

Kulinarische Schätze rund um Mondorf

Rezepte von Björn Freitag und Frank Buchholz

Schaumsüppchen mit Pesto Dicke Bohnen Nudeln mit Catalogna und Auberginen Eischnee mit Baiserkrümel und beschwipsten Himbeeren

Alle **Zutaten für 4 Personen**, wenn nicht anders angegeben

Schaumsüppchen mit Pesto

Zutaten

700 ml Gemüsefond
3-4 Kartoffeln
3 Spitzpaprika
1 gelbe Zucchini, klein
1-2 Zwiebeln
Salz, Pfeffer
75 g Pinienkerne
40 g Parmesan, gerieben
1 Knoblauchzehe
Rapsöl oder Sonnenblumenöl
Olivenöl
Spritzer Apfel,- Obstessig
Kleine Zitrone
Zitronensalbei
Dunkles Basilikum

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, grob würfeln. Zwei Spitzpaprika entkernen und grob würfeln. Zwiebeln schälen und grob würfeln. Die Zucchini grob würfeln.

Öl in einem Topf oder einer hohen Pfanne erhitzen und zuerst die gewürfelten Zwiebeln „glasig“ anschwitzen und das restliche gewürfelte Gemüse hinzugeben und auch von allen Seiten kurz anbraten.

Alles pfeffern und mit dem Gemüsefond ablöschen.
Dann alles zusammen mit geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten köcheln.
Je nach Bedarf salzen.

Während die Suppe köchelt, bereitet man das Pesto vor.
Pinienkerne in heißer Pfanne (ohne Öl) rösten. (Leicht braun, nicht zu dunkel.)

In meinem Mixbecher die Zutaten schichten: Pinienkerne, Knoblauchzehe, Basilikumblätter, mit Rapsöl auffüllen bis alle Zutaten bedeckt sind. Dann ein Schuss Olivenöl und geriebenen Parmesan darüber geben und alles mit dem Pürierstab zu einem dunklen Pesto pürieren.

Die gar gekochten Gemüsewürfel im Topf mit dem Pürierstab pürieren und durch ein Sieb geben. (Ohne Sieben schäumt sie nicht!) Salzen. Danach noch einmal kurz vor dem mit dem Pürierstab aufschäumen. Zum Schluss noch einem Schuss Apfelessig und einen Zitronenspritzer hinzufügen

Die dritte Spitzpaprika ganz entkernen und ganz klein würfeln. Den Zitronensalbei sehr fein schneiden. Paprika und Salbei mischen und auf den Boden der Suppenschalen geben, mit Suppe auffüllen. Dunkles Pesto mit einem Löffel auf die Oberfläche träufeln und servieren.

Dicke Bohnen

Zutaten

800 g frische Dicke Bohnen oder TK
1 große Zwiebel
Zucker, Salz
Rapsöl
400 ml Gemüsefond
2-3 Zweige Bohnenkraut
250 g Schmand

Zubereitung

Dicke Bohnen aus den Schalen „pulen“. Zwiebeln grob schneiden.
Rapsöl in einer Pfanne oder einem kleinen Topf erhitzen und grobe Zwiebeln darin

anbraten mit Salz und ein wenig Zucker würzen. Dicke Bohnen dazu geben und Deckel schließen. Ab und zu umrühren. Wenn die Zwiebelstücke von allen Seiten schön goldgelb angebraten sind, gibt man die dicken Bohnen dazu, kurz mitbraten und mit Gemüsefonds ablöschen, Bohnenkraut dazu und alles zusammen kochen bis die Bohnen weich sind.

Dann den Schmand dazu geben und gut mischen. In kleinen Schälchen als Beilage servieren.

