

Rezepte vom 3. Kochseminar 19.3.2015

Bruschette m. Lachstatar u. Avocados (8 Pers.)

100 gr. Lachsforelle
1 Natur-Zitrone
6 EL Olivenöl
Salz, Zucker, Pfeffer, Dill
1-2 Avocados
8 Scheiben Baguette oder Ciabatta

Lachs in kleine Würfel schneiden, mit 2 EL Olivenöl, mit abgeriebener Zitronenschale, dem Saft einer ½ Zitrone und feingehacktem Dill verrühren, mit Salz, Pfeffer u. Zucker pikant abschmecken. Avocados schälen, den Kern auslösen, in Scheiben schneiden und sofort mit Zitronensaft beträufeln. Brotscheiben unter dem Grill rösten, mit Olivenöl bestreichen, dachziegelartig mit den Avocadoscheiben belegen, salzen und darauf Nocken vom Lachsforellentatar setzen.

Pikante Tomaten-Streusel-Tarte (8 Pers.)

Streusel: 100 gr. Paniermehl, 100gr. ger. Käse, 100 gr. Butter
Teig:
200 gr. Möhren
1 Bund Frühlingszwiebeln
4 Eier
100 ml. Öl
1 Becher Crème Fraîche
150 gr. geriebener Käse
Salz, Pfeffer, (gem. Bockshornklee, Kreuzkümmel nach Belieben)
200 gr. Mehl
3 Tl. Backpulver
250 gr. Cocktailtomaten

Aus den Streuselzutaten mit der Hand oder der Küchenmaschine Streusel herstellen und kalt stellen. Rundes Kuchenblech (30 cm. Durchmesser) fetten. Möhren schälen und fein reiben, Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Tomaten waschen. Eier schaumig schlagen, Öl und Crème Fraîche unterrühren. Käse, Gewürze, Mehl und Backpulver unterheben. Teig in die Form füllen und mit den Tomaten belegen, mit den Streuseln bestreuen und backen. Heißluft 180 grad
ca 40 Min.
Falls Sie kein rundes Kuchenblech besitzen, können Sie den Teig auch in Tartformen oder auf dem Backblech backen, dazu das Backblech mit Backpapier belegen und mit mehrfach gefalteter Alufolie das Blech auf 2/3 abtrennen.
Dazu passt ein gemischter Salat

Exotisches Tiramisu

Löffelbiskuits:
2 Eier
50 gr Zucker
1 Prise Salz
50 gr. Mehl,
30 gr. Speisestärke
1 Tl. Backpulver

1-2 El Kokosraspel

Eier mit Salz und Zucker schaumig schlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver über den Schaum sieben und mit den Kokosraspeln unterheben.

In einen Spritzbeutel geben und ca. 10 cm lange Streifen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Mit etwas Kokosraspeln bestreuen und backen.

Heißluft 160 grad

ca. 10-12 Minuten.

Exotische Grütze:

1 kg. vorbereitete Früchte (Ananas, Mango, Bananen, Pfirsich usw.)

1 Vanilleschote

250 gr. Gelierzucker 2:1

1 Päckchen Zitronensäure

2 Kiwis

Die Früchte, außer Kiwi, schälen und würfeln, mit dem Zucker, der Zitronensäure und Vanilleschotenmark verrühren und ca. 5 Minuten sprudelnd kochen.

Grütze leicht abkühlen lassen und danach die geschälten und gewürfelten Kiwis hinzufügen

Die Grütze in eine große Form füllen oder portionsweise auf Tellen verteilen.

Mit den Löffelbiskuits belegen.

Creme:

200 gr. weiße Kuvertüre

400 gr. Sahne

Pistazienkerne

Physalis

Die weiße Kuvertüre hacken und im Wasserbad bei geringer Temperatur schmelzen.

Wichtig: Die Masse darf nur lauwarm sein.

Sahne schlagen und die Kuvertüre unterrühren.

Die Creme auf die Löffelbiskuits streichen oder spritzen, mit Pistazien und Physalis verzieren und mindestens ½ Stunde kaltstellen.

Ich hoffe, dass mein Vorschlag zum Ostermenue Ihnen gefällt.

Falls Sie die Tomaten – Streusel- Tarte nicht vegetarisch möchten, können Sie Schinkenwürfel hinzufügen oder den Salat mit gebratenen Speck- oder Putenstreifen anrichten.

Jedenfalls kann alles gut vorbereitet werden, sodass Sie am Ostertag mehr Zeit für die Osterdeko haben.

Guten Appetit.

Ihr Jochen Kütke