

Geträufeltes Maronensüppchen mit karamellisierten Sonnenblumenkernen

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten Suppe:

500 g Maronen geschält
500 ml Geflügelfond
250 ml Milch
250 ml Sahne

Salz, Zucker, Trüffel Öl

Zutaten Sonnenblumenkerne:

100 g Sonnenblumenkerne
6 EL Zucker

Zubereitung Maronensuppe: Die Maronen in der Geflügelbrühe bei mittlerer Hitze Weichkochen (leicht salzen und Zuckern). Wenn die Maronen weich sind die Sahne und Milch hinzugeben, und mit einem Stabmixer pürieren. Nun die Suppe einmal aufkochen und mit etwas Trüffel Öl, Salz, und Zucker abschmecken.

Zubereitung: Die Sonnenblumenkerne in eine heiße Stielkasserolle geben, danach den Zucker einstreuen und leicht rösten. Danach auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen, dann leicht zerbröseln damit die Kerne auseinander gehen.

Wildkräutersalat mit Granatapfeldressing und Lachstatar

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 020 Minuten

Zutaten Salat:

200 g Wildkräutersalat
50 ml heller Balsamico
50 ml neutrales Öl
2 Granatäpfel
1 EL Honig

Zutaten Tatar:

200 g geräucherter Lachs
1 kleine Zwiebel
2 Gewürzgurken
1 EL weißer Balsamico
1 TL grüner Pfeffer

Sowie:

Salz & Pfeffer

Zubereitung: Salat säubern, dann zerpfücken.

Den Salat mittig setzen. Granatapfel entkernen. Die Zutaten für das Dressing in einen Pürierbecher geben, danach sehr fein pürieren danach durch ein Haarsieb geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Lachs durch einen Fleischwolf geben oder sehr fein schneiden. Zwiebeln die Gewürzgurken in feine Würfel schneiden und mit dem grünen Pfeffer und dem Balsamico unterheben. Danach abschmecken mit Pfeffer und Salz.

Pur Pur Tagliatelle mit Spinat, Pinienkernen und Rosinen

Für 4 Personen

Zubereitungsduer: 45 Minuten

Zutaten Tagliatelle:

500 g Mehl (Typ 405)
4 Eier
2 EL Olivenöl
1/2 TL Salz

Oder 500 g Tagliatelle

Sonstige Zutaten:

500 ml Rote Beete Saft
1 EL Raz el Hanout
3 EL Butter

300 g Spinat
100 g Pinienkerne
50 g Rosinen
150 ml Sahne
150 ml Gemüsefond

Salz & Pfeffer

Zubereitung Tagliatelle: Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Ist der Teig zu fest, etwas Wasser hinzugeben, ist der Teig zu feucht bzw. zu weich, etwas Mehl hinzugeben.

Den Nudelteig als Tagliatelle (Bandnudeln) vorbereiten und dann im siedenden Salzwasser 4 Minuten garen.

Weitere Zubereitung: Den Rote Beete Saft auf 150 ml einköcheln lassen, danach die zuvor gegarten Nudeln in den Sud mit der Butter vermengen. Raz el Hanout dazugeben. Spinat zunächst blanchieren, dann im kalten Wasser abschrecken und etwas kleiner schneiden. Pinienkerne anrösten. Nudeln in einer großen Pfanne mit etwas Öl anbraten, dann den Spinat dazugeben sowie die Pinienkerne und die Rosinen. Zu guter Letzt die Sahne und den Gemüsefond aufgießen, aufkochen lassen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Schweinefilet im Wirsing Mantel mit mediterranen Kartoffelbällchen

Für 4 Personen | Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Zutaten Filet:

500 g Schweinefilet
 300 g Streifenfleisch vom Schwein oder 300 g Hackfleisch
 1 Apfel
 1 Ei
 1 EL Oregano
 1 EL Thymian
 8 blanchierte Wirsingblätter

Zutaten Thymian Jús::

