22 | Mürbteig für süße Speisen
- 22 | Gemüsesuppe
- 23 | Nockerln
- 23 | Serviettenknödel
- 24 | Sauce Tartare



FINGERFOOD

- 28 | Hühnersuppe mit Curry, Gemüse und Joghurt
- 30 | Klare Karottensuppe mit Trüffelnockern
- 34 | Kokossuppe mit rotem Curry und Wasabi-Erbse
- 35 | Kresserahmsuppe mit Schwarzbrotwürfeln
- 37 | Paprikasuppe mit Safran und Tapenadenstangerl
- 40 | Pastinakensuppe mit gerösteten Haselnüssen
- 42 | Kalte Radieschensuppe mit Kren
- 45 | Rindsuppe mit Parmesanspätzle
- 48 | Saiblingssuppe mit Saiblingsnockern
- 49 | Rote Rübensuppe mit Orange und Milchschaum
- 53 | Blunzenlollis mit Senfdip
- 56 | Fischlollis mit Sauce Tartare
- 58 | Spinatkroketten mit Schafkäse und Tomatendip
- 60 | Weißwurstburger mit Senf und Gurken am Spieß
- 63 | Brieschüsselchen mit Zwiebelmarmelade
- 66 | Miniquiche mit Spinat, Gorgonzola und gerösteten Walnüssen
- 68 | Strudelteigschüsselchen mit Pecorino und Schafkäse
- 71 | Strudelteigschüsselchen mit Zucchini fülle
- 74 | Blätterteigschüsselchen mit Pilzen
- 78 | Blinis mit Lachsmousse
- 80 | Pikante Brandteigkrapferl mit Chorizofülle
- 84 | Gurkenschüsselchen mit Avocado creme
- 86 | Schafkäsemousse mit Rosmarin
- 87 | Selleriepüree mit Steinpilzpesto
- 90 | Tomatensalat mit Olivenkrokant
- 93 | Vitello Tonnato im Glas
- 95 | Matjesfilet mit Apfel und Zwiebel auf Pumpernickel
- 97 | Beef Tatar im Knusperbrot



WARME SCHÜSSELCHEN

- 101 | Süßkartoffelauflauf mit Spinat und Schafkäse
- 104 | Kohlrouladen mit Steinpilzfülle
- 107 | Kürbiskernnockerln mit Käsesauce
- 110 | Spinatserviettenknödel mit Salbeibutter und Kirschtomaten
- 112 | Würzige Linsen mit Tomaten, Kardamom und Panir-Käse
- 113 | Heilbutt gedämpft mit Ingwer und Frühlingszwiebeln
- 118 | Kabeljau gebraten mit Safrangemüse
- 120 | Paprikakraut mit gebratenen Garnelen
- 122 | Lachsfilets mit Linsen und Kokosmilch
- 123 | Lachspäckchen mit Zitrone und Frühlingszwiebeln
- 128 | Muscheltopf mit Chorizo und weißen Bohnen
- 130 | Risoni mit Paprika, Garnelen und Rucola
- 132 | Saiblingsnockerln mit Rucola
- 134 | Seeteufel mit geräuchertem Paprika und Sojabohnen
- 136 | Seeteufel mit Ingwer-Tomatensauce
- 138 | Steinbeißernockerln mit Dillsauce
- 140 | Entenbrust mit Pastinakenpüree und Orange
- 143 | Hühnerstücke mit Lauchgemüse und körnigem Senf
- 146 | Hühnerstücke mit Sojasauce, Ingwer und roten Zwiebeln
- 149 | Putengeschnetzeltes mit Pilzen und Schinken
- 152 | Grießstrudel mit Eierschwammerl und Schinken
- 153 | Linsen mit Kaminwurzeln und Serviettenknödel
- 156 | Schweinefilet im Kräutermantel mit Linsen
- 160 | Kalbsschulter mit Morcheln und Marsala
- 162 | Kohlrouladen mit Kalbfleisch und Pilzen
- 164 | Rinderbacke geschmort mit Hagebuttensauce
- 166 | Rinderragout mit Pilzen, Speck und Schalotten
- 167 | Lammfleisch in Zitronensauce



