

## **Grüne Spargelcrèmesuppe mit Nocken von frischem Ziegenkäse**

\*

## **Dreierlei aus dem Meer an 2 Paprikasaucen, Gemüse-Pilaffreis**

(Seezungenfilet gefüllt, Seeteufel-Medaillon, Riesengarnele)

\*

## **Schokoladenfondant mit Vanilleeiscrème und Tee-Sirup**

Rezepturen für 4 Personen ( Mengenabweichungen möglich )

### **Grüne Spargelcrèmesuppe mit Nocken von frischem Ziegenkäse**

#### **Rezeptur**

1 kg grüner Spargel, 3 EL Olivenöl, 500 ml Geflügelbrühe, 100 ml Sahne , 1 Schalotte, 1 Stück Butter, Salz, weißer Pfeffer, 1 Pyramide Chavroux (Ziegenfrischkäse), Salz und weißer Pfeffer, 1-2 EL Sahne, etwas Schnittlauch.

#### **Zubereitung**

Spargel waschen, den unteren Teil Schälen, harte Enden abschneiden, in kleine Stücke schneiden, ( 8 schöne längliche Köpfe zur Seite legen und zwischen drin in Salzwasser pochieren), Schalotte klein schneiden und mit dem Spargel in Olivenöl anschwitzen, mit der Geflügelbrühe aufgießen, und langsam alles garen, mixen, durch ein feines Sieb streichen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit der Sahne und dem Stück Butter aufschäumen, zur Seite stellen. Den Chavroux mit der Gabel zerdrücken, die Sahne mit den Schnittlauchringen darunter ziehen, durchmengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, und 8 kleine Nocken daraus formen ( Rest-Käse kann man als Brotaufstrich verwenden).

#### **Anrichteweise**

Die Suppe nochmals erhitzen, mit einem Quirl oder Zauberstab aufschäumen, in die vorgewärmten Teller 2 Käsenocken geben, je 2 pochierte Spargelspitzen an den Tellerrand geben , und die sehr heiße Suppe einfüllen, servieren.

### **Dreierlei aus dem Meer an 2 Paprikasaucen, mit Gemüse-Pilaff-Reis**

#### **Rezeptur**

4 Seezungenfilets, 4 schöne Seeteufelmedaillons, 4 Riesengarnelen, 100 gr Lachs oder Forellenfilet, 1 Eigelb, 1 Schalotte gehackt, 1 EL Crème fraiche, Salz und Pfeffer, Olivenöl für das Backblech, 2 rote Paprika, Tomatenmark, 2 gelbe Paprika, 2 Schalotten, 4 EL Olivenöl, 100 ml Brühe Salz, Pfeffer. Für den Reis: 160 gr Parboiled Reis, 1 Schalotte, 1 Karotte, Sellerie, Lauch usw., also Gemüse wie gewünscht, 400 ml Brühe, Salz, Pfeffer.

#### **Zubereitung**

Lachs mit Crème fraiche, Eigelb, Salz, Pfeffer, zu einer Hackmasse verarbeiten, gehackte Schalotte unterheben und die Seezungenfilets damit füllen. Diese Seezungenfilets zusammen mit den Seeteufelmedaillons und den geschälten Garnelen auf ein gefettetes Backblech geben, zur Seite stellen. Alle Paprika schälen, beide Sorten je mit Olivenöl unter Zugabe der Schalotten anschwitzen, und mit der Brühe zu gleichen Teilen aufgießen, gar kochen, zur roten Paprika 1 TL Tomatenmark,

beide Schmorpaprika mixen und durch eine feines Sieb streichen, abschmecken und warm stellen. Reis: Schalotten in Olivenöl anschwitzen, Reis dazu geben, glacieren, die gewünschten kleinen Gemüse unterheben und mit der Brühe aufgießen, abschmecken ( hier kann auch etwas Instant-Gemüsebrühe geschmackvoll sein ), und bei ca. 220° abgedeckt im Ofen ca 12 Minuten garen. Nachdem der Reis gegart ist, schieben wir die Fische in den Ofen und garen diese bei ca 240° so ungefähr 10 – 12 Minuten. Kurz vor dem Anrichten würzen wir den Fisch mit Meersalz und weißem Pfeffer.

#### **Anrichteweise**

1 Timbale Reis (man kann auch eine feste Kaffeetasse benutzen) auf den Teller geben, die zwei Paprikasaucen dazu angießen, darauf den Fisch und das Krustentier anrichten, ein Sträußchen Kerbel als Garnitur anlegen und servieren.

### **Schokoladenfondant mit Vanilleiscreme und Tee-Sirup**

#### **Rezeptur**

Vanilleeis: 3 Eigelb, 100 gr Zucker, 300 ml Milch, 100 ml Sahne, 20 gr Butter, 1 Vanillestange, 15 gr Milchpulver. Schokoladenfondant: 100 gr dunkle Schokolade, 100 gr Vollmilchschokolade, 3 Eigelbe, 60 gr Zucker, 100 gr Schlagsahne. Streusel zum Fondant: 80 gr kalte Butter, 80 gr Zucker, 120 gr Mehl, 20 gr ungesüßtes Kakaopulver, 1 TL zerstoßene Teeblätter ( Earl Grey). Tee-Sirup: 60 gr Rohrzucker, 40 gr Wasser, 1 TL Tee gehäuft.

#### **Zubereitung**

Vanilleeis: Milch, Sahne, ausgeschabte Vanillestange, Butter zum Kochen bringen, Eigelbe mit Zucker schaumig rühren, Milchpulver unterheben und mit heißer Milchmasse aufgießen, zur Rose abbinden, erkalten lassen, passieren und in eine Eismaschine geben, erstarren lassen, im Tiefkühler aufbewahren. TIP: ein gutes Mövenpick Bourbon-Vanilleeis kann alles ein wenig erleichtern. Schokoladenfondant: die Schokolade zum Schmelzen bringen, Eigelbe mit Zucker schaumig rühren, Sahne schlagen und beides unter die geschmolzene Schokolade ziehen, in eine mit Folie ausgelegte viereckige Terrinenform geben und ca 2 Std. im Kühlschrank erkalten lassen. Streusel für das Fondant: den Backofen auf 200° vorheizen, Butter mit Zucker, Mehl, Kakao und zerstoßenen Teeblättern vermengen, auf ein Blech mit Backpapier krümeln und diese Streusel etwa 10 – 15 Minuten backen, danach kalt stellen. Tee-Sirup: Rohrzucker mit Wasser aufkochen, den Tee dazu, vom Herd nehmen, erkalten lassen und durch ein feines Sieb geben.

#### **Anrichteweise**

Schokoladenfondant gut eine halbe Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen, auf eine Schnittfläche stürzen und mit einem warmen Messer Scheiben abschneiden und auf die Teller verteilen, die Scheiben mit den Streuseln bestreuen, eine große Kugel Vanilleeis daneben anrichten, und das Arrangement mit dem Tee-Sirup umträufeln, mit einer Physalis ausgarnieren und servieren.

**Manfred Kusiak „rent a cook „  
Konrad-Fink-Straße 9  
96052 Bamberg  
0951 / 420159**