

Erlebniskochen® Weinschmecken

ALGENRISOTTO MIT BLACK TIGER GARNELEN FÜR 4 PERSONEN

120 Gramm	Risottoreis (Rundreis)
2	Schalotten
40 Gramm	Butter
0,2 Liter	Weißwein
CA. 1 Liter	Kalbsfond
1 Esslöffel	Mascarpone
80 Gramm	Parmesan
	Meersalz
	Pfeffer aus der Mühle
6 Esslöffel	Olivenöl
	Saft einer Limette
100 Gramm	Salicornes Algen
1 Stück	Noriblatt
8 Stück	Black Tiger Garnelen 8/12 Größe

Risotto

Die Schalotten fein schneiden und in einem Topf mit heissem Olivenöl glasig werden lassen. Den Risottoreis zugeben bis er ebenfalls glasig wird. Mit Pfeffer und etwas Salz würzen und dann mit Weißwein ablöschen. Bei kleiner Flamme reduzieren (einkochen) und immer wieder mit heißer Kalbsbrühe bedecken, langsam köcheln bis der Reis die richtige Konsistenz erreicht hat. Nun die Butter, Parmesan und die Mascarpone unterziehen. Die Salicornes klein schneiden und in etwas Olivenöl anbraten.

Das Noriblatt in feine Streifen schneiden und mit den Salicornes unter das Risotto geben. Zum Schluss noch etwas Parmesan hobeln und unter das Risotto geben.

Black Tiger Garnelen (erst abtrocknen bevor in die Pfanne kommt)

Die Garnelen schälen und den Darm entfernen. Mit Küchenkrepp abtupfen und mit Meersalz würzen. Olivenöl in der Pfanne mit etwas Knoblauch aromatisieren und die Garnelen darin goldgelb anbraten.

Richten Sie nun die Garnelen auf dem Risotto an.

Erlebniskochen® Weinschmecken

GEBEIZTER THUNA AUF GLASNUDELSALAT AN SESAMVINAIGRETTE FÜR 4 PERSONEN

400 Gramm	Thuna (Maguro oder Yellow fin Thuna)
35 Gramm	Sternanis
JE 1 Teelöffel	Kümmel, Thymian, Fenchelsamen, Schwarzer Pfeffer, Raz el Hanout, Purple Curry
1	Lorbeerblatt
30 Gramm	Brauner Zucker
35 Gramm	Fleur de Sel (Meersalz)
2 Esslöffel	Sojaöl

Sternanis, Thymian, Fenchelsamen, schwarzer Pfeffer und das Lorbeerblatt gut klein hacken und alles mit dem Curry, braunem Rohrzucker und dem Salz vermischen. Den Thuna rundherum würzen und in eine Folie einpacken. Ca. 24 Stunden im Kühlschrank kühlen. Danach den Thuna unter fließend kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Das Sojaöl in eine Pfanne geben und den Thuna von allen Seiten ca. 15 Sekunden scharf anbraten. Danach den Thuna abkühlen lassen. Den Fisch in Scheiben schneiden.

FÜR DEN GLASNUDELSALAT 4 PERSONEN

80 Gramm	Glasnudeln
1,5 Liter	Geflügelfond oder Kalbsfond
	1 Rote und 1 Gelbe Paprika
2 Esslöffel	Sojaöl
100 Gramm	Shitake-Pilze geschnitten
100 Gramm	geputzte Zuckerschoten
	Salz
	Pfeffer
	Curry
	Five Spices Gewürzmischung (zu bekommen im Asia-Shop)

Die Glasnudeln 15 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Das Wasser abgießen und die Nudeln gut ausdrücken, und danach im Fond blanchieren, herausnehmen und abkühlen lassen.

Paprika schälen und vom Kerngehäuse befreien. Zuckerschoten fein schneiden und mit den Paprika und den Shitake-Pilzen in Sojaöl kurz in der Pfanne andünsten. Mit Salz, Pfeffer, Curry und den Five Spices abschmecken. Zum Schluss mit den Glasnudeln vermengen.

SESAMVINAIGRETTE FÜR 4 PERSONEN (Soße für Thuna)

2 Esslöffel	Helle Sesamkörner
1 Teelöffel	Sesamöl
1 Esslöffel	Reisessig
0,1 Liter	Olivenöl
1 Teelöffel	Limettensaft
1 Prise	Cayenne Pfeffer
1 Teelöffel	Ingwersirup
	Salz

Sesam in einer Teflonpfanne ohne Fett anrösten und abkühlen lassen. Sesamöl, Reisessig, Salz, Limettensaft und Ingwersirup gut vermengen und mit dem Olivenöl aufschlagen. Zum Schluss die Sesamkörner dazugeben.

