

## KÜCHENPARTY Juli 2017

- 1. Erbsen-Kokosmilch-Cremesuppe mit Estragon**
- 2. Gazpacho**
- 3. Mit Ziegenfrischkäse gefüllte Ravioli und Safran-Zwiebel-Gemüse**
- 4. Lammkeule mit Rosmarinkartoffeln**
- 5. Pochierte weiße Pfirsiche im eigenen Sud mit Verveine und Zabaglione**

### 1. ERBSENSUPPE MIT KOKOSMILCH

- 500g feine TK-Erbsen, aufgetaut
- ca. 150 ml Wasser
- 300 ml Kokosmilch
- Salz, Cayenne, Zitronensaft
- Frischer Estragon

#### Und so geht's

1. Die Erbsen mit dem Wasser im Standmixer oder mit dem Pürierstab zerkleinern.
2. Die Erbsencreme durch ein feines Haarsieb passieren. Wenn die Masse im Sieb zu fest oder trocken wird, die Masse wieder in ein Gefäß geben, Wasser oder Kokosmilch zugeben und zurück ins Sieb damit, um sie weiter zu passieren.
3. Die Erbsencreme mit der Kokosmilch verrühren, abschmecken und im Mixer oder dem Pürierstab schaumig schlagen.
4. Die Suppe einfüllen und die gezupften Estragonblätter darauf geben.
5. Die Suppe kann kalt oder warm serviert werden – aber dann keinesfalls kochen sondern nur vorsichtig und leicht erwärmen, sonst verliert sie ihr leuchtendes Grün.

### 2. GAZPACHO

- 1 Salatgurke, geschält, gewürfelt
- 500 g Fleischtomaten enthäutet (kurz in kochendes Wasser tauchen)
- 2 rote Spitzpaprika ggf. mit dem Sparschäler geschält, gewürfelt
- 1 weiße Zwiebel geschält und gewürfelt, dann in kochendem Wasser blanchiert
- 100 ml Olivenöl
- 1 halbe frische Knoblauchzehe
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Weißweinessig
- 300 ml Eiswürfel und ggf. etwas Wasser
- 100 g Weißbrotwürfel
- Salz

Für die Croutons:

- 100 g Weißbrot würfeln und in der Pfanne mit Olivenöl anrösten

### **Und so geht's**

1. Alle Zutaten nach und nach in einem Standmixer geben und pürieren bis sie sehr cremig sind.
2. Konsistenz mit kaltem Wasser einstellen.
3. Das gewürfelte Weißbrot in heißem Olivenöl anrösten und zum Schluss mit etwas Knoblauch würzen. Kurz vor dem Servieren aufs Gazpacho geben und die Suppe mit etwas frischem Olivenöl beträufeln. Nach Belieben dazu noch feine Tomaten und angeschwitzte Zwiebeln servieren.

### **3. MIT ZIEGENFRISCHKÄSE GEFÜLLTE RAVIOLI UND SAFRAN-ZWIEBEL-GEMÜSE**

Nudelteig:

- 300 g Hartweizenmehl (oder -gries)
- 100 g Weizenmehl 405
- ca. 150 bis 200 ml Wasser
- Mehl zum Ausrollen

### **Und so geht's**

1. Zutaten zu einem weichen Teig verarbeiten und von Hand gut durchkneten bis zuletzt ein schöner elastischer und glatter Teig entsteht. Er darf nicht mehr kleben, auch die Hände sollten trocken sein und ohne anhaftende Teigreste, dann ist genug geknetet. Jetzt wird der Klumpen in Frischhaltefolie gewickelt und sollte mindestens 30 Minuten ruhen, kann aber auch Stunden später weiter verarbeitet werden.
2. Den Teig in einer Nudelmaschine ausrollen – nicht ganz dünn, am besten Stufe zwei. Dabei nach und nach von dick zu dünn ausrollen und immer gut bemehlen.

