

Kochabend 13. April 05

Tisch 3

Menu

Chicorée-rote Linsen Salat
mit **Mango- Dressing**

Offene Lasagne von Rotbarbe
und **Seeteufel**

Zitronencreme in
Tuilesröllchen

Chicorée–Linsen Salat Mit Mango- Dressing

Für 4 Personen

2 weisse Chicorée
50 g rote Linsen (gekocht)
Schnittlauch

Dressing

1 reife Mango schälen, Fruchtfleisch rund um den Kern abschneiden.
Mit 6 EL Zitronensaft und 2 TL Honig pürieren.
Mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken.
Mit 6 EL Öl verquirlen

Anrichten

Chicoréeblätter auf einen Teller legen. Rote Linsen darüber streuen.
Mit dem Mango-Dressing den Salat beträufeln.
Mit dem Schnittlauch garnieren.

Offene Lasagne von Rotbarbe und Seeteufel

Für den Nudelteig:

160 g Mehl, 40 g Hartweizengrieß, 1 Ei, 1 Eigelb,
2 EL Olivenöl, Salz und Mehl zum Ausrollen
einige schöne Kräuterblätter
Gries zum Bestreuen

Für die Füllung:

500 g grüne Saubohnen
(in der Schale) Salz

4 Rotbarbenfilets (ca. 70 g küchenfertig mit Haut)
Pfeffer aus der Mühle
12 fingerdicke Seeteufelmedaillons (küchenfertig)
2 EL Öl

Für die Sauce:

1/8 l Gemüsebrühe, 1 EL Mascarpone, 1 Msp abgeriebene unbehandelte Limettenschale
1 Scheibe Knoblauch, Salz Cayennepfeffer.

Zum Fertigstellen:

Salz
2 EL Olivenöl
Pfeffer aus der Mühle

1. Für den Nudelteig Mehl, Hartweizengrieß, Ei, Eigelb, Olivenöl und eine Prise Salz in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten kühl stellen.
2. Den Teig mit er Nudelmaschine oder dem Nudelholz zu dünnen Bahnen ausrollen, dabei mit etwas Mehl bestäuben. Die Hälfte der Teigbahnen mit etwas Wasser bestreichen, in gleichmässigen Abständen mit den Kräutern belegen und mit den restlichen Teigbahnen bedecken. Die Teigbahnen nochmals durch die Nudelmaschine laufen lassen, bis die gewünschte Dicke erreicht ist. Aus dem Teig 12 etwa 6x5 cm grosse Lasagneblätter schneiden und die Blätter bis zur Weiterverarbeitung auf einem mit Gries bestreuten Tablett auslegen.
3. Für die Füllung die Bohnen aus der Schale pellen und die Bohnenkernen aus der dicken Haut lösen. In Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen.
4. Die Rotbarbenfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Auf der Hautseite mit den Seeteufelmedaillons in einer Pfanne im Öl bei milder Hitze 2 bis 3 Minuten braten, dabei einmal wenden. Vom Herd nehmen und den Fisch in der Resthitze fertig garen. Warmstellen.
5. Für die Sauce das Fett aus der Pfanne tupfen und die Brühe Hineingeben. Mascarpone, Limettenschale und Knoblauch hinzufügen und 1 Minute köcheln lassen. Den Knoblauch wieder entfernen und die Sauce mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.
6. Zum Fertigstellen die Lasagneblätter in siedendem Salzwasser 2 Minuten ziehen lassen, mit der Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen. Die Bohnenkerne im Olivenöl erhitzen und mit Salz würzen. Auf 4 vorgewärmten Teller jeweils ein Nudelblatt legen. Je drei Seeteufelmedaillons und ein weiteres Nudelblatt darauf legen, die Rotbarbenfilets je nach Belieben halbieren, darauf setzen und mit je einem Nudelblatt bedecken. Die Lasagne mit der Sauce beträufeln und mit den Bohnenkernen anrichten.

Dessert

Zitronencreme in Tuilesröllchen

Für 6 Personen ca. 12 Stück

Creme:

100 g Mascarpone
150 g Ricotta
100 g Zucker
1 Beutel Bourbonne Vanillezucker
1 Limette
je 1 Zitrone und Orange
1,5 dl Rahm

Tuiles:

55 g weiche Butter
55 g Puderzucker
1 Ei
55 g Mehl
½ TL Kakaopulver

Sauce:

1 dl Wasser
1 dl Zucker
2 Feigen

1. Ricotta, Mascarpone, Zucker und Vanillezucker zu einer glatten Creme rühren.
2. Für die Tuiles den Backofen auf 200 °C vorheizen. Butter, Zucker, Ei und Mehl zu einem glatten Teig rühren. **Davon 1 EL mit dem Kakaopulver mischen.**
3. Blech mit Backpapier belegen. Pro Tuile 1 TL darauf zu einem hauchdünnen Rechteck (ca. 8 x 10 cm) ausstreichen. Vom Schokoladenteig feine Streifen darüber ziehen. Im Ofen 5-6 Minuten goldbraun backen. Tuiles sofort um ein schmales Glas legen, aufrollen. Abkühlen lassen, vom Glas ziehen.
4. Für die Sauce Wasser und Zucker aufkochen. Feigen halbieren und im Zuckerwasser 5 Minuten kochen. Pürieren und abkühlen lassen.

Zum Servieren je zwei Tuiles auf einen Teller stellen. Mit Creme füllen. Mit Feigensauce und Feigen garnieren.

**Der Teig kann auch heiss über einer Tasse zu Tuiles geformt werden. Weil sich der Teig nur warm formen lässt, auf einem Blech jeweils nur 3-4 Portionen ausstreichen.
Die Sauce wahlweise mit 200 g tiefgekühlten Zwetschgen zubereiten.**