SÜSSES

- 172 | Ananascreme mit Pistazien
- 174 | Bayerische Creme mit Weichseln und Maroni
- 176 | Beerentiramisu
- 178 | Birnen-Zwetschken-Crumble
- 181 | Lavendel-Crème-Brulée
- 184 | Eierlikör-Crème-Brulée
- 186 | Feigentörtchen mit Pistazienmarzipan
- 187 | Kokoskuchen mit Aranzini
- 192 | Kürbiskernknödel mit Kürbisbrösel und Himbeersauce
- 193 | Lebkuchentiramisu
- 195 | Mandel-Orangen-Küchlein
- 200 | Mandelpudding mit Safran
- 202 | Mohnknödel mit Zwetschkensauce
- 203 | Nussblättertörtchen mit Schokoladenglasur
- 206 | Schokolade-Mandelkuchen
- 210 | Süßer Serviettenknödel mit Vanilleeis und Früchten
- 214 | Weichseltörtchen mit Marzipan
- 215 | Warmes Winterkompott
- 218 | Weiße Schokomousse mit Cranberrys
- 220 | Stollenbissen mit Nüssen und Schokolade
- 223 | Zitronentörtchen mit Heidelbeeren
- 226 | Topfsoufflé mit Tonka-Erdbeeren
- 227 | Pannacotta mit Whisky, Himbeersauce und gerösteten Haferflocken





FINGERFOOD



PASTINAKENSUPPE MIT GERÖSTETEN HASELNÜSSEN

Für ca. 20 kleine Tassen 

ZUTATEN

1 kleine Zwiebel
100 g Kartoffeln
500 g Pastinaken
2 EL Butter
1,2 l Gemüsesuppe (siehe S. 22)
Salz und Pfeffer
200 ml Schlagobers (Sahne)
1 EL gehackte, geröstete Haselnüsse
ev. Haselnussöl

Die Zwiebel schälen und klein schneiden, die Kartoffeln und die Pastinaken schälen und grob schneiden. 80 g von den Pastinaken in kleine Würfel schneiden und beiseite stellen.

1 EL Butter in einem Topf schmelzen, die Zwiebel darin andünsten, die Kartoffeln und die restlichen Pastinaken dazugeben und mit der Suppe aufgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Obers beimengen und die Suppe pürieren. Abschmecken.

1 EL Butter in einer Pfanne schmelzen und die Pastinakenwürfel darin goldbraun braten.

ZU GUTER LETZT

In kleine Tassen füllen und mit den Pastinakenwürfeln und den gehackten Nüssen garnieren. Nach Geschmack einen Tropfen Haselnussöl darüberträufeln.

ROTE RÜBENSUPPE MIT ORANGE UND MILCHSCHAUM

Für ca. 20 kleine Tassen 

ZUTATEN

500 g frische Rote Rüben (Rote Bete)

2 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer

Saft und Schale von

2 unbehandelten Orangen

250 ml Gemüsesuppe (siehe S. 22)

150 ml Milch

Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Die Roten Rüben schälen, mit dem Olivenöl beträufeln, salzen und in Alufolie einpacken, gut zudrücken und im vorgeheizten Backofen 30–40 Minuten rösten, bis sie weich sind.

Die Schale der beiden Orangen abreiben und zur Seite stellen. Die Orangen auspressen.

Die Roten Rüben aus der Folie nehmen und mit dem Orangensaft in einen Standmixer füllen und pürieren. Die Gemüsesuppe und zwei Drittel von der Milch hinzufügen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und in Gläser füllen.


ZU GUTER LETZT

Die restliche Milch wärmen, aufschäumen und vorsichtig auf die Suppe löffeln. Mit der Orangenschale bestreuen und sofort servieren.





SPINATKROKETTEN MIT SCHAFKÄSE UND TOMATENDIP

Für ca. 40 Stück 

ZUTATEN

250 g frischer Blattspinat
2 EL Butter
60 g Mehl
150 ml Milch
etwas geriebene Muskatnuss
60 g griechischer Schafkäse (Feta)
1 Ei
Salz und Pfeffer
Schale einer ½ unbehandelten Zitrone
Mehl, Eier und Semmelbrösel
zum Panieren
Öl zum Frittieren

Für den Tomatendip

1 EL Olivenöl
½ Zwiebel
1 EL Zucker
3 Tomaten
1 Prise Salz
1 Spritzer Apfelessig
1 Msp. Cayennepeffer

Bereits am Vortag die Krokettchen vorbereiten: Hierfür den Spinat mit kochendem Wasser übergießen und zusammenfallen lassen. Klein hacken.

