



Oliven

* * * * *

Bouchée auf Limetten-Toast

* * * * *

Spargeljalousie

* * * * *

Schweinsfiletröllchen mit Currylauch auf Linsen

* * * * *

Biskuit tropicana

Esther, 11. Mai 2006

Bouchée auf Limetten-Toast

Für 4 Personen

Toasts

1 Limette, heiss ab gespült, ½ abgeriebene Schale
2 EL Olivenöl
½ roter Peperoncino, entkernt, fein gehackt
4 kleine Weichkäse, je ca. 40g, quer in Dritteln
50 g Butter, weich
1 Limette, heiss ab gespült, ½ abgeriebene Schale
¼ TL Salz
wenig Pfeffer
20 dünne runde Scheiben Toastbrot (z.B. Jaquet)

Salat

2 EL Limettenessig
3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, nach Bedarf
Mischsalat

Toasts

Limettenschale, Öl und Peperoncino gut verrühren. Käsescheiben darin wenden, zugedeckt ca. 30 Min. marinieren.
Butter, Limettenschale, Salz und Pfeffer mischen, Toastbrotsscheiben damit bestreichen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
Backen: ca. 5 Min. in der oberen Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.
Käsescheiben mit der Schnittfläche nach oben auf 12 Toasts legen, ca. 1 Min. fertig backen.

Salat

Essig und Öl in einer Schüssel gut verrühren, würzen. Salat unter die Sauce mischen.

Servieren: Salat auf Teller verteilen. Bouchée auf Limetten-Toasts daneben anrichten. Restliche Toasts dazu servieren.



Spargeljalousie

Grundrezept Spargeln

1 kg weisse Spargeln
1 kg grüne Spargeln
Salz
1 Zitrone
100 g Butter

Die weissen Spargeln grosszügig schälen. Die grünen Spargeln nur wenn nötig im hinteren Teil schälen und die Enden um gut 1/3 kürzen.

Beide Spargelsorten getrennt in reichlich Salzwasser mit je ½ Zitrone und 50 g Butter zugedeckt bissfest garen (weisse Spargeln: 20-30 Minuten, grüne Spargeln 12-20 Minuten). Aus dem Sud heben, sorgfältig abtropfen lassen.

Spargeljalousie für 6-8 Personen

500 g weisse Spargeln
500 g grüne Spargeln
1 Zitrone
100 g Butter
1 Bund glattblättrige Petersilie
250 g Ricotta
Salz, Pfeffer aus der Mühle
einige Tropfen Zitronensaft
2 Rollen rechteckig ausgewallter Blätterteig
100 g dünn geschnittener Rohschinken
1 Ei
1 Esslöffel Sesam



Die Spargeln wie im Grundrezept zubereiten. Auskühlen lassen.

Die Petersilienblätter grob hacken. Mit dem Ricotta verrühren und mit Salz, Pfeffer sowie Zitronensaft würzen.

1 Rolle Blätterteig mit dem Backpapier auf ein Kuchenblech legen. Mit der Hälfte des Rohschinkens belegen, dabei einen Rand von je 3 cm frei lassen. Mit einer Lage grüner und Weisser Spargeln decken. Mit der Ricottacreme bestreichen und eine zweite Schicht Spargeln darauf legen. Mit dem restlichen Rohschinken abschliessen.

Das Ei verquirlen und den Teigrand leicht bestreichen.

Bei der zweiten Blätterteigrolle mit dem Teigrad im Abstand von 2 cm senkrechte Streifen einschneiden; dabei rundum einen Rand von 3 cm frei lassen. Das Teigblatt auf die vorbereitete Füllung legen und den Rand mit einer Gabel andrücken. Mit Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen. Vor dem Backen kurz kühl stellen.

Die Spargeljalousie im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 30 Min. goldgelb backen. Sie schmeckt lauwarm am besten.

P.S.: Die Spargeljalousie kann gut am Vortag vorbereitet und bis zum Backen im Kühlschrank Aufbewahrt werden.

Schweinsfiletröllchen mit Currylauch auf Linsen

Für 4 Personen

2 grosse Stangen Lauch
1 kl. Stück frischer Ingwer, ca. 1 cm lang
2-3 EL Olivenöl zum Dünsten
1 TL mildes Currypulver
1 EL Sojasauce
Salz, Pfeffer
1 grosses Schweinsfilet, ca. 500 g
2-3 EL Olivenöl zum Braten
1 dl Noilly Prat (trockener Wermut)
200g rote Linsen
1 Schalotte
1 TL Butter
1 dl Rahm
½ Bund glattblättrige Petersilie oder Koriander



Den Lauch rüsten, der Länge nach halbieren, waschen und in zündholzlange Streifchen schneiden.

