

Rezepte zum Nachkochen

Pimientos im Schinkenmantel

Zutaten:

- 200 g Pimientos bzw. Bratpaprika
- 100 g Manchego, fein gerieben
- 100 g Mozzarella oder Fior di latte, fein gerieben oder gewürfelt
- 75 g Frischkäse
- 1 Bio-Limette, Saft und Abrieb
- 1 Ei
- 1 Prise Pimenton de la Vera, pikant (alternativ Rauchpaprika)
- 150 g Roh-Schinken, luftgetrocknet und in dünnen Scheiben
- Salz, Pfeffer
- griechischer Joghurt oder Hummus zum Servieren

Zubereitung:

1. Paprika waschen und je nach Größe längs halbieren oder die Kappe abschneiden und das Kerngehäuse mithilfe eines kleinen Messers vorsichtig entfernen.
2. Manchego, Mozzarella, Frischkäse, Limettenabrieb, Ei und Gewürze in einer Schüssel vermengen. Pimientos damit sorgfältig füllen.
3. Schinkenscheiben auf der Arbeitsfläche ausbreiten und je eine Paprikaschote darin einwickeln.
4. Griechischen Joghurt mit einem Spritzer Limettensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer glatrühren und auf einem Servierteller verteilen.
5. Pimientos entweder auf der heißen Plancha oder in einer unbeschichteten Pfanne ohne zusätzliches Fett bei mittlerer Hitze rundum anbraten. Sobald sie rundum gebräunt sind und der geschmolzene Käse Auszulaufen droht, von der Hitze nehmen und auf dem Joghurt oder alternativ 200 g Hummus verteilen. Mit frischem Weißbrot und einem gekühlten D.O Ribera del Duero Tempranillo servieren.

Gegrillter Lammzopf mit Spargelsalat

Zutaten:

- 6 Lammfilets a 90-100 g
- 4 Stängel Bärlauch, alternativ eine Knoblauchzehe
- 1/2 Bund Petersilie
- 2 Zweige Minze
- 1 unbehandelte Zitrone, Saft und Abrieb
- 8 EL Olivenöl
- 1 EL Butterschmalz, zum Anbraten
- 1 Schalotte, geschält und gehackt
- 1 Knoblauchzehe, geschält und gehackt
- 15 g Ingwer (daumennagelgroßes Stück), gehackt
- 125 g Brombeeren
- 1/2 TL Rauchpaprika
- 6 cl Balsamicoessig
- 8 cl Rotwein, trocken (D.O. Ribera del Duero Tempranillo)
- 1 EL Honig

- 2 EL Sojasauce
- 140 g Butter, eiskalt
- 80 g Polenta
- 250 ml Gemüsebrühe
- 60 g Manchego, gerieben
- 1 Bundweißer Spargel, geschält und geputzt
- 1 Bundgrüner Spargel, geputzt
- 1 Prise brauner Zucker
- Salz und Pfeffer

Equipment:

- 4 Zahnstocher
- 1 Gusspfanne oder Plancha, alternativ kann das Lamm auf dem Herd in einer normalen Pfanne zubereitet werden

Zubereitung:

Für die Jus (als erstes zubereiten):

1 Schalotte, gehackt | 1 Knoblauchzehe, gehackt | 1 kleines Stück Ingwer, gehackt | 125 g Brombeeren | 1/2 TL Rauchpaprika | 6 cl Balsamicoessig | 8 cl Rotwein | 1 EL Honig | 2 EL Sojasauce | 80 g Butter

- Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Ingwer 3-4 Minuten unter Rühren auf mittlerer Hitze anrösten. Brombeeren zugeben und mit einer Gabel zerdrücken. Mit Balsamico und Rotwein ablöschen, Rauchpaprika zugeben und auf niedriger Hitze etwa 5 Minuten simmern lassen.
- Durch ein feines Sieb geben (dabei ordentlich ausdrücken) und weiter köchelnd auf etwa die Hälfte einreduzieren. Mit Salz, Pfeffer, Honig und Sojasauce abschmecken. Aufkochen und mit eiskalter Butter abbinden.

