

...die Kochsendung im OK Weinstraße

Rezept zu Sendung #23

mit Karl Jotter

"Vier Quickies" Rezepte für 6 Pers.

I. Gruß aus der Küche - Garnele mit Brotchips

Zutaten

18 Riesengarnelen ohne Kopf (pro Person 3 oder 4, je nach Größe...)

1 kleines Baguette

Olivenöl

Fleur de Sel

Die Baguettes in kleine, sehr dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne (ohne Öl!) auf beiden Seiten knusprig anbräunen.

Dann etwas Olivenöl darüber träufeln und mit Fleur de Sel bestreuen.

In einer zweiten Pfanne die Garnelen mit etwas Öl anbraten und mit verschiedenen Salzen (z.B. Chilisalz, Currysalz, Vanillesalz etc.) würzen.

II. Vorspeise - Tagliatelle mit Cherrytomaten

Zutaten

500 g (6 Nester) frische Tagliatelle

25 Cherrytomaten

Hartkäse

Die Tagliatelle kochen und zu Nestern drehen.

Die Cherrytomaten halbieren und in einer Pfanne mit Olivenöl kurz anschwitzen, mit Sahne aufgießen und mit Kräutern, Salz, Pfeffer und Gewürzen nach Gusto abschmecken. Beides zusammen anrichten und etwas Hartkäse darüber reiben.



III. Hauptgang - Seeteufel mit Parmaschinken und Kartoffelpüree

Zutaten

900 g Seeteufelfilet (alternativ: Steinbeißer)
400 g Parmaschinken
600 g getrocknete Tomaten in Öl, ungewürzt
10 Zweige frisches Basilikum
1 kg Kartoffeln
Milch, Butter, Muskat

Die Kartoffeln kochen und mit Milch und Butter zu einem nicht zu festen Kartoffelpüree verarbeiten. Das Püree soll auch als Saucenersatz zum Fisch dienen, daher nicht zu fest. Mit Muskat abschmecken. Die getrockneten Tomaten mit etwas Salz, dem Basilikum, Gewürzen und Balsamico pürieren. Olivenöl so lange zugeben bis eine schön homogene Paste entsteht. Den Parmaschinken auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech auslegen, den Fisch in Stücke schneiden und auf den Schinken legen. Alle Fischstücke mit der Tomatenmasse bestreichen und in den Schinken einwickeln. Im Ofen bei 180°C ca. 20-30 Minuten garen und zusammen mit dem Kartoffelpüree servieren.



IV. Dessert - Himbeeren mit Sahne-Quark im Glas

Zutaten

1 Packung Amarettini-Kekse
500 g TK Himbeeren oder Brombeeren (angetaut)
300 ml Schlagsahne
500 g Quark (20%)
ca. 50g Zucker
Vanillezucker

Die Kekse in einem Beutel zerkleinern. Die Beeren pürieren. Anschließend die Schlagsahne aufschlagen, leicht zuckern, den Quark unterheben und alles verrühren. Quarkmasse, Amarettinibrösel und Beerensorbet schichtweise in ein hohes Glas füllen.



Viel Spaß beim Nachkochen!
Euer Karl