

REZEPT VON MIRJAM

Sendung vom 7.6.2014

Kabeljau auf Kartoffel-Gurken-Suppe

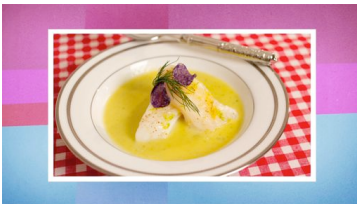
* * *

Lammlachs an Morchelsauce Kartoffel-Zucchini-Gratin

* * *

Grünteeeis mit gebranntem Mandelkrokant Weisse Schokoladen-Mandelsplittertaler

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: KABELJAU AUF KARTOFFEL-GURKEN-SUPPE

Kartoffel-Gurken-Suppe

2 Zwiebeln
1 Knoblauch
8 Kartoffeln, ca. 800 g
1½ Salatgurken
Salz
Pfeffer
Muskat
3 dl Weisswein
2.5 dl Rahm

Zwiebeln, Knoblauch und 1 Salatgurke andünsten, salzen damit das Wasser aus den Gurken kommt, Pfeffer und Muskat dazu, weiter dünsten und mit Weisswein ablöschen.

Wein einkochen und mit Wasser auf mittlerer Stufe (4-5) ca. 30 Minuten weiterkochen lassen. Nach 20 Minuten die restliche Salatgurke hinzufügen. Rahm hinzugeben und gut pürieren.

Kabeljau

Kabeljau
Salz
Pfeffer
Zitrone und Limette
Violette Kartoffelchips, frittiert
Dill

Den Kabeljau in schräg geschnittene Stücke schneiden. Salzen, Pfeffern und Zitronen- und Limettenabrieb auf den Fisch geben. In gebutterte Ofenform geben, mit Alufolie bedecken und bei 200°C während 15 Minuten bei Ober- und Unterhitze garen.

Auf den Suppenteller geben, mit Suppe umfüllen, Kartoffelchips auf den Fisch aufreihen und mit dem Dillbüschel dekorieren.



HAUPTGANG: LAMMLACHS AN MORCHELSAUCE, KARTOFFEL-ZUCCHINI-GRATIN

Lammlachs

Einen Tag vorher marinieren!

ca. 2.1 kg Lammfleisch (4 Stück)

Marinade:

Olivenöl aus Pestomischung

Thymian

Knoblauch, gepresst

KEIN Salz und Pfeffer!

Das Lammfleisch ca. 6 Stunden vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen und bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

In der Pfanne (ohne Fett, das Lamm hat genug Öl in der Marinade) auf beiden Seiten je 2 Minuten anbraten. Nach dem Braten mit Salz und Pfeffer würzen und bei 80°C während ca. 45 Minuten zum Gratin in den Ofen geben.

Morchelsauce

40 g Morcheln

1 Zwiebel

4 dl Rahm

1 dl Weisswein

10 cl Cognac

Salz

Pfeffer

Die Morcheln für eine Stunde in warmem Wasser einweichen. Anschliessend abwaschen und schneiden. Bratsatz mit Cognac ablöschen und flambieren. Die Pfanne leicht schwenken, damit die Flamme ausgeht. Durch ein Sieb absieben.

Zwiebel andünsten, salzen und pfeffern. Mit dem Bratenfond ablöschen und die Morcheln hinzufügen. Zum Kochen bringen. Dann 1 dl Weisswein hinzugeben. Bis auf die Hälfte einkochen lassen und den Rahm hinzufügen. Evtl. mit Kartoffelstärke binden.

Tomaten mit Grün in Olivenöl, Salz und Pfeffer schwenken, leicht anbraten. Tomaten auf dem Kräuterpesto dekorieren.



Kräuterpesto

Jeweils 10 g Rosmarin, Thymian, Basilikum, Petersilie, 40 g Baumnüsse, 40 g Pecorino, 100 g Olivenöl, Salz und Pfeffer zusammen pürieren.

Nach Belieben die Konsistenz mit dem Öl variieren (in ein verschliessbares Glas geben und mit Öl bedecken, um das Pesto haltbar zu machen).

Kartoffel-Zucchini-Gratin

8 Kartoffeln
2 grüne & 2 gelbe Zucchini (2 Stück vorschneiden)
1 Zwiebel
2 grosse Knoblauchzehen
4 EL Sonnenblumenöl
5 dl Rahm
2 dl Weisswein
Käse (nach Belieben)

2 Zucchini (grüne und gelbe) in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Zwiebel mit dem Knoblauch und Öl pürieren. Anschliessend andünsten ohne Farbe in breitem, hohen Topf. Mit dem Weisswein ablöschen. Salzen, Pfeffern und Muskat hinzugeben. Geschnittene Kartoffeln beifügen und auf höchster Stufe aufkochen. Rahm hinzugeben, Gefäss mit etwas Wasser nochmals füllen und hinzugeben.

Unter stetigem Rühren während ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen. Backofen auf 160°C vorheizen (Umluft ohne Oberhitze). Herdplatte abstellen und Zucchini hinzufügen, nicht weiterkochen. Masse in Ofenform verteilen und Käse darüber verteilen (ca. 1 ½ Pack).

Nach 45 Minuten auf 80°C bei Unter- und Oberhitze ohne Umluft runterstellen. Den Gratin für weitere 120 Minuten im Ofen lassen.

Kurz vor dem Anrichten:

2 weitere Zucchini sehr dünn schneiden, blanchieren und abschrecken. Auf dem Teller zu einer Blume anrichten und den Gratin darauf legen.



DESSERT: GRÜNTEEEIS MIT GEBRANNTM MANDELKROKANT, WEISSE SCHOKOLADEN-MANDELSPLITTERTALER

Grünteeeis

80 g Honig
1 Ei
2 Eigelb
300 ml Rahm
1 Prise Zimt
2 TL Matcha-Tee
Wenig Limette

Für das Grünteeeis den Honig mit einem ganzen Ei und zwei Eigelb schaumig schlagen. Den Rahm, eine Prise Zimt, 2 TL Matcha-Tee (japanischer Grüntee) und wenig Limettensaft dazugeben. Die Flüssigmasse in eine elektrische Eismaschine füllen. Nach ca. einer Stunde ist das Eis fertig.

Schokoladen-Taler

Mandeln in geschmolzene, heisse Schokolade geben und auf dem Backpapier kleine Häufchen verteilen. Mit geschmolzener, dunkler Schokolade dekorieren und auskühlen lassen. Taler auf dem Teller anrichten.

Blaubeeren mit Zucker und wenig Wasser leicht aufkochen lassen. Essblüten auf die Blaubeeren geben.