

Canapés mit Avocado ‚Pico de Gallo‘ Püree

Rezept (für 24 Canapés)

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Backzeit: 6 Minuten



Zutaten

1 große Avocado (essreif)
1/2 rote Zwiebel
1/2 rote Paprika
1/2 gelbe Paprika
1/2 Bund Koriander
1/2 Zitrone
1 kleine rote Chilischote
einige Blätter vom Kopfsalat
Salz & Pfeffer
6 Scheiben Toastbrot
2 EL Butter

Sonstiges Equipment

(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)
Pürierstab
Pürierbecher

Zutaten Zubereitung

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

1. Das Avocado ‚Pico de Gallo‘ Püree zubereiten

160 g Avocadofleisch (ca. 1 große Avocado) in einen Pürierbecher geben.
20 g rote Zwiebeln und
20 g rote Paprika und
20 g gelbe Paprika grob würfeln und dazu geben.
20 g Koriander (Stängel und Blätter) grob zerrupfen und ebenfalls dazu geben.
8 TL Zitronensaft darüber träufeln.
1 kleine rote Chilischote längs aufschneiden und entkernen. Ebenfalls in den Pürierbecher geben.
(Vorsicht: Am besten Küchenhandschuhe benutzen, dass später über die Hände nichts in die Augen gelangt)
Alle Zutaten im Pürierbecher mit dem Pürierstab zu einer cremigen Masse pürieren.
Mit
Salz & Pfeffer abschmecken und anschließend kalt stellen.

2. Die Garnierung vorbereiten

20 g rote Paprika und
20 g gelbe Paprika in sehr kleine Würfel schneiden und bis zum Anrichten beiseite stellen.
Von den restlichen

Korianderstängeln die schönsten Blättchen abzupfen (es wird je ein Blättchen für ein Canapé benötigt = 24) und bis zum Anrichten beiseite stellen.

3. Toast zubereiten

6 Scheiben Toastbrot auf ein Backrost legen und auf der mittleren Schiene des Backofens 6 Minuten rösten. Anschließend herausnehmen und dünn mit
Butter bestreichen.
Von den Toastscheiben die Rinden abschneiden und sie anschließend in jeweils 4 Quadrate schneiden.

4. Canapés anrichten

ca. 8 Blätter vom Kopfsalat
(nur die schönen innenliegenden Blätter verwenden)

waschen und trockenschütteln.

Den Strunk in der Mitte der Blätter entfernen und diese dann in Quadrate – genauso groß wie die Toaststücke – schneiden.
Die Salat-Quadrate auf die Toast-Quadrate legen.

Mit einem Teelöffel jeweils einen Klecks des Avocado ‚Pico de Gallo‘ Pürees auf den Salat setzen.

Einige Paprikawürfel auf das Avocado-Püree geben und mit einem Korianderblatt garnieren.

Die Canapés auf einem Teller anrichten und servieren.

Buchweizen-Crêpes mit Kürbis-Basilikum-Ragout

Rezept (für 6 Personen)

Zubereitungszeit: 1,5 Stunden



Zutaten

12 Blätter vom Kopfsalat
12 Knoblauchzehen
1 großer Bund oder 1 Topf Basilikum
3 große Auberginen
3 Zwiebeln
120 g jungen Spinat
600 g Kürbis (Hokkaido)
200 g Buchweizen-Mehl
2 EL Zucker
Salz & Pfeffer
50 g Butter
200 ml Milch
2 EL Sahne
4 Eiern
4 EL Apfelessig
100 ml Olivenöl
1 Dose Tomaten (gestückelt)
Bio-Instant Pulver für Gemüsebrühe

Sonstiges Equipment

(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)
Hölzerner Pfannenwender (vorne flach) oder Crêpe-Spatel
Pürierstab

Zutaten Zubereitung

Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.

1. Buchweizen-Teig zubereiten

200 g Buchweizen-Mehl

4 Eiern

200 ml Milch

1 TL Salz

mit
mit dem Rührbesen des Handrührgeräts oder der
Küchenmaschine mischen.

und
hinzugeben und weiterrühren.

