

Kochabend 09. Mai 2025

Löffelführung Thomas

- Mini Caprese
- Klassische Spargelcremesuppe
- Zanderfilet an Spinatschaum und Kartoffelpüree
- Waldmeister-Sorbet
- LAMMRÜCKEN MIT SPARGEL UND BÄRLAUCH
- Rhabarber-Erdbeer-Grütze unter der Knusperteighaube mit zartschmelzendem Joghurteis

Mini Caprese

Zutaten

6 Löffel
2 Tomaten
1 Bund Basilikum
1 Büffelmozzarella
Ciabatta-Brot
Olivenöl, kaltgepresst
Balsamico dunkel
1 EL Zitronensaft
Meersalz, Pfeffer aus der Mühle
Kräuter oder Kresse



Backofen auf 120°C vorheizen. Vom Ciabatta Brot ein 2 cm dickes Stück schneiden und dieses für ca. 20 Minuten im Tiefkühler anfrieren lassen (es lässt sich dadurch besser schneiden). Danach vom Brot 6 ganz dünne, ca. 2 cm lange Streifen schneiden. Die Streifen mit ein wenig Olivenöl einpinseln und im Ofen für etwa 20 Minuten backen bis die Ciabatta-Streifen kross sind.

Einen kleinen Kochtopf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Stiele der Tomaten entfernen und auf der unteren Seite die Tomaten x-förmig einritzen. Eine Schüssel mit reichlich Eiswürfel und Wasser füllen. Tomaten im kochenden Wasser blanchieren, bis sich die Haut anfängt zu lösen. Die Tomaten sofort im Eiswasser abschrecken und auskühlen lassen.

Nun die Tomaten vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Das Tomatenfleisch in feine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Vom Mozzarella 12 gleichmäßige dünne Scheiben schneiden. Die Mozzarella-Scheiben müssen nachher auf dem Löffel Platz haben (genaues Arbeiten ist hier wichtig).

Basilikum rüsten, in einen Mixbecher geben und für 10 Minuten anfrieren. So bleibt die Farbe später beim Mixen besser erhalten. 1-2 Löffel Olivenöl und den Zitronensaft dazugeben, alles mit einem Pürierstab oder Standmixer fein mixen. Sauce evt. nochmals abschmecken und bereitstellen.

Tomatenwürfel mit dem Meersalz, Pfeffer, einer Prise Zucker, 2 EL Olivenöl und 1 EL Balsamico marinieren.

Zum Anrichten zuerst jeweils eine Mozzarella-Scheibe auf die Löffel legen. Nun die Tomatenwürfel sauber auf die Mozzarella-Scheibe legen und anschliessend mit der zweiten Mozzarella-Scheibe toppen. Auf diese nochmals ein wenig Tomatenwürfel drapieren. Zum Schluss den Salat mit dem Basilikumdressing übergiessen, den Ciabatta-Cracker aufsetzen und sofort servieren.

Klassische Spargelcremesuppe -

Ca. 6 Personen

- 1 kg weißer Spargel
- eine Zitrone
- 400 ml Sahne
- 150 g Butter
- 2 bis 3 EL Crème fraîche
- 1 bis 2 EL Speisestärke
- 2 Scheiben Toast
- 1/4 Bund Schnittlauch
- Salz
- Zucker



Zubereitung

Die Spargelstangen schälen, die Schalen in einen großen Topf geben, mit Wasser bedeckt aufgießen, einmal aufkochen, mit etwas Salz und Zucker abschmecken, mit einem Deckel verschließen, den Herd ausschalten und eine halbe Stunde ziehen lassen.

Anschließend den Spargelfond durch ein feines Sieb passieren.

Das Toastbrot von der Rinde befreien, in Crouton-große Würfel schneiden und mit 2 EL Butter in einer großen, beschichteten Pfanne auf dem Herd bei mittlerer Hitze zu goldbraunen Croûtons ausbacken. Anschließend herausnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit einer Prise Salz würzen.

Vom Spargel die Spitzen mit einer Länge von etwa 2 bis 3 Zentimeter abschneiden und beiseite legen. Den restlichen Spargel grob in kleinfingerdicke Stücke schneiden, mit 2 EL Butter in einem großen Topf bei mittlerer Hitze leicht anschwitzen, mit dem Spargelfond aufgießen und den Spargel langsam weich köcheln lassen. Dann mit der Sahne auffüllen, mit einem Pürierstab fein mixen und die Suppe durch ein feines Sieb passieren.

Anschließend die Suppe zurück auf den Herd stellen, vorsichtig aufkochen lassen, die restliche Butter und die Crème fraîche mit einem Pürierstab untermixen, mit Salz, Zucker und frisch gepresstem Zitronensaft abschmecken und ggf. mit etwas zuvor in kaltem Wasser angerührter Stärke leicht binden.

