

KAY-HENNER MENGE

Stilvoll anrichten

Kreative Rezepte
eindrucksvoll inszeniert

südwest^o



Inhalt

Einführung 4

Vorspeisen 6

In den Ring treten von vielen Landesküchen inspirierte
Appetithappen – klein, fein, rund.

Hauptgerichte 26

Hochgenuss im Ring: Geschichtet treffen sich verschiedenste
Farben, Aromen und Konsistenzen.

Desserts 52

Perfekt geformt kommen zarte Mousse und Creme ebenso
wie Minigebäck aus dem Garnierring.

Rezeptregister 63

Impressum 64

Liebevoll zubereiten und formvollendet präsentieren!

Mit dem Garnierring
in Form gebrachte Gerichte
immer direkt auf dem Teller
anrichten, auf dem Sie auch
servieren. Beim Umsetzen
könnten die Speisen sonst
zerstört werden.

An einem gedeckten Tisch zu sitzen, der mit edler Tischwäsche, feinem Besteck und Porzellan und funkelnden Gläsern, in denen sich das Kerzenlicht widerspiegelt, gestaltet wurde, gibt feinem Essen einen stilvollen Rahmen. Das Essen delikater zuzubereiten, ist das eine, es ansehnlich anzurichten das andere. Dabei gehört nicht viel dazu, Speisen geschmackvoll auf den Teller zu bringen, wenn man ein paar Grundsätze beachtet.

Mit den **Garnierringen** haben Sie wunderbare Hilfsmittel zur Hand, mit denen Sie Ihr Rezept ganz einfach und effektiv in Szene setzen können. Nach einem erstmaligen Reinigen in Spülwasser sind die Ringe gebrauchsbereit. Sie können mit ihnen kalte und heiße Gerichte anrichten, Cremes darin gelieren lassen oder Küchlein darin backen.

Für warme Speisen empfiehlt es sich, auf jeden Fall das Geschirr **vorzuwärmen**. Denn das Arrangieren der Speisen auf dem Teller benötigt meist etwas Zeit, in der das Essen schnell abkühlen würde. Nach dem Anrichten in den Ringen ist beim **Abheben** eine ruhige Hand gefragt, damit die Dekoration nicht in Mitleidenschaft gezogen wird. Manchmal kann es auch sinnvoll sein, die Garnierringe erst nach dem Platzieren der Teller am Tisch abzuheben.

In der Gastronomie wird oft der Satz gebraucht: »**Der Tellerrand gehört dem Service!**« Diesen Grundsatz zu beherzigen ist sinnvoll, denn der Teller muss von der Küche zum Tisch gebracht werden, und dabei sollte man ihn auch anfassen können, ohne das Gesamtarrangement

zu zerstören. Zudem ergibt sich eine unschöne Optik, wenn die einzelnen Speisekomponenten rundherum auf dem Teller angeordnet werden, die Mitte aber nahezu frei bleibt. Hilfreich ist es daher, ein **Zentrum auf dem Teller** zu bilden, in das man den Hauptbestandteil des Gerichtes anrichtet. Rundherum können Sie anschließend die weiteren Komponenten verteilen.

»**Weniger ist oft mehr!**« Nicht alle Bestandteile eines Rezeptes müssen auf einmal auf dem Teller angerichtet werden. Wird ein Gericht **mit Sauce** serviert, empfiehlt es sich, gerade nur so viel davon auf den Teller zu geben, dass die Speise damit umrahmt oder verziert wird. Die übrige Sauce serviert man separat in einer Sauciere. Gleiches gilt für die anderen Rezeptkomponenten: Richten Sie nur so viel auf einem Teller an, dass dieser nicht überladen wirkt. Was übrig bleibt, wird extra gereicht.

Die Garnierringe werden mit Hilfe von Esslöffeln gefüllt. Kurz vor dem Servieren werden die Ringe vorsichtig abgehoben.