Die Mischung bis zur Fertigstellung aller folgenden Arbeitsschritte
im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Auberginen vorbereiten

3 große Auberginen
12 Knoblauchzehen
etwas Olivenöl

waschen und einige Male rundherum mit einer Gabel einstechen. ungeschält zusammen mit der Aubergine in eine mit eingefettete Auflaufform geben und auf einem Rost auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Backofens backen, bis die Aubergine weich wird (ca. 40 Minuten). Anschließend aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

3. Kürbis-Ragout zubereiten

600 g Kürbis (Hokkaido)
3 Zwiebeln
2 EL Zucker
400 ml Gemüsebrühe
(hergestellt aus Bio Instant-Pulver)
4 EL Apfelessig
2 EL Sahne
30 g Basilikumblätter

schälen und in kleine Würfel schneiden.
schälen und klein würfeln. 160 g davon (Rest für später aufbewahren) mit
und
und
sowie
in einen Topf geben und unter ständigem Umrühren köcheln, bis der Kürbis weich ist (ca. 35 Minuten).
Den Topf anschließend vom Herd nehmen und den Kürbis mit einem Pürierstab grob pürieren (nicht zulange, es dürfen noch Stückchen enthalten sein).
in schmale Streifen schneiden und in das Kürbis-Ragout geben. Alles abkühlen lassen.
In der Zwischenzeit in einer Pfanne

4. Auberginen fertig zubereiten

etwas Olivenöl
60 g Zwiebeln (s.o.)
120 g gehackten Tomaten
(aus der Dose)
120 g jungen Spinat
Salz & Pfeffer

erhitzen.
mit
in die Pfanne geben und solange erhitzen, bis die Zwiebeln karamellisieren.
Von der Aubergine Strunk, Haut und Kerne entfernen und den Knoblauch schälen. Beides klein schneiden und zu den Zwiebeln und Tomaten in die Pfanne geben. Solange erhitzen bis die Masse andickt und etwas bräunt. (Gegebenenfalls noch etwas Olivenöl zugeben.) Dann die Pfanne vom Herd nehmen.
waschen und trockenschütteln und anschließend hacken.
Zu der Masse in die Pfanne geben und unterheben. Mit
abschmecken und abkühlen lassen.

5. Buchweizen-Crêpes backen

Für jeden Crêpe
und
1/2 TL Butter
1/2 TL Olivenöl

in einer Pfanne erhitzen und mit einer kleinen Schöpfkelle ca. 50 ml des Teigs in die Pfanne geben.
Den Teig sehr schnell mit einem hölzernen Pfannenwender oder Crêpe-Spatel rund von der Mitte aus verteilen und solange braten, bis Luftblasen auf der Oberfläche zu sehen sind. Dann den Crêpe drehen und kurz von der anderen Seite braten, bis der Crêpe leicht gebräunt ist. Aus der Pfanne auf einen Teller legen und abkühlen lassen.
So mit allen Crêpes verfahren, bis der Teig verbraucht ist.

5. Anrichten

12 Blätter vom Kopfsalat

(ggf. übrig aus dem Aperitif
dieses Menüs)

waschen und trockenschütteln. Jeweils 2 Blätter als Unterlage für die Crêpes auf 6 Teller legen.

Die Crêpes in Viertel falten und jede Tasche mit der Auberginen-Masse füllen. Auf die Salatblätter legen.

Anschließend einen Klacks Kürbisragout daneben geben. Mit

Basilikumblättern

garnieren.

Zitronengras-Lasagne mit gegrilltem Gemüse und Kokosnuss-Bechamel

Rezept (für 6 Personen)

Zubereitungszeit: 1,5 Stunden

Grillzeit im Ofen: 55 Minuten



Zutaten

- 2 Zucchini
- 3 rote Paprika
- 3 dicke Möhren
- 3 Köpfe Pak Choi
- 3 Knoblauchzehen
- 9 große, reife Tomaten
- 12 Cherrytomaten
- 3 Stängel Zitronengras
- 3 Eier
- 120 g Butter
- 100 g Parmesan
- 100 ml Olivenöl
- 300 g Weizenmehl (Typ 405)
- 100 g Roggenmehl
- Salz
- ggf. etwas Natron
- 1 Dose Kokosnuss-Milch (400 g)

Sonstiges Equipment

- (Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)
- Küchenkrepp
- Mörser
- Nudelmaschine oder Nudelholz
- Schaumlöffel

Zutaten Zubereitung

Den Backofen-Grill auf 180°C vorheizen.

