

Geniesserclub August 2023

Weingut Ciavolich, Abruzzen

Vermouth Contratto

Bresaola

2022 Cocciola € 11

Gemüsequiche | Kürbiskerne

2021 Aries Pecorino € 13

Tintenfischtuben | Caponata

2022 Rosato Colline Pescari € 11

Involtini di peperoni | Ricotta

2021 Montepulciano d'Abruzzo € 12

Miso-Pilze | Erbsenpüree

2019 Divus Montepulciano € 15

Pasta al Ragú

Bresaola-Aufstrich

100g Bresaola (3 dicke Scheiben), fein gewürfelt
100g Sauerrahm
2 Elf. Körnersenf
½ Apfel, geschält und fein gewürfelt
3 EL Calvados
1 Stück Lauchherz, fein gewürfelt
Prise Cayenne
10 rosa Pfefferkörner
4 Wacholderbeeren, zerrieben
Fleur de Sel

Apfelwürfelchen im Calvados weich dünsten.

Mit restlichen Zutaten mischen und auf geröstete Baguettescheiben streichen.

Gemüsequiche | Kürbiskerne

Für den Mürbeteig:

250g Mehl
125g kalte Butter
1 Ei
1 Prise Salz
Etwas Butter und Mehl für die Form

Anmerkung: Ich habe fertige Quicheböden bei <https://www.edna.de> gekauft!

Für den Belag:

700g Gemüse (z.B.: Zucchini, Karotten, Paprika, Champignons)
1 große Zwiebel
2 EL Öl
3 Eier
200g Schmand
100g geriebener Käse
Etwas Salz und Pfeffer
Etwas Petersilie

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Quicheform (Ø 28cm) einfetten und mit Mehl bestäuben.

Für den Mürbeteig Mehl, Butter, Ei, Salz und 2 Esslöffel Wasser zu einem Teig verkneten. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig mit einem Nudelholz ausrollen und in die Form legen, andrücken, sodass ein Rand von etwa 3cm entsteht. Den Teig mit einer Gabel mehrere Male einstechen. Teig mit Backpapier auslegen und mit Backerbsen beschweren. Dann etwa 12 Minuten vorbacken. Backpapier und Backerbsen wieder entfernen.

Ist der Teig noch zu weich zum ausrollen, einfach 30 Minuten in den Kühlschrank legen und erst dann weiterverarbeiten. So lässt sich der Teig deutlich leichter ausrollen.

Für den Belag Gemüse waschen, schälen und würfeln. Zwiebel würfeln. Öl in eine Pfanne geben, die Zwiebeln leicht andünsten. Dann das ganze Gemüse hinzufügen. Auf mittlerer Hitze mehrere Minuten leicht anbraten.

Währenddessen Eier verquirlen, dann Schmand, Käse und Gewürze hinzugeben und unterrühren. Gebratenes Gemüse auf den vorgebackenen Teig geben. Dann die Eier-Schmandmischung darüber geben und verteilen. Die Quiche weitere 30 Minuten backen. Die Quiche ergibt ca. 10 Stücke.

Caponata

1 Auberginen in Würfel geschnitten
Olivenöl extra vergine
Je 1 rote und 1 gelbe Peperoni (Paprika), klein geschnitten
1 Tropea-Zwiebel, fein gewürfelt
1 Stange Staudensellerie, klein geschnitten
1 Peperoncino, entkernt und in feine Ringe geschnitten
400g reife Pachino- oder Datterini-Tomaten, geviertelt
2 EL Kapern, gut gewässert
feines Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
30g Zucker
30 ml Condimento bianco (weißer Balsamicoessig)
frisches Basilikum

Ein Fehler, der oft gemacht wird, ist, die Aubergine direkt in Olivenöl anzubraten. Kommt nicht gut. Sie saugt sich sofort voll und wird matschig. Man muss sie ohne alles geduldig bei mittlerer Hitze bräunen. Immer schön wenden, sie brennt sonst schnell an. Am besten in einer gusseisernen Pfanne. So verliert sie Wasser, die Schnittflächen werden versiegelt und sie entwickelt nussige Röstaromen. Wenn sie gleichmäßig gebräunt ist herausnehmen und zur Seite stellen.

Jetzt erst den Boden der Pfanne mit Olivenöl bedecken und die Peperoni darin glasig schwitzen. Herausnehmen und beiseitestellen. Danach die Zwiebel mit dem Sellerie und dem Peperoncino anschwitzen, ohne zu bräunen. Die Tomaten dazugeben und unter Rühren offen bei milder Hitze 10 Minuten weich schmoren. Die Auberginen und Peperoni wieder in die Pfanne geben und 5 Minuten mitschmoren. Die Kapern zufügen, salzen, pfeffern, zuckern und mit dem Essig übergießen, umrühren und weitere 5 Minuten weiterköcheln, bis der Essig etwas reduziert ist. Zum Schluss nochmals abschmecken. Das Basilikum darüberzupfen und servieren.

Varianten:

Zusätzlich Pinienkerne und/oder Rosinen, Oliven oder Zucchiniwürfel hinzufügen. Man kann auch weniger Gemüse verwenden, zum Beispiel nur Auberginen und Peperoni, ohne Tomaten. Aber: Ohne Auberginen ist es keine Caponata!

