

Sauce Velouté vom Appenzeller mit Apfel-Birnen-Chutney



Zutaten für 12 Personen Velouté:

6	kleine Schalotten
3	Knoblauchzehen
105 g	Butter
6 EL	Mehl
900 ml	Gemüsebrühe
120 ml	Sahne
390 g	Appenzeller würzig fein gerieben
1	handvoll Walnüsse
	Paprikapulver

Zutaten Brotchip:

6	Vollkornbrotscheiben – fein geschnitten
	Rapsöl

Zutaten Apfel-Birnen-Chutney:

3	mittelgroße Äpfel (Gala oder Opal)
3	Birnen
3	Schalotten
3	Schuss Apfel-Honig-Essig
300 ml	Apfelsaft (Direktsaft)
45 ml	Ahornsirup
2 TL	Ingwer
2 TL	Quendel
3	Lorbeerblätter
3 EL	schwarze Senfkörner
1	handvoll Petersilienblätter fein gehackt
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung Brotchips:

Die Brotchips als Salino schneiden und im Rapsöl knusprig braten.

Zubereitung Apfel-Birnen-Chutney:

In einer Pfanne etwas Rapsöl erhitzen und darin die schwarzen Senfkörner für ca. 4-5 Sekunden frittieren - auf einem Küchentuch abtropfen und bis zur weiteren Verwendung zur Seite stellen.

Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Den Apfel & und die Birne ebenfalls schälen, vierteln, das Gehäuse entfernen und ebenfalls klein würfelig schneiden.

Einen Topf erwärmen und die Schalotten mit dem Apfel & der Birne kurz anbraten (ohne Fett) mit dem Ingwer und dem Quendel würzen und mit dem Ahornsirup kurz karamellisieren lassen. Dann einen Schuss Apfel-Honig-Essig hinzugeben und mit dem Apfelsaft aufgießen. Das Lorbeerblatt hinzugeben und bei mittlerer Hitze so lange einkochen lassen bis die ganze Flüssigkeit verdampft ist. Zum Schluss mit Salz & Pfeffer abschmecken und die fein gehackte Petersilie untermengen.

Zubereitung Velouté:

Walnüsse in einer Pfanne karamellisieren, abkühlen lassen und klein hacken.

Die Schalotten und den Knoblauch schälen und in feine Streifen schneiden. In einem Topf die Butter zum Schmelzen bringen und die Schalotten und den Knoblauch glasig anschwitzen. Für die Mehlschwitze nun das Mehl gründlich unterrühren (achtet darauf, dass euch die Masse nicht anbrennt) und danach mit der Gemüsebrühe aufgießen. Einmal unter ständigem Rühren aufkochen lassen und dann bei niedriger Hitze für ca. 20-25 Minuten ziehen lassen (immer wieder mal umrühren).

In der Zwischenzeit den Appenzeller fein reiben.

Am Ende die Velouté noch Sahne aufgießen und den Appenzeller einrühren. Mit dem Stabmixer glatt pürieren und gegebenenfalls noch mit etwas Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Anrichten:

Zuerst das Chutney mit den gehackten Walnüssen in einem tiefen Teller anrichten mit der Velouté aufgießen und die Senfkörner darüber verteilen.

Brotchip in das Chutney stecken und Velouté mit Paprikapulver ausdekorieren.

Cocotte mit Gemüse-Reis-Fritatta, Safran und Chorizo und grünem Spargelsalat



Zutaten für 12 Personen Gemüse-Reis-Fritatta:

- 2 rote Paprikaschoten
- 4 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 6 EL Olivenöl
- 300 g Oryza Risotto Reis
- 2 TL Safran-Fäden
- 1 Ltr. Geflügelfond
- Salz
- Pfeffer
- 6 Eier
- 300 ml Sahne
- 2 TL Paprikapulver, edelsüß
- 300 g Chorizo
- 300 g aufgetaute Tiefkühl-Erbesen
- 100 g frisch geriebener Parmesan
- 30 Spargelköpfe

Zubereitung Gemüse-Reis-Fritatta:

Paprikaschote halbieren, entkernen und klein würfeln.

Schalotten und Knoblauch schälen, fein würfeln und zusammen mit den Paprikawürfeln in einem breiten Topf in heißem Olivenöl anschwitzen.

Reis und zerriebene Safranfäden zufügen und kurz mit anschwitzen.

