

bluechip

MEHR

als

À LA CARTE



bluechip Roadshow 2015

3. September · Fürth

Rezepte

Taboulé mit Riesengarnelen

| | |
|--------|-------------------------------------|
| 200g | Bulgur |
| 10g | Raz el Hanout |
| 3 Bund | Petersilie, grob geschnitten |
| 1 Bund | Minze, grob geschnitten |
| 6 | Tomaten |
| 1 | Salatgurke |
| 3 | Frühlingszwiebeln, fein geschnitten |
| 1 | Limette, Saft und Abrieb |
| 1 | Chili (Habanero) |
| 50ml | Olivenöl (Arbequina) |
| | Maldon Sea Salt |
| | Schwarzer Pfeffer |

- Bulgur mit Raz el Hanout und der doppelten Menge heißem Salzwasser oder Geflügelbrühe übergießen und 20 min. ziehen, bzw. abkühlen lassen.
- Die gewaschenen Tomaten und die geschälte Salatgurke entkernen und würfeln, Chili halbieren, von den Kernen befreien und in ganz feine Streifen schneiden.
- Limettensaft und Limettenabrieb mit Olivenöl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verquirlen.
- Eventuell überschüssiges Wasser vom Bulgur abgießen und die Masse auflockern, damit keine Klümpchen zurückbleiben.
- Nun den Bulgur mit den Tomaten und Gurkenwürfeln, der Chili, den Frühlingszwiebeln sowie der Petersilie und der Minze mischen, mit der Marinade abschmecken und zum Durchziehen kühl stellen.
- **Der Salat eignet sich auch hervorragend als Beilage.**

Riesengarnelen gebraten:

- Eine Pfanne erhitzen (**bis sie richtig heiß ist!**).
- Garnelen mit Meersalz würzen.
- Garnelen in Öl anbraten.
- Umdrehen, den Herd ausschalten, Butter und Gewürze oder Kräuter wie z.B. Thymian, Rosmarin und Knoblauch je nach Geschmack zugeben.
- Ca. 30 Sekunden ziehen lassen und anrichten.

Waldpilz-Tortellini mit Parmesanschaum

Waldpilznudeln:

| | |
|--------|---------------------|
| 500 g | Waldpilze gewürfelt |
| 50 g | Semmelmehl |
| 100 ml | Hühnerbrühe |
| | Thymian, Knoblauch |
| | Meersalz, Pfeffer |
| | Olivenöl |

- Die Pilze in Olivenöl anschwitzen.
- Thymian und Knoblauch dazu geben und weiter braten.
- Die Masse aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.
- Semmelmehl unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Nudelbahn in 10x10 cm große Platten schneiden.
- Die Pilzmasse auf die Nudelplatten aufspritzen und zur Tortellini einrollen.
- Im gut gesalzenen Wasser ca. 2 Minuten kochen.

Parmesanschaum:

| | |
|-------|---------------------|
| 300ml | Sahne |
| 100g | geriebener Parmesan |
| 1 | Lavendel |
| Salz | |

- Sahne und Lavendel aufkochen und 20 Minuten ziehen lassen.
- Die Sahne und den Parmesan mit einem Stabmixer aufschäumen.
- Mit Salz abschmecken.
- Noch mal aufschäumen und noch heiß servieren.

Confierter Kalbs-Tafelspitz mit gebratenem Endiviensalat, Portwein und Selleriepüree

Confierter Tafelspitz:

1kg Fleisch
1L Öl

- Das Öl auf ca. 60°C erhitzen und das Fleisch mit den restlichen Zutaten darin etwa 1 Stunde ziehen lassen.
- Anschließend das medium gegarte Fleisch in einer Pfanne mit Butter von allen Seiten nachbraten.

Selleriepüree:

1kg Sellerie
100g Butter
Fleur de Sel

- Sellerie schälen und in Salzwasser weich kochen.
- Durchpressen oder pürieren und mit den restlichen Zutaten zu einem lockeren Püree verarbeiten.
- Mit dem Meersalz abschmecken.

Romanasalat:

500g Romanasalat
50ml Nam Pla
1Tl fein geschnittener Schnittlauch
etwas Butter

- Den Romanasalat putzen, waschen und mit Butter in einer Pfanne bei niedriger Temperatur anbraten.
- Wenn er gar, ist mit der Nam-Pla-Sauce ablöschen.
- Kurz vor dem Anrichten den Schnittlauch zugeben.

Portweinbutter

500ml roter Portwein
100g Butter
5g Maisstärke
Meersalz und Pfeffer

- Den Portwein in einem Topf um die Hälfte reduzieren lassen.
- Mit der Stärke abbinden.
- Mit der Butter montieren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salted Brownie auf karamellisierter Ananas mit langem Pfeffer und Kokosnussorbet

Kokosnussorbet:

250g Quark
 220g Joghurt
 170ml Milch
 Kokossirup
 Zitronensaft

- Alle Zutaten zusammenrühren und mit dem Kokossirup und dem Zitronensaft abschmecken.
- In einer Eismaschine gefrieren.
- (alternativ können Sie auch das Sorbet im Gefrierschrank unter ständigem Rühren gefrieren.)

Salted Brownie:

110g bittere Schokolade (72%)
 150g Butter
 4 Eier
 200g brauner Zucker
 110g gesiebttes Mehl
 1/2Tl Maldon Sea Salt
 1 Vanilleschote (nur das Mark)

- Die Butter mit der Schokolade langsam schmelzen lassen.
- In einer separaten Schüssel Eier, Zucker und Vanillemark cremig schlagen.
- Die Schokoladen-Buttermischung mit den geschlagenen Eiern vermischen und die trockenen Zutaten vorsichtig unterheben.
- Den Teig in eine gut gefettete Form geben und das Salz darauf streuen (der Teig sollte 2cm hoch sein).
- Bei 175 C° ca. 25min. backen.

Karamellierte Ananas mit Rum und Langer-Pfeffer:

1 Ananas ohne Schale und Strunk in Scheiben geschnitten
 ca. 100g Roh-Rohrzucker
 2cl Rum
 Langer Pfeffer aus der Mühle
 Etwas Butter

- Die Ananas in einer Pfanne goldgelb anbraten und wieder herausnehmen.
- Den Zucker mit der Butter in der Pfanne karamellisieren und mit dem Rum ablöschen.
- Die Ananas dazu geben und mit dem Pfeffer würzen.