Vorspeisen

Kulinarischer Vorspeisen-Wettstreit im Zeichen der Ringe: Mexikanische Avocado-creme auf Knusperboden, ein asiatischer Hähnchensalat oder italienisch inspirierte Tomaten-Ricotta-Törtchen warten darauf, von Ihnen in Szene gesetzt und bewertet zu werden. Möge die beste Vorspeise gewinnen!



Basilikummousse mit Tomatengelee und Parmesan Crackern

Für 2 Portionen

1 gehäufte EL Pinienkerne
20 g Parmesan, frisch gerieben
2 Blatt Gelatine
1 kleines Bund Basilikum (30 g)
und Basilikumblättchen
für die Garnitur
2 EL Olivenöl
80 g saure Sahne
80 g Sahnejoghurt
Fleur de Sel, Pfeffer
50 g Sahne
Öl für die Ringe
200 g Tomaten
1/2 Knoblauchzehe, geschält
4–5 EL helle Balsamicoreme
Tabascosauce

Zubereitungszeit:
ca. 1 Std. (plus Wartezeiten)

ZUBEREITUNG

1 Backofen auf 180 °C vorheizen. Pinienkerne hacken und mit dem Parmesan mischen. Mithilfe der kleineren Garnierringe auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech 2 Plätzchen formen. Ringe entfernen, Plätzchen im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160 °C) 8 bis 10 Minuten goldbraun backen. Cracker auf dem Blech abkühlen lassen.

2 1 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Basilikumblättchen abzupfen, mit 1 Esslöffel Öl, saurer Sahne und Joghurt pürieren. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Ausgedrückte Gelatine bei kleiner Hitze auflösen. 2 Esslöffel Basilikumsahne unterrühren, dann diese Mischung unter die übrige Masse rühren, kalt stellen. Sahne steif schlagen. Wenn die Basilikummasse zu gelieren beginnt, unterheben. Auf Tellern in die leicht geölten größeren Garnierringe geben. 1 Stunde kalt stellen.

3 1 Blatt Gelatine wie oben einweichen. Tomaten 30 Sekunden in kochendes Wasser geben, abschrecken und abziehen. Tomaten entkernen, Fruchtfleisch klein würfeln. 1 Esslöffel Öl in einem Topf erhitzen, Tomaten zugeben, Knoblauch dazu pressen. Unter Rühren 5 Minuten bei kleiner Hitze dünsten. Mit 1 Teelöffel Balsamicoreme, Tabasco und Fleur de Sel würzen. Tomaten und die ausgedrückte Gelatine in einem Rührbecher pürieren, durch ein feines Sieb passieren. Auf die Basilikumousse geben, 3 Stunden kühl stellen. Ringe vorsichtig lösen und abheben. Mit Balsamicoreme, Basilikumblättchen und Crackern garnieren.

Das Foto zu diesem Rezept finden Sie auf den Seiten 6/7

Tomaten-Ricotta-Törtchen mit Pinienkernen

ZUBEREITUNG

1 Ofen auf 120 °C vorheizen. Tomaten in kochendem Wasser je 15 Sekunden blanchieren, abschrecken und abziehen. Tomaten vierteln und entkernen. Viertel längs halbieren, nebeneinander in eine gefettete ofenfeste Form legen. Oreganoblättchen hacken. Tomaten mit Oregano, Zitronenschale und je 1 Prise Zucker, Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Mit 3 Esslöffeln Öl beträufeln. Im heißen Ofen (unten, Umluft 100 °C) 2 1/2 Stunden trocknen. Dabei immer wieder die Ofentür kurz öffnen. Tomaten abkühlen lassen. Ofen auf 200 °C vorheizen.

