

Probierlöffelchuchi Klettgau

Chochete vom 25. April 2019

Roli Schneller

Chips, Salzstangen

**Safransuppe
mit Jakobsnüssen**

Spargeln vom Blech

**Lachsfilet in Mandel-
Pistazien-Kruste**

Risotto

**Pflaumenweintörtchen
mit Mangosauce**

Getränke:

Weisswein

Rotwein

Bier

Mineralwasser



Safransuppe mit Jakobsnüssen

30 Min.
AKTIVE ZEIT

30 Min.
GESAMTZEIT

375 kcal
PRO PERSON

Das brauchts für 4 Personen

1 EL Butter • 1 Zwiebel, grob gehackt • 150 g mehligkochende Kartoffeln, in Stücken • 1½ dl Noilly Prat • 5 dl Fischbouillon • 3 dl Rahm • 1 Briefchen Safran • Salz, Pfeffer, nach Bedarf • 1 EL Dill, fein geschnitten • 1 EL Bratbutter • 4 Jakobsnüsse ohne Rogen (MSC) • 1 EL Bratbutter • ¼ TL Salz • wenig Pfeffer

Und so wirds gemacht

Suppe: Butter in einer Pfanne erwärmen, Zwiebel kurz andämpfen, Kartoffeln begeben, kurz mitdämpfen. Noilly Prat dazugiessen, fast vollständig einkochen. Bouillon und Rahm dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, Safran begeben, ca. 25 Min. köcheln, würzen. Suppe pürieren, bis sie schaumig ist. Dill darüberstreuen.

Jakobsnüsse: Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Hitze reduzieren, Jakobsnüsse würzen, beidseitig je ca. 2 Min. braten. Auf den Suppentellern anrichten.

Spargeln vom Blech

Für 4 Personen

**2 kg weisse Spargeln, 4 Esslöffel Olivenöl, 50 ml Noilly Prat
100 ml Weisswein, 100 ml Gemüsebouillon
50 g in Öl eingelegte Dörrtomaten, 1 Bund glattblättrige Petersilie
2 Knoblauchzehen, 25 g Pinienkerne, 80 g Butter
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
50 g Parmesan oder Sbrinz am Stück**

- 1 Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und ein Ofenblech mit vorheizen.
- 2 Die Spargeln grosszügig schälen und die Enden um etwa $\frac{1}{3}$ kürzen.
- 3 Das Olivenöl auf das heisse Blech träufeln, die Spargeln darauf verteilen und Noilly Prat, Weisswein sowie Bouillon dazugliessen. Die Spargeln im 200 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 20 Minuten garen. Alle 5 Minuten mit Flüssigkeit vom Blech bestreichen.
- 4 Inzwischen Dörrtomaten, Petersilie und geschälten Knoblauch fein hacken. Die Pinienkerne grob hacken.
- 5 In einem kleinen Topf die Butter schmelzen. Dörrtomaten, Petersilie, Knoblauch und Pinienkerne darin kurz dünsten. Alles leicht salzen und kräftig pfeffern. Nach 20 Minuten Backzeit über die Spargeln verteilen und diese nochmals 5 Minuten fertig dünsten.
- 6 Vor dem Servieren mit einem Sparschäler den Käse in dünnen Spänen über die Spargeln schneiden.



Spargeln vom Blech



Lachsfilet in Mandel- Pistazien-Kruste

30 Min.
AKTIVE ZEIT

40 Min.
GESAMTZEIT

1'050 kcal
PRO PERSON

Das braucht's für 4 Personen

1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und 2 EL Saft • 1 EL Birnel (Birnenendicksaft) • 2 EL Olivenöl • 1 TL Fleur de Sel • wenig Pfeffer • 800 g Lachsfilets ohne Haut • 50 g geschälte Pistazien, grob gehackt • 50 g Mandelblättchen • 10 g Microgreens, grob geschnitten • 1 EL Olivenöl • 1 Zwiebel, fein geschnitten • 300 g Risottoreis • 4 dl Weisswein • 6 dl Gemüsebouillon, heiss •

2 EL Butter • 50 g Parmesan, gerieben • Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Und so wirds gemacht

Marinade: Zitronensaft und -schale mit Birnel, Öl, Fleur de Sel und Pfeffer verrühren.

Lachs: Lachs auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit der Marinade bestreichen. Pistazien und Mandelblättchen darauf verteilen.

Backen: ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Microgreens darauf verteilen.

Risotto: Öl in einer Pfanne erwärmen. Zwiebel andämpfen. Reis begeben, unter

Rühren dünsten, bis er glasig ist. 2 dl Wein dazugiessen, fast vollständig einkochen. Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ca. 20 Min. köcheln, restlichen Wein dazugiessen, ca. 5 Min. weiterköcheln, bis der Reis cremig und al dente ist. Butter und Parmesan darunterühren, Risotto würzen, zum Fisch servieren.

Pflaumenweintörtchen mit Mangosauce

	<i>Zubereitungszeit: ca. 1 1/4 Std.</i>
Für 6 Personen	10 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
3 Blatt weiße Gelatine	Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
4 Eigelb, 80 g Zucker, 100 ml Pflaumenwein und den Saft von 1/2 Zitrone	in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Die Gelatine gut ausdrücken und unter Rühren in dem Eigelbschaum auflösen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen, in eine Schüssel mit Eiswasser stellen und so lange schlagen, bis sie kalt und leicht angedickt ist. steif schlagen, vorsichtig unter die Eiercreme heben und zugedeckt kühl stellen. Die Arbeitsfläche mit
300 g Sahne	bestäuben,
etwas Mehl	nebeneinander darauf auslegen und ca. 10 Minuten auftauen lassen. Dann die Teigplatten einzeln ca. 3 mm dick ausrollen, auf ein mit kaltem Wasser abgespültes Backblech legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Ein Kuchengitter zum Beschweren darauflegen und den Blätterteig im Ofen auf der mittleren Schiene nach Packungsanweisung goldbraun backen.
6 tiefgekühlte Blätterteigplatten (ca. 250 g)	Inzwischen
2 reife Mangos	mit dem Sparschäler schälen, das Fruchtfleisch zuerst vom Stein und dann in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Für die Sauce das noch an den Steinen hängende Fruchtfleisch abschneiden, mit den unschönen Randscheiben,
2 EL Puderzucker und dem Saft von 1/2 Zitrone	fein pürieren.
2 EL Puderzucker	Die Teigplatten aus dem Ofen nehmen. Den Backofengrill einschalten. Aus den noch warmen Blätterteigplatten Kreise von ca. 8 cm Durchmesser ausstechen. Die Kreise auf ein Backblech legen, mit bestäuben und unter dem Grill goldbraun karamellisieren. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und auf Tellern anrichten.
6 Minzeblättchen	Die Pflaumenweincreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf die Törtchen spritzen. Dann die Mangoscheiben rosettenartig darauflegen und die Törtchen mit der Mangosauce beträufeln.
	waschen, trocken tupfen, in Streifen schneiden und die Pflaumenweintörtchen damit bestreuen. Nach Belieben mit Vanilleeis servieren.

Mein Tipp:

Gern dekoriere ich Desserts zusätzlich noch mit etwas rotem Fruchtmarmelade. Dafür frische Himbeeren mit etwas Puderzucker pürieren, durch ein feines Sieb streichen und als Tupfen auf die Teller setzen.

Statt Pflaumenwein können Sie für dieses Rezept auch einmal einen guten Gewürztraminer verwenden.

