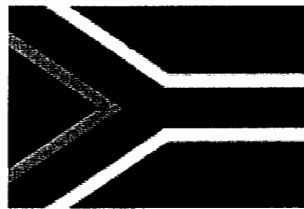


Gourmet 12

Kochen vom 02.03.2015

Thema



Christian und Urs

Thunfischcarpaccio mit marinierten Pilzen

*Ein Rezept von Harald Bresselschmidt, Chefkoch vom Aubergine Restaurant in Kapstadt
(etwas abgeändert)*

Für 6 Vorspeise-Portionen

Zutaten:

400 g Thunfisch (Sushi-Qualität)
Meersalz, weisser Pfeffer
Limettenschale, fein gerieben
25 ml trockenen Martini
80 ml Olivenöl
6 kleine Kräuterseitling roh in dünne Scheiben geschnitten
1 fein geschnittene Frühlingszwiebel
150 ml trockener Weisswein
Basilikum

Für die Vinaigrette:

50 ml Steinpilzfond
50 ml Extra Virgin Olivenöl
50 ml Traubenkernöl
Limettensaft

Zubereitung:

Die Pilze reinigen und die Stiele schälen. Das Weisse der Frühlingszwiebeln in etwas Traubenkernöl anschwitzen, die Stiele und Basilikum dazugeben und mit dem Weisswein ablöschen – auf die Hälfte langsam einkochen. Das ganze passieren und abkühlen lassen.

Den Thunfisch mit einem Sushimesser dünn in Scheiben schneiden, mit Meersalz, Pfeffer und Limettenschale und Martini marinieren und kaltstellen.

Die Zutaten der Vinaigrette mit dem Schneebeesen verrühren und die Pilzscheiben damit marinieren.

Anrichten:

Die Thunfischscheiben mit den Steinpilzen auf Teller anrichten, mit der verbleibenden Vinaigrette und Basilikum servieren.

Safari-Duett mit Pumkin-Fritters und Süßkartoffelstock

Zutaten:

12 Personen

2 kg Kürbis(püree)

4 Eier

2 Tassen Mehl

Salz

2 TL Backpulver

4 EL Zucker

Kürbis in Stücke schneiden und in Bouillon weich kochen.

Den Kürbis pürieren und mit den Zutaten mischen.

Im Öl auf beiden Seiten braten.

Serviert werden die warmen Fritters mit Caramelsauce oder Zimtucker

Das Safari-Duett besteht aus Straussenfilet und Zebra- Entrecote.

Würzen und im heißen Öl scharf anbraten. Im Backofen warm stellen und mit dem Bratensaft eine Sauce binden.

Zusammen mit den Fritters und dem Süßkartoffelstock servieren.

Malva – südafrikanischer Kuchen

Zutaten: 12 Personen

Teig:

300 g Zucker

2 Eier

2 EL Aprikosenmarmelade

250 g Mehl

2-3 TL Backpulver

Salz

30 g Butter

2 TL Weissweinessig

5 dl Milch

Backofen auf 200° vorheizen. Die Eier, Zucker und die Aprikosen zu einer hellen Masse verrühren. Das Mehl in einer andere Schüssel sieben und mit Salz und Backpulver mischen. Die Butter verflüssigen und den Weissweinessig dazu geben.

Die halbe Milch mit dem Zucker/Ei gut verrühren. Danach die Mehlmischung und den rest der Milch miteinander verrühren. Am Schluss die Butter/Essigmischung dazu geben.

Das ganze in eine Backform geben und mit Alufolie zudecken. Ca. 45 Minuten backen.

Die Saucee:

250ml Rahm mit 180g Butter, 150g Zucker, und 125 ml heissem Wasser vermischen. Den Kuchen in Stücke anrichten und die Sauce darüber geben. Etwas einziehen lassen