

| Kernes Menü am 21. Juli 2006 | „Landpartie“

Vorspeise: **Pastasalat mit Zuckerschoten, Avocado, Tomaten und Chili-Limonendressing und Süßkartoffel-Deckel von Andreas C. Studer**

Rezept (für vier Personen)

1	Limone
1 EL	Chilisoße
2	Frühlingszwiebeln
1 Bund	Koriander
0,5 Knolle	Sellerie
1	Süßkartoffel
200 g	Zuckerschoten
200 g	Pasta (z.B. Ditali)
2	Avocados
2	Eiertomaten
	hochwertiges Olivenöl
	Fleur de Sel
	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Pasta in Salzwasser al dente garen, vier Minuten vor Ende der Garzeit die Zuckerschoten schräg halbieren, dazugeben und mitkochen. Das Wasser abschütten und die Pasta mit den Zuckerschoten in einer Schüssel mit Eiswasser abkühlen.

Den Sellerie und die Süßkartoffel in dünne Scheiben schneiden und auf den Durchmesser der Anrichtgläser ausstechen. In einer Grillpfanne auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze je vier Minuten mit wenig Olivenöl grillen, salzen.

Den Saft einer Limone, 100 Milliliter Olivenöl und den Esslöffel Chilisoße in einer großen Schüssel verrühren. Von dem Bund Koriander einen Zweig für die Dekoration übrig lassen, den Rest fein hacken und zu dem Dressing geben. Die Frühlingszwiebeln in feine Streifen schneiden, dazugeben und alles mit Salz abschmecken. Die Eiertomaten entkernen und in kleine Würfel schneiden, auch die Avocados in kleine Würfel schneiden und zum Dressing dazugeben.

Das Dressing über die Pasta geben und 15 Minuten ziehen lassen. In Anrichtgläser füllen. Die gebrillten Gemüsescheiben als Deckel darauf legen und mit einem Korianderzweig dekorieren.

Tipp:

Die Gläser können entweder in einer Kiste transportiert werden, in der sie noch mit Holzwolle oder ähnlichem stabilisiert werden oder man „zweckentfremdet“ Kunststoff-Six-Pack-Träger (für normalerweise Bier) als Transportbehälter.

Zwischengang: Gefüllte Auberginenröllchen mit Champignons und Mozzarella von Sarah Wiener

Zutaten (für vier Personen)

1	Aubergine
1	reife Bio-Freilandtomate
1	Büffelmozzarella
1 Bund	glatte Petersilie, Freiland
1	Schalotte
2 Zehen	Knoblauch
5 El	kaltgepresstes Olivenöl
70 g	Parmesan
	Fleur de Sel
	Pfeffer aus der Mühle
	gemahlener Piment

Zubereitung:

Den Parmesan reiben. Die Aubergine in hauchdünne, lange Streifen schneiden. Die beiden Knoblauchzehen fein hacken und mit dem Olivenöl bedecken. Die Auberginescheiben mit diesem Knoblauchöl bepinseln, auf ein Backpapier legen und bei 200 Grad für circa sechs Minuten in den Ofen schieben, bis sie weich sind.

Die Petersilie klein hacken. Die Tomate entkernen und fein würfeln, die Schalotte fein würfeln und beides zusammen anschwitzen. Den Mozzarella in kleine Würfel schneiden, mit dem Tomaten-Schalotten-Gemisch, der Petersilie und der Hälfte des Parmesans verrühren und mit Fleur de Sel, Pfeffer und gemahlenem Piment abschmecken.

Diese Masse nun auf die Auberginescheiben legen und zu kleinen Rollen aufrollen. Dann dicht nebeneinander auf ein Blech setzen, mit Öl und dem restlichen Parmesan beträufeln und nochmals einige Minuten im Ofen bräunen. Die Röllchen können warm oder kalt genossen werden, man isst sie mit der Hand oder mit dem Zahnstocher.

