

Menü

Tarte Tatin von kleinen Kartoffeln und Cocktailtomaten
gebackene Schnitzel vom Austernpilz in Sesamkruste und cremiger Humussauce

*

Waldpilzragout auf Maronen-Tagliatelle
Wachteleier und Steckrübenkaviar

*

Offene Safran-Lasagne mit gegrillter Aubergine und Kürbis
marinierter Büffel-Mozzarella
fruchtiger Rotkohlsalat

*

gebackene Vanillecreme-Törtchen
Rumfrüchte und Portweineiscreme

Tarte Tatin von kleinen Kartoffeln und Cocktailtomaten

Zutaten für 6 Personen

500 g kleine Kartoffeln mit Schale, gegart

500 g Cocktailtomaten

1 Rolle Blätterteig

1 Bund Basilikum

2 EL Rübenkraut

1 EL Balsamessig

2 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer

Tarte- oder Pizzaform mit 20 cm Durchmesser

Die Form mit Olivenöl einpinseln, dann den Rübenkrautsirup und den Balsamessig in der Form verteilen. Die Kartoffeln und die Tomaten in der Form verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Blätterteig über die Tomaten-Kartoffel-Mischung legen, bis zum Rand ziehen und am Rand leicht unter die Masse drücken. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Bei 200°C goldbraun backen. Nach dem Backen wird die Tarte kopfüber auf eine Platte gestürzt und das Basilikum aufgestreut.

Austernpilz in Sesamkruste

Zutaten

200 g große Austernpilze
2 Eier, aufgeschlagen
2 EL Sesampaste
200 g Panko (oder Semmelbrösel)
2 EL Sesamsamen
Salz und Pfeffer
Olivenöl

Die Austernpilze mit der Hand flachdrücken. Eier, Gewürze, Sesampaste und Sesamsamen in einer Schale verquirlen. Dann die Austernpilze zuerst in der Eimischung tränken und anschließend durch das Panko ziehen. In einer Pfanne mit Olivenöl goldbraun ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Cremige Humussauce

400g Kichererbsen (in heißem Wasser eingeweicht oder aus der Dose)
100 g Sesampaste
Saft von ½ Zitrone
1 Knoblauchzehe
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
100 ml kaltes Wasser

Alle Zutaten in einer Küchenmaschine pürieren und abschmecken. Zur Dekoration können gehackte Petersilie, Olivenöl und geräuchertes Paprikapulver verwendet werden.

Lauch-Sellerie-Püree

2 Knollen Sellerie, geschält und in Würfeln
2 Stangen Lauch, geputzt und in Stücke geschnitten
Salz und Pfeffer
Macis (Muskatblüten)
200ml heiße Milch oder Mandelmilch
2 EL kalte Butter
etwas Zitronensaft zum Abschmecken

Sellerie und Lauch in gesalzenem Wasser garkochen. Mit dem Zauberstab pürieren, mit Milch und Butter aufziehen und mit Salz, Macis und Pfeffer abschmecken.

Waldpilzragout auf Maronen-Tagliatelle, Wachteleier und Steckrübenkaviar

Zutaten für 6 Personen

400g Mehl, doppelgriffig (Instant)
100g Maronen, glasiert und püriert
5 Eier
3 EL Olivenöl
1 TL Meersalz
250g geschmolzene Butter zum Bestreichen
Muskatnuss frisch gerieben

Aus den Zutaten einen glatten Teig kneten. 10 Minuten ruhen lassen. Durch die Nudelmaschine drehen und gleichmäßig dünne Platten herstellen. Dann Bandnudeln schneiden. Wer mag, kann die Nudeln auch mit einem gezahnten Teigrädchen schneiden, sieht hübscher aus. Die Pasta in kochendem Wasser 4-5 Minuten kochen, aus dem Wasser schöpfen und mit heißer Butter beträufeln und mit Muskat würzen.

Waldpilzragout

1 Kg gemischte Waldpilze: Kräutersaitling, Austernpilz, Butterpilz, Herbsttrompeten, Champignons etc.
1-2 EL Olivenöl
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 EL gesalzene Butter
½ EL Meersalz
Cayennepfeffer
Thymian
250 ml Sahne
3 EL fein gehackte Petersilie

Pilze trocken putzen, Frühlingszwiebeln in feine Röllchen schneiden und in Olivenöl und Butter andünsten, Knoblauch fein hacken und zugeben. Pilze in Scheiben schneiden und zugeben. Salzen und pfeffern, Thymian fein zupfen und zugeben. Alles etwa 10 Minuten dünsten. Mit der Sahne aufgießen und 5 Minuten schmoren lassen. Zum Schluss die Petersilie aufstreuen.

Wachteleier

entweder in kochendem Wasser hart kochen (3-4 Minuten) oder in einer Pfanne mit Olivenöl bei geringer Hitze als Spiegelei ausbacken. 3. Variation, in Maronenpasta mit Waldpilzragout Essigwasser pochieren. Dazu heißes Wasser mit Essig und Salz aufkochen lassen, Ei in einer Tasse aufschlagen. Mit einem Holzlöffel im heißen Wasser einen Strudel erzeugen und das Ei vorsichtig hineingleiten lassen. 2 Minuten ziehen lassen und mit einem Schaumlöffel rausholen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Steckrübenkaviar

1 kleine Steckrübe, geschält und in kleinen Würfeln
1 EL Butter
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
1 EL Speisestärke in kaltem Wasser angerührt
etwas Zitronensaft

Die Würfelchen in kochendem Wasser zusammen mit Gewürzen und Butter in wenigen Minuten garkochen. Butter zugeben und mit der Speisestärke andicken. Gegebenenfalls mit Zitronensaft abrunden.

