

Rezepte Kochabend Januar 2023

Löffelführer: Marko

- Lachscremetörtchen
- Gefüllte Tintenfische mit Tomatensugo
- Granatapfel-Rosen-Sorbet
- Zweierlei Ente mit Kastanienpüree
- Schokocrepes-Cannelloni mit Mangomousse

Lachscremetörtchen

Kleine herzhaft Törtchen mit lockerem Biskuit, zartem Lachs und einer unwiderstehlich leckeren Senf-Honig-Creme.

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Wie gelingen Lachscremetörtchen garantiert?:

1 Lachscremetörtchen vorbereiten:

Lachsfilet unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Gemüsebrühe mit Salz, Pfeffer und Kurkuma zum Kochen bringen, die Lachswürfel hinzufügen und alles etwa 5 Min. zugedeckt bei schwacher Hitze gar ziehen lassen. Danach Lachs in der Flüssigkeit erkalten lassen.

Frühlingszwiebeln waschen, etwa 50 g vom Grün für den Teig und etwas zur Dekoration beiseitestellen. Übrige Frühlingszwiebel in sehr feine Würfel schneiden. Eier für die Senf-Honig-Creme hart kochen. Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
6 Dessertringe (etwa Ø 7 cm)
Fett

Lachscreme:

300 g Lachsfilets
75 ml Gemüsebrühe
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 TL Kurkuma
½ Bund Frühlingszwiebeln
4 geh. EL Salatmayonnaise
1 EL Essig
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

Senf-Honig-Creme:

3 Eier (Größe M)
150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
2 EL Senf
Salz
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
etwa 2 EL Honig

Biskuitteig:

4 Eigelb (Größe M)
4 Eiweiß (Größe M)
1 TL Salz
70 g Weizenmehl
25 g Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
½ gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

Zum Verzieren:

etwa 2 EL Lachskaviar oder
Forellenkaviar

2 Biskuitteig zubereiten:

Frühlingszwiebel-Grün klein schneiden und mit den Eigelben in einem Rührbecher pürieren. Eiweiß und Salz in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) sehr steif schlagen. Mehl mit Gustin und Backin mischen, auf den Eischnee sieben und mit den Eigelben unterheben. Auf dem Blech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

- 3 Biskuitplatte lösen und mit dem Backpapier auf die Arbeitsfläche ziehen und erkalten lassen. Mit den Dessertringen 18 Kreise ausstechen. Je einen Teigkreis in einen Dessertring geben und diese auf ein Brett stellen.

4 Lachscreme zubereiten:

Lachs mit der Flüssigkeit in eine Rührschüssel geben und pürieren. Mayonnaise und Frühlingszwiebelniterrühren und mit Essig abschmecken. Gelatine fix nach Packungsanleitungiterrühren und die Creme in den 6 Dessertringen verteilen. Jeweils einen zweiten Boden auflegen.

5 Senf-Honig-Creme zubereiten:

Eier pellen. 1 Ei zur Dekoration beiseitelegen. Die übrigen klein schneiden. Crème fraîche mit Senf und Salz verrühren. Gelatine fix nach Packungsanleitungiterrühren und mit Honig abschmecken. Eiwürfeliterrühren und die Creme in den Dessertringen verteilen. Übrige Böden auflegen und die Törtchen mind. 1 Std. oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

6 Lachscremetörtchen verzieren:

Die Törtchen mit einem Messer lösen, herausdrücken und auf eine Platte geben. Mit Ei, Frühlingszwiebel und Kaviar beliebig dekorieren.

Gefüllte Tintenfische mit Tomatensugo

Fertig in: 1 Stunde 45 Minuten

Pro Portion: Energie: 576 kcal, Kohlenhydrate: 28 g, Eiweiß: 52 g, Fett: 28 g

Mengenangaben in den Zubereitungsschritten beziehen sich auf 4 Portionen und werden vom Portionsrechner nicht angepasst.



