

Tapas- und Dessertrezepte vom 10.11.2007



Tapas:

Gefüllte Champignons
Pflaumen mit Rohschinken
Überbackene Auberginen
Zucchini-Röllchen und Cherry-Tomaten mit Ziegenkäse
Spinatquiche mit Tomaten und Käse



Desserts:

Erdbeer-Honig-Parfait
Apfelkuchen mit Meringue-Haube
Croquembouche-Torte
Pralinen
Schoggiblättli

Gefüllte Champignons

Zutaten

10 - 12 grosse Champignons
1 Paket Tiefkühl- oder frischer Blattspinat
2 EL Sauerrahm
3-4 Knoblauchzehen
etwas Olivenöl
Pfeffer und Salz

Zubereitung

Die Stiele der Champignons zerhacken. Knoblauch klein würfeln und in Olivenöl anbraten, dann die Stiele hinzu geben. Den Blattspinat klein schneiden und zum Knoblauch und den Stielen geben. Nach ca. 3 Minuten kommt Sauerrahm hinzu, das Ganze dann 10 Minuten leicht kochen.

Eine Form fetten, die ganzen Champignons hinein geben und mit dem Spinat füllen, bei 200 Grad im Backofen 15 bis 20 Minuten fertig garen.

Pflaumen mit Rohschinken

Zutaten

Getr. Pflaumen
Rohschinken oder Speck zum Umwickeln

Zubereitung

Trockenpflaumen mit Rohschinken oder Speck umwickeln und mit Zahnstocher festhalten, aufs Blech legen und bei 200 Grad Celsius ca. 10 Minuten backen.

Überbackene Auberginen

Zutaten

Auberginen
Pulver von Gemüsebrühe
würziger Käse (am besten Manchego)
Zwiebel oder Knoblauch

Zubereitung

Die Auberginen waschen und halbieren. Das Fruchtfleisch der Auberginen einschneiden. In diese Schnitte klein geschnittene Zwiebelscheiben oder Knoblauch verteilen. Den Käse in Scheiben schneiden und auf der Schnittstelle der Auberginen verteilen. Bei 180 Grad ca. 45-55 Minuten im Backofen überbacken. Kann man kalt und warm servieren.

Zucchini-Röllchen und Cherry-Tomaten mit Ziegenkäse

Zutaten

2 mittelgrosse Zucchini
10 Cherry-Tomaten
2 Knoblauchzehen
2-3 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer
1 Bund Schnittlauch oder andere frische Kräuter
1 rote Zwiebel
1 TL eingelegter grüner Pfeffer
200g Ziegenfrischkäse
Zahnstocher

Zubereitung

Die Zucchini der Länge nach in ½ cm dünne Scheiben schneiden. Olivenöl erhitzen und Zucchini portionsweise von beiden Seiten leicht braun braten. Salzen, pfeffern und Knoblauch darüber pressen Kurz mitbraten, die Zucchini aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen. Tomaten aushöhlen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden. Die Pfefferkörner mit einer Gabel zerdrücken. Alles miteinander vermischen und die Hälfte unter den Ziegenfrischkäse rühren.

Aus dem Ziegenfrischkäse Bällchen formen und in der restlichen Schnittlauch-Zwiebel-Mischung wälzen. Jeweils eine Zucchini-Scheibe um 1 Käsebällchen wickeln und mit Zahnstochern feststecken. Die restliche Mischung in die ausgehöhlten Tomaten füllen.

Spinatquiche mit Tomaten und Käse

Zutaten

Hefeteig

½ Würfel Hefe (21g)

140ml lauwarme Milch

300g Mehl

Salz und Pfeffer

Belag:

500g Spinat

2 Schalotten

2 Knoblauchzehen

2 EL Öl

2 TL Currypulver

Salz und Pfeffer

4 Tomaten

200g körniger Frischkäse (z.B. Hüttenkäse)

Zubereitung

Die Hefe in der Milch auflösen. Mit dem Mehl und etwas Salz und Pfeffer zu einem festen Teig verkneten und an einem warmen Ort zugedeckt 20 Minuten gehen lassen. Für den Belag den Spinat waschen und abtropfen lassen. Harte Stiele entfernen und die Blätter grob hacken. Schalotten und Knoblauch schälen und beides in feine Würfel schneiden.

Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Schalotten in Öl glasig dünsten, mit Currypulver bestäuben und den Knoblauch dazugeben. Den Spinat hinzufügen, kurz andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Hefeteig durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Acht gefettete Förmchen (oder ein Wähenblech) damit auslegen. Den Teig im vorgeheizten Backofen ohne Belag 5 Minuten vorbacken.

Die Tomaten kreuzweise einritzen, überbrühen, häuten, halbieren und quer in Scheiben schneiden. Die Spinatmasse auf die Förmchen verteilen, mit den Tomatenscheiben belegen und den Frischkäse darüber verteilen.

Die Spinatquiche 15-20 Minuten backen. Warm oder kalt servieren.

