

Cook-Mahl mit B.Grubmüller

8.2.2010

Rezepte

(für 10 Personen)

Gebackene Ziegenfrischkäsetaschen auf mariniertem Gemüse mit Joghurt-Gurkensoße

Für den Teig:

125g Butter

50ml Milch

250g Mehl

10g Hefe

Prise Salz und Zucker

1Ei

Milch erwärmen, Hefe, Salz und Zucker darin auflösen, mit dem Mehl einen Vorteig herstellen. Auf etwa doppeltes Volumen gehen lassen, die weiche Butter dazu geben, kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Wieder gehen lassen, kneten und dünn ausrollen, runde Teigblätter ausstechen, jeweils einen Teelöffel Ziegenfrischkäse in die Mitte geben, mit Ei einstreichen und zu halbmondartigen Taschen einklappen und mit einer Gabel am Rand festdrücken. Von Außen noch mal mit Ei einstreichen. Noch mal 15 Minuten gehen lassen und bei 180°C ca. 12 Minuten backen.

300g Ziegenfrischkäse

2 Auberginen

2 Zucchini

1 rote und 1 gelbe Paprika

2 Zweige Rosmarin

2 Zweige Tymian

500g griechischen Joghurt

1 Salatgurke

Zucchini und Auberginen nicht zu dünne Scheiben schneiden. Paprika halbieren, mit dem Sparschäler schälen, Kerne rausschneiden und die Paprika in grobe Stücke schneiden.

Paprika, Zucchini und Auberginen einzeln in Olivenöl mit Thymian und Rosmarin goldbraun braten. Dabei mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen.

Die Salatgurke schälen und grob raspeln. Mit dem Joghurt mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Anitpasti-Gemüse schön auf Tellern drappieren, die Joghurtsoße in die Mitte geben und jeweils zwei Teigtaschen darauf setzen.

Dorade royal mit Kräutern und Gemüse im Pergamentpapier gegart

10 Filets von der Dorade à 120g
Saft von 2 Zitronen
5 Schalotten
2 Knoblauchzehen
glatte Petersilie
Basilikum
Kerbel
etwas Butter
etwas Olivenöl
2 mittelgroße Karotten
½ Knollensellerie
2 Lauchstangen
2 Fenchelknollen
100 ml Weißwein

Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Kräuter von den Stielen zupfen und waschen. Karotten, Sellerie, Fenchel und Lauch waschen bzw. schälen und in feine Streifen schneiden.

Das Gemüse in einer Pfanne mit Butter kurz andünsten und mit etwas Weißwein ablöschen; mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat abschmecken. 10 Blätter Backpapier ausbreiten und die Schalotten- und Knoblauchwürfel verteilen. Darauf das Gemüse geben, je ein Doradenfilet (mit Salz und Pfeffer gewürzt) darauf legen, die Kräuter gemischt darauf verteilen, den Zitronensaft angießen, je ein Butterflöckchen dazu und die Folie zu Päckchen formen und sehr gut luftdicht mit Bratenschnur verschließen.

Im Ofen bei 190°C ca. 20 Min. garen.

Toskanischer Schokoladenkuchen mit Passionsfruchtcrème und Mango

Passionsfruchtcrème:

250g Passionsfruchtpürée
125g Naturjoghurt
4 Eigelb
140g Zucker
5 Blatt Gelatine
250g geschlagene Sahne

Eigelbe und Zucker mit einem Drittel des Passionsfruchtpürées auf dem heißen Wasserbad aufschlagen bis eine feste, cremige Masse entsteht. Den Naturjoghurt und das restliche Passionsfruchtpürée dazu geben. Die Gelatine in kaltem Wasser mindestens 10 Minuten einweichen, dann in einem kleinen Topf vorsichtig erwärmen, bis sie sich auflöst. Die aufgelöste Gelatine unter die Passions-Eimasse rühren und erkalten lassen. Die Sahne schlagen und unter die ausgekühlte, leicht gelierte Masse heben.

Portionsringe oder Förmchen erst zur Hälfte mit der Schokocrème füllen, im Kühlschrank fest werden lassen, dann die Passionsfruchtcrème darauf geben. Wieder fest werden lassen und dann vorsichtig aus den Ringen lösen.

Vanillesoße:

100g Crème fraîche

40g Puderzucker

1 Vanillestange

Vanillestange auskratzen. Vanillemark, Puderzucker und Crème fraîche verrühren.

Mangos:

2 Mangos

Mangos schälen und vom Kern schneiden. In schöne Scheiben schneiden und fächerförmig an das Passionsfrucht-Schokotörtchen anlegen.

Toskanischer Schokokuchen ohne Mehl

(ergibt 15 Portionen à 7x7cm)

900g Kuvertüre bitter

600g Mascarpone

300g Eiweiß

100g Zucker

240g Eigelb

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und mit der Mascarpone mischen und das Eigelb unterrühren. Eiweiß und Zucker steif schlagen und dann vorsichtig unter die Kuvertürecrème mischen. Ein Blech mit Backpapier auslegen, die Masse darauf verteilen und ca. 20 Minuten bei 180°C backen.