

Vorschule:

Salatvariation an Honig Vinaigrette mit einem Thunfisch-Käse-Rund und Ciabatta

Zutaten für 4 Portionen:

200 g Frischkäse

200 g Käse

1 Stück Thunfisch

Paniermehl

zerkleinerte Walnüsse

Ei und Öl

Gouda in einer Küchenmaschinen zerkleinern.

Gouda, Frischkäse und Thunfisch gut mit einer Gabel vermengen und kaltstellen.

Aus dieser Masse Kugel formen.

Die Kugeln sollten nicht zu groß sein, ca. 2,5 cm im Durchmesser.

Die Kugeln panieren und kaltstellen, danach werden die Kugeln in Ei gewälzt und wieder paniert.

In der Zwischenzeit die Walnüsse in der Küchenmaschine zerkleinern.

Die Kugeln aus dem Kühlschrank nehmen, wieder in Ei wälzen und mit den Nüssen panieren und kaltstellen.

Zwischen den einzelnen Paniervorgängen die Kugeln zwischen den Handflächen immer wieder formen. Das Kühlen bewirkt, dass die Kugeln fest bleiben. Erfahrungsgemäß sollten die Kugeln ca. 15 Minuten gekühlt werden.

Danach im heißen Öl kurz frittieren, bis sie braun sind.

Das Große 1 x 1

Thunfischsteaks an Rotweinsauce mit gebackenem Topinambur, Kirschtomaten und

Basilikumöl

Zutaten für 4 Personen

4 Thunfischsteaks

Saft einer Zitrone

Weinessig

Worcester Sauce

½ Bund Dill

1 Zwiebel

2 Esslöffel Butter oder Margarine

1 Glas Rotwein

375 ml Tomatensoße

Sahne

1 Glas schwarze Oliven

Die Thunfischsteaks mit Zitronensaft, Weinessig und Worcester Sauce gut beträufeln.

Die Steaks gut mit Salz und Pfeffer würzen, mit einem halben Bund Dill bestreuen und ca. 10 bis 15 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. 2 Esslöffel Butter erhitzen und Zwiebel glasig schwitzen. Mit Rotwein ablöschen und mit 375 ml gebundener Tomatensoße und Sahne auffüllen, ein Glas schwarze Oliven dazu geben und abschmecken.

Die Steaks in die Soße geben und bei 180 bis 200 Grad zugedeckt 20 bis 25 Minuten gar ziehen lassen.

Zutaten für 4 Personen

500 g Topinambur

Saft von 2 kleinen Zitronen

4 Zweige Thymian

etwa 120 ml Olivenöl

Salz und schwarzer Pfeffer

400 gr Kirschtomaten

1 Chicorée

Basilikum Öl

50 g Basilikum (Blätter und Stängel)

20 g glatte Petersilie

1 Knoblauchzehe

1 Prise Salz

140 ml Olivenöl

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Zuerst den Topinambur vorbereiten. Dazu die Hälfte des Zitronensafts in eine mittelgroße Schüssel gießen und mit etwa 500 ml Wasser auffüllen.

Die Topinamburknollen mit einem Sparschäler schälen, der Länge nach in 1 cm dicke Scheiben schneiden und sofort in das gesäuerte Wasser legen, damit sie nicht braun anlaufen.

Die Topinamburscheiben aus dem Wasser nehmen und in eine ofenfeste Form legen. Den Thymian, den restlichen Zitronensaft, 3 Eßlöffel Wasser, 1 Eßlöffel Olivenöl sowie etwas Salz und Pfeffer hinzufügen. Alles gut vermischen, dann die Topinamburscheiben gleichmäßig in der Form verteilen.

Die Form mit Aluminiumfolie abdecken und für 40 bis 45 Minuten in den Backofen stellen, bis der Topinambur gar ist. Herausnehmen und warm halten.

Während der Topinambur im Backofen ist, das Basilikum Öl herstellen und die Tomaten vorbereiten: Zunächst das Basilikum mit der Petersilie, dem Knoblauch, einer Prise Salz in der Küchenmaschine oder im Mixer pürieren. Das Olivenöl in dünnen Strahl zugießen, sodass eine dünnflüssige Paste entsteht.

Anschließend die Tomaten vorbereiten. Dazu eine große Bratpfanne bei hoher Temperatur auf dem Herd erhitzen. Zuerst einen Eßlöffel Öl, dann die Kirschtomaten hineingeben und kräftig anbraten, dabei die Pfanne schwenken, damit die Tomaten gleichmäßig bräunen. Nach 3 bis 4 Minuten sollten die Tomaten leicht braune Stellen aufweisen, aber noch ihre Form behalten. Die Tomaten mit Salz bestreuen, aus der Pfanne nehmen und zu den gegarten Topinamburscheiben geben.

Die Chicoréeblätter auf Portionsteller verteilen und darauf den Salat aus Topinamburscheiben, Kirschtomaten und weiteren Chicoréeblättern anrichten. Zum Schluss mit etwas Basilikum Öl beträufeln und sofort servieren.

Nachsitzen

Trilogie von Welfenspeise, Ananas Carpaccio und Beerenfrüchte in Blätterteigkörbchen

Beerenfrüchte in Blätterteigkörbchen

Zutaten für 4 Personen

Johannisbeeren

Brombeeren

75 g Sahne

Mark von einer Vanille - Schote

10 g Puderzucker

1 Eigelb

Blätterteig

Beeren gründlich säubern. Sahne und Vanille mischen und steif schlagen, anschließend in einem Spritzbeutel füllen. Die Sahne auf die Blätterteigpasteten geben und die Früchte darauf platzieren und nach Belieben mit Mohn und Minze verzieren.

Welfenspeise

Zutaten für 4 Personen

½ Liter Milch

40 g Zucker

40 g Mondamin

4 Eier

4 Eßlöffel Zucker

2 Teelöffel Mondamin

½ Zitrone

¼ Ltr. Wein

Von einem ½ Liter Milch 6 Eßlöffel nehmen und mit 40 g Mondamin glatt rühren. Den Rest der Milch mit 40 g Zucker zum Kochen bringen. Das angerührte Mondamin in die kochende Milch geben und aufkochen. Von der Kochstelle nehmen und steif geschlagenen Eischnee von 4 Eiern unterrühren und noch einmal aufrühren. In Glasschüssel füllen und kalt werden lassen.

Weincreme

4 Eigelb, 3 Eßlöffel und 2 Teelöffel Mondamin verrühren, dazu den Saft von ½ Zitrone und ¼ Ltr. Wein geben und schaumig rühren. Dieses wird im Wasserbad zu einer dicken Tunke schlagen.

Ananas - Carpaccio

Ananas schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden und Kern ausstechen.

In Cointreau-Zuckerwasser Lösung ziehen lassen, auf einen Teller legen und mit ganz wenig Pfeffer bestreuen