

Melonensüppchen mit frischem Ingwer und Schinkensplitter

Rezept:

- » 1 sehr reife Melone (am besten Honigmelone od. Gavaillon)
- » 30 g frischer Ingwer » 5 Scheiben gut getrockneter Serrano

Zubereitung:

Die Melone halbieren, entkernen und Achteln. Das Fruchtfleisch von der Schale trennen, den Ingwer schälen und in kleine Stücke schneiden. Einige Melonenstücke in kleine Würfel schneiden.

Geben Sie den Ingwer und die restliche Melone in einen Mixer und mahlen sie alles sehr fein. Die Masse anschließend durch ein Sieb geben.

Der getrocknete Serrano wird in kleine Stifte geschnitten.

Anrichten:

Einige kleine Würfel der Melone in ein hohes Glas geben und das Melonensüppchen darüber gießen.

Das Glas mit den fein geschnittenen getrockneten Serranostiften verzieren und servieren

Weinempfehlung:

2007 Mosecco Perlwein trocken, Staffelter Hof, Kröv

Mousse von Avocado mit Wasabi und geräucherter Forelle

Rezept:

- » 2 sehr reife Avocados » Olivenöl » Wasabisenf » Wasabipulver » Geräucherte Forelle oder geräucherter Aal » Weißer Staudensellerie (wenn möglich) » 1 Zitrone » Ruccola » Pfeffer, Salz, gutes Olivenöl und alten Balsamico Essig » Parmesansplitter

Zubereitung:

Die Avocados vom Kern und der Schale befreien. Das Fleisch der Avocados mit dem Olivenöl und dem Saft der Zitrone fein mahlen, bis eine Paste entsteht.

Den weißen Staudensellerie waschen und in kleine Würfel schneiden. Sie können kurz in kochendes Wasser getaucht werden, nicht zu lange, denn sie müssen knackig bleiben Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Wasabisenf und das Wasabipulver zufügen. Die geräucherte Forelle - bzw. den Aal - falls erforderlich,

von der Haut befreien und in ca. 3 cm große Stücke schneiden.

Anrichten:

Mit zwei Löffel eine schöne Kugel von der Mousse formen und auf einen Teller legen. Wenn vorhanden kann dies auch mit einem Eisportionierer geschehen.

Ein wenig Olivenöl darüber geben. Die Forellen- oder Aalstücke um die Mousse garnieren. Ruccola mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl und Balsamico abschmecken. Parmesansplitter (oder Grano Padano) zufügen und den Teller damit garnieren.

Weinempfehlung:

2007 Rivaner Q.b.A. trocken, Staffelter Hof, Kröv

Schweinefleisch mit Rosé

Rezept

- » 150 g Schweinefleisch pro Person » Zwiebel und Möhre » Apfel » Rosé » Scheiben Weißbrot » Senf » Butter oder Olivenöl » Lorbeerblatt, Thymian » Salz, Pfeffer und Muskatnuss » Kalbsfond » Tabasco

Zubereitung:

Zwiebel und Möhren schälen und in mittelgroße Stücke schneiden. Das Schweinefleisch grobe in Stücke schneiden und in der vorgewärmten Wokpfanne mit Olivenöl oder Butter kurz und kräftig anbraten. Das Fleisch soll gut gebräunt sein. (Achtung: Nicht kochen!) Anschließend aus dem Wok holen und in einer Schüssel abgedeckt warm halten (bei kleinen Portionen geht das auch zwischen 2 tiefen Tellern.

Die Möhren und ein wenig später die Zwiebel in den Wok geben und garen lassen, bis die Zwiebel glasig sind.

Den Apfel schälen, in kleine Würfel schneiden und zu den Zwiebeln und Möhren hinzu geben.

Den Rosé und den Kalbsfond zufügen und sacht köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und einigen Tropfen Tabasco abschmecken.

Den Thymian mit den Lorbeerblättern zu einem Sträußchen zusammen binden und in Pfanne dazu geben. Anschließend das Fleisch in die köchelnde Soße geben und das Ganze ca. 30 Minuten sacht kochen lassen.

Danach die Brotscheiben mit Senf bestreichen, in kleine

Harry's Rezepte zur Boote Polch Hausmesse

Harry's
Restaurant

Stücke schneiden und in die köchelnde Masse geben.

