

Rezepte für den Groß Glienicker Männerkochkreis am 22. August 2012

- Rucola-Salat
- Tomatensuppe mit Grieß-Gnocchi
- Lachsfilet aus dem Backofen
- Pfirsich-Mascarpone-Creme mit Amarettini

Rucola-Salat

| | |
|--|--|
| <u>Zutaten für 4 Personen</u> <u>für die Vinaigrette</u> 2 EL dunklen Balsamico-Essig 2 EL Traubenkernöl oder Rapsöl 2 EL Nussöl 1 EL Honig 1 TL Dijon-Senf 1 kleine Knoblauchzehe Salz, Pfeffer <u>für den Salat:</u> 1 Packung Rucola 8 kleine Cherry-Tomaten 1 Tasse gehobelten Parmesan geröstete Pinienkerne | <u>Zutaten für 12 Personen</u> <u>für die Vinaigrette</u> 6 EL dunklen Balsamico-Essig 6 EL Traubenkernöl oder Rapsöl 6 EL Nussöl 3 EL Honig 3 TL Dijon-Senf 3 kleine Knoblauchzehen Salz, Pfeffer <u>für den Salat:</u> 3 Packungen Rucola 24 kleine Cherry-Tomaten 3 Tassen gehobelten Parmesan geröstete Pinienkerne |
|--|--|

Zubereitung:

Für die Vinaigrette zunächst den Essig in die Schüssel geben und mit den Gewürzen gut verrühren. Dann das Öl zunächst tropfenweise, dann im dünnen Strahl unter Schlagen zufügen, bis sich alle Zutaten gut verbunden haben. Den Knoblauch pressen und dazugeben.

Den Rucola evtl. entstielen, waschen und trocken schleudern. Die Tomaten waschen, achteln, den Parmesan hobeln. Pinienkerne in der Pfanne ohne Butter bei milder Hitze rösten, ab und zu wenden (danebenstehen!).

Erst vor dem Servieren das Dressing zum Rucola geben. Den Salat auf Tellern anrichten, Parmesanhobel und Pinienkerne darüber streuen. Mit Tomaten-Achteln umlegen.

Tomatensuppe mit Grieß-Gnocchi

| <u>Zutaten für 4 Personen</u> | <u>Zutaten für 12 Personen</u> |
|---|--|
| <u>für die Gnocchi</u> 1 Ei je 1 Prise Salz und Pfeffer 30 g Hartweizengrieß 1 EL Parmesan Basilikumblättchen | <u>für die Gnocchi</u> 3 Eier je 1 gute Prise Salz und Pfeffer 90 g Hartweizengrieß 3 EL Parmesan Basilikumblättchen |
| <u>für die Suppe</u> 800 g reife Tomaten (oder Dosen-Tomaten) 1-2 Schalotten 1 Knoblauchzehe Saft von einer Zitrone Chili-Flocken 20 g Butter 250 ml Gemüse- oder Hühnerbouillon Salz, Pfeffer, Zucker 4 TL Olivenöl | <u>für die Suppe</u> 2400 g reife Tomaten (oder Dosen-Tomaten) 5 Schalotten 2 Knoblauchzehen Saft von ein bis zwei Zitronen Chili-Flocken 60 g Butter 750 ml Gemüse- oder Hühnerbouillon Salz, Pfeffer, Zucker 12 TL Olivenöl |
| <u>für die Deko</u> Basilikumblättchen | <u>für die Deko</u> Basilikumblättchen |

Zubereitung Gnocchi:

Das Ei mit Salz und Pfeffer verquirlen, dann den feingeriebenen Parmesan und die feingehackten Basilikumblättchen zugeben. Den Grieß langsam unterrühren, bis eine gebundene Masse entsteht.

Für 1 Stunde zum Quellen in den Kühlschrank stellen.

Zubereitung Suppe:

Die Haut der Tomaten am Stieleinsatz kreuzweise einritzen, die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, mit einer Schaumkelle herausheben, in kaltem Wasser abschrecken, dann die Haut abziehen. Die Tomaten in Würfel schneiden.

Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. Butter in einem Topf schmelzen, Schalotten und Knoblauchwürfel darin andünsten, bis sie glasig, aber noch nicht braun sind. Die Tomatenstücke zugeben und kurz mitdünsten. Die Bouillon angießen, die Suppe zugedeckt 10 min köcheln lassen, anschließend fein pürieren und durch ein feines Sieb passieren, um die Kerne zu entfernen.

Mit Salz, Pfeffer Zitronensaft, Chili-Flocken (vorsichtig!) und Zucker abschmecken.

Aus der Grießmasse mit Hilfe von zwei Teelöffeln kleine ovale Klöße formen (Nocken abstechen) und 5 min in der heißen Suppe gar ziehen lassen (Vorsicht, Suppe darf dabei nicht kochen!).

Zum Servieren die Basilikumblättchen und jeweils 1 TL Olivenöl über der Suppe verteilen.

Lachsfilet aus dem Backofen

| <u>Zutaten für 4 Personen</u> | <u>Zutaten für 12 Personen</u> |
|--|--|
| 4 Stücke Lachsfilet ohne Haut à 180 g Rauchsalz 4 EL Weißwein Alufolie 1 EL Butter | 12 Stücke Lachsfilet ohne Haut à 180 g Rauchsalz 12 EL Weißwein Alufolie 2 EL Butter |

Zubereitung:

Backblech mit Butter einfetten. Die Lachsfilets darauf setzen. Mit Rauchsalz bestreuen und den Weißwein esslöffelweise auf das Backblech geben. Das Blech mit Alufolie gut abdecken und diese mit einer Gabel mehrfach einstechen. Das Blech in den auf 150°C Umluft vorgeheizten Backofen geben, Garzeit etwa 20 - 25 Minuten.

