

Rezepte für den Groß Glienicker Männerkochkreis am 24. Juni 2015

- Bruschetta
- Spargelrisotto mit Minze und Garnelen nach Cornelia Poletto
- Erdbeer-Tiramisu (überarbeitet)

Bruschetta

<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 10 Personen</u>
1 Ciabatta (frisch oder Aufbackware)	2-3 Ciabatta je nach Größe (frisch oder Aufbackware)
1 Knoblauchzehe	2 Knoblauchzehen
1 Schalotte	2-3 Schalotten je nach Größe
Olivenöl	Olivenöl
4 Strauchtomaten	10 Strauchtomaten
Salz, Pfeffer	Salz, Pfeffer
1 EL Basilikum, fein geschnitten	2½ EL Basilikum, fein geschnitten
etwas Parmesan am Stück	1 Stück Parmesan
Backpapier	Backpapier

Zubereitung:

Ciabatta evtl. aufbacken, in Scheiben schneiden, mit Olivenöl beträufeln und auf Backpapier unter dem Grill von beiden Seiten hellbraun rösten.

Tomaten mittig durchschneiden, Strunkansatz und Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Knoblauchzehe(n) und Schalotte(n) fein würfeln und in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Tomatenwürfel kurz hinzufügen (nicht zu lange, sonst werden sie matschig). Mit Salz, schwarzem Pfeffer und fein geschnittenem Basilikum würzen.

Die Tomatenmasse auf den gerösteten Brotscheiben verteilen und etwas Parmesan darüber hobeln.

Den Mitköchen schon während des Kochens servieren!

Spargelrisotto mit Minze und Garnelen

<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 10 Personen</u>
500 g Spargel	1,2 kg Spargel
1 TL Zucker	2 TL Zucker
etwa 1 TL Salz	etwa 2 TL Salz
1-2 TL Zitronensaft	3 TL Zitronensaft
1 Schalotte	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	5 Knoblauchzehen
ca. 50 g Butter	ca. 125 g Butter
200 g Risottoreis (z.B. Arborio, Carnaroli)	500 g Risottoreis (z.B. Arborio, Carnaroli)
50 ml Weißwein	125 ml Weißwein
400 g Garnelen / Scampis, am besten roh	1 kg Garnelen / Scampis, am besten roh
1-2 EL Olivenöl	3-4 EL Olivenöl
50 g frisch geriebener Parmesan	125 g frisch geriebener Parmesan
2 Stiele Minze	5 Stiele Minze

Besondere Arbeitsgeräte: Reibe, Schöpfkelle

Zubereitung (10 P.):

Den Spargel waschen und sorgfältig schälen, die holzigen Enden abschneiden. Die Stangen in ein feuchtes Tuch einschlagen, zunächst beiseite legen.

Die Schalen in einen Topf mit ca. 3 Liter Wasser geben. Mit etwas Zucker, Salz und Zitronensaft kräftig würzen und ca. 10 Minuten auskochen. Durch ein Sieb passieren, **dabei die Flüssigkeit auffangen** (wird noch gebraucht) und den Spargelfonds für die Zubereitung des Risottos beiseite stellen.

Den Spargel bis auf die Spitzen in Würfel schneiden. Die Spitzen in dem Spargelwasser etwa 5 Minuten garen, aus der Flüssigkeit nehmen und beiseite stellen. Es empfiehlt sich, die Spargelspitzen zusammen mit den Ess-Tellern im Backofen warm zu halten (50-60°).

Schalotten und Knoblauch in einem Topf mit 5 EL Butter glasig anschwitzen. Die Spargelwürfel und den Reis dazugeben, anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Nach und nach mit **heißem** Spargelfonds aufgießen und den Reis al dente kochen (dauert ca. 20 Minuten).

In der Zwischenzeit die Garnelen kurz unter kaltem, fließendem Wasser abspülen, ggf. mit einem kleinen Messer noch restlichen Darm entfernen. Eine Pfanne mit 3-4 EL Olivenöl erhitzen und die **rohen** Garnelen mit den angedrückten Knoblauchzehen darin langsam braten, leicht salzen. Sind die Garnelen schon vorgekocht, müssen sie nicht weiter bearbeitet werden.

Garnelen in ca. 2 cm lange Stücke schneiden.

Parmesan fein reiben. Minze abspülen, trockenschütteln und ein paar Blättchen für die Dekoration zur Seite legen. Restliche Blätter fein hacken.

Wenn der Reis bissfest gekocht ist, 5 EL Butter und Parmesan untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Garnelen und die feingehackte Minze unterheben. Den Risotto auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit den Spargelspitzen und der restlichen Minze garnieren.

Erdbeer-Tiramisu (überarbeitet)

<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 10 Personen</u>
600 g Erdbeeren	1,5 kg Erdbeeren
100 g Löffelbiskuits	200 g Löffelbiskuits
250 g Mascarpone	500 g Mascarpone
50 g Zucker	100 g Zucker
150 g Joghurt natur	300 g Joghurt natur
200 ml Sahne	400 ml Sahne
1 Orange oder Zitrone	1 Orange oder Zitrone
2 1 Btl. Fix-Gelatine (Pulver von Dr. Oetker)	4 2 Btl. Fix-Gelatine (Pulver von Dr. Oetker)
einige Blättchen Zitronenmelisse	etliche Blättchen Zitronenmelisse
½ Tüte gehackte Pistazien	1 Tüte gehackte Pistazien

Besondere Arbeitsgeräte: Passiermühle, Mixer zum Sahneschlagen

Zubereitung:

Die Erdbeeren waschen und putzen. Ca. ⅓ der Erdbeeren für die spätere Deko zur Seite legen. Die restlichen Erdbeeren pürieren und mit ein paar Spritzern Orangen- oder Zitronensaft und Zucker abschmecken. Die Hälfte der Erdbeermasse in eine flache Auflaufform geben. Die Löffelbiskuits darüber legen, das restliche Püree darauf streichen.

Den Mascarpone mit dem Zucker gut aufschlagen. Den Joghurt und die Fixgelatine unterrühren. Die Schlag-
sahne sehr steif schlagen, unter die Creme heben und über die Löffelbiskuits geben.

Unbedingt kalt stellen. Vor dem Servieren mit Erdbeeren, Zitronenmelisse und Pistazien garnieren.