

bluechip

MEHR
als

À LA CARTE



bluechip Roadshow 2015
27. August · Hamburg

Rezepte



La Cocina Rezept

"Gekräuterte Maispoulardenbrust" auf einem Waldpilzrisotto mit Schmorgemüse

Kategorie: Hauptgericht

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Personen: 4

Zutaten

Für die gekräuterte Maispoulardenbrust:

4 Stk Maispoulardenbrust
0,5 Bund Schnittlauch
0,5 Bund Blatt Petersilie
0,5 Bund Kerbel
80 ml Pflanzenöl
20 g Paniermehl
Salz, Pfeffer

Für das Waldpilzrisotto:

200 g Risottoreis
20 g getrocknete Pilze
50 g Kräuterseitlinge
50 g Champignons
50 ml Weißwein
60 g Parmesan
1 Stk Schalotte

Für das Schmorgemüse:

100 g Karotten
100 g Pastinaken
100 g Weißkohl
40 g Tomatenmark
60 ml Rotwein
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Gekräuterte Maispoulardenbrust

Die Maispoulardenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne anbraten. Die Kräuter grob hacken und in einem hohen Gefäß zusammen mit dem Pflanzenöl fein pürieren, anschließend das Paniermehl dazugeben und verrühren. Die angebratenen Poulardenbrüste mit den Kräutern einstreichen und bei 120°C für etwa 20 Minuten garen.

Waldpilzrisotto

Die getrockneten Pilze mit etwa 500 ml Wasser aufkochen und diesen Fond als Brühe verwenden.

Die Schalotte schälen, in Ringe schneiden und mit etwas Öl in einem Topf farblos anschwitzen, dann den Risottoreis dazu geben und mit Weißwein ablöschen. Nun nach und nach die Brühe dazugeben, so dass das Risotto ständig leicht köchelt. Ist die gewünschte Bissfestigkeit des Risottos erreicht, den Parmesan dazu reiben.

Die Pilze waschen und in mundgerechte Größe schneiden. Anschließend mit etwas Öl in einer Pfanne scharf anbraten und auf dem Risotto anrichten.

Schmorgemüse

Die Karotten und die Pastinaken schälen und in mundgerechte Größe schneiden. Den Weißkohl in etwa 1 cm dicke Streifen schneiden. Alles gemeinsam in einem Topf anbraten. Wenn sich Röstaromen gebildet haben das Tomatenmark dazugeben und ebenfalls für etwa 2 Minuten anbraten, dann den Rotwein zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und einen Deckel auf den Topf geben. Etwa 15 Minuten lang weich garen lassen.



La Cocina Rezept

"Zweierlei Paprikasuppe" mit Bruschetta und Pesto

Kategorie: Suppe

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Personen: 4

Zutaten

Für die Suppe:

3 Stk Paprika rot
 3 Stk Paprika gelb
 1 Stk Gemüsezwiebel
 600 ml Gemüsebrühe
 200 ml Sahne
 Pfeffer, Paprikapulver,
 Kurkuma, Salz

Für das Bruschetta:

1/4 Stk Ciabatta
 3 Stk Strauchtomaten
 1 Stk rote Zwiebel
 1/4 Bund Basilikum
 20 g Pinienkerne
 1 Zehe Knoblauch
 etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für das Basilikumpesto:

1/2 Bund Basilikum
 15 g Pinienkerne
 15 g Parmesan
 1/2 Zehe Knoblauch
 60 ml Olivenöl
 Salz, Pfeffer

Zubereitung

Paprikasuppe:

Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden, dann in zwei Töpfen glasig anschwitzen. In der Zwischenzeit die Paprika vom Kerngehäuse befreien, würfeln und sortenrein zu den glasigen Zwiebeln geben, dann mit der Brühe auffüllen und alles für etwa 10 Minuten weich kochen lassen.

Die Sahne dazugeben, fein pürieren und durch ein Spitzsieb geben. Nun die rote Paprikasuppe mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver abschmecken, die gelbe Paprikasuppe mit Salz, Pfeffer und Kurkuma abschmecken. Beim Anrichten beide Suppen gleichzeitig in den Suppenteller gießen damit ein Muster entsteht.

Bruschetta:

Das Ciabatta in Scheiben schneiden, die Knoblauchzehe halbieren und die Brotscheiben damit einreiben. Etwas Olivenöl in eine Pfanne geben und die Ciabattascheiben goldbraun darin anbraten.

Die Tomaten vom Strunk befreien und an der Unterseite kreuzförmig einschneiden, dann in kochendem Wasser für etwa 10 Sekunden blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Nun läßt sich die Haut einfach abziehen, dann die Tomate vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Das Fruchtfleisch in gleichmäßige Würfel schneiden. Die rote Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und zu den Tomatenwürfeln geben. Die Basilikumblätter abzupfen, in Streifen schneiden und ebenfalls dazugeben. Nun die gerösteten Pinienkerne, einen Schuß Olivenöl sowie Salz und Pfeffer beifügen, alles gut verrühren und auf die Brotscheiben geben. Wer es etwas kräftiger mag kann auch die Knoblauchzehe die zum einreiben des Ciabattas verwendet wurde noch zu den Tomatenwürfeln hacken.

Basilikumpesto:

Zunächst den Basilikum fein zupfen, den Knoblauch schälen und in ein hohes Gefäß geben. Etwa 2/3 des Olivenöls dazugeben und pürieren, dann die gerösteten Pinienkerne sowie den geriebenen Parmesan dazu geben und einpürieren. Nun das verbliebene Olivenöl einpürieren bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



La Cocina Rezept

"Mascarponecreme" auf Piemont-Kirschgrütze und Bitterschokoladeneis

Kategorie: Dessert

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Personen: 4

Zutaten

Für die Mascarponecreme:

400 g Mascarpone
80 g Zucker
1 Stk Vanilleschote
1 Stk Limette

Für die Piemont-Kirschgrütze:

300 g Kirschen
80 g Zucker
100 ml Rotwein
30 ml Amaretto
etwas Speisestärke

Für das Schokoladeneis:

750 ml Milch
170 g Zucker
170 g Bitterschokolade (min.50%)
9 Stk Eigelb

Zubereitung

Mascarponecreme

Die Mascarponecreme und den Zucker in eine Schüssel geben. Die Zeste (Schale) der Limette dazu reiben, den Saft auspressen und ebenfalls zufügen. Die Vanilleschote in der Mitte längs halbieren und mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und zugeben. Nun alle Zutaten gemeinsam schaumig aufschlagen.

Piemont-Kirschgrütze

Den Zucker in einem Topf zu einem Karamell schmelzen lassen, mit dem Rotwein ablöschen und diesen um etwa 1/3 reduzieren lassen. Hierbei können auch die ausgekratzen Schalen der Vanilleschoten von der Mascarponecreme mit ausgekocht werden. Dann den Amaretto zugeben und mit der Speisestärke etwas abbinden. Nun die Kirschen beifügen und kalt rühren. Die erkalteten Kirschen mit der Mascarponecreme in ein Glas schichten und bis zum Servieren kalt stellen.

Für das Schokoladeneis

Die Milch mit 150g Zucker und der Bitterschokolade unter rühren zum kochen bringen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker schaumig aufschlagen, dann die heiße Milch-Schokoladenmasse einrühren und dann erneut auf dem Herd ankochen lassen. Dabei binden die Eier die Masse ab, so dass sie cremiger gefriert. Nun die fertige Eismasse noch etwas auskühlen lassen, dann in einer Eismaschine gefrieren lassen.