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen, das Mehl dazugeben und mit Milch aufgießen (Sauce Béchamel). Unter kräftigem Rühren gut durchkochen. Mit Muskat würzen. Den Spinat, den klein gewürfelten Käse und das Ei hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und geriebener Zitronenschale abschmecken. Abkühlen lassen.

Aus der Masse kleine Bällchen formen und auf einem Brett über Nacht tiefkühlen.

Für den Dip das Olivenöl erhitzen und die geschälte und klein geschnittene Zwiebel darin anschwitzen. Den Zucker hinzufügen und karamellisieren. Die Tomaten klein schneiden und mit der karamellisierten Zwiebel 20 Minuten köcheln lassen. Pürieren und mit Salz, Essig und Cayennepeffer abschmecken.

ZU GUTER LETZT


Die Bällchen zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei und den Brösel wälzen. In heißem Öl herausbacken und am Spieß mit dem Dip servieren.



TIPP

Der Dip kann schon einige Tage zuvor zubereitet werden.

BLÄTTERTEIGSCHÜSSELCHEN MIT PILZEN

Für ca. 40 Stück 

ZUTATEN

1 Pkg. Blätterteig
etwas Milch zum Bestreichen
1 Schalotte
½ Knoblauchzehe
1 EL Butter
200 g Pilze (z. B. Champignons)
2 EL Crème fraîche
1 TL getrockneter Thymian
Salz und Pfeffer
ein paar Tropfen Steinpilz- oder Trüffelöl
frischer Thymian zur Garnierung

Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Aus dem Blätterteig 40 Kreise mit ca. 5 cm Durchmesser ausstechen. Bei der Hälfte davon in der Mitte nochmals einen kleinen Kreis ausstechen. Den so entstandenen Ring mit Milch bestreichen und auf einen großen Kreis setzen. Ca. 10 Minuten backen, bis die Schüsselchen aufgegangen sind.

Die Schalotte schälen, fein hacken und zusammen mit dem geschälten Knoblauch in der Butter andünsten. Die Pilze klein schneiden und dazugeben. So lange dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die Crème fraîche und den getrockneten Thymian hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit ein paar Tropfen Steinpilz- oder Trüffelöl verfeinern.


ZU GUTER LETZT

Die Pilzmasse in die Blätterteigschüsselchen füllen und mit frischem Thymian garnieren.





BLINIS MIT LACHSMOUSSE

Für ca. 40 Stück 

ZUTATEN

75 g Buchweizenmehl
35 g Weizenmehl
1 ½ TL Backpulver
1 Ei
180 ml Buttermilch
30 g Butter, geschmolzen
1 Prise Salz
etwas Sonnenblumenöl
Dille oder Forellenkaviar
für die Garnitur

Mehl und Backpulver in einer Schüssel vermischen, dann das verquirlte Ei und die Buttermilch dazugeben, am Schluss die flüssige Butter hinzufügen. Salzen.

Pro Blini einen Teelöffel Teig in einer Pfanne mit ganz wenig Öl (oder in einer beschichteten Pfanne ohne Öl) backen. Wenn die Blinis braun sind, umdrehen und kurz weiterbacken. Auskühlen lassen.

Für die **Lachsmousse** den Lachs mit dem Sauerrahm und der Crème fraîche pürieren, den Kren und etwas Zitronensaft dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Lachsmousse
100 g geräucherter Lachs
100 ml Sauerrahm (saure Sahne)
100 g Crème fraîche
1 TL geriebener Kren (Meerrettich)
etwas Zitronensaft
Salz und Pfeffer

ZU GUTER LETZT

Die Lachsmousse in einen Spritzbeutel geben und auf die Blinis spritzen (oder mit einem kleinen Löffel darauf geben). Mit Dille oder Kaviar garnieren.



TIPP

Die Blinis lassen sich schon ein paar Tage vorher zubereiten und in einer Plastikdose aufbewahren. Kurz vor dem Garnieren ein paar Minuten im warmen Backofen aufwärmen.