Involtini di Peperoni

4 rote Peperoni (Paprika)
400g Ricotta
1 Knoblauchzehe, gepresst
1 kleines Bund Minze, fein geschnitten
feines Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl extra vergine
Aceto Balsamico Tradizionale

Die Peperoni im Ganzen im vorgeheizten Ofen bei 230 Grad Umluft mit Grillfunktion schmoren. Wenn die Oberseite schwarz wird (nach etwa 10 Minuten), um eine Vierteldrehung wenden. Sobald die Haut auf allen Seiten schwarz ist (nach rund 40 Minuten), aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech 15 Minuten auskühlen lassen. Den Stiel mitsamt den Kernen herausziehen, die Haut abziehen und die Peperoni in vier Streifen teilen.

Anmerkung: Wir haben die gerösteten und gehäuteten roten Paprika im Glas, super easy.

Den Ricotta mit Knoblauch, Minze, Salz und Pfeffer durchrühren. Je 1 Esslöffel der Ricottamasse auf die Peperonistreifen geben und die Streifen zu Röllchen formen. Etwas Olivenöl und ein paar Tropfen Balsamicoessig über die Röllchen geben, salzen, pfeffern, genießen.

Glasierte Miso-Pilze auf Erbsenpüree

Für 2 Personen

Für das Erbsenpüree:

450g TK-Erbsen
2 Zweige Basilikum (etwa 10 Blätter)
2 EL Crème Fraîche
Salz

Für die Pilze:

300g Pilze (Shimeji, Enoki, Shiitake, Champignons, Kräuterseitlinge)
3 TL Miso-Butter (Rezept siehe unten)
1 TL Portwein
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Die Erbsen mit etwas Wasser in einen Topf geben und bei geschlossenem Deckel etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Abgießen, dabei die Kochflüssigkeit auffangen.

Das Basilikum kurz überbrausen, trocken schütteln und in Streifen schneiden.

In einer Schüssel die Erbsen mit der Crème fraîche und dem Basilikum pürieren. Mit Salz abschmecken.

Die Pilze mit einem sauberen Küchentuch abwischen oder mit einer Pilzbürste säubern. Die erdigen Füße der Pilze abschneiden, größere Pilze in Scheiben schneiden. Die Stiele der Shiitake ganz entfernen.

In einer Pfanne 2 TL-Miso-Butter schmelzen. Die Pilze dazugeben und gut umrühren. Nach etwa 2 Minuten den Portwein zugießen und ca. 10 Minuten weiterdünsten.

Miso-Butter

70g Butter, zimmerwarm
1 EL Hacho Miso (oder Miso nach Wahl)

Mit einer Gabel das Miso unter die weiche Butter rühren. Vor dem Servieren kalt stellen.

Pasta al Ragu

Für 4 Personen:

2-3 EL gutes Olivenöl
500g Hackfleisch (ca. 20% Fettanteil)
100g Speck, gewürfelt
1 mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt
2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
1 Stangensellerie, fein gewürfelt
1 Karotte, fein gewürfelt
2 EL Tomatenmark
240ml Rotwein
400g gestückelte Tomaten
360ml Hühnerbrühe (ggf. etwas mehr)
240ml Milch
2 TL Oregano, getrocknet
2 Lorbeerblätter
Prise Muskatnuss
Salz, Pfeffer
2-3 EL Parmesan, gerieben

Die Zwiebel, Knoblauch, Stangensellerie und Karotte fein würfeln und zur Seite stellen. Den Speck fein würfeln und ebenfalls zur Seite stellen. Das Hackfleisch mit einem Stück Küchenpapier abtupfen, damit das Fleisch möglichst trocken ist.

Das Öl in einen großen Topf geben und erhitzen. Das Hackfleisch dazugeben und in größere Portionen zerteilen, aber nicht gleich komplett zerbröseln. Das Fleisch so lange anbraten, bis

es leicht gebräunt ist. Wenn das Fleisch im Inneren der größeren Stücke noch etwas pink ist, dann ist das ok. Aus dem Topf nehmen und zur Seite stellen. Den gewürfelten Speck in den Topf geben und auslassen. Sobald der Speck kross und etwas gebräunt ist, die gewürfelten Zwiebeln, Knoblauch, Stangensellerie und Karotten dazugeben und mit anbraten, bis das Gemüse weich ist. Das Fleisch zurück in den Topf geben. Das Tomatenmark dazugeben, gut verrühren und kurz mit anbräunen. Den Wein zum Topf dazugeben, unterrühren und einkochen lassen. Die Flüssigkeiten sollten so gut wie komplett verkocht sein und das Fleisch in kleine Stücke zerfallen sein. Die Tomaten, Hühnerbrühe und Milch dazugeben und unterrühren. Den Oregano, die Lorbeerblätter und Muskatnuss dazugeben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und dann für etwa 3 Stunden köcheln lassen. Sollte die Soße zu stark an Flüssigkeit verlieren, noch etwas Brühe dazugeben. Vor dem Servieren den Parmesan dazugeben und ggf. noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pasta (al dente) kochen und mit der Bolognese Soße und noch etwas mehr Parmesan servieren. Die Soße kann einige Tage vorab zubereitet werden und im Kühlschrank gelagert werden. Reste kann man auch gut einfrieren.

Schokoladen-Sojasaucen-Konfekt

Für 20 kleine Würfel

140g Zartbitterschokolade
60ml Sahne
1 TL natürlich gebraute Sojasauce
3 EL Kakaopulver

Schokolade grob hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen.

Sahne und Sojasauce unterrühren. Schokoladen-Mischung in eine mit Folie ausgelegte Form (ca. 10 x 10 cm) füllen und abgedeckt im Kühlschrank mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Schokoladen-Mischung aus der Form lösen, in ca. 2 x 2cm große Würfel schneiden, rundherum mit Kakaopulver bestäuben und nach Wunsch zu frischen Beeren und mit Minze garniert servieren.

Rezeptideen von

City and more