1 Zwiebel
 1 Bund Thymian
 3 EL Tomatenmark
 2 EL Zucker
 300 ml Rotwein
 300 ml Gemüsefond

Etwas Öl zum Braten

Zutaten Kartoffelbällchen:

400 g gekochte, ausgekühlte Kartoffeln oder Kloß Teig
 1 TL Salz
 Muskat
 50 g geriebenen Parmesan
 70 g Mehl
 1/2 rote Paprika
 50 g getrocknete Tomaten
 2 EL Pinienkerne
 1/2 Zwiebel
 10 g mediterrane Kräuter

Sowie:

400 g Karotten
 50 g Zucker
 Salz und Pfeffer

Zubereitung Wirsing Mantel: Das Schweinefilet säubern und rundherum mit etwas Öl gut anbraten. Dann auskühlen lassen und kräftig würzen. Den blanchierten Wirsing auf Frischhaltefolie legen, vorher den Strunk heraus schneiden. Die Blätter sollten sich ca. 3 cm überlappen. Dann mit einem Nudelholz über die Blätter rollen das alles gleichmäßig glatt ist. Apfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Das Streifenfleisch durch einen Fleischwolf geben. Das Hackfleisch dann mit dem Apfel, Ei, Oregano und Thymian gut vermengen, abschmecken mit Pfeffer und Salz. Die Masse auf das Wirsingblatt streichen, an einer der langen Seiten ca. 1 cm frei halten. Das Filet darauf legen und einwickeln. Mit der Kante nach unten in eine tiefe Auflaufform legen und mit dem Fond übergießen. Im Backofen bei 180 Grad ca. 15 bis 20 Minuten gar ziehen lassen.

Zubereitung Bällchen: Die gekochten Kartoffeln zuerst durch eine Kartoffelpresse geben oder den Kloß Teig durchkneten dann mit den Salz, Muskat, Käse, und Mehl zu einem Teig kneten. Paprika in kleine Würfel schneiden. Die getrockneten Tomaten in feinste Streifen schneiden. Die Zwiebel ebenfalls in Würfelchen schneiden. Kräuter ebenfalls klein schneiden. Dann alles zusammen gut vermengen und Bällchen daraus formen. Dann auf ein Backblech geben was zuvor mit Backpapier ausgelegt wurde. Im Backofen bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen.

Zubereitung Jús: Zucker und Tomatenmark sehr gut vermengen, dann in einer Stilkasserolle anbraten. Zwiebel und Thymian mit Schalen, bzw. Stielen klein schneiden, kurz mit braten. Danach ablöschen mit den Flüssigkeiten und ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Masse sämig und eingekocht ist. Danach durch ein Haarsieb streichen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sowie: Die Karotten in Scheiben schneiden und mit dem Zucker karamellisieren.

Schokoladenküchlein mit Cognac Kirschen

Für 4 Personen

Zubereitungsduer: 30 Minuten

Zutaten Kuchen:

300 g Kuvertüre
150 g Butter
6 Eier
4 EL Zucker

Glasur:

150 g Kuvertüre
50 ml Sahne
1 EL Butter

Sowie:

200 g Kirschen (Im Glas)
100 g Cognac
aufgefangener Saft
3 EL Zucker

1 – 2 EL Stärke

Zubereitung Küchlein: Kuvertüre und Butter im Wasserbad schmelzen. Eier und Zucker cremig schlagen, dann unter die Schokoladenmasse heben. In Förmchen füllen und bei 180 Grad 12 – 15 Minuten backen, danach kalt stellen.

Alle Zutaten für die Glasur in einen Topf geben und bei kleiner Temperatur schmelzen, dabei immer rühren. Ist die Glasur geschmolzen und gleichmäßig kann diese über die Küchlein gegeben werden.

Zubereitung Cognac Kirschen: Die Kirschen abseihen und den Saft auffangen. Zucker in einem Topf karamellisieren. Danach mit dem Cognac ablöschen. Den aufgefangenen Saft dazugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Danach mit der Stärke abbinden. Zu guter Letzt die Kirschen dazugeben und heiß werden lassen.