Offene Safran-Lasagne mit gegrillter Aubergine und Kürbis
Marinierter Büffel-Mozzarella
Fruchtiger Rotkohlsalat

Zutaten für 3 Personen

3 Lasagneplatten
3 kleine Auberginen
1 kleiner Butternutkürbis

Die frischen Lasagneplatten in Salzwasser 3-4 Minuten garen, unter kaltem Wasser abschrecken und auf Frischhaltefolie legen. Die Auberginen in dünne Scheiben und den Kürbis in Spalten schneiden. Beides salzen, pfeffern und auf einer Grillplatte mit Olivenöl kross grillen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Pro Person 3 Lasagneplatten verwenden. Zuerst eine Nudelplatte auf das Blech legen, darauf eine Kürbisspalte legen. Anschließend eine zweite Lasagneplatte auflegen, auf die eine Auberginenscheibe kommt. Abschließend die dritte Lasagneplatte auflegen und oben auf die Safransauce gießen. Den Backofen auf Grillstufe stellen. 200 g geriebenen Parmesan auf die Lasagne Portionen streuen und goldbraun gratinieren. Auf einem Teller zusammen mit dem marinierten Büffel-Mozzarella anrichten und noch etwas von der Marinade auf dem Gericht verteilen. Abschließend den Rest Safransauce anbei geben.

Safrancreme

2 Schalotten, gewürfelt
1/2 EL aufgelöste Safranfäden (1 Tütchen)
50 ml Weißwein
50 ml Sahne
75 ml Gemüsebrühe
1 EL eiskalte Butter zum Aufmontieren
Olivenöl

Schalotten in Olivenöl anbräunen, anschließend Safran, Gewürze und Flüssigkeiten hinzugeben. Das Ganze 20 Minuten köcheln lassen und abschließend mit der eiskalten Butter und einem Zauberstab aufmontieren.

Marinierte Büffel-Mozzarella

125g Mozzarella
5 EL Balsamicoessig
1 EL Honig
6 EL Olivenöl
1 EL Senf

Alle Zutaten zu einer Vinaigrette aufschlagen und den Mozzarella darin einlegen, salzen und pfeffern.

Fruchtiger Rotkohlsalat

Zutaten für 6 Personen

Dressing:

100ml Limettensaft

1 Stängel Zitronengras, in kleine Stücke geschnitten

3 EL Ahornsirup

2 TL Sojasauce

Chiliflocken

2 EL Sesamöl aus gerösteten Samen

4 EL Olivenöl

Für das Dressing alle Zutaten außer dem Oliven- und dem Sesamöl in einer kleinen Pfanne bei relativ hoher Temperatur 5-10 Minuten sirupartig einkochen. Vom Herd nehmen, auskühlen lassen und durch ein feines Sieb in eine Schüssel gießen. Das Sesam- und das Olivenöl in einem feinen Strahl dazugeben und kräftig verrühren.

Salat:

1 kleiner Rotkohl, in feine Streifen geschnitten

7 helle Wirsingblätter, in feine Streifen geschnitten

1 reife Mango, in dünne Streifen geschnitten

½ Chilischote, entkernt und in feine Ringlein geschnitten

5 Stängel Minze, die Blätter grob gehackt

20g Koriander, die Blätter abgezupft und grob gehackt

Die Kohlstreifen mit den übrigen Salatzutaten in eine Schüssel geben, vorsichtig mischen und mit dem Dressing übergießen. Nochmals mischen und mit etwas Salz abschmecken.

Rumfrüchte und Portweineiscreme

Zutaten für 6 Personen

300ml weißer Portwein

100g Honig

6 Eigelb

500g Creme fraîche

300ml geschlagene Sahne

1 Prise Salz

100g geröstete Pinienkerne

100g Zucker

Den Portwein in einer Kasserolle bei mittlerer Temperatur einreduzieren, beiseitestellen und abkühlen lassen. Die Eigelbe mit dem Honig schaumig aufschlagen und eine Prise Salz zugeben. Die Sahne und die Creme fraîche zugeben und gut vermischen. In eine Eismaschine geben. Eis in zwei Portionen herstellen und in einer Schale mit dem einreduzierten Portwein vermischen.

Aus angebräuntem Zucker und den Pinienkerne in einer Pfanne Pinienkrokant herstellen. Krokant über das Eis geben.

Rumfrüchte

500g gemischte Früchte der Saison

200ml Rum 54%

Die Früchte waschen, schälen sofern nötig und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Rum in einem Topf mit den Früchten zusammen etwa 1 Stunde marinieren lassen. Zum Servieren die Früchte nach Geschmack nochmal in einer Pfanne erhitzen, etwas von dem Rum zugeben und flambieren. Die Früchte in der Pfanne müssen möglichst trocken sein bevor der Rum zugegeben und entflammt wird.

Gebackene Vanillecreme-Törtchen

Zutaten für 6 Personen

2 Platten Blätterteig
Rohrzucker
Zimt
Porzellanförmchen (oder Muffin-Blech)
etwas Butter zum Ausbuttern der Förmchen

Den Blätterteig mit Zucker und Zimt bestreuen und die Porzellanförmchen ausbuttern. Den Teig in so große Stücke schneiden, dass die Förmchen damit ausgelegt werden können. Den Rand des Teiges rustikal hochstehen lassen. Den Backofen auf 170°C vorheizen.

Die Creme

4 Eier
300g Crème fraîche
1 TL Zitronenzesten
2 EL Rohrzucker
1 EL Vanillelikör oder Sirup
1 gest. EL Backpulver
1 Prise Salz

Die Zutaten schaumig miteinander verrühren und in die mit dem Blätterteig ausgefüllten Förmchen einfüllen. Im Backofen goldbraun backen.