Den Ingwer schälen und fein reiben.

Das Olivenöl erhitzen. Lauch und Ingwer darin andünsten. Curry darüber stäuben und den Lauch 3-4 Minuten im eigenen Saft dünsten. Mit Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Auskühlen lassen.

Das Schweinsfilet in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese zwischen Klarsichtfolie mit dem Teigroller möglichst flach und gross klopfen. Je etwas Lauchfüllung darauf verteilen und aufrollen. Mit Zahnstochern fixieren oder mit Küchenschnur binden.

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

In einer Bratpfanne das Olivenöl kräftig erhitzen. Die Fleischröllchen mit Salz und Pfeffer würzen und insgesamt nur gerade 1 ½ Minuten anbraten. Auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 30 Minuten nachgaren lassen.

Den Bratensatz mit Noilly Prat ablöschen und gut zur Hälfte einkochen lassen. Beiseite stellen.

Die Linsen in Salzwasser 10-12 Minuten bissfest garen. Abschütten und abtropfen lassen.

Die Schalotten schälen und fein hacken. In der Butter hellgelb dünsten. Die Linsen, den Bratenjus sowie den Rahm beifügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie oder Koriander hacken und am Schluss beifügen. Die Fleischröllchen auf dem Linsenbett anrichten.

Zubereitung auch geeignet für:

Rindshuft: Vom Metzger in möglichst dünne Scheiben aufschneiden lassen; wenn nötig noch etwas dünner klopfen. Nach Rezept zubereiten.

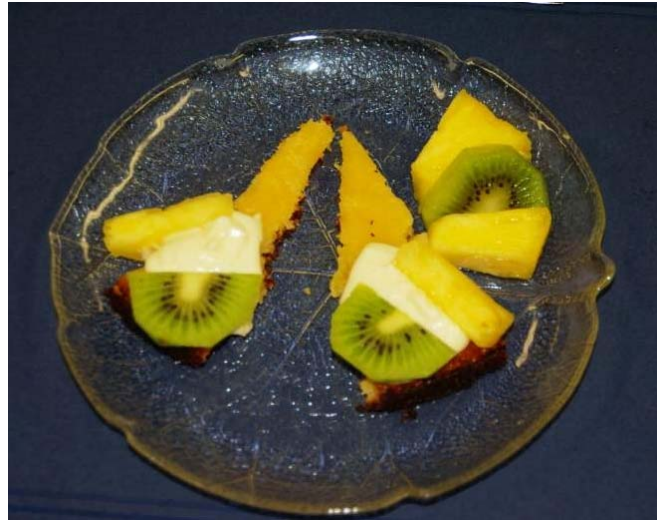
Biskuit tropicana

Für 4 Personen

1 Ananas (ca. 1,2 kg), geschält, in Achteln
1 EL Puderzucker
3 EL Malibu
225 g Mascarpone
2 EL Puderzucker

Biskuit

50 g Zucker
2 Eigelb
1 Zitrone, ½ abgeriebene Schale
1 EL heisses Wasser
2 Eiweiss
1 Prise Salz
1 EL Zucker
60 g Mehl
25 g Butter, flüssig, abgekühlt
1 Kiwi, längs halbiert, in Scheiben



Von der Ananas 100g in Würfeli schneiden, beiseite stellen. Rest in Scheibchen schneiden, mit Puderzucker und Malibu mischen, zugedeckt ca. 1 Std. ziehen lassen. Entstandene Flüssigkeit (ca. 4 EL) mit Mascarpone und Puderzucker verrühren, zugedeckt kühlstellen.

Biskuit

Zucker bis und mit Wasser mit den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse heller ist. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker begeben, kurz weiterschlagen. Mehl und beiseite gestellte Ananaswürfeli mischen, mit dem Eischnee sorgfältig unter die Masse ziehen. Butter darunter mischen, in die vorbereitete Form füllen.

Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, auf ein Gitter stürzen, auskühlen.

Biskuit in Würfel schneiden. Mascarpone-masse darauf verteilen, mit Ananas- und Kiwischeiben verzieren. Restliche Ananas dazu servieren.