HUMMERSCHAUM FÜR 6 PERSONEN

1 Ganzer Hummer Tiefkühlprodukt (Nur auftauen, nicht abkochen)
oder
1 Frischer Hummer (abkochen)

2 Esslöffel	Tomatenmark
2 Centiliter	Cognac
0,2 Liter	Geflügelfond
0,2 Liter	Sahne
Olivenöl	
	Meersalz
	Pfeffer aus der Mühle
	1 Lorbeerblatt
	3 Wacholderbeeren
	Lauch, Sellerie, Zwiebeln, Fenchel, Möhren (Gemüse Mirepoix)

Den frischen Hummer ca. 12 Minuten in einem Topf mit Salzwasser und 2 Esslöffel Reissig abkochen und danach abkühlen lassen. Den frischen Hummer, nachdem er abgekühlt ist – bzw. den tiefgekühlten Hummer, nachdem er aufgetaut ist, den Panzer aufbrechen. Fleisch und die Karkassen separieren. Die Hummerkarkassen mit einem großen Messer zerkleinern und in etwas Olivenöl leicht anbraten.

Die Gemüsewürfel zu den zerkleinerten Karkassen geben und mit anschwitzen. 2cl. Tomatenmark dazugeben (tomatisieren) und mit Cognac flambieren. Mit heißem Geflügelfond auffüllen und die restlichen Gewürze dazugeben. Ca. 1 ½ Stunden köcheln lassen. Danach alles durch ein Haarsieb passieren und mit der Sahne einkochen (reduzieren). Zum Schluss abschmecken.

PAPAGEIENFISCH AUF SÜSSKARTOFFELN MIT TOMATENSALSA für 4 Personen

1 Papageienfisch ca. 1,5 Kilogramm – 2,0 Kilogramm
 Meersalz
 Limettensaft
 Olivenöl oder Olivenmargarine (z.B. von Bertolli)

Dem Papageienfisch mit einem V-Schnitt den Kopf abtrennen und mit einem scharfen Messer auf der Mittelgräte beidseitig filetieren. Beide Filets nun von der Haut befreien. Die Filets halbieren, mit Meersalz würzen und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl beidseitig braten. Zum Schluss etwas Limettensaft dazugeben.

TOMATENSALSA

500 Gramm	Rispentomaten
1	Bund Basilikum
1	Kleiner Bund Thymian
3	Schalotten
2	Knoblauchzehen
1	Limette
1	Chilischote rot
100 Milliliter	Olivenöl
4 Esslöffel	Pomodoro Tomatenpüree
	Salz
	Pfeffer

Die Tomaten schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Etwas Olivenöl in einen Topf geben. Schalotten Feinschneiden und im Olivenöl glasig anschwitzen. Knoblauchzehen(feingewürfelt), gehackte Kräuter, Salz, Pfeffer dazugeben und mit erhitzen.

Geben Sie nun die Tomatenwürfel hinzu, 5 Minuten mitschwenken. Zum Schluss das Tomatenpüree, das restliche Olivenöl sowie den Limettensaft mitköcheln.

SÜSSKARTOFFELN

500 Gramm Süßkartoffeln
3 feingewürfelte Schalotten
0,1 Liter Kalbsfond
Olivenöl
Salz
Pfeffer
Muskatnuss

Die Süßkartoffeln schälen und in kleine gleichmäßige Würfel schneiden. Olivenöl in einen Topf geben und die fein gewürfelten Schalotten darin anschwitzen. Die Kartoffelwürfel und alle Gewürze dazugeben und anschwanken. Nach 5 min. mit dem Kalbsfond angießen und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Zum Schluss abschmecken.

Erlebniskochen® Weinschmecken

STEINBUTT UND HUMMER AUF SAUCE PROVENCE FÜR 4 PERSONEN

1	Steinbutt 2-3 Kilogramm(da ca. 50 % Abschnitt)
1	frischer Hummer 1KG
150 Gramm	geklärte Butter
	Meersalz
	Olivenöl
	Limettensaft
	Reisessig
1	Bund Zitronenthymian oder Basilikum

Den Steinbutt filetieren und enthäuten. Den Hummer (lebendes Tier) in kochendem Wasser mit 2 Esslöffel Reisessig ca. 12 Minuten abkochen und danach in Eiswasser abkühlen.

