

Rezepte für den Groß Glienicker Männerkochkreis am 27. November 2013

Italienischer Abend

- Caprese
- In der Folie gebackener Fisch mit Fenchel und Safran-Risotto
- Tiramisu (zuletzt geändert 14.05.17)

Caprese

<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 12 Personen</u>
500 g aromatische Tomaten (evtl. Cherrytomaten) 1 -2 Büffel-Mozzarella (je nach Größe) frisches Basilikum Crema di balsamico Olivenöl Salz und Pfeffer aus der Mühle	1,5 kg aromatische Tomaten (evtl. Cherrytomaten) 3 -6 Büffel-Mozzarella (je nach Größe) frisches Basilikum Crema di balsamico Olivenöl Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung :

Tomaten waschen, trocknen, (Cherry)-Tomaten halbieren, sonst in dünne Scheiben schneiden.

Mozzarella aus der Lake trocken tupfen und in kleine Scheiben schneiden.

Basilikumblätter waschen und trocknen.

Tomaten und Mozzarella abwechselnd anrichten (rot-weiß), Öl und Crema di balsamico drüber träufeln, mit Pfeffer und Salz würzen, gehackte Basilikumblätter drüber streuen, FERTIG!!

In der Folie gebackener Fisch

<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 12 Personen</u>
4 Fischfilets wie Kabeljau, Rotbarsch, Victoriabarsch (pro Person ca. 225 g, im Menü reichen 175 g) 1 Zitrone 4 EL Weißwein	12 Fischfilets wie Kabeljau, Rotbarsch, Vict.barsch (pro Person ca. 225 g, im Menü reichen 175 g) 3 Zitronen 12 EL Weißwein
<u>Marinade</u> 20 Kirschtomaten 4 getrocknete Tomaten 1 Hand voll schwarze Oliven ½ Hand voll Kapern 1 Hand voll frischer Thymian, Petersilie, Rosmarin 4 Schalotten 2 Knoblauchzehen ½ Chilischote 4 EL Olivenöl Salz, Pfeffer	<u>Marinade</u> 60 Kirschtomaten 12 getrocknete Tomaten 3 Hände voll schwarze Oliven 1½ Hände voll Kapern 3 Hände voll frischer Thymian, Petersilie, Rosmarin 12 Schalotten 6 Knoblauchzehen 1½ Chilischoten 12 EL Olivenöl Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Zunächst die Marinade zubereiten. Dazu Schalotten schälen, senkrecht in Scheiben schneiden und mit ein wenig Olivenöl kurz andünsten. Tomaten und Oliven halbieren, getrocknete Tomaten klein schneiden, Knoblauch hacken oder pressen. Alle Zutaten zusammen mit den Kapern, Kräutern, Gewürzen und dem restlichen Olivenöl in eine Schüssel geben, vermischen und 1/2 Std. stehen lassen.

Nach ½ Std. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Alufolie in ca. 40 cm lange Stücke schneiden. In die Mitte 1/8 der Marinade geben. Fisch mit ein wenig Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern und diagonal darauf legen. Mit einem weiteren Achtel der Marinade bedecken und 1 TL Olivenöl und 1 EL Weißwein dazugeben. Folie zuklappen, verschließen. Diesen Vorgang bei den anderen Filets wiederholen.

Fisch im Ofen bei 200°C Ober- / Unterhitze ca. 12 Min. backen, Ofen ausschalten, Tür öffnen und 3 Min. ruhen lassen, ohne die Folie zu öffnen.

Fisch in der verschlossen Hülle servieren.

Fenchel

<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 12 Personen</u>
gut 600 g Fenchel 3 EL Butter 4 EL geriebener Parmesan Salz, Pfeffer, Muskat	gut 1,8 kg Fenchel 9 EL Butter 12 EL geriebener Parmesan Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Die Fenchelknollen putzen, waschen, vierteln, dabei ggf. Strunk herausschneiden. Etwas Fenchelgrün hacken und beiseite legen. Die Fenchelstücke in kochendem Salzwasser (bedeckt) ca. 8 Min. bissfest garen.

Dann in einer Pfanne die Butter zerlassen und die Fenchelstücke darin ca. 3 Min. anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, mit Parmesan bestreuen.

Vor dem Servieren mit gehacktem Fenchelgrün garnieren und in vorgewärmter Schüssel servieren.