2 Aus dem Blätterteig mit einem der größeren Garnierringe 2 Plätzchen ausstechen, nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit einer Gabel mehrfach einstechen. Teig mit Backpapier und je einem ebenen Förmchen leicht (!) beschweren. Im Ofen (Mitte, Umluft 180 °C) 15 bis 18 Minuten goldgelb backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

3 Inzwischen die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldgelb rösten. Zwei Drittel der Pinienkerne fein hacken. Mit Ricotta, Zitronensaft, 1 Esslöffel Öl und Käse cremig rühren. 12 große Basilikumblättchen, 4 Esslöffel Öl, Fond und etwas Fleur de Sel pürieren. Ricottacreme und Tomaten mithilfe der Garnierringe abwechselnd auf die Plätzchen schichten. Mit etwas Basilikumöl beträufeln und mit übrigen Pinienkernen, Basilikumöl, kleinen Basilikumblättchen und Tapenade garnieren.

Für 2 Portionen

4 Flaschentomaten (400 g)
Fett für die Form
2 EL Oreganoblättchen
1/2 TL Bio-Zitronenschale,
fein abgerieben
Zucker
Fleur de Sel, schwarzer Pfeffer
8 EL gutes Olivenöl
1 Platte TK-Blätterteig
(rechteckig, 75 g), aufgetaut
3 EL Pinienkerne
120 g Ricotta
1–2 TL Zitronensaft
2 EL junger Grana Padano,
frisch gerieben
12 große Basilikumblätter und
einige kleine zum Garnieren
2 EL Gemüsefond
1–2 EL Tapenade

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.
(plus Trockenzeit)

Zandertatar mit Radieschensalat und Tofu-Kürbiskern-Sauce

Für 2 Portionen

180 g frisches Zanderfilet
3–4 Stiele Estragon
Fleur de Sel, Pfeffer
2 EL natives Rapsöl
1/2 TL fein abgeriebene
Bio-Zitronenschale
6 TL Zitronensaft
1 EL Kürbiskerne (10 g)
100 g Seidentofu (Naturkostladen)
3–4 EL geröstetes Kürbiskernöl
1/2 Bund Radieschen
1 EL sehr feine
Schnittlauchröllchen

Zubereitungszeit:
ca. 1 Std. (plus Kühlzeit)

ZUBEREITUNG

1 Zander eventuell entgräten und abgedeckt 30 Minuten tiefkühlen. Anschließend den Zander in kleine Würfel schneiden. Den Estragon waschen, trocknen, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Zander, etwas Fleur de Sel und Pfeffer, Estragon, 1 Esslöffel Rapsöl und Zitronenschale mischen. 2 Teelöffel Zitronensaft unterrühren. Abgedeckt kalt stellen.

2 Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis die Kerne knacken. Kerne im Blitzhacker fein hacken. Abgetropften Tofu, 1 bis 2 Teelöffel Zitronensaft und 2 Esslöffel Kürbiskernöl fein pürieren, salzen und pfeffern. Kürbiskerne unterrühren. Abgedeckt kalt stellen.

3 Radieschen putzen, waschen und in 1/2 Zentimeter große Würfel schneiden. 2 Teelöffel Zitronensaft, etwas Fleur de Sel und Pfeffer sowie 2 Esslöffel Rapsöl verrühren und mit Radieschenwürfeln und Schnittlauch mischen.

4 Zandertatar mithilfe der kleinen Garnierringe auf Tellern anrichten, große Ringe darum stellen. Radieschensalat im Zwischenraum verteilen. Jeweils beide Ringe abheben und je etwas Tofu-Kürbiskern-Sauce und Kürbiskernöl darum verteilen.





Asiatischer Hähnchensalat mit Papaya

ZUBEREITUNG

1 Fleisch trocken tupfen und mit 1 Esslöffel Sojasauce und etwas Cayennepfeffer würzen. In 1 Esslöffel heißem Öl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 5 Minuten goldbraun braten, in der Pfanne abkühlen lassen.

2 Ingwer dünn schälen und fein reiben. Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und fein hacken. Die Limette heiß waschen, trocknen und 1/2 Teelöffel Schale fein abreiben. 2 Esslöffel Limettensaft auspressen. Limettensaft, Limettenschale, Ingwer, Chili, 2 Esslöffel Sojasauce und 2 Esslöffel Sesamöl verrühren.

