

bluechip

MEHR

als

À LA CARTE



bluechip Roadshow 2015

25. August · Magdeburg

Rezepte

Tomaten-Apfelsuppe

Rezepturen für 6 Personen

250g Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
300g mürbe Äpfel (zb. Boskop oder Pinova)
30g Butter
2 EL flüssiger Honig
1/4 Liter trockener Weißwein o. Gemüsebrühe
800g geschälte Tomaten
1 TL Rosenpaprika, Cayenne-Pfeffer
Salz Pfeffer Zucker
1 Bund Thymian
50g Sesamsaat

Zwiebeln, Knoblauch und Äpfel schälen.
Bei den Äpfeln das Kerngehäuse herausschneiden. Die Zwiebeln, Knoblauch und Äpfel in feine Stücke schneiden und in Butter bei kleiner Hitze andünsten.
Honig, Weißwein, Tomaten mit ihrer Flüssigkeit und die Gewürze dazugeben. Alles ca. 20 min durchkochen lassen und anschliessend mit einem Stabmixer fein pürieren.
Den Thymian fein hacken und den Sesam in einer Pfanne goldgelb rösten.

Tagliatelle mit Pfifferlingen und Salsiccia

Tagliatelle

170g Eigelb
1 EL Olivenöl
1 EL Wasser mit Sprudel
250g Hartweizengries/Semola
1 Prise Salz.

Alle Zutaten miteinander vermischen und mindestens 15 – 20 Minuten kräftig walzen und kneten bis der Teig geschmeidig ist. In Frischhaltefolie einschlagen und einen Moment ruhen lassen. Kleine Stücke vom Teig abschneiden und durch die Nudelmaschine walzen bis er schon dünn ist. Anschliessend die Teigplatten durch den Aufsatz der Bandnudeln drehen und reichlich mehlieren und auf ein großes Blech legen.

Pfifferlinge und Salsiccia

300g Pfifferlinge
250g Salsiccia
150g Zwiebeln
60ml Weißwein
100ml Sahne
Salz, Pfeffer

Die Pfifferlinge putzen und in eine einheitliche Größe schneiden. Salsiccia klein würfeln und in einer Pfanne in Öl scharf anbraten. Pfifferlinge und Zwiebeln hinzugeben und andünsten. Mit Weißwein und Sahne ablöschen und etwas köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Für die Pasta einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln darin al dente kochen, zu der Pfifferlingsoße geben und ordentlich durchschwenken.

Doradenfilet mit Balsamicolinsen und Salbeipfirsich

Die Doraden vom Kopf zum Schwanz hin filetieren, den Bauchlappen abtrennen und ggf. die Gräten ziehen. Die Hautseiten vorsichtig einschneiden (ziselieren).

Balsamicolinsen

100g Linsen
50g Sellerie
50g Möhren
50g Porree
50g Zwiebeln
100ml Balsamicoessig
Zucker, Salz Pfeffer
150g Butter

Linse einige Stunden vorher wässern bis sie weich-knackig sind. Sellerie, Porree, Möhren und Zwiebeln in kleine Würfel (Brunoise) schneiden und in Butter in einer Pfanne anschwitzen. Die Linse dazugeben mit Zucker etwas karamellisieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Balsamicoessig ablöschen.

Salbeipfirsich

5 Pfirsiche
100g Butter
1 Zweig Salbei
Zucker, Salz, Pfeffer

Die Pfirsiche entkernen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne die Butter erhitzen die Pfirsiche dazu geben. Etwas schmoren lassen, mit Zucker karamellisieren und den Salbei dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Doradenfilets auf der Hautseite bei starker Hitze anbraten, die Temperatur reduzieren, Butter, Knoblauch und Rosmarin dazugeben. Die Filets einige Sekunden wenden und anrichten.

Ochsenbacke mit Portweinschalotten und Selleriestampf

900g Ochsenbacken
100g Sellerie
100g Porree
100g Möhren
100g Zwiebeln
1 Liter Rotwein
Salz, Pfeffer,
Lorbeerblatt, Piment

Bei den Ochsenbacken grob Sehnen und Fett entfernen. In einer Pfanne scharf anbraten.
Das Gemüse in grobe Würfel schneiden und nach dem Fleisch ebenfalls rasch anbraten.
Die Backen in einen Bräter geben und mit Salz und Pfeffer würzen.
Das Gemüse mit Rotwein ablöschen, Piment und Lorbeer dazugeben und über die Ochsenbacken gießen. Mit Alufolie luftdicht verschließen und im Ofen je nach Größe 1,5 – 3 Stunden bei 180°C schmoren.
Wenn die Ochsenbäckchen weich sind, den Fond abgießen und in einem Topf reduzieren lassen und ggf. mit Stärke abbinden und würzen.

Portweinschalotten

300g Schalotten
Butter, Zucker
Knoblauch, Rosmarin
Portwein
Balsamicoessig
Salz, Pfeffer

Schalotten schälen und halbieren. In einem Topf die Schalotten, Knoblauch und Rosmarin mit Butter anschwitzen. Mit Zucker karamellisieren und mit Portwein und Balsamico Aceto ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abwürzen und reduzieren lassen. Ggf. mit Speisestärke etwas binden.

Selleriestampf

300g Sellerie
Olivenöl
Salz, Pfeffer
Knoblauch

Sellerieknollen schälen und in Würfel schneiden. Auf ein Blech geben, mit Olivenöl Salz und Pfeffer würzen und bei 160°C ca. 20 Min. im Backofen rösten. Den Sellerie in einen Topf mit etwas Butter stampfen und würzen.

Schokoladendessert

Schokoladenkuchen

470g Bitterschokolade
430g Butterwürfel
170g Zucker
9 Eier
225g Mehl
25g Kakao
5g Backpulver

Die Schokolade schmelzen. Und die Butterwürfel peu a peu unterrühren. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig aufschlagen. Das Eiweiß halb steif schlagen. Das Mehl, den Kakao und das Backpulver mit dem Eigelb unter die Schokolade rühren. Vorsichtig das Eiweiß unterheben und auf ein hohes Blech mit Backpapier verteilen. Bei 165°C ca. 15 min backen. Mit etwas Kakaopulver abstäuben und portionieren.

Schokoladenmousse

180g Schokolade
20g Zucker
2 Eier
2TL Rum oder Kräuterlikör
400ml Schlagsahne
1/2 Orange
1/2 Zitrone (Zesten)

Schokolade schmelzen. Eier trennen und das Eigelb mit Zucker und Rum über ein Wasserbad zur Rose abziehen. Eiweiß halb steif schlagen. Sahne steif schlagen. Alles langsam zusammenheben und kalt stellen.