1. Gemüse grillen

- 2 Zucchini** waschen, die Stielansätze abschneiden, quer dritteln und längs in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Randstücke der Scheiben verwerfen.
- 3 rote Paprika** von den Stielansätzen befreien, vierteln und die Rippen flach ausschneiden. Kerne entfernen.
- 3 dicke Möhren** schälen und die Enden abschneiden. Quer dritteln und längs in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Randstücke der Scheiben verwerfen.
- 100 ml Olivenöl** und
3 gepressten Knoblauchzehen vermischen.

Je eine Gemüsesorte nacheinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und auf der mittleren Schiene des Backofens grillen bis sie weich werden.

Paprika: ca. 25 Minuten

Möhren: ca. 20 Minuten

Zucchini: ca. 10 Minuten

Nach der Grillzeit das Gemüse aus dem Ofen nehmen und ggf. auf Küchenkrepp entfetten. Anschließend das Gemüse sortenrein wieder auf das Backblech legen (auch übereinander) für das spätere, erneute Erwärmen.

2. Lasagne-Blätter zubereiten

Während der Grillzeit des Gemüses die Lasagne-Blätter zubereiten.

- 100 g Roggenmehl** mit
100 g Weizenmehl (Typ 405) und

3 Eiern in einer Schüssel verrühren.

- 2 Stängel Zitronengras** in sehr feine Scheiben schneiden und anschließend im Mörser zerstoßen. Die Hälfte davon (Rest für später) zusammen mit

1 TL Olivenöl zum Mehl geben und den Teig mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig nicht binden, könnt Ihr Eure Hände mit etwas Wasser benetzen und damit weiterkneten. Den Teig immer wieder auf die Arbeitsplatte schlagen und weiterkneten bis er eine feste, einheitliche Masse ist.

Den Teig mit einer Nudelmaschine oder mit einem Nudelholz auf der bemehlten Arbeitsplatte zu 0,2 mm dicken Platten verarbeiten. Aus diesen Platten 9 x 6 cm große Lasagne-Blätter ausschneiden. Für jede Person brauchst Du 3 Blätter, so dass es für 6 Personen 18 Lasagne-Blätter sein müssen.

Du kannst die Blätter bis zur weiteren Verarbeitung auf Backpapier nebeneinander lagern.

3. Kokosnuss-Bechamel zubereiten

- 120 g Butter** in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen.
100 g Weizenmehl (Typ 405) mit einem Schneebesen einrühren und erhitzen, bis es andickt.
1 Dose Kokosnuss-Milch (400 g) und das zerstoßene Zitronengras (s.o.) einrühren. Kurz aufkochen, mit
etwas Salz abschmecken und dann beiseite stellen.

4. Pak-Choi blanchieren

- Salz** In einem Topf 2 Liter Wasser zum Kochen bringen, dann hineingeben. TIPP: Wenn Ihr zusätzlich etwas Natron ins Wasser gebt, dann bleibt Gemüse beim Kochen schön grün.
Von
- 3 Köpfen Pak Choi** die unteren Enden abschneiden und die Blätter waschen. Die Blätter kurz in dem kochenden Wasser blanchieren, mit einem Schaumlöffel herausnehmen (das Wasser nicht weggießen) und möglichst mit ausgebreiteten Blätter auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen (um sie später wieder zu erwärmen).
- 9 große, reife Tomaten** waschen und oben am Stielansatz kreuzförmig einschneiden. Die Tomaten kurz in das kochende Wasser des Pak Choi geben. Mit dem Schaumlöffel herausholen und die Tomaten häuten. Die Tomaten halbieren und die Stielansätze herausschneiden sowie die Kerne entfernen.
Die Tomaten in kleine Würfel schneiden und bis zum Anrichten beiseite stellen.

5. Garnierung vorbereiten

- 100 g Parmesan** in hauchdünne Scheiben schneiden und im Kühlschrank bis zum Anrichten beiseite stellen.
- 1 Stängel Zitronengras** in sehr feine Scheiben schneiden und bis zum Anrichten beiseite stellen.
- 12 Cherrytomaten** mit Stiel waschen und bis zum Anrichten beiseite stellen.
Bis zu diesem Zeitpunkt konntest Du alle Komponenten so weit vorbereiten, dass Du sie beiseite stellen und später wieder erwärmen kannst.
Sobald Du die Lasagne-Blätter im nächsten Schritt kochst, sollte das Gemüse und der Pak Choi im vorgeheizten Backofen bei 150°C Umluft 10 Minuten erwärmt werden und auch die Bechamel-Soße wieder im Topf erwärmt werden (ggf. noch etwas Wasser hinzugeben, wenn sie zu dick ist).