3 Paprika putzen, entkernen und halbieren. Paprika quer in feine Scheiben hobeln. Frühlingszwiebel putzen, waschen und das Weiße und Hellgrüne schräg in feine Ringe schneiden. Papaya entkernen, Kerne zwischen Küchenpapier trocken reiben, beiseite stellen. Die Papaya schälen, längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Papaya, Paprika, Frühlingszwiebel und Sauce vorsichtig mischen.

4 Erdnüsse grob hacken. Hähnchenbrust mithilfe von zwei Gabeln zerzupfen. Beides unter den Salat heben. Minze waschen, trocknen, Blättchen abzupfen und (bis auf einige kleine Blättchen) unterheben.

5 Gurke waschen, streifig schälen und in dünne Scheiben hobeln. Rand der größeren Garnierringe so mit Gurkenscheiben auslegen, dass sie je zur Hälfte überlappen. Salat im Gurkenring anrichten und mit Papayakernen und Minzblättchen garnieren.

Für 2 Portionen

1 Hähnchenbrustfilet (ca. 150 g)
 3 EL helle Sojasauce
 Cayennepfeffer
 3 EL natives Sesamöl
 10 g frischer Ingwer
 1/2–1 rote Chilischote
 1 Bio-Limette
 1/2 rote Paprikaschote
 1 Frühlingszwiebel
 1/2 reife Papaya (150 g)
 30 g geröstete, gesalzene
 Erdnusskerne
 4–6 Stiele Pfefferminze
 100 g Salatgurke

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Scharfer Obatzter mit Apfel im Käsering

Für 2 Portionen

1 Laugenstange
70 g weiche Butter
1/2 TL Kümmelsamen
60 g Bergkäse
1/2 rotschaliger Apfel (60 g)
2 TL Zitronensaft
100 g reifer Camembert
50 g Romadur
1 kleine Schalotte
1/2 TL edelsüßes Paprikapulver
1/2 TL Harissa-Paste
2–3 EL Weizenbier
Salz
kleine Radieschen zum Servieren

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

ZUBEREITUNG

1 Backofen auf 200 °C vorheizen. Laugenstange schräg in 1/2 Zentimeter dünne Scheiben schneiden – das geht am besten mit einer Brotschneidemaschine. Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. 30 Gramm Butter zerlassen, Kümmel unterrühren, Laugenscheiben damit bepinseln und im heißen Backofen (Mitte, Umluft 180 °C) 6 bis 8 Minuten goldbraun rösten. Laugenchips auf einem Gitter abkühlen lassen.

2 Inzwischen den Bergkäse reiben. Backpapier auf dem Blech abwechseln. Käse in zwei Bahnen von je 26 Zentimeter Länge auf das Papier streuen. Im heißen Ofen in 4 bis 5 Minuten schmelzen lassen, bis der Käse zu bräunen beginnt. Käsestreifen mit einer flachen Palette abheben, um je einen der kleineren Garnierringe legen und abkühlen lassen.

3 Apfel halbieren, nicht schälen, und das Kerngehäuse heraus schneiden. Den Apfel in sehr kleine Würfel (Brunoise) schneiden und sofort mit dem Zitronensaft mischen. Camembert und Romadur würfeln und mit einer Gabel zerdrücken. Schalotte schälen und fein würfeln. Apfel zwischen Küchenpapier trocken tupfen.

4 40 Gramm Butter mit Paprikapulver und Harissa mischen. Schalotten, Camembert und Romadur unterarbeiten. Apfelwürfel und Bier unter den Obatzten mischen, eventuell salzen. In den Käseringen anrichten und mit Laugenchips und Radieschen garnieren.





Dreierlei Tatar mit Limetten-Mayonnaise

ZUBEREITUNG

1 Fischfilets abgedeckt 30 Minuten tiefkühlen. Limetten heiß waschen, trocknen, 2 Teelöffel Schale fein abreiben, 6 Esslöffel Saft auspressen. Ei, Senf, 1 Esslöffel Limettensaft, etwas Fleur de Sel, neutrales Öl und 5 Esslöffel Sesamöl in einem Becher mit dem Pürierstab cremig-dicklich aufmixen, ohne den Stab zu bewegen. Pürierstab dann langsam auf- und abziehen und alles zur cremigen Mayonnaise mixen. Mit Cayennepeffer und eventuell Limettensaft abschmecken, kalt stellen. Sesam in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren goldbraun rösten, abkühlen lassen.