Foto: Richard Stradtman

ZUTATEN für 4 PORTIONEN

Tintenfische)

- 800** g Tintenfische (à 80-100 g)
- Saft von 1 Zitrone (40 ml)
- Salz
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Sardellen
- 5 Stiele glatte Petersilie
- 70** g Semmelbrösel
- 3 Eier (Kl. M)
- 120** g Pecorino (frisch gerieben)
- 2 El Olivenöl
- Pfeffer
- 4 Stiele Kerbel
- Außerdem
- Holzspieße

Tomatensugo

- 70** g Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 400** g Tomaten
- 1 Stiel Thymian
- 1 Stiel Majoran
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 El Olivenöl
- 2 El Tomatenmark
- 2 El Tomatenketchup
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Tintenfische unter fließend kaltem Wasser gründlich waschen, dabei Kopf und Arme aus dem Körper ziehen und den Chitinstab sowie die Tintenblase entfernen. Die Köpfe von den Armen abschneiden und wegwerfen. Tintenfischtuben beiseite legen. Arme in 1 cm große Stücke schneiden. 1 l Wasser mit Zitronensaft und Salz aufkochen. Tintenfischarme zugeben und 3 Minuten bei mittlerer Hitze leise kochen lassen. Alle Teile in einem Sieb gut abtropfen und abkühlen lassen.
2. Knoblauch und Sardellen fein hacken und in eine Schale geben. Petersilienblätter abzupfen, grob hacken und mit Tintenfischarmen, Semmelbröseln, Eiern und Pecorino dazugeben. Alles gut mischen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben, die Tintenfischtuben damit füllen und mit Holzspießen verschließen.
3. Eine ofenfeste Form mit Olivenöl auspinseln und die Tintenfische hineinlegen. Mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 160 Grad (Gas 1-2, Umluft 140 Grad) 20 Minuten garen. Anschließend abkühlen lassen.
4. Für den Sugo Schalotten und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Tomaten überbrühen, abschrecken, häuten, vierteln und entkernen. Thymian- und Majoranblätter und Rosmarinnadeln fein hacken.
5. Öl erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Tomaten zugeben und kurz mitbraten. Dann Tomatenmark, Ketchup, Thymian, Majoran und Rosmarin zugeben und bei schwacher Hitze 10-15 Minuten leise kochen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.
6. Aus den abgekühlten Tintenfischtuben die Holzspieße entfernen. Tuben mit einem scharfen Messer schräg halbieren und mit dem Sugo auf flachen Tellern anrichten. Mit abgezapften Kerbelblättern dekorieren. Dazu passt Ciabatta.

Granatapfel-Rosen-Sorbet



© GUSTO / Ulrike Köb

Zubereitung

- 1) Granatäpfel quer halbieren. 2 EL Kerne für die Garnitur herauslösen. Granatapfelhälften mit der Zitruspresse auspressen, Kerne mit einer Gabel herauslösen und in einem Sieb ausquetschen.
- 2) Saft mit Rosenwasser und Honig verrühren, in eine flache Schüssel leeren, zudecken und für 2 Stunden in den Tiefkühler stellen. Masse alle 20 Minuten kräftig umrühren und dabei eventuelle Eisklumpchen vom Schüsselboden lösen.
- 3) Aus dem Sorbet mit dem Eisportionierer Kugeln ausstechen, und mit Granatapfelkernen garniert servieren.

Zutaten Zutaten für 2 Portionen

2	Granatapfel
2 EL	Rosenwasser
1 EL	Honig

Dieses Rezept finden Sie auch im
GUSTO Magazin 2/2007.