Für das Lamm:

6 Lammfilets a 90-100 | 4 Stängel Bärlauch, alternativ eine Knoblauchzehe | 1/2 Bund Petersilie | 2 Stiele Minze | 1/2 Zitrone | 4 EL Olivenöl | 1 EL Butterschmalz

- Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Zusammen mit Zitronensaft, Abrieb, Salz, Pfeffer und Olivenöl zu einer Marinade vermischen und die parierten Lammfilets darin mindestens 3 Stunden im Kühlschrank marinieren
- Je drei Lammfilets an den Enden mit einem Zahnstocher zusammenstecken und zu einem Zopf flechten. Versucht, so straff wie möglich zu arbeiten, um einen möglichst bündigen Zopf zu erhalten. Am unteren Ende ebenfalls mit einem Zahnstocher fixieren und bis zur Zubereitung im Kühlschrank lassen.
- Grill vorheizen und dabei eine direkte und eine indirekte Garzone schaffen. Dazu einfach nur einen Brenner zünden oder die Kohle nur auf einer Seite anfeuern. Die Gusspfanne heiß werden lassen.
- Butterschmalz in der Pfanne zerlassen und die Lammfilets scharf von allen Seiten angrillen. In die indirekte Zone ziehen und mit der Hälfte der Brombeeren Glaze glasieren. Anschließend 10-15 Minuten auf eine Kerntemperatur von 57 °C ziehen.

Für die Manchego-Polenta: 80 g Polenta | 250 ml Gemüsebrühe | 60 g Manchego, fein gerieben | 60 g Butter

- Gemüsebrühe in einem Topf zum Kochen bringen, Polenta unterrühren und die Hitze direkt reduzieren. Unter Rühren 10 Minuten bei minimaler Hitze köcheln lassen, dabei beständig Rühren und bei Bedarf Brühe oder Milch zugeben.
- Manchego und Butter unterrühren, mit Salz und frischem Pfeffer abschmecken und vom Herd nehmen. Ggf. etwas Klarsichtfolie über die Oberfläche legen, damit sich keine Haut bildet.

Für den Spargelsalat: 1 Bund weißer Spargel, geschält | 1 Bund grüner Spargel | 4 EL Olivenöl | Saft von 1/2 Bio-Zitrone | brauner Zucker | Salz, Pfeffer

- Spargel in reichlich Salzwasser 3-4 Minuten vorgaren und SOFORT eiskalt abschrecken, um den Garvorgang zu unterbrechen. Der Spargel soll noch sehr knackig und nicht labbrig sein, denn er soll auf dem Grill auf bissfest gegart werden.
- Mit etwas Olivenöl vermengen und auf dem heißen Grill von allen Seiten scharf angrillen. In mundgerechte Stücke schneiden und mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel vermengen.

Lammzöpfe aufschneiden, auf Polenta und lauwarmen Spargelsalat anrichten und mit dem Rest der Jus beträufeln.

Schokoladen-Soufflé

Für 2-4 Personen Zutaten:

- 150 g dunkle Schokolade
- 2 EL Butter
- 3 Eier
- 2 EL Zucker
- 1 TL Vanille Extrakt
- 1 Prise Salz
- etwas Puderzucker
- 2 - 4 ofenfeste Schälchen (je nach Größe)
- etwas extra Butter und Zucker für die ofenfesten Schälchen

Zubereitung:

- Schokolade und Butter über einem Wasserbad schmelzen
- Die Eier trennen und das Eigelb mit Vanille und Salz unter die geschmolzene Schokolade mischen
- Das Eiweiß schaumig schlagen, dann den Zucker dazugeben und weiterschlagen bis es fest wird
- Den Eischaum in 3 Portionen vorsichtig unter die Schokoladenmasse heben, bis es eine durchgehend helle, braune Farbe bekommt
- Schälchen mit Butter beschmieren und mit etwas Zucker bestäuben
- Schokoladenmasse auf die Schälchen verteilen und ca. 15 Minuten bei 180 °C im vorgeheizten Ofen backen; lässt man die Soufflés länger im Ofen, backen sie durch; möchte man einen flüssigen Kern so nimmt ihr sie nach ca. 15 Minuten aus dem Ofen heraus
- Mit Puderzucker bestäuben und direkt servieren

Guten Appetit!