Montag, 7.2.2005

Tomatenquiche

Seeteufel auf Gemüsebett

mit schwarzem Risotto

Karamellisierte Grapefruit

Tomatenquiche

4 Personen 2 Formen (Durchmesser 12 cm)

Pro Form:
70 g Mürbeteig
3 g Mie de Pain
40 g Tomaten en dès
5 g Parmesan
60 g Guss
4-5 Tomatenscheiben
frischer Thymian

Kresse und Nüsslisalat

Olivenöl Balsamicodressing

Guss für 2 Formen:
1 dl Rahm
1 Ei
Salz, Pfeffer und Muskatnuss

Tomaten en dès:
1 Dose geschälte Tomaten
Olivenöl
½ Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Oreganoblätter getrocknet
Frischer Thymian
Zucker, eine Prise Salz und Pfeffer

Seeteufel auf Gemüsebett

Für 4 Personen

Gemüsebett

160 g ganz feine Karottenstreifen (Julienne)
160 g Lauchstreifen (Julienne)
20 g Butter
weisser Vermouth
Salz und Pfeffer

Seeteufel

Den Seeteufel in Medaillon à ca. 40g schneiden.
In Butter goldbraun braten.

Safransauce

2 dl Fischfond
1 dl Kochwein
½ dl Rahm
Beurre manie
Safranfäden
Salz und Pfeffer

Den Fischfond mit dem Weisswein aufkochen und 1/3 einkochen lassen. Rahm und Safran beigeben und aufkochen.
Mit dem Beurre manie binden und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Schwarzer Risotto

150g	Riso Gallo Nero
½	Zwiebel fein gehackt
20g	Butter
	Weisswein
6dl	Gemüsebouillon
	Olivenöl
20g	Sbrinz
	Rahm
	Salz und Pfeffer

Zwiebeln im Olivenöl dünsten, Reis dazugeben.
Mit dem Weisswein ablöschen, die Gemüsebouillon uns Gewürze dazugeben. Ca. 45 Minuten bis zu einer Stunde ziehen lassen.
Am Schluss mit einem Schoss Sherry verfeinern.
Vor dem Anrichten Rahm und Sbrinz beigeben und gut vermischen.

Karamellisierte Grapefruit mit Créme fraiche

Für 4 Personen

150g	Créme fraiche
1El	Likör
1El	flüssiger Honig
4	rote Grapefruits
100g	brauner Zucker
1-2El	rosa Pfefferkörner
	Minze

Créme fraiche mit Likör und Honig verrühren. Grapefruits filetieren. 1El Saft zur Créme fraiche geben.

Die Grapefruitfilets mit einer Seite in den Zucker drücken und auf ein Backblech legen (Zuckerseite oben).
Mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

Die Filets mit der karamellisierten Seite nach oben anrichten, mit der Créme fraiche einen Spiegel bilden und den Pfefferkörnern bestreuen. Mit Minze garnieren.