

Kochen Tisch 2

Menue 4. Juni 2008

Artischocken an Basilikum-Knoblauch-Sauce



**Lammrack mit Olivenpaste an Madeirajus
Frühlingskartoffeln
Rispen Tomaten**



Erdbeeren im Blätterteig



Artischocken an Basilikum-Knoblauch-Sauce

Für 4 Personen als Vorspeise

Zutaten

4-8 Artischocken je nach Grösse (siehe auch Tipp)
Saft von 1 Zitrone
4 Knoblauchzehen
1 dl Hühnerbouillon
2 Bund Basilikum
1 Bund Petersilie
150 g Rahmquark
6 Esslöffel Mayonnaise
Salz, schwarzer Pfeffer
einige Tropfen Zitronensaft

Zubereitung

1 Den Artischockenstiel mit einer ruckartigen Drehung knapp unter dem Boden herausbrechen; auf diese Weise zieht man auch zähe Fäden aus dem Boden. Besitzen die Artischocken keinen Stiel mehr, den Boden etwas zurückschneiden. Den Boden sofort mit etwas Zitronensaft bestreichen, das mildert das Verfärben, kann es aber nicht ganz verhindern. Dann das obere Drittel jeder Artischocke am besten mit einem Zuckenmesser abschneiden.

2 Die Artischocken in reichlich Salzwasser zugedeckt je nach Grösse während 30–40 Minuten weich kochen. Sie sind gar, wenn sich ein Blatt mühelos herauszupfen lässt. Im Dampfkochtopf beträgt die Kochzeit 12–15 Minuten, im Dampf 30–40 Minuten. Die Artischocken herausnehmen und abtropfen lassen, indem man sie einen Moment auf den Kopf stellt.

3 Während die Artischocken garen, Knoblauchzehen schälen, jedoch ganz belassen. In einem kleinen Pfännchen zugedeckt in der Bouillon weich kochen.

4 Die Knoblauchzehen mit 2–3 Esslöffel Bouillon in einen hohen Becher geben. Basilikum- und Petersilienblätter von den Zweigen zupfen, grob schneiden und zum Knoblauch geben. Alles fein pürieren. Dann den Quark und die Mayonnaise mit einem Spachtel unterziehen und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Separat zu den heissen, lauwarmen oder ausgekühlten Artischocken servieren.

Tipp

Artischocken: Jetzt im Frühling haben die länglichen Artischocken Saison. Sie besitzen spitze, violett getönte Schuppenblätter, die locker anliegen. Hauptlieferanten dieser Sorte sind Italien und Spanien. Als Vorspeise rechnet man in der Regel 2 Stück. Die grossen, runden Artischocken mit dachziegelartig übereinanderliegenden, sehr fleischigen Blättern sind vor allem im Sommer erhältlich und ursprünglich eine Spezialität aus der französischen Bretagne, von wo immer noch der Hauptanteil dieser Sorte stammt. Hier genügt als Vorspeise 1 Artischocke pro Person.

Lamrack mit Olivenpaste an Madeirajus

Für 4 Personen

Zutaten

Olivenpaste:

1 Knoblauchzehe
1/2 Bund glattblättrige Petersilie
80 g grüne entsteinte Oliven
1 Esslöffel Kapern
2 Sardellenfilets
4 Esslöffel Olivenöl

Lamm:

2 Lamrack von je etwa 200 g
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 Esslöffel Bratbutter
1 Esslöffel Butter
4 Zweige Rosmarin
2 Esslöffel Tomatenpüree
3 dl Madeira
2 dl Rotwein

Zubereitung

1. Für die Olivenpaste den Knoblauch schälen und mit der Petersilie grob hacken. Beide Zutaten mit Oliven, Kapern, Sardellen und Olivenöl in einen hohen Becher geben und mit dem Stabmixer zu einer dicken Paste pürieren.
2. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.
3. Die Lammracks mit einem scharfen Messer den Knochen entlang etwa zur Hälfte einschneiden. Vorsicht: Das Fleisch darf nicht vollständig durchgeschnitten werden. So entsteht zwischen dem Rückenfleisch und der Knochenrippe eine Spalte, die später mit einem Teil der Paste gefüllt wird.
4. Die Lammracks beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. In der heißen Bratbutter während insgesamt 5 Minuten sehr kräftig anbraten. Zuletzt einen Teil der Olivenpaste in die Spalte füllen, den Rest über das Rack verstreichen. Die Racks in die vorgewärmte Form geben und im 80 Grad heißen Ofen 40–45 Minuten nachgaren lassen.
5. Im Bratensatz die Butter schmelzen und die Rosmarinzweige kurz darin wenden. Die Zweige mitsamt der Butter über die Lammracks verteilen.
6. Im Bratensatz das Tomatenmark kurz anrösten, dann mit Madeira und Rotwein ablöschen. Alles bei grosser Hitze auf 1 dl einkochen lassen. Mit Salz

und Pfeffer abschmecken.

7 Kurz vor dem Servieren die Sauce nochmals aufkochen. Die Lammracks in dicke Scheiben schneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Sauce umgiessen.

Weintipps

Greifen Sie zu einem kräftig-würzigen Rotwein aus der Mittelmeerregion: Südfranzosen von der südlichen Rhône wie Châteauneuf-du-Pape, aus dem Languedoc die körperreichen St-Chinian oder Faugères, ein Corbières aus dem französisch-spanischen Grenzland, aber auch über der Grenze im Penèdes oder Priorat (teuer!) werden Sie fündig. Ebenfalls gut: tintenschwarzer Malbec aus Cahors oder ein «warmer» Bandol aus der Provence.

Erdbeeren im Blätterteig

Dessert für 4 Personen

Zutaten

250 gr. Blätterteig
2 dl. Rahm
2 CL Vanillezucker
400 gr. Erdbeeren
Zitronensaft

Zubereitung

Den Backofen auf 250⁰ vorheizen.

Blätterteig auf einem bemehlten Tisch ca. 3mm dick ausrollen und in Quadrate von ca. 8x8 cm schneiden. Behutsam auf ein bebuttertes Backblech legen und im Ofen auf mittlerer Rille während ca. 10 – 12 Minuten goldgelb backen. Ist dies geschehen, mit einem Sägemesser Deckel vom Boden trennen und auf einem Küchengitter auskühlen lassen.

Rahm in einer kalten Schüssel mit dem Schneebesen steif schlagen, mit Vanillezucker aromatisieren und bis zum Gebrauch kaltstellen.

Erdbeeren verlesen. Die besonders schönen Beeren für die Füllung aussortieren. Die restlichen Beeren im Mixer fein pürieren, je nach Zuckergehalt der Früchte Puderzucker zufügen, mit ein paar Tropfen Zitronensaft aromatisieren und mit wenig Wasser zu einer dickflüssigen Sauce verlängern. Die Sauce durch ein kleines Drahtsieb in eine kleine Schüssel passieren.

Blätterteigboden in die Mitte von einem grossen Teller legen und mit dem geschlagenen Rahm bedecken. Die aussortierten Beeren auf den Rahm setzen, mit wenig Erdbeersauce überziehen, Blätterteigdeckel aufsetzen, mit Puderzucker bestäuben und alles mit der restlichen Sauce umgiessen.