Rezepte



HAUPTSPEISE

ZWEIERLEI ENTE MIT KASTANIENPÜREE

Koch: Mathias Rescher, Ratskeller der Stadt, Leipzig

Nährwerte (pro Portion)

Energie: 566 kcal / 2357 kJ

Fett: 37,4 g

Kohlenhydrate: 40 g

Eiweiß: 17,10 g

Portionsgröße: 240 g

Rezept für 10 Portionen
Zubereitung & Zutaten

Zweierlei Ente mit Kastanienpüree

Entensauce

Portionsgröße: 20 g

Entenkarkassen fachgerecht auftauen und in walnussgroße Stücke hacken. Gemüse schälen und in grobe Würfel schneiden. Anschließend die Karkassen nach Belieben in Entenfett goldbraun anrösten. Mit Portwein und Sojasauce ablöschen auf die Hälfte reduzieren und mit Geflügelfond auffüllen. Wenn der Fond zu köcheln beginnt, Trübstoffe und Fett mit einem Saucenlöffel abschöpfen (degraissieren). Die Gewürze dazugeben und alles ca. 3 Stunden bei schwacher Hitze köcheln lassen. Durch ein feines Sieb oder Tuch passieren. Die Sauce nach Belieben zu einer Glace reduzieren lassen und zum Schluss mit Salz abschmecken.

600 g Entenkarkassen, TK

55,0 g Zwiebeln

20,0 g Knollensellerie

20,0 g Möhren

20,0 g Petersilienwurzel

80,0 ml

roter Portwein

20,0 ml

Sojasauce

800 ml Heller Geflügelfond

1,0 g Sternanis

0,10 g Lorbeerblätter

0,20 g Nelken

2,0 g feines Ursalz

Entenconfit

Portionsgröße: 50 g

Fachgerecht auftauen und mit einem Küchentrepp abtupfen. Haut runter nehmen und direkt in einer Pfanne auslassen und anschließend durch ein feines Sieb passieren.

In der Zwischenzeit die Keulen mit Rohrzucker, Meersalz, Pökelsalz und gerösteten, gestoßenen Voatsiperifery Pfeffer marinieren 15 Minuten ziehen lassen.

Die Keulen mit dem ausgelassenen Entenfett marinieren und bei 75 °C ca. 12 Stunden Sous-vacuumieren.

750 g Barbarie-Entenkeule, TK

15,0 g brauner Rohrzucker

15,0 g Meersalz

5,0 g Pökelsalz

1,0 g Bourbon-Pfeffer

100 g Apfel Granny Smith

75,0 ml

weißer Portwein

23,0 g glatte Petersilie

In der Zwischenzeit Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in 5 mm große Würfel schneiden und mit dem Portwein vakuumieren.

Die confierten Entenkeulen aus dem Fett nehmen, Fett aufheben zur Weiterverarbeitung und die Knöchelchen entfernen.

Das confierte Entenfleisch grob zupfen die eingelegten Apfelwürfel, heiße gut abgeschmeckte Sauce, in Julienne geschnittene Blattpetersilie unterheben und mit BBQ-Salz abschmecken.

Für die Kartoffelscheiben, die Kartoffeln waschen, schälen und an einer Küchenmaschine in 1 mm dicke Scheiben schneiden, im leicht gesalzenem Wasser ca. 1 Minute blanchieren, aus dem Wasser nehmen und auf Küchentuch abtropfen lassen. Das abgeschmeckte, heiße Entenconfit à 40 g auf die Kartoffelscheibe geben, zusammenrollen und mit Entenfett einpinseln.

Zum Anrichten unter einer Wärmebrücke bereitstellen.

3,0 g BBQ-Gewürz

100 g Kartoffel-Griller

Entenroulade

Portionsgröße: 50 g

Entenbrust und-Keulen fachgerecht auftauen und mit einem Küchentuch abtupfen, Haut runter nehmen und die Keulen auslösen. Entenbrust das Innenfilet wegnehmen und die Brust richtig parieren.

