



08. Juli 2024

Rezeptdienst:

Frank Schwarz

Bouillabaisse

Zutaten für 4 Personen

Bouillabaisse

2 Knoblauchzehen, 5 Tomaten, 1 Stange Lauch, 2 Karotten, 1 Fenchelknolle, 2 EL Olivenöl, 2 EL Tomatenmark, 100 ml Weißwein, 600ml Fischfond, 50g Butter, 4 Lorbeerblätter, 1 Bund Dill, etwas Safran, 1/2 TL Paprika edelsüß (optional ausprobieren!), Salz, Pfeffer, Chili, etwas Pastis,

Fischeinlage

100g Lachsfilet, 100g Seehecht, 100g Dorschfilets, 20 Miesmuscheln frisch

Rouille

1 Scheibe Weißbrot, etwas Fischfond, 3 Safranfäden, 2 Knoblauchzehen, etwas Chili, 3 Eigelbe, Salz, Pfeffer, 400ml Olivenöl, 1 Baguette, 100g geriebener Käse

Das gesamte Gemüse waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Gemüswürfel in Olivenöl glasig anschwitzen. Das Tomatenmark zugeben und leicht rösten. Mit dem Weißwein ablöschen und Fischfond aufgießen und rasch aufkochen lassen. Die Butter, alle Aromaten und Kräuter, wenn möglich fein geschnitten, zugeben. Die Suppe 15 Minuten stark kochen lassen und mit Salz, Pfeffer, Chili und etwas Pastis abschmecken.

Die Fischfilets abwaschen, trocken tupfen und in 1,5*1,5 große Würfel schneiden und in den Teller oder in eine Suppenterrine legen.

Rouille bitte vor der Suppe zubereiten oder während die Fischsuppe kocht.

Dafür Weißbrot mit Fischfond und Safran einweichen, verwende möglichst wenig Fond, gerade so viel, dass sich das Brot vollsaugt.

Knoblauch, Chilischote ohne Kerne, vorbereitetes Brot im Mörser der Reihe nach kräftig zerstampfen.

Eigelbe mit Salz und Pfeffer dazu geben, das Öl langsam tröpfchenweise einrühren.

Es sollte eine Mayonnaise-Ähnliche Sauce entstehen, dann mehr Öl zugeben und darauf achten, dass das Öl mit den restlichen Zutaten emulgiert.

Das Baguette in Scheiben schneiden und in der Pfanne kurz rösten, mit dem geriebenen Käse und dem Rouille zur Fischsuppe reichen.

Die Suppe stark kochen lassen, dann über die Fischstücke gießen und rasch servieren.

Quellen: <https://thomassixt.de/rezept/bouillabaisse/>

Trüffelpasta mit Sahnesauce

Zutaten für 4 Personen

**400ml Fischfond, 125ml Sahne, 30ml trockener Weißwein, 2TL Speisestärke, Salz, Pfeffer schwarz, 1TL brauner Rohrohrzucker, etwas Muskatnuss, etwas Cayennepfeffer
400g Mehl, 4 Eier, etwas Salz, Olivenöl
4EL weißes Trüffelöl, 1EL Sonnenblumenöl, 150 g Garnelen, 50g Butter, etwas Kerbel, etwas Trüffel**

Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken, da hinein die Eier, das Olivenöl und das Wasser geben und das Salz auf den Rand vom Mehl streuen. Mit einer Gabel langsam die Eiermischung mit dem Mehl zu einem Teig verarbeiten. Wenn der Teig dick ist mit den Händen weiterarbeiten, dann das Ganze auf einer Arbeitsfläche weiter kneten, bis ein fester Teig entsteht. Teig abdecken und für 30 Min. ruhen lassen. Danach noch einmal von Hand durchkneten und dann mit der Nudelmaschine dünn kneten, walzen und dann durch die Nudelmaschine rollen und als Bandnudeln zuschneiden. Dann die Nudeln in heißem Wasser und ein wenig Salz bissfest kochen und zur Seite stellen.

Den Fond in einen hohen Topf geben und mit kalter Sahne und Weißwein ergänzen. Die kalte Sahne Sauce mit Speisestärke ergänzen, dann die Soße mit Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat und Cayennepfeffer würzen.

Die Sahnesauce mit dem Schneebesen rührend aufkochen und die Bindung abwarten. Die Soße nochmals abschmecken und bei reduzierter Hitze 10 Minuten ziehen lassen.

Die Garnelen in kaltem Wasser auftauen und auf einem Sieb abtropfen lassen.

Die trocken gelegten Garnelen in einer Pfanne anbraten mit etwas Öl anbraten. Die Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen und mit wenig Butter neben der Hitzequelle glasieren.

Die Sahnesauce aufkochen, das Trüffelöl und einen Teil der kalten Butter zugeben. Die weiße Trüffelsoße mit dem Stabmixer schaumig aufmixen.

Die Nudeln in einem Topf mit etwas Trüffel-Creme-Sauce schwenken. Die Nudeln mit einer Fleischgabel aufdrehen und auf gewärmte Teller mittig anrichten.

Die restliche kalte Butter zum Aufmontieren der Trüffel-Sahne-Sauce verwenden und reichlich Schaum erzeugen.

Die heißen Garnelen auf den Trüffelnudeln anrichten und die schaumige Soße auf der angerichteten Nudeln verteilen. Mit Kerbel als Dekoration ergänzen.

Die Trüffelnudeln servieren und optional mit weißem Alba Trüffel ergänzen.

