

**Menu und Kochrezepte**

**Kochabend vom 15.05.2008**

**Thema**

**Vom Besseren**

**Menu**

- Zucchini-Tomatentörtchen
- Wachtelei im Töpfchen
- Seeteufel auf Tomaten-Basilikum-Risotto mit grünen Spargeln
- Marinierte Erdbeeren mit RhabarberCrème
- Haus-Cake

**Rezepte von:**

**Madeleine Blumer**

**Mengen:**

- Die Angaben beziehen sich auf 4 Personen; bei Gebäcken auf eine Form oder einen Teig.
- Abweichende Mengen sind besonders vermerkt.

\* \* \* \* \*

**Zucchini-Tomatentörtchen**

Backofen auf 180° Umluft vorheizen

4 Vollkorntoast-Brotscheiben  
(oder ein anderes Brot)

dünn aufgeschnitten, ev. rund ausgestochen.

Butter

Brot dünn bestreichen.

½ Zwiebel  
wenig Olivenöl

fein hacken und in  
dämpfen; auskühlen lassen und auf Brotscheiben  
verteilen.

6 – 7 Cherrytomaten  
1 kleiner Zucchini  
wenig Salz

in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls auf die  
Brotscheiben legen.  
darüber geben  
12 – 15 Min. backen.

80 gr Ziegenkäse oder Mozza-  
rellakugeln  
wenig Olivenöl

zur Garnitur darauf legen und mit  
beträufeln.

Danach Brötchen nochmals für 2 Min. in den heißen  
Backofen schieben.



## **Wachtelei im Töpfchen**

Mengen: für 4 ofenfeste Förmchen à 1,5 dl Inhalt.

Backofen auf 220° Unter- und Oberhitze vorheizen, Gratinform mit etwas Wasser miterwärmen

	Förmchen gut ausbuttern.
4 große Morcheln	in lauwarmem Wasser 10 Min. einweichen, halbieren, gut abspülen und grobhacken.
1 Frühlingszwiebel	das Grün in Ringe schneiden, Zwiebel feinhacken.
1 Eßlöffel Olivenöl	erhitzen, Morcheln und Zwiebeln dämpfen; 1 Eßlöffel für die Garnitur beiseitelegen.
2 dl Rahm	in Pfanne gegen und aufkochen.
1 Ei	verquirlen und zum Rahm rühren (Achtung: darf nicht kochen!), Sauce erhitzen bis sie bindet.
Salz, Pfeffer	würzen, Morcheln und Zwiebeln begeben und dann die Rahmmischung in den bebutterten Förmchen verteilen.
4 Wachteleier	mit einem Messer Schalen vorsichtig etwas einschneiden (sind härter als ein Hühnerei), sorgfältig auf einen Teller aufschlagen und in den Rahm gleiten lassen. Förmchen ins Wasserbad stellen und im unteren Ofendrittel 5 – 7 Minuten pochieren, so daß die Wachteleier noch schön weich sind. Mit der Garnitur und etwas Pfeffer bestreuen, sofort servieren.

**Tips:**

- Anstelle von Wachteleiern kann man auch Hühnereier verwenden, was aber die Pochierzeit um 2 – 3 Min. verlängert.
- Dieses Rezept eignet sich nicht nur als Vorspeise, es ist ebenso köstlich zum Frühstück.



## **Seeteufel mit Tomaten-Basilikum-Risotto**

Backofen auf 220° Ober- und Unterhitze vorheizen

### **Risotto**

3 Tomaten

14 Basilikumblätter

1 Zwiebel

2 Eßlöffel Olivenöl

250 gr Risottoreis

1 dl Weißwein

ca. 9 dl Fischfonds warm

20 gr Parmesan

1 Eßlöffel Butter

Salz, Pfeffer

kreuzweise einschneiden, in kochendes Wasser tauchen, bis sich die Haut zu lösen beginnt; kalt abschrecken, schälen, entkernen und in Würfel schneiden.

4 Blätter beiseite legen, die restlichen streifeln. hacken.

erhitzen, Zwiebel andämpfen.

beigeben und anziehen, bis er glasig ist.

ablöschen und einkochen lassen.

unter stetigem Rühren nach und nach beigeben; ev. mit etwas weiterem Weißwein korrigieren. Zu einem sämigen Risotto kochen.

Sobald der Reis al dente ist

sowie Tomatenwürfel und Basilikum beigeben.

zum Abschmecken; Risotto 5 Min. ruhen lassen und in dieser Zeit den Seeteufel braten.

### **Hinweis:**

Beim Risotto ist das stete Rühren wichtig, denn die Sämigkeit kommt durch das Ablösen der obersten Kornschicht zustande und nicht durch das Kochen.

### **Seeteufel**

8 Seetaufelmedaillons à 50 gr  
Salz, Pfeffer  
1 Eßlöffel Öl

unmittelbar vor dem Braten würzen.  
in Bratpfanne erhitzen und Medaillons auf jeder Seite  
2 Min. braten

1 Knoblauchzehe  
1 Teelöffel Butter

dazupressen  
begeben, kurz anschwitzen lassen und den Fisch  
darin schwenken.

Risotto auf heiße Teller anrichten, je 2 Medaillons  
daraufgeben, mkit dem Bratöl beträufeln und mit dem  
beiseite gestellten Basilikum garnieren

### **Grüner Spargel**

400 gr grüner Spargel

Enden kürzen und etwas schälen, schräg in 4 cm  
lange Stücke schneiden.

Olivenöl/Kochbutter

erhitzen, Spargel begeben und zugedeckt  
weichdämpfen; ev. etwas Wasser begeben.

Salz, Pfeffer  
Petersilie gehackt

würzen.  
vor dem Servieren darunterziehen



## Marinierte Erdbeeren mit Rhabarbercrème

400 gr Erdbeeren

kurz waschen, große Erdbeeren halbieren.

4 Eßlöffel flüssiger Honig  
1 Limone oder Zitrone

abgeriebene Schale und 4 Eßlöffel Saft mit dem Honig zu den Beeren geben, sorgfältig mischen und ziehen lassen.

250 gr Rhabarber }  
100 gr Vollrohrzucker }  
1 dl Rotwein }

schälen und in 2 cm lange Stücke schneiden.  
mit den Rhabarbern aufkochen, bis sie sehr weich sind, pürieren, etwas auskühlen lassen.

4 Eigelb

mit dem Rhabarbermus im Wasserbad rühren bis die Crème dickflüssig ist.

Erdbeeren portionieren und mit der warmen Crème überziehen, sofort servieren.



## Haus-Cake

Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen.

Cakeform von 22 – 25 cm ausbuttern und bemehlen.

125 gr Kochbutter }  
3 Eier }  
125 gr Zucker }  
1 Prise Salz }  
½ Eßlöffel Vanillezucker }

rühren bis sich Spitzchen bilden.

zugeben, weiter rühren bis die Masse hell ist

1,5 dl Milch

beifügen, mischen

250 gr Mehl  
1 Eßlöffel Backpulver

dazusieben, von Hand sorgfältig daruntermischen und in vorbereitete Form füllen.

In der unteren Ofenhälfte 40 – 45 Min. backen