Apfelkuchen mit Meringue-Haube

Zutaten

Teig

250g Mehl

4 EL Zucker

½ TL Salz

125g Butter kalt

1 Ei
3 TL süsser Dessertwein oder Apfelsaft

Füllung

1 Zitrone
50g Zucker
50g Butter
3 TL süsser Dessertwein oder Apfelsaft
1 Päckchen Vanillezucker
750g Äpfel (Gravensteiner, Summerred, Primerouge)

Guss

1 Eigelb
1 dl Rahm

Meringue

1 Prise Salz
2 Eiweisse (kalt gestellt)
75g Puderzucker

Zubereitung

Mehl, Zucker und Salz mischen, Butter in kleine Würfel schneiden, beifügen und alles mit einem grossen Küchenmesser feinkrümelig durchhacken. Ei mit dem Dessertwein verquirlen, zum Mehlgemisch geben und rasch zu einem Teig zusammenfügen. In Folie wickeln und eine Stunde kalt stellen.

Teig auf wenig Mehl auswallen, in runde Tortenform geben, Boden einstechen und ca. 30min kalt stellen.

Die Zitrone lauwarm waschen, Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Mit Zucker, Dessertwein, Butter und Vanillezucker in einer Pfanne aufkochen. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen, in Scheiben schneiden. Sofort in den heissen Sud legen, zudecken und abseits der Herdplatte erkalten lassen.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Kochflüssigkeit der Äpfel abgiessen. Mit Eigelb und Rahm verrühren. Die Äpfel auf dem Teigboden verteilen. Den Guss darüber giessen. Kuchen sofort zwanzig bis dreissig Minuten backen. Herausnehmen und leicht auskühlen lassen. Den Ofen nicht ausschalten.

Die Eiweisse mit Salz steif schlagen. Puderzucker beigeben und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. In einen Spritzbeutel geben und über den Kuchen verteilen. In der Mitte des Ofens 15 Minuten überbacken.

Erdbeer-Honig-Parfait

Zutaten

500g Erdbeeren
2 Eigelbe
100 g flüssiger Honig
4 EL Orangenlikör
1,8 dl Schlagrahm
2 EL Zitronensaft

Zubereitung

Eigelb, Honig und Likör schlagen, bis eine helle Masse entsteht. Erdbeeren pürieren und in die Eiermasse unterrühren. Den Rahm steif schlagen und unter die Erdbeermasse heben. Eine Form mit Klarsichtfolie auslegen und die Masse einfüllen. Mit Folie bedecken. Im Gefrierfach des Kühlschranks ca. 3-4h (bei schlechten Gefrierfächern reicht das nicht!) gefrieren lassen.

Form kurz ins heisse Wasser tauchen. Vorsichtig stürzen, dünn aufschneiden und auf kalten Tellern anrichten und servieren.

Schoggiblättli

Zutaten

Geschmolzene Couverture
Blätter

Zubereitung

Blätter mit Oberseite flach in Couverture tauchen, obere Seite frei lassen. Überschüssige Schoggi am Schüsselrand abtupfen. Mit der Schoggiseite nach oben über einen Kochlöffelstiel legen, damit sich das Blatt biegt.

Die erkalteten Schoggiblätter ablösen (geht am besten, wenn die Schoggiblätter zuerst im Kühler kalt gestellt wurden und danach 1-2 min im Raum erwärmt sind).

Pralinen

Zutaten

200g dunkle Schokolade
60g Butter
Ergänzung (Likeur, 2 EL starker Kaffee, Amaretto-Aroma, Nüsse etc).

Zubereitung

Schokolade mit der Butter schmelzen, Ergänzung dazu geben, kalt stellen. Mit den Händen oder mit Löffeln Pralinen formen, verzieren mit Kakaopulver, Schokostreusel etc.

Croquembouche-Torte

ergibt 35-40 Profiteroles

Zutaten

Brandteig

¼ l Wasser

1/2 TL Salz

100g Butter

150g Mehl

4 Eier Salz

Zubereitung

Wasser aufkochen und salzen, Butter zufügen und auflösen. Mehl auf einmal dazuschütten und ständig auf mittlerer Hitze rühren, bis sich ein Klumpen bildet. Teigkloss noch 2min auf beiden Seiten abbrennen. Teigkloss in Schüssel geben, nach und nach Eier zufügen und unterrühren. Teigmasse in Spritzbeutel geben und wallnussgrosse Rosetten aufs Blech spritzen.

Backzeit: 12-15 min., 200 Grad (bis Profiteroles wirklich bräunlich und aufgeblasen sind, sonst fallen sie ein). Auskühlen lassen.

Füllung

1/2 l Rahm

1 Päckli Vanillezucker

1 EL Zucker

Rahm steif schlagen, Vanillezucker und Zucker untermischen. Mit Spritztülle ein Loch in Profiterolesboden stupfen und mit Rahmgemisch aus dem Spritzsack füllen.

Caramel

150 g Zucker

4 EL Wasser

Zucker und Wasser zu hellbraunem Caramel kochen. Gefüllte Profiteroles darin eintauchen und pyramidenförmig aufbauen. Mit der Gabel Fäden aus dem Caramel ziehen und die Pyramide damit einspinnen.

Achtung: Caramel ist grausam heiss - Louisa hat seit einem Monat ein Loch im Finger von der Brandblase ;-)