Jetzt die Spargelspitzen in die heiße Suppe geben und je nach Dicke etwa 5 bis 10 Minuten gar ziehen lassen. Die gegarten Spargelspitzen aus der Suppe nehmen, auf tiefe Teller verteilen, die Suppe nochmals schaumig auf mixen, die Teller damit füllen, mit den Croûtons sowie fein geschnittenem Schnittlauch bestreuen und servieren.

Zanderfilet an Spinatschaum und Kartoffelpüree

Zutaten

Zanderfilet entgrätet und geschuppt à 100 g
20 ml Sonnenblumenöl
Salz
weisser Pfeffer aus der Mühle

Kartoffelpüree

1 kg mehligkochende Kartoffeln
250 g Butter gekühlt, gesalzen in kleinen Würfeln
250 ml Vollmilch
Salz
Muskatnuss

Spinatcrème

500 g Blattspinat
20 ml Camelinaöl
Salz

Spinat

500 g Blattspinat fein geschnitten
50 g Bärlauch fein geschnitten
2 EL Sonnenblumenöl
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss gemahlen

Spinatschaum

100 ml Noilly Prat
2 Schalotten geschält und geviertelt
200 ml Vollrahm
50 g Butter
1 EL Spinatcrème
Salz
Pfeffer



Zubereitung

1. Den Zander auf der Fleischseite mit Salz und Pfeffer würzen. Den Zander auf der Hautseite in einer heißen Pfanne im Öl anbraten, bis diese knusprig ist. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C für 4 Minuten fertig garen.

KARTOFFELPÜREE

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und in 3 cm große Würfel schneiden.
2. In einen Topf geben, mit kaltem Wasser, gut 2 cm über die Kartoffeln, auffüllen. Mit 10 g je Liter Wasser salzen.
3. Zugedeckt zum Kochen bringen und ca. 20 Minuten ganz sanft kochen lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Probe: Die Klinge eines Messers muss ganz sanft eindringen können, beim Anheben sollte die Kartoffel sich nur durch die Schwerkraft vom Messer lösen.
4. Kochwasser abgießen, kurz ausdämpfen lassen und die Kartoffeln möglichst noch heiß über einem Kochtopf durch die flotte Lotte mit der feinst möglichen Lochung passieren. Auf kleiner Hitze mit einem Holzlöffel gut rühren – darauf achten, dass nichts ansetzt oder gar Farbe annimmt!
5. Milch in einem Topf aufkochen und bereithalten. Die harten, kalten Butterwürfel nach und nach mit kraftvollem und, vor allem ununterbrochenem Rühren in die Kartoffelmasse einrühren, sodass sie glatt wird.
6. Die heiße Milch einrühren, dabei abermals in kleinen Schritten vorgehen: erst einen Schöpfer, dann zwei, und immer rühren.
7. Mit Salz und etwas frisch gemahlenen Muskat abschmecken.

SPINATCRÈME

1. Spinat in reichlich gesalzenem Wasser kochen.
2. Gekochten Spinat abseihen und auspressen.
3. Im Mixer mit Camelinaöl zu einem feinen Püree verarbeiten.

SPINAT

1. Spinat und Bärlauch in einer heißen Pfanne mit Öl anschwitzen.
2. Mit Salz, Pfeffer und gemahlener Muskatnuss abschmecken.

SPINATSCHAUM

1. Noilly Prat und Schalotten in einem Topf auf 1/8 reduzieren.
2. Die verbliebene Flüssigkeit durch ein Sieb in einen neuen Topf abseihen, den Rahm, die Butter hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Kurz vor dem Servieren die Spinatcrème hinzugeben und mit einem Stabmixer aufschäumen.

Waldmeister-Sorbet

Zutaten für 4 Personen

400 ml Sekt oder Wein
100 ml Waldmeistersirup
eventuell auch etwas grüne, natürliche Speisefarbe
15 ml Zitronensaft
20 g Glukosesirup

Zubereitung

Das Rezept für ein Waldmeister-Sorbet ist ganz einfach:

Obige Zutaten gut verrühren und in der Eismaschine gefrieren lassen.

LAMMRÜCKEN MIT SPARGEL UND BÄRLAUCH

Ca. 6 Personen

800 g Lammrücken (küchenfertig)
Salz
30 ml Öl
100 g Butter
50 g Panko (asiat. Semmelbrösel)
Pfeffer
50 g schwarze Oliven

500 g weißer Spargel
100 g Kirschtomaten
½ Bund Bärlauch
½ Bund Basilikum
50 g Butter
20 ml Aceto balsamico bianco
Salz und Pfeffer



Backofen auf 160 C (Umluft) vorheizen. Den Lammrücken trocken tupfen, salzen und in einer Pfanne in Öl von allen Seiten stark anbraten.

