

Kochabend vom 4. April mit Noldi

Frühlingslust in der Küche



Apéro

Bärlauch Dip

Vorspeise

*Tatar von geräucherter Forelle
mit Kresse-Rucola
und
Strudelsäckchen mit Ziegenkäse*

Hauptspeise

*Chöngu-Pfeffer nach Grossmutter-Art
mit Kräuterpolenta*

Desserts

*Pastéis de Nata
portugiesische Puddingtörtchen
und
Orangenfilets mit Pistazien-Mascarpone-Creme*



Apero

Bärlauch Dip



20 Gr	Bärlauch
2 Stk	Knoblauchzehen
250 g	Quark
120 ml	Rahm
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Knoblauch schälen und klein schneiden.
2. In einer Schüssel Quark und Rahm vermengen. Bärlauch-Blätter und Knoblauch zugeben, vermischen und mit dem Mixstab pürieren. Zuletzt mit Salz abschmecken und in den Kühlschrank geben.

Vorspeisen

Tatar von geräuchertem Forellenfilet

Zutaten: 4 Personen

- 4 Forellenfilets geräuchert
- 100 g Cherrytomaten klein
- 1 Zwiebel rot klein
- 1 Salatgurke
- 1 Bd Schnittlauch
- 4 EL saurer Halbrahm
- 1.5 EL Meerrettichpaste
- Salz Pfeffer
- 0.5 dl Rahm
- Kresse Portulak oder Rucola



Zubereitung ca. 20 Min

1. Geräucherte Forellenfilets in kleine Würfel schneiden. Kleine Cherrytomaten vierteln. Kleine rote Zwiebel schälen und fein hacken. Salatgurke schälen, der Länge nach halbieren, entkernen und sehr fein würfeln. Schnittlauch in Röllchen schneiden.
2. In einer Schüssel den sauren Halbrahm, die Meerrettichpaste, Salz und Pfeffer verrühren.
3. Alle vorbereiteten Zutaten beifügen und sorgfältig mischen. Rahm steif schlagen und unterziehen.
3. Das Forellentatar mit Löffeln zu Nocken formen und auf Teller setzen. Mit Kresse, Portulak oder Rucola garnieren.

Strudelsäckchen mit Ziegenkäse

Zutaten: Portionen: 10-15

1 Pk	Strudelteig (120 gr)
1	Kartoffel groß
100 g	Ziegenkäse
1 EL	Sauerrahm
10	Oliven (schwarze)
1	Zitrone (Abrieb)
4 Zweige	Thymian
1 Bund	Schnittlauch
2	Eier
	Salz / Pfeffer
	Muffin-Backblechform



Zubereitung ca. 30 Min

1. Für die **Strudelsäckchen mit Ziegenkäse** die Kartoffel schälen, weichkochen und ausdampfen lassen. Mit einer Gabel zerdrücken.
2. Den Ziegenkäse in kleine Würfel schneiden, die Oliven fein hacken, die Thymianblätter vom Stamm zupfen und alle Zutaten mit dem Sauerrahm und dem Zitronenabrieb zu der Kartoffel mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, danach noch ein Ei unter die Masse mischen.
3. Den Strudelteig in 10x10 cm große Quadrate schneiden. Jede Lage mit Ei bepinseln und je zwei Quadrate übereinanderlegen.
4. Die Strudelteigblätter nacheinander auf das Muffinblech legen und leicht in die Mulde drücken. Einen Esslöffel von der Füllung hineingeben und oben gut zusammendrücken.
5. Diesen Vorgang solange wiederholen, bis alle Muffinformen voll sind. Mit dem restlichen Ei bepinseln und im vorgeheiztem Backrohr bei 160°C ca. 20 Minuten lang backen.
6. Den Schnittlauch 30 Sekunden in kochendes Wasser geben und sofort danach kalt abschrecken.
7. Die fertig gebackenen Säckchen auskühlen lassen und einen Schnittlauchhalm herum binden, auf einer Platte anrichten und sofort servieren

Hauptgang

Chöngu-Pfeffer nach Grossmutter-Art mit Kräuterpolenta

Zutaten: 4 Personen

1 kg Kaninchen (Ragout)
1 TL Salz, schwarzer Pfeffer
1 EL Bratbutter
2 EL Tomatenpüree
1½ EL Weissmehl
3 dl Beizensud
2,5 dl Bouillon
2-3 EL Crème-Fraiche



Zubereitung: ca. 1 Std 30 Min

Von der Beize das Fleisch rausnehmen, Gemüse absieben und beiseitestellen. Beize aufkochen, mit einem Sieb abschäumen.

Das Fleisch nun mit Haushaltspapier trockentupfen, würzen und portionenweise in Bratbutter ringsum anbraten und aus der Pfanne nehmen. Nun Tomatenpüree in wenig Bratbutter anrösten und das Fleisch wieder beifügen. Mehl darüber stäuben und mitrösten.

Jetzt mit 3 dl Beize und Bouillon ablöschen und erneut aufkochen. Das Gemüse und die Kräuter beifügen und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 60 Minuten schmoren lassen.