Füllung:

- 100 g Ziegenfrischkäse
- 50 g geriebener reifer Pecorino oder Parmesan
- Zitronenschale oder Estragon nach Belieben

### **Und so geht's**

3. Alle Zutaten verkneten
4. Die Teigblätter in einer Ravioliform mit der Füllung füllen.
5. In heißem, gerade nicht kochendem Wasser ca. 3 Minuten kochen lassen und mit den Safranzwiebeln, gerösteten Pinienkernen und etwas Basilikumpesto servieren

Safranzwiebeln:

- 1 große Gemüsezwiebel, halbiert und auf der Aufschnittmaschine hauchdünn geschnitten
- Olivenöl

- 1 halbe Flasche Weißwein
- 5 bis 6 Fäden Safran, 1 gemahlene Gewürznelke
- Zitronensaft
- Salz, Cayennepfeffer

#### **Und so geht's**

6. Die Zwiebelringe in kochendem Wasser 1 Minute blanchieren und abseihen. In eine Pfanne Olivenöl geben und die Zwiebeln andünsten. Mit Wein ablöschen, den gemahlenden Safran zugeben.
7. Rund eine halbe Stunde köcheln lassen, ggf. Wasser oder Weißwein zugeben bis die Zwiebeln ganz weich sind.
8. Mit Zitronensaft, Salz und Gewürzen abschmecken.
9. In heißem, gerade nicht kochendem Wasser ca. 3 Minuten kochen lassen und mit den Safranzwiebeln servieren

#### **4. LAMMKEULE MIT ROSMARINKARTOFFELN**

- 1 Lammkeule
- 1 Bündel Rosmarinzweige
- Grobes Meersalz,
- Olivenöl, Pfeffer
- Beilege: Kleine feste Kartoffeln, gekocht, gepellt und mit frischem Rosmarin gebraten

#### **Und so geht's**

1. Die Lammkeule sollte vor dem Braten von festen Talgpartien befreit werden. Der Röhrenknochen bleibt, wo er ist, nur der Hüftknochen sollte vor dem Braten entfernt werden, da sich die Keule leichter tranchieren lässt und saftiger bleibt, wenn das Fleisch sich beim Braten zusammenzieht (macht auch ein guter Metzger, z.B. ein türkischer Metzger). Außerdem ist es sinnvoll, die Sehnen an der Stelze durchzuschneiden, damit sich das Fleisch ohne Saftverlust zusammenziehen kann.
2. Mit einem langen, spitzen Messer beiderseits direkt am Knochen entlang einschneiden und Rosmarinzweige hinein schieben. Die Keule mit Öl, Salz und Pfeffer einreiben und auf ein tiefes Backblech legen, auf dem sie ohne Abdeckungen gegart wird.
3. Das Lämmerbein im Ofen unter dem Grill (250 Grad Oberhitze) in zehn Minuten von beiden Seiten anbraten, dann bei 100 Grad Ober/Unterhitze ohne Umluft rund eine Stunde garen lassen. Mit den Rosmarinkartoffeln servieren.

### **5. Pochierte weiße Pfirsiche im eigenen Sud mit Zabaglione und Himbeeren**

- Pro Person ein kleiner weißer Pfirsich
- Weißwein zum Kochen
- 150 g Zucker
- 1 Vanillestange

#### Zabaglione

- 2 Eigelb
- Riesling
- Ca. 80 g Zucker

1. Zucker in einem großen Topf leicht bräunen und mit Weißwein ablöschen.
2. Pfirsiche hineingeben, ggf. mit Apfelsaft oder Wasser bedecken und kurz aufkochen lassen. Dann bei kleiner Stufe zehn Minuten garen lassen, abstellen und abkühlen lassen
3. Die Pfirsiche enthäuten und zurück in den Sud legen
4. Für die Zabaglione das Eigelb mit 2 EL Zucker schaumig schlagen. Dann im Wasserbad unter Schlagen erwärmen, Zucker zugeben und mit dem nach und nach zugegebenen Wein zu einem festen Schaum rühren.
5. Die Pfirsiche mit dem Schaum und Himbeeren servieren.