Die Steinbuttfilets mit Meersalz würzen und in etwas Olivenöl beidseitig anbraten. Anschließend mit Limettensaft beträufeln. Den Hummer komplett aufbrechen. Das Hummerfleisch in Tranchen schneiden und noch mal in der Pfanne mit etwas geklärter Butter erhitzen.

Zuletzt den Hummer und den Steinbutt auf der Sauce Provence anrichten und mit Zitronenthymian oder frischem Basilikum dekorieren.

SAUCE PROVENCE

2	fein gewürfelte Schalotten
1 Esslöffel	fein gehackter Thymian
1 Esslöffel	fein gehackter Rosmarin
1	Knoblauchzehe fein gewürfelt
3 Esslöffel	Provence Senf
0,1 Liter	Weißwein
1	Limette
0,3 Liter	Sahne
	Salz
	Pfeffer
	Olivenöl

Schalotten, Thymian, Rosmarin, und den fein gehackten Knoblauch mit etwas Olivenöl im Topf anschwelen, Salz und Pfeffer dazugeben. Nun den Senf dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen und die Sahne dazugeben.

Das ganze noch mal 10 Minuten köcheln lassen. Den Limettensaft dazugeben und mit dem Pürierstab gut durchmischen. Zum Schluss noch einmal Abschmecken.

Erlebniskochen® Weinschmecken

TOPINAMBURPÜRRE FÜR 4 PERSONEN

250 Gramm	Topinambur
250 Gramm	Kartoffeln festkochend
	Geriebene Muskatnuss
50 Gramm	Butter
	Salz

250 Gramm Topinambur schälen und fein schneiden. In einen Topf geben und mit Milch bedecken. Mit Muskatnuss und Salz würzen und Weichkochen. Danach gut durchmischen. 250 Gramm Festkochende Kartoffeln in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen, abtropfen und etwas ausdämpfen.

Nun die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit geriebener Muskatnuss und Salz würzen. Die Butter in einem Topf schmelzen und unter die Kartoffelmasse unterrühren. Jetzt die Masse mit dem Topinambur gut vermengen und noch einmal abschmecken.

Warenkunde:

Topinambur (*Helianthus tuberosus*), gelegentlich auch **Erdbirne** (in Südbaden auch **Ross-Erdäpfel** genannt, weil sie Pferden verfüttert wurden), ist eine Pflanze aus der Familie der Korbblütler (*Asteraceae*) und zählt zur selben Gattung wie die Sonnenblume (*Helianthus annuus*). Mancherorts in Baden wird Topinambur auch nur als **Erdapfel** bezeichnet. Ebenso wie die Sonnenblume hat sie große Blätter und (allerdings kleine) kräftig-gelbe Blüten. Weitere Namen für die Topinambur sind: Borbel, Erdartischocke, Erdschocke, Erdsonnenblume, Ewigkeitskartoffel, Indianerknolle, Jerusalemartischocke, Kleine Sonnenblume, Knollensonnenblume, Rosskartoffel, Süßkartoffel, Zuckerkartoffel. Die Bezeichnung Erdbirne (Erdäpfel) wird in Süddeutschland, Österreich und in der Schweiz auch als Name für die Kartoffel verwendet.

PASSIONSFRUCHTSORBET MIT PROSECCO UND MINZE FÜR 4 PERSONEN

10	Passionsfrüchte
200 Milliliter	Wasser
200 Gramm	Zucker
2 Esslöffel	Maracujasirup
1 Flasche	Prosecco
	frische Minze

200 Milliliter Wasser und 200 Gramm Zucker zu Sirup kochen und abkühlen lassen.
Die Passionsfrüchte aufschneiden, das Fruchtfleisch mit einem Löffel heraus löffeln, pürieren und passieren. Den Saft mit dem kalten Zuckersirup und dem Maracujasaft gut mischen. Alles in die Eismaschine oder den Gefrierschrank geben – Die Masse im Gefrierschrank stündlich umrühren.

Eine Kugel Sorbet ausstechen, in ein Sektglas geben und mit dem Prosecco auffüllen.
Mit etwas Minze dekorieren.

HIMBEERMARK

400 Gramm	FrISChe Himbeeren oder Tiefkühlware
200 Gramm	Zucker

Die Zutaten in einen Topf geben und ganz langsam einkochen.
Danach durch ein Sieb passieren und kalt stellen.