Danach das Fleisch und Gemüse herausnehmen, separieren und die Flüssigkeit absieben und in die Pfanne zurückgeben. Crème fraîche beifügen und Sauce nach Belieben abschmecken.

Kräuterpolenta

Zutaten: 4 Personen

1 Lt Gemüsebouillon
200 g mittelfeiner Maisgriess
50 g geriebener Parmesan
2 EL Rosmarin, fein geschnitten
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Zubereitung:

Bouillon aufkochen, Maisgriess einrühren, Hitze reduzieren, unter Rühren bei kleiner Hitze ca. 4 Min. zu einem dicken Brei köcheln. Käse und Rosmarin darunter rühren, würzen und zum Kaninchen servieren.

Desserts

Pastéis de Nata

(portugiesische Puddingtörtchen)

Zutaten: für ca. 12 Stück

- 1 Ei
- 2 Eigelb
- 120g Zucker
- 2 EL Maisstärke
- 400ml Vollmilch
- 1 Rolle Blätterteig gekühlt

Zubereitung: ca.1 Std



1. Zunächst die **Puddingfüllung** zubereiten. Hierfür **Ei, Eigelbe, Zucker und Stärke** in einem Topf mithilfe eines Schneebesens vermengen. Nach und nach die **Milch** hinzufügen und alles glatt verrühren.
2. Den Topf auf den Herd stellen und bei **mittlerer Temperatur unter ständigem Rühren** so lange erhitzen, bis die Masse **puddinggleich dicklich wird** und blubbert. Dann sofort in eine Glasschale gießen und mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Puddinghaut bildet.
3. **Blätterteig** aus dem Kühlschrank holen und leicht **Raumtemperatur** annehmen lassen (dauert ca. 10 Minuten). Dabei aber noch nicht entrollen, er bricht sonst leicht.
4. Den **Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze** vorheizen. Die Mulden einer **Muffinform** leicht fetten.
5. Den **Blätterteig** auswickeln. Dann einmal **entlang der Hälfte der langen Seite durchschneiden**, so dass man **zwei gleich große Teigstücke** erhält. Diese nun passgenau **aufeinanderlegen** und von der kurzen Seite her **sehr eng aufrollen**. Siehe nachstehende Anleitung

Anleitung Blätterteig:



6. Die so entstandene **Teigrolle** mit einem scharfen Messer in **gleich große Scheiben** schneiden. Jeden Teigling dann so vor sich platzieren, dass die spiralisierte Form nach oben schaut. Mit dem Handballen oder einem großen Glasboden
7. **platt drücken**, sodass das Ganze vom Durchmesser her etwas größer ist als die Muffinmulden. Die so entstandene Teigscheibe dann so in die Muffinform geben, dass auch der Rand der Formen bedeckt ist. Mit den restlichen Teigstücken ebenso verfahren.
8. Jeweils mit **Pudding füllen** (die Natas sollten nicht über den Teigrand hinaus überfüllt werden) und das Muffinblech für **ca. 22-25 Minuten in den Ofen** geben. Die Puddingörtchen sollten oben etwas braun werden.
Darauf streut man in **Lissabon** gerne **Zimt und Puderzucker**

Anleitung Kaninchenbeize

Zutaten für die Beize:

5 dl Rotwein, 1 dl Rotweinessig, 200 gr Zwiebeln, 200 g Karotten,

200 gr Knollensellerie, grob geschnitten

1 EL Schwarze Pfefferkörner, 6 Gewürznelken, 2 Lorbeerblätter

1 EL Zerdrückte Wacholderbeeren, 1 Zweig Rosmarin, 3 Zweige Thymian

Zubereitung:

Für die Beize Wein, Essig, Zwiebeln, Rüebli, Sellerie, Gewürze und Kräuter in einer grossen Schüssel mischen und Kaninchenragout beifügen und zugedeckt im Kühlschrank für 4-5 Tage beizen. Wichtig: täglich umrühren.

Orangenfilets mit Pistazien-Mascarpone-Creme

Zutaten: 4 Portionen

60-70 g Pistazienkerne

20-30 g Puderzucker

50-60 ml Milch

4 reife Bio-Orangen

400 g Mascarpone

Einige kleine Basilikumblätter

Meersalz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

4 EL Pistazien, gehackt



dishes-delicious.de

Zubereitung: ca. 25 Minuten plus Kühlungszeit

Für die Pistaziencreme nimmt man die Pistazienkerne, gibt sie mit dem Puderzucker und der Milch in einen Mixer und mixt alles fein zusammen.

Mascarpone mit der Pistaziencreme glattrühren und für etwa 30 Minuten kühl stellen.

Die Orangen schälen und filetieren. Die Orangenscheiben auf den Tellern verteilen. In die Mitte die Pistazien-Mascarpone-Creme geben. Mit gehackten Pistazien und wenig Meersalz bestreuen und etwas schwarzen Pfeffer darüber mahlen.

Zum Schluss mit einigen Basilikumblättern dekorieren und etwas Olivenöl darüber träufeln.
Fertig