Quelle: <https://thomassixt.de/rezept/trueffelpasta/>

Lammkarree mit Kräuterkruste und tiroler Speckknödel

Zutaten für 4 Personen

12 Lammkarrees, 4 Stiele Rosmarin, 4 Stiele Salbei, 4 Stiele Thymian, 100 g Butter, 4 EL Paniermehl, 8 EL Öl zum Braten

Knödel

320g schnittfestes Weißbrot oder Knödelbrot, 160g Speck, 80g Zwiebel, 2EL Petersilie, 40g Butter, 60g Mehl, 3 Eier, 200ml Milch

Zwiebel-Balsamico-Chutney

8 rote Zwiebeln, 100g brauner Zucker, 100ml Balsamico-Essig, 100ml Wasser, Salz

Knödel:

Weißbrot, Speck, Zwiebel und Petersilie klein schneiden. Das Knödelbrot in eine Schüssel geben und den Speck und die Zwiebelwürfel inzwischen in der Butter dünsten. Anschließend zum Brot geben und das Mehl beimengen. Die Eier mit der Milch in einer eigenen Schüssel verrühren und zur Masse geben. Petersilie und etwas Salz dazugeben und gut vermischen.

Die Masse ca. 15 Minuten ziehen lassen, anschließend zu Knödeln formen.

Die fertigen Knödel für 15-20 Minuten im Salzwasser sieden lassen. Achte darauf, dass das Wasser nicht kocht.

Zwiebel-Balsamico-Chutney:

Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Den Zucker schmelzen und mit Balsamico und Wasser ablöschen. Zwiebelringe dazugeben und alles ca. eine Viertelstunde köcheln lassen. Eventuell noch mit etwas Salz abschmecken.

Lammkarree:

Die Silberhaut vom Lamm abschneiden und salzen. Für die Kruste Rosmarin, Sabei und Thymian fein hacken und anschließend mit Butter, Paniermehl und Salz verrühren. Die Kräuter-Masse ganz dünn ausrollen und in den Gefrierschrank legen. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Umluft) vorheizen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Lammkarrees darin rundherum scharf anbraten. Kräuterkruste aus dem Gefrierschrank nehmen und so in Stücke schneiden, dass sie auf das Fleisch passt. Auf den Karrees verteilen und ca. eine Viertelstunde auf mittlerer Schiene im Ofen garen.

Quelle: <https://kitchengirls.de/rezepte/lammkarree-mit-kraeuterkruste-und-serviettenknoedel>

Und <https://www.7hauben.com/rezept/suedtiroler-speckknoedel/>

Sommer Dessert mit Mango & Maracuja

Zutaten für 4 Personen

Mango-Maracuja-Sauce

125 g Mango, zum Pürieren (entspricht ca. 1/2 geschälten und entkernten Mango), 125 g Mango, gewürfelt (entspricht ca. 1/2 geschälten und entkernten Mango), 250 ml Maracujanektar, 1 EL Puddingpulver Vanille, gehäuft (restliches Pulver für die Quarkcreme), 1 EL Zucker

Joghurt-Quark-Creme

1 Päckchen Puddingpulver Vanille (Rest des obrigen Päckchens), 60 g Zucker, 300 ml Milch, 1 TL Vanilleextrakt, alternativ 1 Päckchen Vanillezucker, 250 g Quark (20% Fettgehalt), 250 g Joghurt (3,8% Fettgehalt)

Die Hälfte der Mango für die Fruchtsauce schön würfeln, die andere Hälfte zum Pürieren vorbereiten.

Einen gehäuften Esslöffel Puddingpulver (das restliche Pulver wird für die Quark-Creme benötigt) und einem Esslöffel Zucker mit etwas Maracuja-Saft glatt rühren.

Gieße den restlichen Maracuja-Saft in einen kleinen Topf, gib die Hälfte der Mango dazu und püriere sie im Saft.

Den Mango-Maracuja-Saft aufkochen, den Topf vom Herd nehmen und rühre die Puddingpulver-Zucker-Saft-Mischung mit einem Schneebesen unter. Stelle den Topf zurück auf den Herd und lass die Sauce für 1 bis 2 Minuten unter stetigem Rühren weiterköcheln, bis sie leicht eindickt.

Rühre zuletzt die kleinen Mangowürfel unter und stelle die fruchtige Mango-Maracuja-Sauce bis zum Zusammensetzen des Sommer-Desserts kühl.

Vanillige Joghurt-Quark-Creme

Für die Quark-Joghurt-Creme das restliche Puddingpulver mit dem Zucker vermischen. Die Mischung mit wenigen Esslöffeln der Milch glattrühren. Die restliche Milch in einen kleinen Topf kurz aufkochen. Die angerührte Puddingpulver-Mischung zu der Milch geben und mittlerer Hitze so lange rühren bis die Puddingcreme andickt. Den Pudding zum Abkühlen in eine Schüssel umfüllen.

Damit sich keine Puddinghaut bildet, solltest du die Creme entweder während des Abkühlens immer wieder umrühren oder du deckst den Pudding direkt an der Oberfläche mit Frischhaltefolie ab.

Nach dem Abkühlen den Pudding nur noch kräftig durchrühren und anschließend Quark und Joghurt unterrühren.

In 4 Dessertgläser abwechselnd eine Schicht Joghurt-Quark-Creme und Mango-Maracuja-Sauce hinein. Das Dessert mit Schokoraspel / frischer Maracuja und Minze. (wenn vorhanden) garnieren.

Quelle:

<https://madamedessert.de/sommer-dessert-mit-mango-maracuja/>