

Kochevent mit Mike Smerda im Obersulmer Küchenstudio

Rezepte

24.04.2010

Spargelschaumsuppe

Zutaten für ca. 4 Portionen:

- 500 g Spargel, weisser
- 1 EL Zucker
- 1 EL Butter für das Kochwasser
- 2 EL Butter
- ½ Zitrone, nur den Saft
- 2 EL Mehl
- 100 Weißwein
- 200ml Sahne,
- 1 Prise Muskat
- etwas
- Salz und Pfeffer, weißer

Zubereitung:

- Den Spargel schälen und in kochendem Salzwasser mit einem EL Butter, ein paar Tropfen Zitronensaft und dem Zucker ganz weich kochen. Spargeln abgießen und das Kochwasser auffangen, anschließend den Spargel mit 5 dl Kochwasser gut pürieren.
- Die 2 EL Butter erhitzen, Mehl begeben, etwas verrühren (das Mehl muss hell bleiben), sofort den Wein dazu gießen, gut verrühren und das Spargelpüree begeben. Etwas leicht kochen lassen, so ca. 4-5 Minuten.
- Die Sahne steif schlagen und die Suppe mit dem Zauberstab aufschäumen. Die Schlagsahne vorsichtig unter die Suppe heben. Mit etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Pouletpralinen im Popcornmantel

Zutaten für ca. 4 Pralinen:

- 10g Haselnussöl
- 90g Hähnchenbrust
- 40g Sahne
- 3g Gin
- 8g Paniermehl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 Essl Popcornmais

Zubereitung:

- Hähnchenfleisch in kleine Würfel schneiden mit Gin, Sahne, Prise Salz und Pfeffer in einen Mixer geben. Alles zu einer Farce pürieren. Mit Paniermehl mischen und kalt stellen.
- Popcorn in einer Pfanne mit ein paar Tropfen Öl aufpoppen und im Mixer zu Pulver verarbeiten.
- Die Farce aus den Kühlschrank nehmen und mit der Hand kleine Kugeln formen, in Popcorn wälzen. Die Pralinen in heißem Öl ausbacken, auf Küchenpapier abfetten und warm stellen.

Campari Caviar

Zutaten:

- 10g Calciumchlorid oder Calciumlactat (Calazon von Biozoon)
- 1,5l Wasser
- 1,5g Alginat (Algizoon von Biozoon)
- 150 ml Campari

Zubereitung:

- Das Calciumchlorid in Wasser auflösen.
- Das Alginat in den Campari geben, mit dem Zauberstab aufmischen.
- Die Campari-Alginat-Mischung in einer Spritze oder Pipette aufziehen und gleichmäßig in das Calciumchloridbad tropfen lassen. Je größer die Öffnung der Spritze oder Pipette, desto größer werden die Kügelchen.
- Die Kügelchen aus dem Bad am besten mit Hilfe eines kleinen Siebs fischen und in klarem kaltem Wasser zwischenlagern. So passiert ihnen nix.

Orangen – Hollandaise Espuma

Zutaten für ca. 8 Portionen:

- 120 g Butter
- 6 Eigelb
- 1,5 El abgeriebene Orangenschale (unbehandelt)
- 125 ml Orangensaft
- 2 El Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- 2 Tl Zucker
- 50 g Sahnejoghurt

Zubereitung:

- Butter in Würfel schneiden und diese 10 Min. ins Gefrierfach legen.
- Eigelb mit 1 El Orangenschale, Orangensaft, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker in einer Schüssel verquirlen und über dem heißen Wasserbad bis kurz vor dem Kochen zu einer dicklichen Creme aufschlagen.
- Dann die Butterwürfel nach und nach unterschlagen. Joghurt unterrühren und nochmals abschmecken.
- Die Sauce in einen 1 l iSi Gourmet Whip füllen, 2 Sahnekapseln aufschrauben und kräftig schütteln. Den gefüllten Gourmet Whip ohne Kapselhalter in der Bain Marie bei max. 65° C warm halten. Für die Zubereitung im 0,5 l iSi Gourmet Whip Zutaten halbieren und 1 Sahnekapsel verwenden.

Superzarter Kalbsrücken

Zutaten für ca. 6 Personen:

- 1 kg Kalbsrücken
- 1/2 Bio-Zitrone
- 4 Zweige Thymian
- Salz,
- Pfeffer
- 4 EL Olivenöl

Zubereitung:

- Den parierten Kalbsrücken trocken tupfen. Die Zitrone heiß waschen und die Schale fein abreiben. Den Thymian abrausen und trocken schütteln, Blättchen abstreifen und mit 2 Essl Öl aufmixen bis es ganz fein ist. Durch ein engmaschiges Sieb passieren und in eine Spritze füllen.
- Kalbsrücken gründlich mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer einreiben und das Thymianöl in cm Abständen injizieren.
- Den Backofen auf 80 Grad (Ober- und Unterhitze nehmen!) vorheizen. Einen Bräter hineinstellen (in die Mitte).
- Eine Pfanne auf dem Herd heiß werden lassen und das Olivenöl hineingießen. Den Kalbsrücken darin bei mittlerer Hitze von allen Seiten (auch den schmalen) kräftig anbraten, das dauert 8-10 Minuten. Dann das Fleisch in die Form im Ofen legen und etwa 4 Stunden garen.
- Den Braten kurz ruhen lassen, in Scheiben schneiden und in der warmen Form servieren.

Mango Mascarpone - Cheesecake mit weißem Schokoladenguss

Zutaten für 1 Kuchen

Die Creme

- 250 g Mascarpone
- 350g Magerquark
- 100g Mangopüree
- 280 g Zucker
- 40 g Speisestärke
- 1 Vanilleschote
- 4 Eier
- 100 ml Sahne
- 1 Zitrone unbehandelt Abrieb und den Saft

Für den Boden

- 250 g Vollkornbutterkekse
- 70 g Butter
- ½ TI Zimt
- 2 Msp. gemahlene Nelke
- 2 Msp. gemahlener Piment

Für den Guss

- 250g Weiße Kuvertüre

1. Mascarpone, Magerquark, Zucker, Mark der Vanilleschote und die Speisestärke in eine große Schüssel geben und mit einem Handrührgerät bei niedriger Geschwindigkeit ca. 3 Minuten rühren, bis eine cremige Masse entsteht. Dann das Mangopüree, den Zitronenabrieb und den Saft zugeben, die Eier einzeln unterrühren.
2. Löffelbiskuits und Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz fein zerbröseln. Anschließend in eine Schüssel geben. Butter in einem Topf schmelzen, zusammen mit dem Kakaopulver unter die Krümelmasse geben und verrühren. Die Masse auf den Boden einer 26 er Springform füllen und mit den Händen fest andrücken. 30 Min. kalt stellen.
3. Die Cheesecakemasse in die Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175° Grad ca. 45 bis 55 Min. backen. Den Kuchen nach der Backzeit aus dem Ofen herausholen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
4. Kuvertüre auf einem Wasserbad schmelzen und über den ausgekühlten Kuchen gleichmäßig verteilen und glattstreichen.
5. Wenn der Spiegel erkaltet ist den Kuchen aus der Springform nehmen und zerteilen. Den Kuchen auf ein Dessertteller anrichten mit Himbeermark und Minze garnieren und servieren.