6. Lasagne-Blätter kochen

6 Teller vorwärmen.
Das Wasser vom Pak Choi (oder 2 l frisches Wasser) in einem großen Topf zum Kochen bringen und salzen.
Die Lasagne-Blätter einzeln nacheinander hineingeben, damit sie nicht aneinanderkleben, und 5 Minuten kochen. Das Wasser abgießen.

7. Anrichten

Je ein Lasagneblatt auf einen vorgewärmten Teller geben.
Je 1 EL Tomaten und 1 EL Bechamel-Soße darauf verteilen. Je ein Paprikaviertel, dann 2 Scheiben Zucchini und anschließend 2 Scheiben Möhren darauflegen.

Je ein Lasagneblatt darauf schichten und die Tomaten/Bechamelsoße- sowie Gemüseschichtung noch einmal wiederholen.

Mit einem weiteren Lasagneblatt abschließen.

Darauf 2 Blätter Pak Choi legen.

Zuletzt einige Parmesanscheiben auf den Pak Choi geben. Etwas gewürfelte Tomaten und ggf. Bechamel sowie ein paar Zitronengrasscheiben um die Lasagne geben. Noch je 2 Cherrytomaten darauf geben.

Dark Chocolate Fondue mit Baileys und exotischen Früchten

Rezept (für 6 Personen)

Zubereitungszeit: 30 Minuten



Zutaten

- 1 Ananas
- 1 große Papaya
- 2 Mango
- 2 Sternfrüchte
- 6 Kiwi
- 6 Kumquats
- 1 Bund Minze
- 150 g Sahne
- 300 g dunkle Schokolade (70% Cacao, z.B. von Lindt)
- 4 EL Puderzucker
- 50 ml Baileys

Sonstiges Equipment

- (Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)
- Feines, kleines Sieb
- 6 kleine Schälchen
- Kugelausstecher, Durchmesser 2,5 cm

Zutaten Zubereitung

1. Früchte vorbereiten

- 6 Kumquats** waschen und quer in dünne Scheiben schneiden.
1 Ananas vierteln, aus den Vierteln den Strunk herausschneiden und mit dem Kugelausstecher Kugeln herausstechen.
1 große Papaya halbieren, die Kerne mit einem Löffel heraus kratzen und aus den Hälften mit dem Kugelausstecher Kugeln herausstechen.
2 Mango schälen und rundherum mit dem Kugelausstecher Kugeln herausstechen.
6 Kiwi schälen und rundherum mit dem Kugelausstecher Kugeln herausstechen.
2 Sternfrüchte waschen und quer in dünne Scheiben schneiden.
Die Früchte nach Sorte getrennt bis zum Anrichten im Kühlschrank beiseite stellen.

2. Dekoration vorbereiten

- 1 Bund Minze** waschen und die oberen 4 Blätter jedes Stängels zusammen abschneiden und bis zum Servieren beiseite stellen (es werden je 3 Stück pro Teller benötigt, also 18 Stück).
In ein kleines Schüsselchen
4 EL Puderzucker füllen, ein kleines Sieb bereitlegen und zusammen bis zum Servieren beiseite stellen.

3. Schokolade zubereiten (Dieser Schritt muss kurz vor dem Servieren erfolgen.)

- 300 g dunkle Schokolade** in einem Simmertopf oder einem Topf/Schüssel über dem Wasserbad schmelzen.
(70% Cacao, z.B. von Lindt)
50 ml Baileys und
100 g Sahne (ggf. etwas mehr) je nach gewünschter Konsistenz einrühren.
Topf vom Herd nehmen.

4. Anrichten

Auf 6 Teller in die Mitte je ein kleines Schälchen für die heiße Schokolade stellen. Die exotischen Früchte drum herum anrichten. 3 Minzblättchen auf jedem Teller zwischen die Früchte stecken. Alles mit etwas Puderzucker bestreuen.

Die heiße Schokolade auf die 6 Schälchen verteilen und servieren.