



Kochabend Harald

22. August 2025



Tomatencremesuppe mit Weißwein



Ausführung: Frank und Michael

Zutaten für die Suppe

1,5 kg	Flaschen-Tomaten
2 St	Staudensellerie
2 kleine	Möhren
2 kleine	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
2	kleine rote Chilischoten
4-5 EL	Olivenöl
75 ml	Weißwein
600 ml	Gemüsebrühe
	Salz
	Pfeffer
1-2 TL	Zucker

Zutaten für das Topping

frischer Basilikum

150 g Sahne
15-20 sl Weißbrot

Zubereitung

Die Tomaten waschen und in Stücke schneiden.
Die Stielansätze entfernen und den ablaufenden Saft auffangen.
Staudensellerie waschen und putzen, Möhren, Zwiebel und Knoblauch schälen.
Alles klein würfeln.
Chilischoten längs halbieren, Kerne entfernen.
Die Hälften waschen und fein hacken.

Öl in einem Topf erhitzen.
Darin bei mittlerer Hitze Zwiebeln, Knoblauch und die Chilischoten andünsten.
Sellerie und Möhren dazugeben und 2-3 min mitdünsten.
Mit Wein ablöschen und das Gemüse unter Rühren weiter dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist.
Tomaten samt Saft und die Brühe unterrühren.
Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
Offen bei geringer Hitze ca. 30 Min. köcheln lassen.

Die Suppe mit einem Stabmixer pürieren.

Brot in kleine Würfel schneiden.
Dann mit Olivenöl und Salz in einer Schüssel mischen.
Brotwürfel in einer Pfanne bei mittlerer Hitze rösten, bis sie gleichmäßig gebräunt sind.

Basilikumblättchen von den Stängeln zupfen und die großen Blätter in Streifen schneiden.

Die Sahne leicht steif schlagen.

Suppe auf die Teller verteilen und mit Basilikum bestreuen.
Zusätzlich noch einen Klecks Sahne daraufgeben.
Zuletzt die Brotwürfel verteilen.
Teller pfeffern.

Lachs-Zucchini



Ausführung: Edgar und Peter

Zutaten für die Zucchini

6	Zucchini
4	Knoblauchzehen
5 EL	Olivenöl
600 g	Lachsfilet
10 Stile	Dillspitzen
200 g	Crème Fraîche
4-6 TL	Tafelmeerrrettich (nach Geschmack)
175 g	Räucherlachs
	Salz
	Pfeffer

Zutaten für Topping

8	Schalotten
3	rote Pfefferschoten
	Dillspitzen

Zubereitung

Zucchini längs halbieren, sodass die jeweilige Schnittfläche gerade nach oben zeigt.

Das weiche Zucchiniinnere mit einem Kugelausstecher oder Teelöffel aus den Hälften kratzen.

Zucchinihälften auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

Inneres von den Zucchini und Knoblauch fein hacken.
Mit dem Öl in einer Pfanne bei kleiner Hitze andünsten.
Wenn vorhanden, die Flüssigkeit abgießen.
Auf einem Teller abkühlen lassen.

Schalotten und Pfefferschote in Ringe schneiden.
In eine Schüssel mit kaltem Wasser geben und ca. 30 min ziehen lassen.

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Lachsfilet in 1 cm große Würfel schneiden.

Dillspitzen, Crème fraîche, Meerrettich und Räucherlachs in einen Blitzhacker geben.
Abgekühlte Zucchini-Knoblauch-Mischung zugeben und alles fein zerkleinern.

Mit den Lachswürfeln mischen und mit Salz würzen.

In die ausgehöhlten Zucchinihälften füllen und im heißen Ofen im unteren Ofendrittel 20-25 min backen.

Schalotten und Pfefferschoten abgießen, trocken schleudern und mit abgezupften Dillspitzen mischen.

Die Lachs-Zucchini auf die Teller geben und die Schalotten, Pfefferschoten und Dill über die gebackenen Zucchini streuen.
Teller leicht pfeffern.

Tomaten-Risotto mit zweierlei Tomaten



Ausführung: Claus-Peter und Ralf

Zutaten für das Risotto

750 g	kleine Rispentomaten
6 EL	Olivenöl
3 TL	Butter
3	Schalotten
6	Knoblauchzehen
25-30	getrocknete Soft-Tomaten
450 g	Risottoreis
3 TL	getrocknete Kräuter der Provence
300 ml	Weißwein
ca. 900 ml	Gemüsebrühe
150 g	frisch geriebener Parmesan
	Meersalz, Pfeffer
15 St	Salsicca

Zutaten für das Topping

frische glatte Petersilie

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Tomaten möglichst am Stängel mit Strunk waschen und vorsichtig in eine flache, ofenfeste Form setzen.

Olivenöl darübergerben, sowie etwas grobes Meersalz. In der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 20 Min. garen, bis die Tomaten weich und leicht gebräunt sind.

Die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen und warmhalten.

Die Schlotten und den Knoblauch schälen und fein hacken.

Die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden.

In einem Topf das Olivenöl zusammen mit der Butter erhitzen.

Schalotten und Knoblauch darin 3-4 Minuten andünsten.

Den Reis, die getrockneten Tomaten, sowie die Kräuter der Provence dazugeben und unter Rühren mit anschwitzen, bis alle Reiskörner mit Fett überzogen und leicht glasig sind.

Anschließend mit dem Weißwein ablöschen.