2 Avocado halbieren, entkernen und schälen. Fruchtfleisch klein würfeln, sofort mit 1 Esslöffel Limettensaft mischen. Korianderblättchen waschen und trocknen. Abgezupfte Blättchen hacken und untermischen. Mit 1/2 Teelöffel Limettenschale, Fleur de Sel und Cayennepeffer würzen.

3 Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Hellgrünes und Weißes fein schneiden. Fischfilets getrennt voneinander fein würfeln. Jeweils mit der Hälfte der Zwiebeln und je etwas Limettenschale, Fleur de Sel und Cayennepeffer mischen. Erst je 2 Teelöffel Sesamöl, dann 1 bis 2 Teelöffel Limettensaft untermischen.

4 Rote-Bete-Blätter verlesen, waschen und trocken schleudern. Sesam unter die Limetten-Mayonnaise mischen. Tatar mithilfe der kleineren Garnieringe anrichten: Je 1 gehäuften Esslöffel Thunfisch, Avocado und Lachs einschichten und leicht glatt streichen. Mit Limetten-Mayonnaise und Rote-Bete-Blättern garnieren.

Für 2 Portionen

je 100 g Thunfischfilet und Lachsfilet (Sushiqualität)

2 Bio-Limetten

1 ganz frisches Ei (Größe M)

1 TL mittelscharfer Senf

Fleur de Sel

5 EL neutrales Öl

7 EL natives Sesamöl

Cayennepeffer

2 TL Sesamsamen

1 reife Avocado

1/2 Bund Koriandergrün

2 Frühlingszwiebeln

50 g feine Rote-Bete-Blätter

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Linsensalat mit gebratener Lyoner Wurst

Für 2 Portionen

ZUBEREITUNG

180 ml Gemüsefond
1 kleines Lorbeerblatt
80 g kleine grüne Linsen
(Puylinsen)
1 kleine Kartoffel (60 g)
1/2 Möhre (60 g)
1/2 Pastinake (60 g)
1 Frühlingszwiebel
1/2 kleiner säuerlicher Apfel (60 g)
1 TL Zitronensaft
Salz, Pfeffer
1 EL Apfelessig
2 EL natives Rapsöl
2 EL Mayonnaise
2 EL saure Sahne
2 EL Estragonsenf
150 g Lyoner Wurst
(oder Fleischwurst)
1 EL Öl

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

1 Fond und Lorbeer aufkochen. Die Linsen in einem Sieb kalt abspülen, im Fond zugedeckt aufkochen und bei milder Hitze 30 bis 35 Minuten kochen lassen. Kartoffel waschen und ungeschält in Wasser 20 Minuten zugedeckt kochen lassen.

2 Inzwischen Möhre und Pastinake schälen. Beides in sehr kleine Würfel (Brunoise) schneiden. Frühlingszwiebel putzen, waschen und fein würfeln. Möhre, Pastinake und Frühlingszwiebel in kochendem Salzwasser 1 bis 2 Minuten blanchieren, kalt abschrecken und in einem Sieb sehr gut abtropfen lassen. Apfel waschen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Apfel ungeschält in ebenso kleine Würfel wie das Gemüse schneiden und mit dem Zitronensaft mischen.

3 Kartoffel pellen und fein reiben. Linsen in eine Schüssel geben, Lorbeer entfernen. Gemüse und Kartoffeln untermischen, salzen und pfeffern. Erst Essig, dann Öl, dann die Apfelwürfel untermischen. Abgedeckt beiseite stellen.