Nudeln mit Aubergine, Catalogna und Ziegenfrischkäse

Zutaten Teig

120 g Mehl
ca. 280 g Semola
100-120 ml Milch
6 Eigelb
2 ganze Eier
1 Prise Salz

Zutaten Soße

Mehrere Stiele Catalogna
Mehrere Stiele (Garten-) Melde
Basilikum
2 mittelgroße Auberginen
Thymian, Rosmarin, Salbei, Bohnenkraut (optional)
Olivenöl
Salz
50-70 g Sonnenblumenkerne
200-250 g Ziegenfrischkäse
Knoblauch

Zubereitung Teig

Mehl, Semola, Eier und Milch und Salz in einer Küchenmaschine mit Knethaken oder einem starken Handrührgerät mit Knethaken, dann mit der Hand zu einem einheitlichen Teig kneten.

Der Teig ist fertig, wenn er „kompakt“ ist. Auch von der Eiergröße hängt die Milchmenge ab. Langsam herantasten. Teig darf nicht flüssig sein, sondern muss sich leicht aus der Schüssel lösen ohne zu kleben. Sonst klebt er später auch an der Nudelmaschine. Teig eine halbe Stunde abgedeckt ruhen lassen.

Lecker AN BORD

Teig in kleinere Elemente aufteilen, ausrollen und mehrfach durch die Nudelmaschine laufen lassen. Danach die ausgewellten Platten durch die ausgewählte Nudelformpresse laufen lassen. Stärke der Nudelplatten ist abhängig von der gewünschten Nudelform

Frische Nudeln immer sofort mit Semola von allen Seiten bestäuben. Dies verhindert das Verkleben der einzelnen Nudeln. Man ummantelt sie mit Semola und kann sie so beiseite stellen bis sie ins Wasser kommen oder auch direkt einfrieren. (Gefroren Nudeln später eine halbe Minute länger kochen.)

Zubereitung Soße

Catalogna putzen, waschen und in dünne Streifen schneiden. Melde waschen und in Streifen schneiden oder Blätter zupfen.

Auberginen waschen und in dünne Streifen schneiden. Leicht zucken und salzen, damit sie vorher Wasser ziehen. Dann ist der Geschmack später intensiver. Eine Weile ziehen lassen und dann in kleine Würfel schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Auberginenwürfel darin anbraten.

Wichtig: Goldgelb anbraten ohne ständig Öl dazu zu geben. Sonst saugen sie sich voll. Erst zum Schluss Thymian, Bohnenkraut und etwas Rosmarin dazu geben. Regelmäßig schwenken, damit es nicht abrennt.

Auberginen auf Haushaltsrollenblätter abtropfen lassen.

Dann die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne rösten. Knoblauch, Salz, Pfeffer, Zucker und Salbeiblätter und Catalogna und Melde dazugeben und sanft dünsten.

Salzwasser in großem Topf zum Kochen bringen und Nudeln darin kochen.

In einem Sieb abgießen. Etwas Wasser bei den Nudeln im Topf lassen.

Etwas Olivenöl dazu geben, schwenken.

Alles aus der Pfanne (Catalogna, Melde, Kerne etc.) auf die Nudeln geben. Gut mischen und in eine große Schüssel geben. Ziegenquark darauf verteilen. Die Auberginenwürfel darauf verteilen. Basilikum als Deko über die Nudeln geben.

Eischnee mit Baiserkrümel und beschwipsten Himbeeren

Zutaten

4 Eier
200-300 g Himbeeren
1 Vanilleschote
2-3 EL Himbeergeist
200 -250 g Schmand
30-50 g Zucker
Salz
1 Becher Sahne
2 große Baiser (Meringue) oder mehrere kleine

Zubereitung

Himbeergeist auf Himbeeren träufeln.
Eier trennen und das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen.
Eine Prise Salz an den Eischnee geben. Die Vanilleschote auskratzen und das Vanillemark zu dem Eischnee geben und vorsichtig unterheben.
Den Schmand vorsichtig unterheben. Den Baiser zerkrümeln und unterheben.

Dann nur so viel Sahne dazugeben, dass es etwas geschmeidiger wird, aber auf keinen Fall flüssiger.

Die Masse in Gläser oder Dessertschalen füllen und die beschwipsten Himbeeren darauf setzen.

Tip: Wenn man Quark anstatt Schmand nimmt, wird es etwas luftiger.

Guten Appetit!