Dann auf dem mittleren Ofenrost ca. 8 Min. nachgaren. Herausnehmen, noch 10 Min. ruhen lassen und in 4 gleich große Stücke schneiden.

Die Pfanne säubern, Butter schmelzen und das Panko darin goldbraun und knusprig werden lassen, salzen und pfeffern. Oliven klein hacken und darunter mengen. Die Pankomischung als lockere Kruste auf den Lammrückenstücken verteilen.

Nun den Spargel schälen, die holzigen Enden entfernen und den Spargel in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren. Bärlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden.

Basilikumblättchen von den Stängeln zupfen und grob hacken. Butter in der Pfanne schmelzen und den Spargel darin bei kleiner Hitze ca. 10 Min. sanft braten, bis er noch leicht Biss hat.

Mit Balsamico ablöschen, den Bärlauch unterheben und so lange weiterbraten, bis der Spargel auf den Punkt gegart ist.

Dann die Pfanne vom Herd nehmen, Basilikum und Tomaten untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Spargel auf Teller verteilen und darauf die Lammrückenstücke anrichten. Mit übrigem Basilikum garnieren.

Rhabarber-Erdbeer-Grütze unter der Knusperteighaube mit zartschmelzendem Joghurteis

Ca. 10 Portionen

Joghurteis Portionsgröße: 50 g

5,0 g Blattgelatine

67,5 g H-Sahne

70,0 g Zucker

350 g Joghurt (3,5% Fett)

12,5 ml Zitronensaft

Blattgelatine im Eiswasser einweichen.

Sahne mit Zucker auf 50 °C erwärmen, Blattgelatine darin auflösen und anschließend über den Joghurt gießen.

Joghurt mit Zitronensaft abschmecken, glattrühren und in einer Eismaschine abfrieren.

Honighippen Portionsgröße: 6 g

20,4 g Puderzucker

16,2 g Butter

9,6 g Weizenmehl (Type 405)

8,4 g Honig

5,4 ml

Wasser

Alle Zutaten mischen, kurz aufkochen lassen und anschließend sofort kaltstellen.

Honighippen auf einer Silikonmatte ausstreichen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C goldbraun backen.

Vanillesauce Portionsgröße: 50 g

1,0 g Vanilleschoten

380 g H-Sahne

60,0 g Zucker

70,0 g Eigelb

Vanilleschoten längs halbieren und das Vanillemark auskratzen. Sahne, Zucker, Eigelb und das ausgekrazte Vanillemark unter ständigem Rühren auf 85 °C erhitzen. Anschließend sofort passieren und auf Eis stellen.



Erdbeersauce Portionsgröße: 50 g

455 g Erdbeeren, TK
45,0 g Puderzucker
10,0 ml
Zitronensaft

Erdbeeren mit Zucker mischen und 30 Minuten ziehen lassen. Anschließend mit einem Mixer pürieren.

Masse durch ein feines Sieb streichen und nach Belieben mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Eingekochte Rhabarberstücke

700 g Rhabarber
300 ml
Rhabarber-Fond
60,0 g Erdbeeren, TK
60,0 g Zucker

Rhabarber schälen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Erdbeeren vierteln.

Rhabarber-Fond mit Zucker aufkochen, über die Rhabarber-Stücke gießen, Erdbeeren dazugeben und das Ganze mit Alufolie abdecken.

Eingekochte Rhabarber-Stücke im Heißluftofen 7 Minuten bei 150 °C garen. Die Rhabarber-Stücke sollten weich sein.

Marinierte Erdbeeren

770 g Erdbeeren
50,0 g Puderzucker
20,0 ml
Grand Marnier (40% Vol.)

Erdbeeren putzen und vierteln. Erdbeeren mit Puderzucker und Grand Manier marinieren.

Garnitur Portionsgröße: 20 g

180 g Strudelteig, TK
30,0 g gehobelte Mandeln
20,0 ml
Eiweiß
12,0 g Minze
40,0 g Puderzucker

Strudelteig auf die passende Gefäßgröße mit Hilfe einer Schablone ausschneiden.

Die gehobelten Mandeln trocken in einer Pfanne oder im Ofen goldbraun rösten.

Eiweiß, Minze und Puderzucker bereitstellen.

Profi-Tipp

Alternativ können Sie dieses Dessert auch mit frischen Beeren (Himbeeren, Waldbeeren etc.) zubereiten.

Geben Sie unter das Eis etwas Krokant. So verhindern Sie, dass die Strudelplatte schnell durchweicht.