Für die Farce, das kalte Entenkeulen- und Hähnchenfleisch klein schneiden, direkt in 2 Teile aufteilen und mit je $\frac{3}{4}$ der Sahne vermengen mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Für den 1. Teil, den Spinat richtig ausgedrückt unterheben und fein kuttern, durch ein Sieb streichen

Den 2. Teil, die Vanilleschote halbieren, das Innere herauskratzen und mit dem Safran in etwas Sahne langsam erhitzen und auflösen. Abkühlen

450 g Entenbrust, TK

130 g Barbarie Entenkeule, TK

70,0 g Hähnchenbrustfilet

120 g H-Schlagsahne (30 % Fett)

4,0 g grobes Ursalz

0,40 g weiße Pfefferkörner

2,0 g Vanilleschoten

0,20 g Safranfäden

10,0 ml

Noilly Prat (18% Vol.)

20,0 g Blattspinat

20,0 g Nussbutter

lassen und zur Farce geben, fein kuttern, durch ein Sieb streichen.

Die restliche Sahne aufschlagen und je eine Hälfte mit einem Teigschaber unter die Farcen heben.

Entenbrust quer einschneiden, aufklappen und zwischen Klarsichtfolie legen und ca. 5 mm dick plattieren.

Farce jeweils in einen Dressierbeutel füllen und abwechselnd 4 Linien à 1 cm dicke nebeneinander aufspritzen, Entenbrust einschlagen und straff in Klarsicht- und Alufolie einrollen.

Anschließend ca. 15 Minuten bei 65 °C pochieren. Auspacken, in einer heißen Pfanne kurz in Nussbutter arosieren, mit Pfeffer-Cuvée würzen und portionieren, zum Anrichten unter einer Wärmebrücke bereitstellen.

1,0 g Pfeffer-Cuvée

Kastanienpüree

Portionsgröße: 60 g

Schalotten schälen, in feine Scheiben schneiden und in Butter glasig anschwitzen. Die küchenfertigen Kastanien dazugeben und mit andünsten. Mit Portwein und Noilly Prat ablöschen, auf die Hälfte reduzieren lassen.

Geflügelfond und Sahne auffüllen und abgedeckt köcheln lassen, bis die Kastanien weich sind.

Thymian begeben ca. 10 Minuten ziehen lassen und anschließend Thymian entfernen.

Heiß pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Salz abschmecken.

55,0 g Schalotten

60,0 g Butter

375 g gekochte Maronen

100 ml weißer Portwein

30,0 ml

Noilly Prat (18% Vol.)

225 ml Heller Geflügelfond

75,0 g H-Schlagsahne (30 % Fett)

2,0 g Thymian

Wirsingpüree

Portionsgröße: 30 g

240 g Wirsingkohl

Wirsing putzen, Strunk wegschneiden.
Anschließend im Salzwasser blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Gemüse mit Hilfe eines Passiertuches vollständig trocknen.

Schalotten schälen, in Würfel schneiden. Bacon ebenfalls in Würfel schneiden, in einer Pfanne anbraten. Butter und Schalotten dazugeben, goldbraun braten. Mit Sahne auffüllen und köcheln lassen.

Alles zusammen mit der Nussbutter fein mixen.
Mit Salz, nach Belieben etwas geriebener Muskatnuss und evtl. Zitronensaft abschmecken.
Durch ein feines Sieb passieren und kurz vor dem Servieren mit Sahne verfeinern.

10,0 g Schalotten

10,0 g Bacon-Frühstücksspeck

10,0 g Butter

50,0 g H-Schlagsahne (30 % Fett)

45,0 g Nussbutter

3,0 g feines Ursalz

Glasierte Maronen

Portionsgröße: 30 g

Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Maronen dazu geben, mit Portwein und Austernsauce ablöschen und einkochen lassen. Zum Schluss die Butter einmontieren und mit Orangenabrieb verfeinern.

7,0 g Zucker

270 g gekochte Maronen

55,0 ml

weißer Portwein

3,0 g Austernsauce

25,0 g Butter

1,0 g Orangenabrieb

Unsere Empfehlung zum Anrichten

Das heiße Kastanienpüree mit einem Löffel anrichten und mit dem Löffel ausstreichen. Die Portionierte Entenroulade an den oberen Teil des Pürees setzen und das Entenconfit-Kartoffelröllchen daneben platzieren. Die glasierten Kastanien halbieren und auf dem Teller verteilen. 3 kleine Nocken Wirsingpüree abstechen und zwischen die Kastanien setzen. Aufgekochte Sauce mit einem Löffel auf dem Kastanienpüree anrichten und nach Belieben mit frischer Kresse oder Gartenkräutern garnieren.