1. Hauptgang: Muscheln in der Cataplana von Kolja Kleeberg

Zutaten (für vier Personen)

400 g	frischer Schweinebauch
	Olivenöl zum Braten
4	kleine Zwiebeln
200 g	Salsiccia piccante (grobe, spanische Wurst)
4 Zehen	Knoblauch
1 TL	edelsüßer Paprika
2	Lorbeerblätter
1 kleine Schote	roter Chili
1 Prise	Zucker
1 kg	Venusmuscheln
250 g	Tomaten
250 ml	trockener Weißwein
1 Bund	Blatt Petersilie
0,5 Bund	Koriander
1	Zitrone (bio)
2 Stangen	Weiβbrot

Zubereitung:

Den Schweinebauch in daumengroße Stückchen schneiden und in einer beschichteten Pfanne ohne Öl von allen Seiten knusprig braten.

In einer Cataplana (= porugisische Kupferpfanne mit Griffen und verschließbarem Deckel) oder in einer tiefen Pfanne oder einem Topf etwas Olivenöl erhitzen und die in Streifen geschnittenen Zwiebeln anschwitzen. Die Salsiccia piccante in daumendicke Scheiben schneiden und mit dem angebratenen Schweinebauch ebenfalls in die Cataplana geben.

Die Tomaten mit kochendem Wasser übergießen, enthäuten, entkernen und grob hacken. Anschließend die Chilischoten in Ringe schneiden und beides in die Cataplana geben. Dann den ungeschälten Knoblauch, die Lorbeerblätter und das Paprikapulver zugeben und mit dem Weißwein auffüllen. Wenn die Flüssigkeit kocht, die gewaschenen und gebürsteten Muscheln zufügen, außerdem eine Prise Zucker und vier Zitronen-Zesten.

Die Cataplana verschließen (beziehungsweise den Topf abdecken) und im vorgeheizten Ofen circa zehn bis 15 Minuten bei 220 bis 250 Grad mit Ober- und Unterhitze garen.

Die Cataplana erst bei Tisch öffnen und dann fein gehackte Petersilie und Koriander darüber streuen. Weiβbrot aufschneiden und als Beilage reichen.

Tipp:

Das Gericht muss nicht oder kaum gesalzen werden, da die Muscheln Salzwasser eingeschlossen haben.
Falls Sie eine Original-Cataplana benutzen: Legen Sie zum Öffnen der Cataplana unbedingt Papierservietten um die heißen Griffe!

Fürs Picknick können die Muscheln zuhause in heißem Olivenöl angeschwitzt werden, damit sie den Transport unbeschadet überstehen. Am Ausflugsziel angekommen, können alle Zutaten gemeinsam in einem offenen Feuer in der Cataplana für 20 Minuten gegart werden.

2. Hauptgang: **Beschwipstes Huhn auf Reisen von Ralf Zacherl**

Zutaten (für vier Personen)

12	Hähnchenunterkeulen
3	Zwiebeln
2 Zehen	Knoblauch
400 g	Kirschtomaten
0,1 Ltr.	Gin
2	Bio-Orangen
6 Scheiben	Graubrot
1 Drittel Bund	Zitronenthymian
1 TL	Honig
	Salz
	Pfeffer
	Olivenöl
	Mehl zum Mehlieren
	Tabasco

Zubereitung:

Als erstes die Zwiebeln sowie den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren.

Von den Keulen das Knochenende frei putzen, jeweils einen Zitronenthymianzweig unter die Haut der Keulen stecken, mit Salz und Pfeffer würzen und mehlieren. Anschließend vorsichtig von allen Seiten in Olivenöl anbraten und aus der Pfanne nehmen. Die Zwiebeln in der Pfanne so lange anbraten, bis sie leicht bräunlich werden. Dann den restlichen Zitronenthymian und die Knoblauch-Scheiben zugeben und erst zwei Minuten später die Kirschtomaten. Das Gemüse nun mit Gin ablöschen, vom Herd nehmen und mit ein wenig Orangenabrieb, Orangensaft, Salz, Pfeffer, Honig und Tabasco abschmecken.

