

## KÜCHENPARTY Oktober 2017

1. **Cake mit Roquefort und Birnen**
2. **Birnen-Pastinakensuppe**
3. **Linsensalat mit Curry, Lauch, Ziegenfrischkäse**
4. **Quiche Lorraine**
5. **Lammragout mit Kapern und Zitronen**
6. **Mousse-au-Chocolat extreme**

### 1.

#### **Cake mit Roquefort und Birnen**

Dieser süß-salzige Kuchen ist ein schöner Herbstgenuss! Ideal zum Aperitif, zu Weißwein oder Sekt und Champagner. Großartig als Bereicherung eines Sonntagsbrunchs oder Picknicks.

Der Kuchen ist elegant, saftig und würzig, aber nicht deftig.

Für eine 30 cm lange Kastenform:

- 70 ml Pflanzenöl, die Hälfte kann Olivenöl sein
- 100 ml Milch
- 3 Eier
- 200 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 100 g Gruyère
- 100 g Blauschimmelkäse, z.B. Roquefort oder Saint Agur
- 2 reife, aber nicht weiche Birnen z. B. Alexander Lucas, Gute Luise, Gellerts Butterbirne oder Clapps Liebling
- 100 g Walnüsse
- Schwarzer Pfeffer
- Salz
- Zucker
- 1 TL Thymian, frisch oder getrocknet
- Optional:
- 6 Trockenpflaumen (aus Agen in Frankreich kommen die Besten) oder 6 getrocknete Feigen (weiche, saftige Exemplare wählen). Durch die geviertelten bzw. geachtelten Früchte bekommt der Kuchen fast ein wenig Fruchtbrotcharakter mit etwas mehr Süße.

Für den Teig Öl, Milch und Eier in einer separaten Schüssel mischen, in einer anderen Mehl und Backpulver. Den Gruyère reiben, den Blauschimmelkäse in

kleine Stücke schneiden, die Walnüsse grob hacken, aber acht schöne Exemplare aufheben fürs spätere Verzieren. Die Birnen schälen, vierteln, entkernen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Nun einen Streifen Backpapier in die Kastenform legen.

Die Öl-Milch-Eier-Mischung zum Mehl geben, verrühren, salzen. Etwas Zucker, eine kräftige Pfefferdosis und den Thymian zugeben. Den Teig jetzt nur noch ganz vorsichtig bearbeiten, gerade so eben mit dem Spachtel mischen, um den empfindlichen Roquefort nicht zu sehr zu zerkleinern, denn die Stücke sollen unbedingt punktuell bleiben. In die Form füllen. Mit den restlichen Walnüssen verzieren.

Ca. 50 Minuten Backzeit. Wenn die Oberfläche leicht gebräunt ist, die Hitze auf 150 Grad zurückschalten.

Den Kuchen vor dem Anschneiden in der Form abkühlen lassen und lauwarm servieren.

## 2.

### **Birnen-Pastinakensuppe**

- 400 g Pastinaken, geschält
- 50 g Butter
- 1 Glas Weißwein
- 100 ml Apfelsaft, naturtrüb
- 500 g Birnen, geschält, entkernt
- 50 ml Sahne
- Wasser
- Cayennepfeffer
- Salz
- Zucker
- Zitronensaft

Die Pastinaken in Scheiben schneiden, in der Butter anschwitzen, mit dem Wein ablöschen, den Alkohol verdampfen lassen, dann den Apfelsaft zugeben und garen. Zusammen mit den klein geschnittenen Birnen, Sahne und etwas Wasser im Mixer pürieren. In den Topf umfüllen, erhitzen und mit den Gewürzen abschmecken.

**3.**

**LINSENSALAT MIT CURRY-HONIG-VINAIGRETTE**

- 200 g grüne Berglinsen (Le Puy), Kochendes Wasser
- 4 EL Apfelessig
- 1 EL Zucker
- 2 - 3 Schalotten
- 0,2 l Weißwein
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Curry
- 1 EL Honig
- 80 g Ziegenfrischkäse
- Olivenöl zum Verfeinern
- Salz

1. Die Linsen mit kochendem Wasser übergießen, so dass sie vollkommen bedeckt sind. Abdecken und zwei Stunden ziehen lassen bis sie noch einen leichten Biss haben. Zwischendurch einmal umrühren.
2. Dann die Linsen in einem Durchschlag abtropfen lassen.
3. Die Schalotten in feinste Würfel schneiden, in Olivenöl anschwitzen, mit Essig ablöschen, dann die Einweichflüssigkeit sowie Curry und Honig zufügen.
4. Zwei Drittel der Linsen dazu geben, einmal aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren und für weitere 15 Minuten garen. Etwas abkühlen lassen. Wenn die Linsen lauwarm sind, das restliche Drittel der eingeweichten, aber ungekochten Linsen unterheben und mit Salz abschmecken.
5. Zum Anrichten den Ziegenkäse auf die warmen Linsen geben und einem Faden Olivenöl überziehen.

