

**Heute ist unser letzter Kurstag: Sonntag, 08.09.13**

Das erwartet uns heute:

**Currysüppchen im Glas mit Saté-Spieß**

**Dreierlei Paprikasuppe**

**Paprikasuppe in der Schote**

**Carpaccio von Scampi**

**Roulade vom Schwarzfuß-Schwein  
mit rustikaler Füllung  
an Kümmelkartoffeln und gemischtem Gemüse**

**Deftige Semmel-Wurst-Taler / Rustikale Füllung für Schweineroulade**

**Überbackene Ananas mit Grand-Manier-Zabaione**

Wie bekannt:      blau    =      Kochrezepte

                      braun =      Tipps und Infos, jedes Mal ergänzt unter A-Z

## Currysüppchen mit Saté-Spieß

Öl und gelbe Currypaste anschwitzen lassen,  
etwas frischen Ingwer, kleingewürfelt dazu,  
grob geschnittene Apfelwürfel und Zwiebelwürfel dazu  
(Äpfel +Zwiebeln gleiche Teile, Äpfel nicht schälen, nur Kernhaus raus  
machen ein wenig Säure dazu),  
gleichen Teil Ananasstücke dazugeben (kann aus Dose sein)

mit 1 Dose. Kokosmilch auffüllen, etwas einkochen lassen.

In zweitem Topf Geflügelfond heiß werden lassen und dann zur Suppe geben.  
(so kocht Suppe schneller und damit bleibt der Geschmack besser erhalten).

Kein oder nur wenig Salz dazu, einkochen lassen,  
evtl. mit etwas Mehlbutter andicken.

In Mixbecher durchmischen.

Falls Suppe nicht süß genug ist, etwas Apfelsaft dazu geben (rundet den Geschmack  
wunderbar ab),  
etwas Sahne dazugeben.  
Anschließend durch Sieb geben, kurz aufkochen.

Dann ein wenig Salz dazu, gern wenig und dann erst abschmecken, und lieber mehrmals  
Salz dazugeben, Gefahr besteht, dass es zu scharf wird. (wie bekannt, entscheidet bei  
Curry-Gerichten auch die zugegebene Salzmenge, wie scharf das Gericht wird.)

Wann soll eine Sauce oder Suppe mit viel Salz gewürzt werden?

Wenn z.B. Garnelen in der Karkasse gegart werden und zu dieser Sauce/Suppe gegeben  
werden: Grobes Meersalz beim Anrichten in die Sauce/Suppe geben und dann die  
ungesalzene Garnele dazugeben. Das Meersalz kann sich so schnell nicht auflösen,  
wenn sie dann gemeinsam mit der Sauce gegessen wird, entsteht im Mund der Eindruck  
als sei die Garnele gewürzt und nicht die Sauce.

Suppe in Schälchen anrichten und Saté-Spieß (siehe dort) drüberlegen.

## **Dreierlei Paprikasuppe**

Geflügelcremesuppe zubereiten:

Geflügelfond, Sahne, abgebunden mit Mehl und Butter, Salz, Pfeffer, Muskat, etwas Weißwein für die Säure.

Geflügelcremesuppe auf drei Töpfe aufteilen.  
Aufkochen, dann in jeden Topf eine Farbe Paprikawürfel dazugeben.  
Mit hoher Hitze, schnell kochen lassen, damit Farbe erhalten bleibt.  
Einige Minuten kochen. In Mixbecher durchmischen, abschmecken.

Gleichzeitig aus drei Bechern in Teller gießen.  
Damit Suppe eine Dreiteilung im Teller ergibt, müssen die Spitzen der drei Becher zueinander zeigen, dann läuft Suppe nicht farblich auseinander.

## **Paprikasuppe in der Schote**

Eine Sorte Paprikasuppe herstellen wie bei Dreierlei Paprikasuppe beschrieben.

Paprikaschote unten mit gerader Kante abschneiden und mit dem Stil nach unten in Glas stellen, damit sie grade steht.

Etwas Kartoffelpüree oben auf Rand geben zur Abdichtung,

Paprika Suppe in die Paprikaschote gießen, Teller von oben draufsetzen (Kartoffelpüree dichtet ab und hält Teller).

Teller mit Paprikaschote servieren.  
Beim Abheben der Schote ergießt sich die Suppe in den Teller.  
(Suppe bleibt so auch etwas länger warm als direkt im Teller angerichtet.)

## Carpaccio von Scampi

Garnelen dünn hobeln (mit Aufschnittmaschine oder mit Messer längs schneiden. Die Scheiben dürfen aber nicht zu dünn sein, sonst hat man beim Essen keinen Biss mehr, dann ist der Geschmack im Mund recht "knatschig", "matschig". Dies gilt auch für Jakobsmuschel-Carpaccio.

Etwas Olivenöl über die Garnelenscheiben geben (Trüffelöl wäre auch machbar). Etwas Orangen- und Zitronenzester unter die Garnelen geben (beides, denn Orange ist immer sehr "breit" und süß im Mund, Zitrone gibt den Gegenpol, damit es wieder "spitzer" wird).

Garnelen haben immer ein wenig eigene Feuchtigkeit. Gäbe man sie nun einfach so in den Teller, würde die Marinade sich sofort mit dieser Feuchtigkeit und den Garnelen vermischen und der Geschmack würde sich verändern.

Deshalb etwas Mayonnaise mit etwas Olivenöl verrühren und dünn in Teller ausstreichen. Die Mayonnaise verhindert nun das Vermischen. So bleibt der Geschmack immer da erhalten, wo er sein soll.

Etwas grobes Meersalz auf die Mayonnaise geben. (dieses würde sich in Öl auflösen, in der Mayonnaise nicht. Beim Essen geht man ja mit der Gabel von unten rein, so ist der Geschmack immer gleichmäßig verteilt.