4 Mayonnaise, saure Sahne und Senf verrühren. Lyoner Wurst in 1/2 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Eine Grillbratpfanne erhitzen, Öl darin zerlaufen lassen. Lyoner-Wurst-Scheiben darin auf jeder Seite 1 bis 2 Minuten braten. Linsensalat mithilfe der größeren Garnieringe auf Tellern anrichten. Lyoner Wurst darumlegen und mit Estragonsenfcreme garnieren.

Kartoffelrosetten mit Sellerie-Speck-Tatar

ZUBEREITUNG

1 Schalotte schälen und fein würfeln. In kochendem Wasser 30 Sekunden blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Aceto balsamico, je etwas Salz und Pfeffer verrühren. Walnussöl unterschlagen, Schalotten unterrühren, Vinaigrette beiseite stellen.

2 Knollensellerie schälen, Staudensellerie putzen. Beides in sehr kleine Würfel (Brunoise) schneiden. In kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Speck in ebenso kleine Würfel schneiden. Selleriewürfel zwischen Küchenpapier trocknen und mit den Speckwürfeln mischen. Mit 1 bis 2 Esslöffeln Vinaigrette mischen, sodass das Tatar gerade zusammenhält.

3 Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Scheiben überlappend zu zwei flachen Rosetten legen und andrücken. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Kartoffelrosetten darin bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldgelb braten.

4 Inzwischen den Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Salat zerzupfen und mit der restlichen Vinaigrette mischen. Kartoffelrosetten auf Küchenpapier kurz entfetten, salzen und auf zwei Teller legen. Sellerie-Speck-Tatar mithilfe der kleineren Garnieringe auf den Rosetten anrichten. Meerrettich schälen und mit einem Messerrücken in feinen Streifen darüberschaben (oder auf der Haushaltsreibe raspeln). Salat dazu anrichten.

Für 2 Portionen

- 1 kleine Schalotte
- 2 EL weißer Aceto balsamico
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Walnussöl
- 100 g Knollensellerie
- 1 kleine Stange Staudensellerie (60 g)
- 150 g Südtiroler Bauernspeck, in 3 mm dicken Scheiben
- 2 Kartoffeln (à ca. 80 g)
- 3 EL Öl zum Braten
- 50 g Salat nach Saison (z.B. Brunnenkresse, Rucola, Feldsalat, Frisée)
- 1 kleines Stück Meerrettich (ca. 20 g)

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Zucchinihäckerle mit Chorizochips und Rucola

Für 2 Portionen

- 300 g Zucchini
- 1 Stange Staudensellerie (60 g)
- 1 Schalotte
- 1/2 Knoblauchzehe
- 4 EL Olivenöl
- Fleur de Sel, Pfeffer
- 8 große Scheiben Chorizo
- 6 Stiele Petersilie
- 40 g Manchego (spanischer Hartkäse)
- 2 EL weißer Aceto balsamico
- 1/2 TL Dijonsenf
- 8–10 Kirschtomaten
- 30 g feiner Rucola

Zubereitungszeit:
ca. 30 Min. (plus Kühlzeit)

ZUBEREITUNG

1 Zucchini putzen, waschen, längs halbieren, das weiche Innere und die Kerne entfernen. Fruchtfleisch fein würfeln. Sellerie putzen, waschen und auch fein würfeln. Schalotte und Knoblauch schälen. Schalotte sehr fein würfeln. In 2 Esslöffeln heißem Öl bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Knoblauch fein hacken, mit Zucchini und Sellerie zugeben. 5 bis 6 Minuten unter Rühren dünsten, ohne dass das Gemüse Farbe nimmt. In einer Schüssel mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen, abkühlen lassen.

2 Ofen auf 200 °C vorheizen. Chorizo auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit Backpapier abdecken, mit einem zweiten Blech beschweren. Im heißen Ofen (Mitte, keine Umluft) 8–10 Minuten knusprig braten. Vom Blech nehmen und abkühlen lassen. Petersilie waschen, trocknen und abgezupfte Blättchen hacken. Unter das Gemüse mischen.

