

KOCHABEND 7 . April 2010
Tisch 3

Geröstete Jakobsmuschel
auf Paprikabaumkuchen und Sternanisschaum

Curry von Lammbällchen
mit Macadamianüssen, Kichererbsen und Salzlassi

„Orgie in Vanille“



Tisch 1

Geröstete Jakobsmuschel auf Paprikabaumkuchen und Sternanisschaum

Baumkuchen

25 g Marzipanrohmasse
7 Eigelbe
100 g weiche Butter
1 EL Zitronensaft
1 Msp gem. Vanille
1 Msp gem. Sternanis
10 g Piment de Espelette
10 g Weizenmehl
90 g Speisestärke
1 Msp Salz
100 g Rohrzucker
5 Eiweisse

Mit dem Handmixer das Marzipan glatt rühren und die Eigelbe nach und nach dazugeben. So lange schlagen, bis eine kompakte cremige Masse entstanden ist. In einer anderen Schüssel die Butter mit Zitronensaft, Vanille, Sternanis und Piment schaumig schlagen.

Abwechselnd das Mehl-Stärke-Gemisch sowie Salz und die Eigelb-Marzipanmasse einrühren.

Das mit Zucker steif geschlagene Eiweiss unter die Masse heben.

Eine runde Springform leicht mit Butter ausstreichen.

Ein wenig Mehl darüber streuen und wieder ausklopfen.

Am Backofen Grill 250° C einstellen und den Rost auf die vorletzte Schiene schieben. Die Springform eine Minute zum Aufheizen in den Ofen schieben.

Herausnehmen und den Boden dünn mit Teig bedecken. Höchstens 1 – 2 mm.

Im Ofen ca. 1 Minute backen, bis eine haselnussbraune Farbe entstanden ist.

Aus dem Ofen nehmen und die nächste Schicht ebenso dünn auftragen und backen. So lange wiederholen bis der Teig aufgebraucht ist.

Zum Schluss den Ofen auf 200°C Ober- und Unterhitze einstellen und nochmals 10 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen und gut auskühlen lassen.

Die Ränder so abschneiden, das ein quadratisches Stück entsteht. In Folie einpacken und im Kühlschrank aufbewahren.

Sternanisschaum

50 ml Noilly Prat
50 ml trockener Weisswein
50 ml weisser Portwein
1 gehackte Schalotte
120 ml Rahm
12 Sternaniskapseln

Den Wermut und die Weine in einen kleinen Topf giessen, die Schalotte zugeben und **auf** 1/3 reduzieren. Rahm zugeben und aufkochen. 5 Minuten lang kochen lassen und **um** 1/3 reduzieren. Sternanis zugeben und mindestes ¼ Stunde ziehen lassen. Die Creme nochmals aufkochen und durchrühren. Durch ein sehr feines Sieb giessen und warm stellen.

Jakobsmuscheln

12 grosse, frische Jakobsmuscheln
Salz
weisser Pfeffer
Mehl
1EL Pflanzenöl

Die Jakobsmuscheln salzen, pfeffern und in Mehl wenden.
Eine sehr flache Pfanne erhitzen, sehr wenig Pflanzenöl zugeben und die Muscheln auf beiden Seiten braun rösten.

Anrichten

50 g kalte Butterwürfel
Salz
60 g Paprikagelee
Piment de Espelette
6 Kerbelspitzen
6 Sternaniskapseln

Den Baumkuchen in 12 Streifen von jeweils 8 cm Länge schneiden und auf vorgewärmten Tellern verteilen.
Die Sternaniscrème nochmals aufkochen, die kalte Butter mit dem Stabmixer einmixen und mit dem Salz abschmecken.
Den Paprikagelee nicht zu grosszügig in dünnen Streifen darauf streichen.
Die heissen Jakobsmuscheln sofort darauf setzen und mit dem Sternanisschaum umgiessen.
Mit Piment de Espelette, Kerbel und Sternanis dekorieren.

Rezept für 6 Personen

Den Baumkuchen einige Tage zuvor, spätestens aber am Vortag herstellen

Curry von Lammbällchen

mit Macadamianüssen, Kichererbsen und Salzlassi

Kichererbsencurry

200 g Kichererbsen
200 g geschälte Zwiebeln
100 g Frühlingszwiebeln
8 – 10 grüne Chilischoten
250 g Kartoffeln
40 ml Olivenöl
2 – 3 EL Curry Kashmir
300 g gehackte Tomaten
600 ml Kokosmilch
Himalayasalz

Die Kichererbsen im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober- und Unterhitze ca. 15 Minuten trocken rösten. Über Nacht in Wasser einweichen, im Einweichwasser gar kochen, darin auskühlen lassen und abschütten. Die Zwiebeln und Frühlingszwiebeln in Streifen schneiden. Die Chilischoten fein hacken. Die Kartoffeln schälen, in 1,5 cm grosse Würfel schneiden und mit den Zwiebeln im Olivenöl anschwitzen. Mit dem Curry bestäuben und weiter anschwitzen. Die Tomaten zugeben und mit Kokosmilch auffüllen. Kichererbsen und Chilis zugeben, aufkochen und mit Himalayasalz abschmecken.
20 Minuten köcheln lassen.