VITELLO TONNATO IM GLAS

Für ca. 20 Gläschen 

ZUTATEN

1 EL Sonnenblumenöl

1 Bund Suppengrün

700 g Kalbstafelspitz

2 Dosen Thunfisch

6 Sardellenfilets

2 EL Kapern

200 g Mayonnaise (siehe S. 21)

Salz und Pfeffer

Rucola (Rauke) zum Garnieren

Kapernbeeren für die Garnitur

Bereits am Vortag das Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen, das Suppengrün schneiden und im Öl anbraten. Mit 2 Liter Wasser aufgießen und ca. 1 Stunde köcheln lassen. Den Kalbstafelspitz dazugeben und nochmals aufkochen lassen. Den Herd abdrehen und das Fleisch ziehen und abkühlen lassen. Kalt stellen.

Am nächsten Tag das Fleisch aus der Suppe nehmen und dünn aufschneiden.

Den Thunfisch abgießen und mit den Sardellen, den Kapern und der Mayonnaise pürieren. Mit etwas Suppe zu einer nicht allzu flüssigen Sauce verlängern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ZU GUTER LETZT

Den in Scheiben geschnittenen Tafelspitz nochmals in feine Streifen schneiden, mit ein wenig Rucola in Gläschen füllen, mit der Sauce beträufeln und mit den Kapernbeeren garnieren.



TIPP

Auch die Sauce lässt sich gut am Vortag zubereiten.



SÜSSKARTOFFELAUFLAUF MIT SPINAT UND SCHAFKÄSE

Für ca. 16 Schüsselnchen 

ZUTATEN

400 ml Schlagobers (Sahne)
1 EL Salbei
1 Knoblauchzehe, in Scheiben geschnitten
1,5 kg Süßkartoffeln
etwas Olivenöl
500 g frischer Blattspinat
Salz und Pfeffer
etwas geriebene Muskatnuss
200 g griechischer Schafkäse (Feta)
3 EL geröstete Haselnüsse
geriebener Parmesan zum Bestreuen

Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Das Schlagobers mit dem Salbei und dem Knoblauch aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Salbei und Knoblauch entfernen.

Die Süßkartoffeln schälen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden (eventuell mit einer Brotschneidemaschine).

Auf ein gefettetes Backblech legen, mit Öl beträufeln und 20 Minuten braten.

Den Spinat in ein Sieb geben und mit kochendem Wasser übergießen. Fest ausdrücken. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.



TIPP

Man kann statt den Süßkartoffeln auch Kürbis verwenden.
Ein paar Tropfen Haselnussöl verfeinern den Auflauf.

Eine Schicht Süßkartoffelscheiben in eine gebutterte Auflaufform legen, darauf den Spinat verteilen, den Schafkäse darüberbröseln, die Haselnüsse darüberstreuen und als Abschluss nochmals eine Schicht Süßkartoffeln legen. Mit dem Schlagobers übergießen und mit Parmesan bestreuen.


ZU GUTER LETZT

Ca. 30 Minuten backen und mit grünem Salat servieren.



KABELJAU GEBRATEN MIT SAFRANGEMÜSE



Für ca. 16 Schüsselnchen 

ZUTATEN

1,5 kg Kabeljaufilet

2 EL Olivenöl

2 EL trockener Wermut

1 Lorbeerblatt

Für das Safrangemüse

100 g Schalotten, geschält

1 roter Paprika, entkernt

1 Fenchel

100 g Staudensellerie

2 Knoblauchzehen, geschält

5 EL Olivenöl

1 Lorbeerblatt

1 TL getrockneter Estragon

½ TL Safranpulver

2 EL trockener Wermut

Gemüse- oder Fischsuppe bei Bedarf

1 Zucchini

1 große Kartoffel

50 g Kapern

20 g Orangeat

Salz und Pfeffer

Den Backofen auf 160°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für das **Safrangemüse** Schalotten, Paprika, Fenchel, Staudensellerie und Knoblauch klein schneiden und in einem Topf im Olivenöl anbraten. Das Lorbeerblatt und den Estragon dazugeben.