Safranrisotto

<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 12 Personen</u>
1-2 Zwiebeln (100 g) 4 EL Butter (80 g) 200 g Risottoreis (z.B. Arborio , Carnaroli, Vialone) 70 ml Weißwein ca. 600 ml Geflügelbrühe 1 Tütchen Safranfäden oder Safranpulver 50 g geriebener Parmesan Salz	300 g Zwiebeln 1 Paket Butter 600 g Risottoreis (z.B. Arborio , Carnaroli, Vialone) 1 Glas Weißwein knapp 2 Liter Geflügelbrühe 2-3 Tütchen Safranfäden oder Safranpulver 150 g geriebener Parmesan Salz

Zubereitung:

Die Brühe aufsetzen und zum Kochen bringen.

Zwiebel schälen und kleinwürfeln. In einem zweiten Topf die Hälfte der Butter schmelzen lassen, Zwiebeln zugeben und glasig andünsten.

Reis zu den Zwiebeln geben und unter ständigem Rühren ca. 2 Min. glasig braten (er darf jedoch niemals Farbe annehmen, den Reis immer in Bewegung halten). Sofern man Safranfäden verwendet, werden diese direkt beim Andünsten des Reises mitgedünstet. Safranpulver hingegen kommt erst später dazu, s. u.

Wein zufügen und weiterrühren, bis die Flüssigkeit fast ganz verdampft bzw. in den Reis eingekocht ist.

Die Temperatur herunterschalten (nicht zu stark kochen, sonst wird der Reis zwar außen gar und weich, innen aber bleibt er roh).

ACHTUNG: Die Brühe wird nun nicht im Ganzen, sondern nach und nach schöpflöffelweise zugegeben. Wir beginnen mit einem ersten Schöpflöffel, nun umrühren und jede Portion absorbieren lassen, bevor die nächste zugeworfen wird. Diese Prozedur dauert etwa 20 Minuten.

Reis kosten, abschmecken und evtl. noch Brühe zugeben, bis der Reis weich ist, aber noch einen leichten Biss hat.

Safranpulver mit etwas heißer Brühe verrühren und den Reis kurz vor Ende der Garzeit damit färben.

Den Risotto von der Kochstelle nehmen, restliche Butter und Parmesan zugeben. Vorsichtig umrühren und zugedeckt 2 Min. ruhen lassen.

Risotto in einer vorgewärmten Schüssel anrichten.

Tiramisu (Zieh mich hoch)

<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 12 Personen</u>
250 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)	750 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)
3 Eigelb	9 Eigelb
1 Becher Schlagsahne	3 Becher Schlagsahne
1/2 Vanilleschote oder 1 Pck. Vanillinzucker	1-2 Vanilleschoten oder 3 Pck. Vanillinzucker
40 g Zucker	120 g Zucker
4 cl Amarettolikör (2 Schnapsgläser)	12 cl Amarettolikör (6 Schnapsgläser)
ca. 12-16 Löffelbiskuits, je nach Form	ca. 40 Löffelbiskuits
200 ml Espresso oder <u>starken</u> Kaffee (1 Tasse)	600 ml Espresso oder <u>starken</u> Kaffee (3 Tassen)
1 EL Kakaopulver	3 EL Kakaopulver

Zubereitung:

Einen starken Espresso oder Kaffee zubereiten, mit dem Amarettolikör vermischen und abkühlen lassen.

Tipp für Eilige: löslicher Kaffee tut es auch, den kann man auch in lauwarmem Wasser auflösen.

Eier trennen, Eigelbe in eine große Rührschüssel geben, Eiweiß wird nicht benötigt.

Sahne unter Zugabe von Vanillinzucker mit dem Handmixer sehr steif schlagen.

Kalt stellen.

Vanilleschote auskratzen, in das Eigelb geben, den Zucker zufügen und alles mit dem Handmixer so lange schaumig schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat; es sollte eine weiße, dickliche Creme entstehen (ca. 3 Min.). Mascarpone löffelweise in die Eimasse einrühren. Sahne **vorsichtig** (ohne Handmixer) mit einem **Schneebesen** unter die Creme heben, dabei möglichst wenig rühren, damit die Creme luftig bleibt und die Sahne nicht in sich zusammenfällt.

Die Hälfte der Löffelbiskuits jeweils einzeln nur mit dem Rücken (lange Seite zur Hälfte) **kurz**(1s) in den Espresso tauchen und in einer Form auslegen. Die Hälfte der Creme darüber verteilen.

Die restlichen Biskuits genauso tränken, darauf legen und mit der Creme zustreichen.

Das Dessert mit Folie zudecken und für einige Stunden in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren mit einem kleinen Sieb mit Kakaopulver bestäuben.