Die Soße evtl. noch mit etwas Roux binden und aufkochen lassen. Anschließend den Strauß mit Thymian und Lorbeer heraus holen.

Anrichten:

Das Gericht lässt sich hervorragend einen Tag vorher zubereiten und schmeckt besonders gut, wenn es mindestens eine Nacht ruhen konnte. Es lässt sich auch hervorragend länger kühl aufbewahren.

Zusammen mit etwas Rosé können dann die gewünschten Portionen gewärmt und gemeinsam mit gekochten Kartoffeln serviert werden.

Weinempfehlung:

2007 Rosé Q.b.A. trocken, Staffelter Hof, Kröv

Hähnchenfilet mit buntem Gemüse Kokosmilch und Ingwer

Zutaten:

» 2 Hähnchenfilet » Olivenöl » 1 Möhre » 1 große Zwiebel
» 1 gelbe, 1 grüne, 1 rote Paprika » 1 Zucchini » Kokosmilch
» 100 g Champignons » 50 g frischer Ingwer » Sojasauce
» Schnittlauch

Küchenmaterial:

» 2 Wokpfannen (am besten antihaf) » 2 Schüsseln » Brett und Messer » Kochlöffel » Salzstreuer und Pfeffermühle

Zubereitung:

Das Gemüse in Würfel schneiden. Zwiebel und Möhre in einer Schüssel mit Olivenöl besprühen und ziehen lassen.

Paprika, Zucchini, Champignons und Ingwer in der anderen Schüssel mit Olivenöl marinieren. Gut mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Hähnchenfilet in Würfel schneiden, mit Olivenöl und Sojasauce (Kikkoman) marinieren (Diese Vorbereitungen können bereits zuhause fertiggestellt werden. Mariniert mit Olivenöl bleiben Gemüse und Fleisch im Kühlschrank einige Tage frisch.).

Das in Würfel geschnittene Hähnchenfilet mit Olivenöl in der 1. Wokpfanne anbraten, bis es leicht Farbe annimmt, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Sojasauce ablöschen. Danach in die 2. Wokpfanne umfüllen und langsam weiter garen lassen.

Zuerst die Zwiebel und die Möhre Olivenöl anbacken und gut garen lassen. Wenn die Zwiebel glasig wird

kann das restliche Gemüse dazu geben. Das Ganze noch ein wenig Garen lassen und mit Sojasauce ablöschen und die Kokosmilch langsam zufügen.

Das Gemüse auf das Hähnchenfleisch geben und gemeinsam noch ein wenig ziehen lassen. Schnittlauch fein schneiden und darüber streuen. Schnell servieren.

Weinempfehlung:

2007er, Kröv Letterlay, Riesling Spätlese feinherb, Staffelter Hof, Kröv

Rissotto mit Serrano

Zutaten:

» 300 g Rissottoreis » Olivenöl » 4 Tomaten » 1 Zwiebel » 1/2 Möhre » 1 kleine Zucchini » 1/2 Aubergine » kleine Peperoni
» 2 dl Weißwein » 1 Liter Gemüsebrühe » Parmesankäse
» p. P. 3 fein geschnittene Scheiben Serrano » frischer Kerbel und Basilikum

Küchenmaterial:

» 1 Wokpfanne (am besten antihaf beschichtet) » Brett und Messer » Kochlöffel » Salzstreuer und Pfeffermühle

Zubereitung:

Zwiebel, Zucchini, als Tipp: Pilze (wenn möglich Pfifferlinge) und Auberginen in Würfel schneiden. Möhre sehr fein schneiden. Das Gemüse im Wok stark anbraten. Peperoni fein schneiden und zugeben den Reis zufügen und mit anbraten. Gut würzen und mit 1/2 Liter Gemüsebrühe begießen.

Das ganze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren weiter kochen lassen. Dabei darauf achten, dass die Mischung aus Gemüse und Reis nicht zu trocken wird. Nach und nach die restliche Gemüsebrühe hinzufügen. Das Ganze so lange weiter kochen lassen, bis die Flüssigkeit aufgenommen und der Reis gar ist.

Tomaten schälen und die Kerne entfernen, in Würfel schneiden. Kerbel und Basilikum fein hacken und an das Gemüse geben.

Das Gemüse warm auf den Tellern anrichten und mit Parmesan bestreuen.

Pro Person 3 Scheiben fein geschnittenen Serrano auf die Teller legen.