



Kochkurs vom 28. Februar 2015 mit Guy Bastian

MENÜ

Gebratene Scampi mit Tomaten-Melonen-Ingwer Chutney
und Basmati Reis

* * * *

Lachs in der Mohnkruste auf Safransauce,
Elsässer feine Nudeln und ZucchiniGemüse

* * * *

Fondant au Chocolat mit Bourbon-Vanillesauce

GEBRATENE SCAMPI

AUF TOMATEN-MELONEN-INGWER CHUTNEY
UND BASMATI REIS



Zubereitung:

Die Cavaillonmelone und die Wassermelone in Kugeln ausstechen. Den Ingwer schälen und in ganz kleine Würfel schneiden. Die 8 Tomaten im kochenden Wasser 20 Sekunden lang tauchen, herausholen und sofort in kaltem Wasser abschrecken, Haut abziehen, die Tomaten vierteln und entkernen. Das Fruchtfleisch in Würfel schneiden und in einem Sieb mit Schüssel abtropfen lassen. Die Echalotten in Würfel schneiden, in der Butter andünsten, die gehackten Knoblauchzehen dazu geben und mit dem Tomatensaft ablöschen. Das Ganze reduzieren lassen, zum Schluss die Tomatenwürfel, das Tomatenmark, die Ingwerwürfel und den Honig dazu geben, ca. 15 Minuten kochen lassen. Die Wassermelonen und Cavaillonmelonen-Kugeln dazu geben und nochmals 5 Minuten kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Basmati Reis im Salzwasser kochen.

Die ausgelösten Scampis im Olivenöl anbraten.

LACHSFILET IN DER MOHNKRUSTE

AUF SAFRANSAUCE MIT FEINEN NUDELN
UND ZUCCHINIGEMÜSE



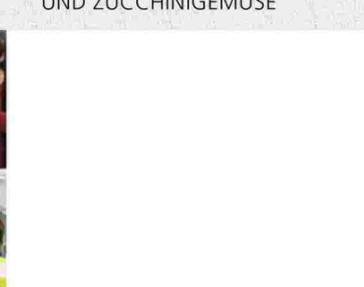
Zubereitung:

Fischcarcassen in einen Topf mit der halbierten Zitrone, Karotten, Zwiebeln, Sellerie, Nelken, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Dill und Weißwein geben und mit kaltem Wasser auffüllen. Das Ganze aufkochen und 20 Min. auf kleiner Flamme ziehen lassen. Abpassieren, den Fischfond in den Topf zurückgeben und bis auf 10 % reduzieren lassen. Sahne dazu geben und nochmals 1/3 reduzieren. Zum Schluss würzen mit Salz, Pfeffer und Safran.

Nudeln im Salzwasser kochen, abschütten und wieder in den Topf mit der Butter geben. Umrühren, evtl. nochmal salzen und mit dem Deckel zudecken.

Salz und Pfeffer auf das Lachsfilet geben und mit dem Mohn halbseitig das Filet panieren. In eine tiefe Form mit wenig Wasser legen und im auf 200° C vorgeheizten Ofen ca. 10 Min. pochieren.

Anrichten: Auf den Teller einen Spiegel mit der aufgeschäumten Safransauce geben, darauf das pochierte Lachsfilet legen. Garnieren mit den Nudeln und einem Zweig Dill.



FONDANT AU CHOCOLAT

MIT BOURBON-VANILLESAUCE



Zubereitung:

Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen, Vanilleschote längs aufschneiden mit der Milch aufkochen und über die Eiermasse gießen, die gesamte Masse in den Topf zurück gießen und unter ständigem Rühren auf kleiner Hitze 20 Minuten langsam eindicken lassen.

Die Butter und Kuvertüre über dem Wasserbad langsam schmelzen lassen. Die Soufflémörchen ausbutteren und mehlieren. Die Eier, Eigelbe und Zucker schaumig schlagen, bis eine weißliche Crème entsteht. Die geschmolzene Kuvertüre-Butter Mischung in die Eiermasse laufen lassen. Anschließend vorsichtig das Mehl unterheben.

Den Schokoladenteig gleichmäßig in die Mörmchen einfüllen und im Backofen bei 180°-190° ca. 10-12 Minuten backen, sodass der Kern noch flüssig ist.

Anrichten: Vanillesauce auf die Teller verteilen. Die Fondants aus den Mörmchen stürzen und auf die Vanillesauce setzen. Mit den Schokoladen Raspeln und dem Puderzucker dekorieren.