3 Die Hälfte vom Manchego am besten mit einem Sparschäler fein hobeln, beiseite stellen. Restlichen Käse fein reiben, unter das Zucchinihäckerle rühren und die Mischung 30 Minuten kalt stellen.

4 Aceto balsamico, Senf, Fleur de Sel, Pfeffer und 2 Esslöffel Olivenöl verrühren. Tomaten 10 Sekunden in kochendes Wasser geben, abschrecken und abziehen. Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern. Zucchinihäckerle mithilfe der größeren Garnieringe auf Tellern anrichten, Tomaten mit dem Stielansatz nach unten daraufsetzen. Chorizochips zerbrechen. Chorizo und Rucola zwischen die Tomaten stecken. Mit gehobeltem Manchego und Vinaigrette garnieren.





Käseschaumsuppe mit Bündner-Fleisch-Tatar

ZUBEREITUNG

1 Möhre und Staudensellerie putzen und in sehr kleine Würfel (Brunoise) schneiden. In kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Bündner Fleisch in ebenso kleine Würfel schneiden. Gemüsewürfel zwischen Küchenpapier trocknen, mit den Fleischwürfeln mischen. Hälfte der Sprossen hacken und untermischen. Apfel-Balsamico und Öl verrühren und so viel untermischen, dass das Tatar gerade zusammenhält. Abgedeckt beiseite stellen.

2 Sahne steif schlagen und kalt stellen. Den Käse fein reiben. Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf zerlassen, Schalotten und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze glasig braten. Wein zugeben und auf die Hälfte reduzieren. Fond zugeben und das Ganze aufkochen.

3 Den Käse unter ständigem Rühren in der Suppe schmelzen lassen. Suppe mit einem Mixstab zuerst fein pürieren, dann nach und nach die Sahne unterpürieren. Suppe eventuell salzen und mit 1 Prise Cayennepfeffer würzen.

4 Tatar mithilfe der kleineren Garnieringe in tiefen Tellern anrichten, mit den restlichen Sprossen garnieren. Suppe erneut aufmixen und um die Ringe gießen. Ringe erst bei Tisch vorsichtig vom Tatar lösen und abheben.

Für 2 Portionen

1/2 Möhre (60 g)
 1 kleine Stange Staudensellerie (60 g)
 Salz
 150 g Bündner Fleisch (oder Bresola), in 3 mm dicken Scheiben
 40 g Radieschensprossen (oder Lauchsprossen)
 1–2 EL Apfel-Balsamico
 1–2 EL natives Rapsöl
 100 g Sahne
 100 g milder Hartkäse (z.B. junger Grana Padano)
 1 Schalotte
 1/2 Knoblauchzehe
 1 EL Butter
 6 EL Weißwein
 300 ml Geflügelfond
 Cayennepfeffer

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.



Kay-Henner Menge

Stilvoll anrichten

Kreative Rezepte eindrucksvoll inszeniert

Gebundenes Buch, Pappband, 64 Seiten, 20,5x20,5

ISBN: 978-3-517-08485-5

Südwest

Erscheinungstermin: März 2009

Das perfekte Set für ein perfekt angerichtetes Dinner

Ein attraktiv angerichtetes Gericht regt den Appetit an, denn das Auge isst bekanntlich mit. Stilvolle Arrangements lassen sich mit den einfachsten Zutaten zaubern. Bei Sterneköchen hat das eindrucksvolle Anrichten mit Hilfe von Servierringen aus Edelstahl lange Tradition. Aber auch Hobbyköche suchen nach kreativen Ideen, um Speisen elegant darzubieten. Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts werden formvollendet auf dem Teller angerichtet und beeindrucken die Gäste. Das einzigartige Set enthält ein aufwendig gestaltetes Kochbuch mit zahlreichen Farbfotos sowie vier hochwertige Edelstahlringe – damit alle Gerichte perfekt inszeniert werden können!

Lassen Sie sich von den Profis inspirieren und lernen Sie Schritt für Schritt, Speisen stilvoll anzurichten!



Der Titel im Katalog