Das Gemüse in eine feuerfeste Form mit passendem Deckel geben, die Keulen darüber verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluftherd, ansonsten 200 Grad) circa 20 Minuten fertig garen.

In der Zwischenzeit das Graubrot in breite Streifen schneiden, in Olivenöl kross braten und auf einem Sieb abtropfen lassen.

Tipp:

Zum Einpacken der Keulen für den Transport das Fleisch etwas abkühlen lassen, danach den Deckel auf die feuerfeste Form setzen, Brotstäbe einpacken und die Reise kann losgehen.

Dessert: Bunte Früchte im Gewürzsirup mit Crêpes von Alfons Schuhbeck

Zutaten (für vier Personen)

400 ml	Wasser
40 g	Zucker
1 Knolle	frischer Ingwer
1	unbehandelte Zitrone
2	unbehandelte Orange
80 g	Honig
1 TL	Anis-Samen
1 Stange	Zimtrinde
0,5 TL	Kardamom
2	Gewürznelken
0,5 Stangen	Vanille
2	Kiwis
4 Scheiben	Ananas
1	Mango
200 g	Erdbeeren
0,5	Honigmelone
3	Eier
230 ml	Milch
100 g	Mehl
1 Prise	Salz
2 cl	Mandellikör
0,5	Zitrone
0,5 TL	Arabisches Kaffeegewürz (zum selber Herstellen: zu gleichen Teilen Kardamom, Piment, Zimt, Muskat, Nelke, Vanille, schwarzer Pfeffer in eine Gewürzmühle füllen und zerreiben)
50 g	flüssige, warme, braune Butter
	Öl zum Backen
	Butter zum Backen
	Puderzucker zum Garnieren

Zubereitung:

Für die Frütemischung vom Ingwer fünf dünne Scheiben abschneiden. Von der Orangen- und der Zitronenschale auch jeweils zwei Streifen abschneiden. Dabei darauf achten, dass die Orange nicht zerschnitten wird, da sie später weiterverarbeitet wird. Die Obstschalen und den Ingwer zusammen mit 400 Millilitern Wasser, Zucker sowie Anissamen, Zimtrinde, Kardamom, Gewürznelken, Arabischem Kaffeegewürz und dem Mark der halben Vanilleschote aufkochen. Den Topf vom Herd ziehen und den Honig darin auflösen. Diesen Sirup lauwarm abkühlen lassen und alles durch ein Sieb gießen.

Einen halben Teelöffel voll Orangenschale abreiben, dann beide Orangen sowie die Kiwis, Ananas, Mango, Erdbeeren und die Honigmelone schälen. Alle Früchte in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Mit dem Sirup, Zitronensaft und dem Mandellikör übergießen und mindestens eine, besser mehrere Stunden durchziehen lassen.

Für die Crêpes Butter zerlassen und noch warm mit Eiern, Milch, Mehl, Salz und dem halben Teelöffel Orangenschalenabrieb zu einem glatten Teig verrühren, durch ein Sieb gießen und 30 Minuten ruhen lassen.

In einer beschichteten Pfanne jeweils einen Klecks Öl und einen Klecks Butter erhitzen und aus dem Crêpeeteig nacheinander acht dünne Pfannkuchen backen. Darauf die Früchte geben und mit wenig Fruchtsaft anrichten. Mit Puderzucker bestäuben – fertig.



Tipp:

Die Crêpes können vorgebacken und in einer runden Plastikschale mit Deckel transportiert werden. Damit die Crêpes nicht zusammenbacken, jeweils eine Lage Backpapier dazwischen legen. Für die Früchte eine extra Dose nehmen.

© by JBK/Idee: Schuhbeck