ITALIENS KÜCHE

BELLA POLETTO

Die echte italienische Küche – in unserer Serie zeigt Sterneköchin
Cornelia Poletto, wie die leckersten Rezepte aus
Bella Italia garantiert gelingen. Zum Sammeln und Genießen!



Einfach ausschneiden und sammeln



FOLGE 37 Schokocrêpes-Cannelloni

mit Mangomousse

Schokocrêpes-Cannelloni mit Mangomousse

Schwierigkeitsgrad: mittel
Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Stunden
Kühlzeit: mindestens 4 Stunden

Zutaten (für 8 Portionen):

Für die Mangomousse: 1 große reife Mango (ca. 550 g), 2 Eiweiß (von Eiern Größe M), 50 g Zucker, 50 ml Zitronensaft, 4 Blatt Gelatine (nach Packungsanweisung in kaltem Wasser eingeweicht), 250 g Schlagsahne. **Für die Schokocrêpes:** 1/4 l Milch, 50 g Zucker, 2 Eier, 85 g Mehl, 25 g flüssige Butter, 25 g Kakaopulver. **Außerdem:** 5 g Butter, 4 Bananen.

- Für die Mousse Mango schälen. Fruchtfleisch am Kern entlang abschneiden, würfeln und fein pürieren. Eiweiß steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis eine glänzende cremige Masse entstanden ist. Zitronensaft leicht erwärmen, eingeweichte Gelatine darin auflösen. Saftmischung unter das Eiweiß rühren. Mangopüree unterheben. Masse kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt. Sahne steif schlagen, unterheben. Mindestens 4 Stunden kalt stellen.
- Für die Crêpes alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und durch ein feines Sieb passieren. In einer beschichteten, dünn mit Butter bepinselten Pfanne (ca. 24 cm Ø) bei mittlerer Hitze aus jeweils 1 kleinen Kelle Teig (4–5 EL) 8 dünne Crêpes zubereiten (der Teig soll eher stocken als backen). Fertige Crêpes auf einem Teller stapeln und abkühlen lassen.
- Mousse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Einen dicken Streifen Mousse auf jede Crêpe spritzen. Zu „Cannelloni“ aufrollen und überstehende Enden abschneiden.
- Bananen schälen und in dünne Scheiben schneiden, auf Portionsteller verteilen. „Cannelloni“ jeweils schräg halbieren, auf den Bananen anrichten. Nach Wunsch mit Minzeblättchen und Himbeermark garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

Pro Portion:

ca. 300 kcal, 6 g Eiweiß, 17 g Fett, 30 g Kohlenhydrate

- * Haben Sie ein Rezept aus unserer Serie mit Cornelia Poletto verpasst? Unter www.fuer-sie.de können Sie alle bisher erschienenen Folgen herunterladen.



Polettos Wein-Tipp

Zu den Schoko-Cannelloni empfiehlt Sommelier Remigio Poletto einen Dessertwein aus dem Friaul: „Der goldgelbe Verduzzo Friulano 2004 vom Weingut Livon ist wunderbar weich, nicht zu süß und hat feine Pfirsichtöne.“ Die 0,5-l-Flasche kostet 17,50 Euro und kann bestellt werden bei wein@poletto.de.

FOTOS: Julia Hoersch · PRODUKTION: Christine Goll, Marianne Zünner · FOODSTYLING: Susanne Walter · HAIRSTYLING & MAKE-UP: Natalie Tomm



Die Sterneköchin rührt den Schokoladencrêpe-Teig an



Die mit Mousse gefüllten Crêpes werden aufgerollt