Den Geflügelfond dazugießen. Reis bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Umrühren etwa 20 Minuten garen. Dabei mit Salz und Pfeffer würzen.

Inzwischen Eier mit Sahne gründlich verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver kräftig würzen.

Chorizo in Würfel schneiden.

Ofen auf 180 °C vorheizen.

Unter den fertig gegarten Safran-Reis die Erbsen, den Parmesan und die gewürfelte Chorizo heben und diese Mischung in die Mini-Cocotte verteilen. Dann den Eier-Guss darüber gießen, die gefüllten Mini-Cocotte auf einem Backblech in die Mitte des heißen Ofens schieben und darin etwa 30 min. backen.

Vom Spargel den unteren Teil abschneiden. Köpfe abschneiden. Spargelköpfe in der Pfanne gar braten und mit Zucker karamellisieren.

Zutaten für 12 Personen grüner Spargelsalat:

- 30 Stangen grüner Spargel
- 1 frische Ananas
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer

Zutaten Vinaigrette:

- 6 EL Kräuteressig
- ½ TL Dijonsenf
- 1 Zucker
- frisch gemahlener Pfeffer
- 18 EL Olivenöl
- 10 Stängel Petersilie
- ½ Bund Schnittlauch

Zubereitung grüner Spargelsalat:

Den restlichen Spargel in schräge Scheiben schneiden und in der Pfanne mit Zucker karamellisieren und bissfest garen.

Ananas in kleine Würfel schneiden.

Alle Zutaten der Vinaigrette zu einer Salatsauce vermischen. Dann den Spargel und die Ananas hinzugeben und vermischen.

Spargelsalat in separaten Schälchen servieren.

Schwertfisch auf Zwiebeln mit Süßwein und Baguette



Zutaten für 12 Personen Schwertfisch:

900 g	weiße Zwiebeln in Ringe geschnitten
120 g	Kapern
1	Handvoll blanchierte Haselnüsse
1	rote Chilischote fein gehackt
12	halbe Scheiben Schwertfisch
	Minzblätter zum Garnieren
300 ml	Süßwein Cremovo
100 ml	Balsamicoessig (weiß)

Zubereitung Schwertfisch auf Zwiebeln:

Haselnüsse rösten und halbieren.

In einer Pfanne 3-4 EL Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten, dann mit 500 ml Wasser ablöschen. Die Zwiebeln gar köcheln lassen, leicht salzen.

Die Kapern in ein Sieb geben und gut abspülen. Haselnüsse halbieren. Kapern sowie Haselnüsse zu den Zwiebeln geben und einrühren. Einige Minuten sanft köcheln lassen. Anschließend Zucker und Süßwein einrühren. Die Chilistücke in die Pfanne streuen und den Essig angießen. Gut umrühren und alles noch 1-2 Minuten köcheln lassen. Eventuell noch einmal abschmecken, dann vom Herd nehmen und warm stellen.

Eine Grillpfanne mit wenig Fett hoch erhitzen. Die Schwertfischscheiben darin kurz und kräftig von beiden Seiten grillen. Mit etwas Salz bestreuen.

Zutaten Baguette:

300 ml Wasser
10 g frische Hefe
380 g Mehl (550er)
2 TL gestrichene TL Salz



Zubereitung Baguette:

Die Hefe in lauwarmen Wasser (nicht wärmer als 40 Grad!) auflösen. Mehl und Salz in einer großen Schüssel mischen und das Hefe-Wasser dazu geben. Mit einer Gabel zügig verrühren, bis keine Mehlnester mehr zu sehen und sich ein Teigklumpen in der Schüssel befindet.

Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und 90 Minuten an einen warmen Ort gehen lassen. Bei Zimmertemperatur kann der Teig auch 2 Stunden gehen.

Ein Baguetteblech bereitlegen. 2 Streifen Backpapier auf die Größe des Blechs zuschneiden und hineinlegen, so klebt das Baguette später nicht an.

Hat das Teigvolumen sich mehr als verdoppelt den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze (keine Heißluft verwenden!).

Ein großes Holzbrett oder die Arbeitsplatte großzügig mehlen und den Teig mit einer Teigkarte oder Silikonschaber aus der Schüssel kratzen und im Ganzen auf das Brett oder die Arbeitsfläche geben. Nicht kneten!