Gurkengemüse

| <u>Zutaten für 4 Personen</u> | <u>Zutaten für 12 Personen</u> |
|---|---|
| 2 Salatgurken, mittlere Größe 20 g Butter 1 Schalotte mehrere Zweige frischer Dill Salz | 6 Salatgurken, mittlere Größe 60 g Butter 3 Schalotten noch mehr Zweige frischer Dill (1-2 Bund) Salz |

Zubereitung:

Gurken schälen, der Länge nach halbieren und mit einem Teelöffel die Kerne vollständig auskratzen. Die Gurkenhälften in dünne Scheiben schneiden. Schalotte sehr fein hacken und in der Butter bei mittlerer Hitze andünsten. Gurkenscheiben hinzugeben, salzen, umrühren und ca. 10 min bei mittlerer Hitze dünsten, zunächst im geschlossenen Topf, damit sie Wasser ziehen und nicht anbrennen, dann ohne Deckel. Zum Ende der Garzeit feingehackten Dill zugeben.

Soße

| <u>Zutaten für 4 Personen</u> | <u>Zutaten für 12 Personen</u> |
|---|---|
| 400 ml Fischfonds 100 ml Weißwein 3 EL Noilly Prat (franz. Wermut) 1 Schalotte 250 ml Schlagsahne 20 g Butter, eiskalt einige Tropfen Zitronensaft nach Geschmack Salz, Cayennepfeffer | 1200 ml Fischfonds 300 ml Weißwein 9 EL Noilly Prat (franz. Wermut) 3 Schalotten 750 ml Schlagsahne 60 g Butter, eiskalt einige Tropfen Zitronensaft nach Geschmack Salz, Cayennepfeffer |

Zubereitung:

Schalotte sehr fein hacken. In einem Sieb kurz unter fließend Wasser abspülen. Dann in einen Topf geben, darauf den Weißwein und den Noilly Prat gießen, und die Mischung zum Kochen bringen. Sobald sie aufkocht, kommt der Fischfonds dazu. Die gesamte Flüssigkeit wird bei mittlerer Hitze auf ein Drittel reduziert.

Die Sahne wird dann hinzugefügt und alles vorsichtig aufgekocht. Dabei muss häufig umgerührt und die Hitzezufuhr möglichst niedrig gehalten werden. Solange kochen, bis die Soße sämig ist und die gewünschte Konsistenz hat. Vorsicht – Sahne kocht leicht über!

Die Soße durch ein feines Sieb passieren. Nun wird noch die in Stücke geschnittene eiskalte Butter eingerührt und die Soße mit dem Stabmixer sorgfältig aufgemixt- sie wird so „luftiger“.

Zum Schluss vorsichtig mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Wildreis

| <u>Zutaten für 4 Personen</u> | <u>Zutaten für 12 Personen</u> |
|----------------------------------|----------------------------------|
| 250 g Wildreis Wasser Salz | 750 g Wildreis Wasser Salz |

Zubereitung:

Kochzeit und Wassermenge kann je nach Hersteller leicht variieren, siehe Anweisungen auf der Verpackung!

☞ Zum Servieren bitte Teller vorwärmen! (Wenn das Backblech mit dem Lachs aus dem Ofen genommen wird, Ofen ausschalten und Teller hineinstellen.)

Zunächst die Soße auf die Teller geben, dann das Fischfilet darauf setzen, nicht umgekehrt! Den Reis kann man gut mit einer Suppenkelle auf tun, indem man diese mit Reis befüllt, ihn fest drückt und dann auf den Teller stürzt.

Pfirsich-Mascarpone-Creme mit Amarettini

| <u>Zutaten für 4 Personen</u> | <u>Zutaten für 12 Personen</u> |
|---|---|
| 4 Pfirsiche 4 EL Ahorn-Sirup 250 g Mascarpone 100 g fettarmer Joghurt 4 EL Zucker 100 g Schlagsahne 20 g Amarettini (italienische Mandelkekse) Abrieb einer kleinen Zitrone 20 g Butter | 12 Pfirsiche 12 EL Ahorn-Sirup 750 g Mascarpone 300 g fettarmer Joghurt 12 EL Zucker 300 g Schlagsahne 60 g Amarettini Abrieb von zwei Zitronen 60 g Butter |

Zubereitung:

Die Pfirsiche vierteln und enthäuten. Die Viertel in Spalten schneiden. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Pfirsichspalten etwa eine Minute lang andünsten. Anschließend den Ahornsirup hinzufügen, alles aufkochen und die Pfanne von der Herdplatte nehmen.

Die Mascarpone mit Joghurt, Zitrone und Zucker glattrühren. Die Sahne in einen Rührbecher geben, mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Einige Pfirsichspalten für die Deko zur Seite legen. Die übrigen Spalten mit der Flüssigkeit in eine Schüssel füllen (oder in Gläser) und die Creme darauf schichten.

Die Amarettini zerdrücken oder nicht zu klein zerbröseln und locker darüber streuen. Zum Abschluss nach Belieben noch etwas Kakaopulver mit einem feinen Sieb über die Cremestäuben. Mit den beiseite gelegten Pfirsichspalten garnieren.

Bis zum Servieren kalt stellen.