Den Safran mit 2 EL Wermut vermischen und zum Gemüse gießen. Eventuell etwas Suppe zufügen. Die klein geschnittene Zucchini dazugeben und die geschälte Kartoffel in das Ragout reiben. 10 Minuten schmoren lassen. Kapern und Orangeat untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Fisch in Würfel (ca. 2 x 2 cm) schneiden und im Olivenöl scharf anbraten, mit dem Wermut beträufeln und mit dem Lorbeerblatt im Backofen 10 Minuten ziehen lassen.

ZU GUTER LETZT

Das Ragout auf Teller verteilen, den Fisch darauf anrichten und am besten mit knusprigem Brot servieren.

LACHSFILETS MIT LINSEN UND KOKOSMILCH

Für ca. 16 Schüsselnchen 

ZUTATEN

400 g Linsen (Puy oder Beluga)
1,2 kg Lachs, ohne Haut und Gräten
Salz und Pfeffer
1 kleine grüne Chilischote
1 Knoblauchzehe
2 EL Sonnenblumenöl
3 EL frisch geriebener Ingwer
2 Dosen Kokosmilch
200 g Babyspinat
frischer Koriander

Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Die Linsen in einem Topf mit kaltem Wasser ohne Salz aufstellen und ca. 15 Minuten kochen, bis sie bissfest sind. Abgießen und mit kaltem Wasser abspülen.

Den Lachs in ca. 2 x 2 cm große Würfel schneiden, salzen und pfeffern und im Backofen ca. 8 Minuten schmoren.

Den Chili fein hacken. Den Knoblauch schälen, klein schneiden und im Öl glasig braten, Chili und Ingwer dazugeben und ein paar Minuten weiterbraten. Die Kokosmilch und die Linsen hinzufügen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Den Spinat untermengen und zusammenfallen lassen. Abschmecken.


ZU GUTER LETZT

Die Linsen mit frischem Koriander bestreuen und mit den Lachswürfeln anrichten.





SCHWEINEFILET IM KRÄUTERMANTEL MIT LINSEN

Für ca. 16 Schüsselnchen 

ZUTATEN

400 g Linsen (Puy oder Beluga)

1,5 kg Schweinefilets

3 EL Dijonsenf

1 EL Butter

1 EL Öl

3 Äpfel

1 mittelgroße Zwiebel

150 ml Apfelsaft

2 EL körniger Senf

Salz und Pfeffer

150 g Crème fraîche

2 Handvoll frische Petersilie

Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Die Linsen in einem Topf mit kaltem Wasser ohne Salz aufstellen und bissfest kochen. Das Wasser abgießen.

Die Schweinefilets putzen und die Enden abschneiden. Rundherum mit dem Dijonsenf einreiben und in einer Pfanne in Butter und Öl scharf anbraten. Herausnehmen.

Die Äpfel vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und ebenfalls klein schneiden. Die Zwiebel und die Äpfel in derselben Pfanne kurz anbraten. Die Linsen dazugeben und mit Apfelsaft aufgießen. Den körnigen Senf unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Crème fraîche unterrühren und abschmecken.

Die Petersilie klein hacken und die Filets darin wälzen. Salzen und pfeffern. In eine Auflaufform legen und 20 Minuten im Backofen braten. Herausnehmen und in Alufolie einwickeln, 5 Minuten ruhen lassen.

ZU GUTER LETZT

Die Filets aufschneiden und mit den Linsen servieren.





BEERENTIRAMISU

Für ca. 20 Gläschen 

ZUTATEN

4 Eier
100 g Kristallzucker
1 Pkg. Vanillezucker
500 g Mascarpone
250 ml Schlagobers (Sahne)
Cranberrysaft
400 g Biskotten
300 g gemischte Beeren, gefroren
frische Beeren zum Garnieren

Die Eier trennen. Das Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen und den Mascarpone einrühren.


Das Eiweiß steif schlagen, das Obers ebenso. Zuerst das Schlagobers unter die Mascarponecreme heben, dann das Eiweiß vorsichtig unterziehen.

Den Cranberrysaft in eine flache Schüssel gießen und die Biskotten darin wenden. Die Hälfte davon in kleine Gläschen schichten und die Hälfte der Mascarponecreme darübergeben. Danach die aufgetauten Beeren auf der Creme verteilen. Darüber eine Schicht getränkte Biskotten legen und die restliche Creme darauf verstreichen. Kalt stellen – am besten über Nacht.