**4.**

**Quiche Lorraine**

- 200 g Weizenmehl (Type 405)
- 100 g weiche Butter
- 1 TL getrockneter Thymian
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 2 bis 3 EL Wasser

Alle Zutaten bis auf Ei und Wasser zwischen den Fingerspitzen zerreiben, dann das Ei hineinschlagen und das Wasser einarbeiten bis der Teig greift. Der Teig muss eine halbe Stunde mit Folie abgedeckt ruhen.

#### *Füllung*

- 5 Stangen Lauch, möglichst dünn und fest muss er sein. Geputzt sollte er 500 Gramm auf die Waage bringen.
- 150 g Dörrfleisch, fein gewürfelt
- 150 g Gruyère oder Comté, gerieben
- 200 g Crème fraîche
- 50 g Sahne
- 1 Bund krause Petersilie
- Muskatnuss, Pfeffer, Salz, Zucker
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 4 Eigelb, 2 ganze Eier

Das Dunkelgrüne vom Lauch abtrennen. Dann halbieren und mit Wasser spülen, um den Sand aus dem Gemüse zu bekommen. Den Lauch schräg in dünne Scheiben (0,5 cm) schneiden und in einer geräumigen Pfanne in einem Esslöffel Butter anschwitzen. Dabei leicht salzen. Immer wieder wenden bis das Gemüse auf die Hälfte seines ursprünglichen Volumens zusammengefallen ist. Der Lauch sollte halbgar sein; es darf kein Wasser in der Pfanne stehen.

Den Lauch in eine große Schüssel geben.

Nun noch einen Esslöffel Butter in derselben Pfanne erhitzen und die Dörrfleischwürfel darin anschwitzen. Sie sollen nicht kross werden, nur glasig. Das Fleisch zum Lauch geben. Nun 100 g vom geriebenen Käse dazugeben, die Crème fraîche, Sahne, gehackte Petersilie. Mit Muskat, Pfeffer, Zucker Salz und Paprikapulver würzen, zum Schluss noch Eigelb und Eier hineingeben und sorgfältig vermischen.

Den Teig 3 mm dick ausrollen, in eine 26-cm-Springform bugsieren und einen 5 cm hohen Rand stehen lassen.

Die Füllung hinein geben und mit dem restlichen Käse bestreuen.

Im Ofen bei 175 Grad 40 bis 50 Minuten backen.

Vor dem Anschneiden mindestens 20 Minuten auskühlen lassen.

5.

**Lammragout mit Kapern und Zitronen**

- 500 g ausgelöste Lammkeule (oder Rücken) in Würfel geschnitten
- 200 g Butter
- 1 große halbierte Gemüsezwiebel in feinste Ringe geschnitten
- 2 Gewürznelken
- 1 Glas kleinste Kapern
- 5 Sardellenfilets
- Salz, Pfeffer
- 1 bis 2 Gläser Weißwein
- 2 Stangen Lauch, geputzt und in Streifen geschnitten
- Eine Biozitrone in dünnste Scheiben geschnitten (ggf. mit der Aufschnittmaschine)

Das Fleisch muss von allen Sehnen und Häutchen befreit sein. Es von allen Seiten in der Butter andünsten bis es etwas bräunt. Dabei nur einmal wenden. Nach gut 4 bis 5 Minuten herausnehmen und beiseite stellen.

Nun die Zwiebel in der Butter rund zehn Minuten weichdünsten, dann Nelken, Sardellen, Kapern, Salz und Pfeffer zugeben. Mit Weißwein aufgießen, dann den Lauch zugeben und kurz weich dünsten. Zum Servieren das Fleisch zugeben und erwärmen, danach und die Zitronenscheiben. Nur erwärmen, nicht kochen, da die Zitrone sonst Bitterstoffe abgibt.

**6.**

**Mousse au Chocolat Premium**

200 g Edelschokolade 70 bis 85 % Kakao

3 Eigelb

2 Eiweiß

ein halber Liter Sahne

70 g Brauner Zucker (Besser: Muscovado)

2 EL Grand Marnier

Schale zweier abgeriebener Bio-Orangen

1. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen.
2. Die Sahne steif schlagen
3. Die Eiweiße schlagen (am Schluss ein EL Zucker hinzufügen und sehr steif schlagen).
4. Die Eigelbe und die Orangenschale mit dem Zucker in einer großen Schüssel schaumig schlagen, darin die warme (nicht heiße!) Schokolade unterziehen. Gut 100 ml flüssige Sahne einrühren sowie den Grand Marnier. Die Schlagsahne sowie den Eischnee vorsichtig unterziehen.
5. Im Kühlschrank für mindestens 2 Stunden abkühlen, besser einen Tag lang. Mit einem in kochend heißes Wasser getauchtem Esslöffel Nocken abziehen und servieren.