Nach und nach 1 Kelle von der heißen Brühe zum Reis geben und stetig rühren, so dass der Reis nicht am Boden des Topfes kleben bleibt.

So weiter verfahren, bis der Reis nach ca. 20-25 min al dente gegart ist.

Ggf. noch etwas Flüssigkeit dazugeben, falls der Reis noch zu fest ist.

Während das Risotto köchelt, die Wurstmasse aus der Pelle drücken und zu walnussgroßen Bällchen rollen.

Öl in einer Grillpfanne erhitzen und die Salsiccia-Bällchen darin bei kleiner bis mittlerer Hitze 10 min knusprig braten.

Sobald der Reis gar ist, den Herd ausschalten. Frisch geriebenen Parmesan unterheben, den Deckel auf den Topf setzen und das Risotto etwa 5 Minuten ruhen lassen.

Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Risotto mit den geschmorten Tomaten aus dem Ofen und den Salsiccia-Bällchen anrichten und mit der Petersilie garnieren.

Gnocchi mit Blauschimmelkäse, Pflaumenchutney und Radiccio



Zubereitung: Lars und Markus

Zutaten für das Pflaumenchutney

1500 g	Pflaumen
5	rote Zwiebel
3	Chilischoten
1 Stück	Ingwer, ca. 5 cm lang
1	Zimtstange
	Olivenöl
170 g	brauner Zucker
150 ml	Balsamico
	etwas Wasser
	Salz, Pfeffer

Zutaten für die Gnocchi

1200 g	mehlige Kartoffel
100 g	Mehl
100 g	Weichweizengrieß
4	Eigelb
	Salz, Muskatnuss
100-120 g	Butter
	Salbeiblätter
300 g	Blauschimmelkäse

Zutaten für den Radicchio

3 Köpfe Radicchio, 3 Orangen, 6 EL Olivenöl

Zubereitung

Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Anschließend die Hälften in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und fein schneiden. Ingwer schälen und reiben. Chilischoten entkernen und fein würfeln.

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln glasig andünsten. Ingwer und Chilischoten mit anschwitzen. Pfeffern und salzen.

Pflaumen dazu geben und anschließend den braunen Zucker. Mit Balsamico und etwas Wasser ablöschen. Anschließend das Chutney bei mittlerer Hitze kochen lassen und dabei immer wieder umrühren, damit es nicht anbrennt.

Nach ca. einer halben Stunde das Chutney vom Herd nehmen und zugedeckt beiseite stellen.

Kartoffeln mit der Schale ca. 22 min kochen und ausdampfen lassen. Die noch warmen Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Kartoffelmasse zusammen mit Eigelbe, Mehl, Kartoffelstärke, Salz und Muskatnuss zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Kartoffelteig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen und portionsweise lange, ca. 2 cm (im Durchmesser) schmale Rollen formen. Anschließend mit Hilfe einer Teigkarte oder einem Messer die Rollen in 2 cm große Stücke teilen. Diese in der Hand zu Kugeln formen und zum Schluss mit Hilfe einer Gabel die typischen Rillen formen.

Die fertigen Gnocchi in kochendes Salzwasser geben bis sie oben schwimmen. Gnocchi kurz abschrecken. Backpapier auf ein Brett legen. Darauf dann die Gnocchi legen und abdecken.

Radicchio waschen, vierteln und Strunk abschneiden. Die Viertel in feine Streifen schneiden und mit etwas Olivenöl, Orangensaft, Orangenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Salbeiblättern hacken und zugeben. Die Gnocchi in der Salbeibutter schwenken.

Die Salbeibutter-Gnocchi in einem tiefen Teller anrichten, Blauschimmelkäse zerbröckeln und darauf verteilen. Chutney darüber und zum Schluß den marinierten Radicchio obendrauf geben.

Aprikosenmousse



Ausführung: Gerd

Zutaten für das Mousse

1250 g	Aprikosen
10 EL	Zucker
5 EL	Wasser
3	Vanillestängel
7,5 Blätter	Gelatine
375 g	Rahmquark
250 ml	Sahne

Zutaten für das Topping

4	Aprikosen
2 EL	Zucker
3 EL	Apricot
frische Minzeblätter	

Zubereitung

Aprikosen entkernen und in Stücke schneiden.
Vanillestängel längs aufschneiden.

Aprikosen, Zucker, Wasser und Vanillestängel zugedeckt bei mittlerer Hitze
ca. 10 min weich kochen.

Währenddessen Gelatine 5 min in kaltem Wasser einlegen.

Vanillestängel entfernen und die Aprikosen mit dem entstandenen Saft
Im Topf pürieren.
Die Gelatine gut unter die heiße Masse rühren.
Alles in eine Schüssel gießen und etwas abkühlen lassen.

Die Sahne halbsteif schlagen.

Den Quark unter die Aprikosenmasse rühren.
Die geschlagene Sahne sorgfältig darunter ziehen.

Die Mousse in die Gläser füllen und zugedeckt im Kühlschrank
1 1/2 Stunden fest werden lassen.

Die 4 Aprikosen in Schnitze schneiden. Dann mit Zucker, Apricot und einigen
Minzeblätter mischen.
Zugedeckt ca. 20 min ziehen lassen.

Vor dem Servieren die Mousse mit den Aprikosenschnitzen und Minzeblättchen
verzieren. Zum Schluss noch 1 EL Apricot darüber geben.