Etwas grob gemahlene Pfeffer drüber.

Pesto aus Basilikum oder Frankfurter Grüne Soße-Kräutern (und allem, was Du an Kräutern finden kannst). Nur Kräuter und Öl, keine Nüsse oder ähnliches. Etwas Pesto von unten aus dem Pesto-Behälter nehmen, möglichst feste Masse. Kleine Kleckse in den Teller geben.

Etwas Balsamico Creme drüber (aus Balsamico-Essig und Portwein, etwas Zucker, etwas Zwiebeln eingekocht.)

Garnelenscheiben auf Teller verteilen. Etwas Zitronensaft drüber träufeln. Etwas Pesto (von oben weg nehmen, flüssig, ölig) drübergeben.

Etwas groben Pfeffer drüber.

Gericht ist gut vorzubereiten. Teller können bis zu 2 Stunden vor dem Servieren vorbereitet sein (bis auf die Garnelen). Die Garnelen können auch fertig vorbereitet sein, Und dann erst kurz vor dem Servieren auf die Teller geben.

Etwas frischen Rucola oder frischen Kerbel drüber geben.

## **Roulade vom Schwarzfuß-Schwein mit rustikaler Füllung an Kümmelkartoffeln und gemischtem Gemüse**

Nackenfleisch vom Schwarzfuß-Schwein (oder Iberico) in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, mit etwas Salz, Pfeffer und etwas Knoblauchgranulat würzen, wenn Zeit ist, ca. 1 Std. einwirken lassen. Fleisch nicht sehr würzen, denn Blut- und Leberwurst haben ja schon viel Salz in sich.

Rustikale Füllung (siehe dort) drüber geben, entweder auf die gesamte Fläche geben oder in die Mitte geben, zusammen rollen, Nicht binden oder zustecken, sonst mit Öffnung nach unten auf Backblech setzen. Ofen auf 180 / 190 ° vorheizen. Oberhitze kurz auf "volle Pulle" einschalten, Backblech ganz oben einsetzen.

Wenn Rouladen braun werden (ca. nach 20-30 Min), Backblech rausnehmen, Flüssigkeit und Fett, die ausgebraten sind, abgießen (sehr fetthaltig), Tomatenmus (klein gehackte Tomaten) in der Mitte aufs Blech geben, damit später etwas Säure in der Sauce ist. Wieder in den Ofen geben und gar braten lassen.

Etwas braune Grundsauce in Topf geben, Sahne dazu, etwas einköcheln lassen, Backblech aus Ofen nehmen, Tomatenmus und ausgetretenen Fleischsaft in Sauce geben (vom Tomatenmus auch etwas zum Gemüse geben (wird saftiger und runder im Geschmack).

Sauce in Mixbecher geben und durchmischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Falls Sauce zu wenig cremig ist, etwas Olivenöl unterrühren (denn durch das Tomatenmus wird die Sauce oft zu säuerlich).

Etwas Butter und Öl in Pfanne geben, vorgekochte Kümmelkartoffeln mit ganz wenig Hitze backen.

Etwas Butter in zweite Pfanne, kleingeschnittene Karotten, Sellerie, Lauch in Pfanne anrösten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Gemüse auf Teller anrichten (in die Mitte des Tellers) einige Kartoffelstücke daneben.

Die Rouladen aus dem Ofen nehmen, schräg halbieren und auf Gemüse setzen. Etwas Sauce drum herum geben.

## **Deftige Semmel-Wurst-Taler / Füllung für Schweineroulade.**

Nachstehende Masse kann als Füllung für die Rouladen verwendet werden oder als deftiges Hauptgericht, z.B. mit Feldsalat oder Endiviensalat oder Sauerkraut oder Bayerisch Kraut.

Getrocknetes Weißbrot in 'Würfel schneiden oder Semmeln in dünne Scheiben.

Kleinste Gemüsewürfel (Lauch, Karotten, Sellerie) kurz blanchieren, dann zum Brot geben.

Milch zum Kochen bringen, drübergießen und zu glatter Masse verarbeiten.

Zwiebel ganz klein würfeln, in Butter andünsten, Apfelstiftchen dazugeben. Kurz andünsten, dann zu Semmelmasse geben.

Blutwurst und grobe Hausmacher-Leberwurst in grobe Stücke schneiden und untermischen: Beinahe doppelt so viel Blutwurst wie Leberwurst.

Taler oder Plätzchen formen, in Pfanne setzen, nur sehr wenig Hitze zugeben, damit die Masse nicht zu schnell verbrennt. Mit Salat oder Gemüse (siehe oben) servieren als Hauptgericht.

Bei Semmelknödeln nicht nur Milch und Ei sondern auch etwas Butter dazugeben (separat erwärmen). Butter in Semmelknödel: Bindung wird besser, die Semmelknödel schmecken lockerer als ohne Butter.

## **Überbackene Ananas mit Grand-Manier-Zabaione**

Ananas vierteln und in dünne Scheiben schneiden und fächerförmig in Suppenteller anrichten (ca. 9-10 Scheiben)

Eier trennen

Eiweiß schlagen, Vanillezucker und Zucker zugeben.

Eischnee mit Spritzbeutel im Gitter über die Ananas geben.

Mit Bunsenbrenner oder im Backofen überbacken, damit Baiser-Masse entsteht.

Eigelb, Zucker, Grand Manier, etwas Sekt oder Wein (Geschmack wird besser), über Wasserbad schaumig schlagen zu Zabaione (genaue Zubereitung siehe dort).

Zabaione in die Lücken zwischen das Baiser-Gitter geben oder in getrenntem Schälchen anrichten.