Salzlassi

400 g Joghurt
500 ml Mineralwasser
6 g gemalenes Himalayasalz

Den Joghurt mit dem Stabmixer aufrühren, Mineralwasser und Himalayasalz zugeben.

Erneut aufschlagen. In Gläser abfüllen und
1 – 2 Stunden kalt stellen.

Lammbällchen

100 g geschälte Zwiebeln
2 kleine Knoblauchzehen
25 g glatte Petersilie
80 ml Olivenöl
400 g Lammhackfleisch
20 g Paniermehl
1 EL grob gehackter Koriander
½ TL gemahlener Kreuzkümmel

Himalayasalz

60 g geröstete Macadamianüsse

Zwiebeln in Streifen, Knoblauch in Scheiben schneiden. Die Petersilie mit den Stielen grob hacken. Alles in 40 ml Olivenöl anbraten, bis sie Farbe annehmen. Abkühlen lassen, in einer Küchenmaschine fein hacken und zum Fleisch geben. Paniermehl, Koriander und Kreuzkümmel zugeben, alles gut vermischen und mit Himalayasalz abschmecken. Walnussgrosse Portionen abnehmen, jeweils eine Macadamianuss darin eindrücken und zu Bällchen formen. Alle Kugeln im restlichen Olivenöl rundherum braten. In einen Schmortopf legen und mit dem Kichererbsencurry übergiessen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober- und Unterhitze zugedeckt ca. 1 Stunde fertig garen.

Das Curry auf tiefe Teller verteilen. Mit Chilifäden und Schwarzkümmel dekorieren.

1 Glas Salzlassi mit

1 Prise Kala Namak bestreut servieren.

Dazu passt Reis oder Papadam.

Rezept für 6 Personen

„Orgie in Vanille“

Basis

1 l Rahm

200 g Zucker

2 Stangen Tahiti-Vanille

12 Eigelbe

$\frac{3}{4}$ des Rahm mit dem Zucker in einen kleinen Topf geben. Vanillestangen an der Seite ausschlitzen, das Mark herauskratzen und beides, Mark und Stangen, zum Rahm geben und zum Kochen bringen.

Die Vanillestangen entfernen und beiseite legen. Den restlichen Rahm mit den Eigelben verquirlen und kräftig in den kochenden Rahm einrühren. Sobald die Konsistenz leicht cremig wird, vom Feuer nehmen und durch ein Sieb giessen. Die Masse in 3 Mengen im Verhältnis 40:40:20 aufteilen. Die 20% für die Sauce kalt stellen, einmal 40% zu Eis gefrieren und den Rest zu Crème brûlée verarbeiten.

Crème brûlée

6 EL brauner Zucker

Die Crème auf 6 tiefe Teller aufteilen. Im Ofen bei 140° C etwa 25 Minuten stocken und gut auskühlen lassen. Kurz vor dem Anrichten gleichmässig mit dem braunen Zucker bestreuen und mit einer Lötlampe nicht zu hell karamellisieren.

Vanillecreme

75 ml Rahm
75 ml Milch
1 Stange Tahiti-Vanille
3 Eigelbe
100 g Zucker
3 Blatt Gelatine
300 g geschlagener Rahm

Rahm und Milch mit ausgekratzter Vanillestange zum Kochen bringen. Eigelbe und Zucker gut schaumig schlagen, die heisse Rahmmilch einrühren und nochmals erhitzen, bis sich eine leichte Bindung zeigt. Die Vanillestange entfernen. Vom Feuer nehmen, die eingeweichte Gelatine zugeben und so lange cremig rühren, bis die Creme auf Zimmertemperatur abgekühlt ist. Den geschlagenen Rahm vorsichtig unterheben und sofort in 6 Förmchen füllen. Mindestens 3 Stunden kühl stellen.

Erdbeeren

200 g Mehl
Salz
250 ml Eiswasser
2 l Pflanzenöl
6 grosse Erdbeeren
Vanillezucker
6 Minzeblätter
Puderzucker

Mehl, Salz und Eiswasser zu einem dickflüssigen Teig rühren. Das Öl in einem Topf langsam auf ca. 170° C erhitzen. Erdbeeren leicht in Mehl wälzen, durch den Teig ziehen und goldbraun ausbacken. Sofort in Vanillezucker wälzen. Die Vanillecreme auf die Crème brûlée stürzen, Eis und Vanillesauce ebenfalls darauf anrichten. Die Erdbeeren dazu mit Minze dekorieren. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Rezept für 6 Personen