Den Teig mit etwas Mehl bestäuben und mit einer Teigkarte zwei gleich große Teile abstechen und jedes Teil in eine Mulde des Baguetteblechs schieben. Der Teig ist sehr klebrig, dass muss so) Immer noch nicht kneten!

Eine Schüssel mit heißem Wasser auf den Boden des Backofens stellen.

Die Baguettes nun 25 Minuten backen und anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen oder noch lauwarm genießen.

Anmerkung: Die Teigmenge ergibt 2 Baguettes.

Anrichten:

Die Zwiebel-Süßwein-Sauce um Fisch (oder um den Fisch herum) anrichten, den Fisch mit intensiv-fruchtigem Olivenöl beträufeln, mit Minzeblättern garnieren.

2 Scheiben Baguette anlegen und servieren.

Hähnchenbrust im Pergament mit Blutorangen-Limette-Thymian und frischer Orzo-Salat



Zutaten für 12 Personen Hähnchenbrust:

- 12 Hähnchenbrüste
- 4 Blutorangen
- 4 Limetten
- 12 Zweige frischen Thymian
- Pergamentpapier

Zutaten für 12 Personen Sauce:

- 6 EL Olivenöl
- 9 EL Orangenblütenhonig
- 3 TL Salz
- ½ TL schwarzer Pfeffer
- 2 Saft von 2 Blutorangen

Zubereitung Hähnchenbrüste:

Den Ofen auf 180 °Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schneide das Backpapier in 2 Stücke und falte es im 1,5 cm Abstand längst gegeneinander. Befestige die Enden mit Küchengarn und ziehe es zu einem Schiffchen auseinander.

Die Zutaten der Sauce in einer Schüssel verquirlen. Die Hähnchenbrüste mit einem scharfen Messer diagonal einschneiden (nicht durchschneiden).

Lege nun die Pergamentschiffchen auf ein Backblech. Lege Orangen- und Limettenscheiben in jedes Schiffchen und lege dann das Huhn oben darauf.

Gieße nun die Sauce großzügig über das Huhn und behalte eine kleine Menge Sauce für später zurück.

Nun das Blech für 25 Minuten im Ofen garen.

Die Hähnchenbrüste mit der restlichen Sauce bestreichen und vor dem Servieren mit frischen Thymianblättchen und Zitronenabrieb garnieren.

Zutaten für 12 Personen Orzo-Salat:

300 g Orzo Nudeln (Risoni oder Kritharaki)
1 Salatgurke
250 g Cherry-Tomaten
25 Oliven gemischt
½ rote Zwiebel
150 g Feta Käse
5 Zweige Thymian frisch
12 Basilikumblätter
50 ml Balsamico hell
50 ml Olivenöl
Saft von 1 Zitrone
1 EL Honig
1 EL Dijonsenf
25 g Pinienkerne
Salz
Pfeffer

Zubereitung Orzo-Salat:

Nudeln nach Packungsanleitung kochen, abgießen und abkühlen lassen.

Gurke waschen, entkernen, vierteln und in Stücke schneiden.

Tomaten waschen und halbieren

Rote Zwiebel in Streifen schneiden

Feta in kleine Würfelchen schneiden

Oliven halbieren

Thymian kleinzupfen

Pinienkerne rösten.

Olivenöl, hellen Balsamicoessig, Zitronensaft, Senf und Honig in einer Schüssel zu einem Dressing verrühren.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Dressing vermischen. Salat ziehen lassen.
Beim Servieren noch Pinienkerne darüber geben.

Anrichten:

Pergamentschiffchen auf einen Teller geben und Salat in einem separaten Schälchen auf den Teller geben.

Blutorangen-Tiramisu



Zutaten für 12 Personen:

- 17 Blutorangen in Stücken
- Saft von 2 Blutorangen
- 3-5 EL Zucker
- 150 g Löffelbiskuits
- 650 g Magerquark
- 750 g griechischer Joghurt
- 10 dünne Scheiben Blutorangen
- 3-4 EL Mohn
- Minzblätter

Zubereitung:

Biskuits zerbröseln und in die Gläser verteilen. Mit Blutorangensaft tränken.
Quark, Joghurt, Mohn und Zucker verrühren.
Blutorangen filetieren und in Stücke schneiden. Orangenstücke zur Hälfte auf dem Biskuit verteilen. Quarkmasse darauf geben und restliche Blutorangen darüber geben.

Anrichten:

Glas mit 1 Scheibe Blutorange und Minze garnieren.