ZU GUTER LETZT

Kurz vor dem Servieren das Tiramisu mit frischen Beeren garnieren.

LAVENDEL-CRÈME- BRULÉE

Für ca. 20 kleine Portionen 

ZUTATEN

1 Vanilleschote

100 ml Milch

500 ml Schlagobers (Sahne)

2 TL Lavendelblüten

6 Eigelb

100 g Kristallzucker

3 TL brauner Zucker

Den Backofen auf 120 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Die Milch mit dem Vanillemark, der Vanilleschote, dem Obers und 1 TL Lavendelblüten aufkochen und 1 Stunde ziehen lassen.

Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Milch-Obers-Mischung durch ein Sieb gießen und die Vanilleschote entfernen. Langsam zu der Eicreme hinzufügen.

In feuerfeste Schüsselchen geben und diese in eine feuerfeste Auflaufform stellen. Mit kochendem Wasser bis zur halben Höhe der Schüsselchen befüllen und für 1 Stunde in den Ofen stellen (die Creme sollte gestockt sein!). Abkühlen lassen.



TIPP

Die Creme kann schon am Vortag zubereitet werden. Wenn es mal schnell gehen muss, kann man auch ein Päckchen Vanillezucker statt der Vanilleschote verwenden.

ZU GUTER LETZT

Kurz vor dem Servieren mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner karamellisieren. Mit den restlichen Lavendelblüten bestreut servieren.

Andere Variante: Unter dem vorgeheizten Grill ein paar Minuten bräunen lassen.



NUSSBLÄTTERTÖRTCHEN MIT SCHOKOLADENGLASUR

Für ca. 16 Stück 

ZUTATEN

5 Eiweiß

80 g Puderzucker

250 g gemahlene Haselnüsse

Für die Creme

5 Eigelb

125 ml Milch

150 g Butter

80 g Kristallzucker

1 Pkg. Vanillezucker

Für die Glasur

200 g Butter

200 g dunkle Schokolade

(70 % Kakaoanteil)

Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Das Eiweiß steif schlagen, den Puderzucker und die Haselnüsse vorsichtig unterheben und auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Ca. 15 Minuten backen und den Teig sofort (!) in 4 gleich große Teile schneiden.

Für die **Creme** das Eigelb zusammen mit der Milch über einem Wasserbad schaumig schlagen, bis es eine dickliche Creme wird. Abkühlen lassen.

Die Butter mit dem Kristallzucker und dem Vanillezucker cremig aufschlagen. Danach mit der Eigelbmasse verrühren.

Ein Drittel der Creme auf das erste Teigblatt streichen, dann das zweite Teigblatt darauflegen und mit dem Rest ebenso weiterverfahren. Mit einem Brett beschweren und über Nacht kalt stellen.


ZU GUTER LETZT

Den Kuchen in ca. 4 x 4 cm große Würfel schneiden.

Für die **Glasur** die Butter und die Schokolade im Wasserbad schmelzen und die Würfel damit glasieren (am einfachsten ist es, die Würfel in der Schokoladenglasur einzutauchen). Abkühlen lassen.



TOPFENSOUFFLÉ MIT TONKA-ERDBEEREN

Für ca. 16 kleine Portionen 

ZUTATEN

4 Eier

100 g weiche Butter

100 g Kristallzucker

500 g Topfen, 20 % (Quark)

Schale von 1 unbehandelten Zitrone

1 Prise Salz

2 EL Maizena

Für die Tonka-Erdbeeren

500 g Erdbeeren

50 g Kristallzucker

1 Tonkabohne

Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Die Eier trennen. Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren, den Topfen, die Zitronenschale und das Eigelb dazugeben und zu einer sämigen Creme verrühren.

Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter die Topfencreme ziehen. Maizena darüberstreuen und unterziehen.

Die Förmchen ausbuttern und mit Kristallzucker austreuen.

Die Masse einfüllen und ca. 10–15 Minuten backen.

Für die **Tonka-Erdbeeren** die Erdbeeren in kleine Stücke schneiden, mit dem Zucker und der geriebenen Tonkabohne vermischen.

ZU GUTER LETZT

Die Soufflés mit den Tonka-Erdbeeren servieren.

