

Chrysanthema Koch-Show

Mittwoch, 26.10.2016



VORSPEISE

Weingut und Restaurant Weber, Ettenheim

Roastbeef mit Kürbis-Chrysanthemensalat Riedkäse und Kürbisbrot

Zutaten für 4 Personen: 400 g Roastbeef (ohne Fett und Sehnen), etwas Knoblauch, Salz und Pfeffer, Öl, Senf

Zubereitung: Das Roastbeef mit Salz, Pfeffer, und Knoblauch würzen. In der Pfanne scharf anbraten, mit Senf bestreichen und im 165 Grad heißen Ofen auf 42 Grad Kerntemperatur garen. Abkühlen lassen

Für den Salat: ½ kleiner Hokkaidokürbis

1 El geröstete Kürbiskerne, 1-2 El Kürbiskernöl, ½ Bd Chysanthenen, 1 Spritzer weißer Balsamicoessig, Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung: Den Kürbis schälen, halbieren und die Kerne entfernen. Das Kürbisfleisch in feine lange Streifen schneiden. Die Blätter der essbaren Chrysantheme waschen und einen Teil davon mit den Kürbistreifen mischen. Mit Salz, Zucker, Pfeffer, Kürbiskernöl und Balsamicoessig marinieren. Nach ca. 10 Minuten nochmals nachschmecken, die gerösteten Kürbiskerne zugeben.

Für das Brot: 300 g Kürbisfruchtfleisch, 1 kleine Zwiebel, 10 g frischer geschälter Ingwer, 400 g Mehl (Typ 630), 100 g Emmelmehl, 1 Würfel Hefe, 50 ml Milch, 1 El Butter, 5El Kürbiskernöl, 40 g Kürbiskerne, 1Tl Salz

Zubereitung: Das Kürbisfruchtfleisch würfeln, die Zwiebel schälen und ebenfalls würfeln, in etwas Butter glasig dünsten, den Kürbis und Ingwer zugeben, mit wenig Wasser bedecken und zugedeckt ca. 10 Minuten weich köcheln. Anschließend mit einem Stabmixer fein pürieren. Für den Hefeteig das Mehl in eine große Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken, die Hefe fein bröseln, mit der lauwarmen Milch und einer Prise Zucker verrühren, an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich Blasen bilden.

Danach das Kürbis-Püree, Salz, die gehackten Kürbiskerne und das Öl zugeben und alles zu einem glatten Teig kneten (je nachdem wie flüssig das Kürbispüree ist, noch Wasser zugeben).

Den Teig an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Den Hefeteig in eine gefettete Brotbackform geben und nochmals gehen lassen. An der Oberfläche mehrmals einkerben und ca. 30 Min goldgelb backen.

Sonstige Zutaten:

8 Scheiben Riedkäse, geröstete Kürbiskerne, Balsamicoglace, Mayonnaise

ANRICHTEN:

Eine Mayonnaise mit Kürbiskernöl anrühren. Das Roastbeef in feine Scheiben schneiden und den Kürbis-Chrysanthemensalat darin einrollen. Das Brot in Scheiben schneiden und rösten. Alles auf einem Teller arrangieren, mit etwas Balsamicoglace beträufeln und mit gerösteten Kürbiskernen sowie den Riedkäsescheiben bestreuen.

HAUPTSPEISE

Timo Franke Vegan Cuisine

Sri Lanka Roti mit Wattaka-Kürbis-Curry an Tomaten-Chrysanthenen Sambol

Zutaten für 4 Personen: Sri Lanka Roti

235 gr Mehl Typ 550, 140 gr frisch geraspelte Kokosnuss oder 80 gr getrocknete Kokosraspeln, 120 ml Wasser, 60 ml Wasser, 1 EL brauner Zucker, ¼ TL Salz, 1 EL Kokosfett

Zubereitung

1. Getrocknete Kokosraspeln mit heißem Wasser übergießen und verquirlen, anschließend 15 Minuten quellen lassen (die frischen Kokosraspeln müssen nicht vorher eingeweicht werden).

2. Alle Zutaten vermischen und einige Male gut durchkneten. Nach und nach je nach Bedarf mehr Wasser hinzufügen bis ein glatter, fester und nicht klebriger Teig entsteht. Die Masse abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.

3. Teig in ca. sechs bis acht gleich große Portionen aufteilen, auf einer bemehlten Fläche den Teig jeweils ca. 1cm dick ausrollen. Für besonders schöne runde Rotti, diese mit Hilfe eines Glases rund ausstechen. Anfallende Reste zu einer weiteren Kugel formen, ausrollen und ebenso ausstechen.

4. Eine große, am besten gusseiserne Pfanne auf mittlerer Flamme erhitzen und mit etwas Öl einfetten.

5. Die Roti auf jeder Seite ca. 2-3 Minuten anbraten, bis goldbraune Flechten entstehen.

Bis zum Servieren in ein feuchtes Geschirrtuch einschlagen und beiseite stellen.

Wattaka - Kürbis - Curry

Zutaten: 300 gr Kürbis, 120 gr rote Linsen, 400 ml Wasser, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 cm frischer Ingwer, 2 EL Kokosöl, ½ TL Currypulver, 1 TL Kreuzkümmel, ½ Tl Koriander, ½ TL Senfsamen, ¼ TL Schwarzer Pfeffer, ¼ TL Kurkuma, 7 Curryblätter, 1 EL Limettensaft, 2 TL Agavensirup, 360 ml Kokosmilch, 100 ml Wasser, 1 TL Meersalz

Zubereitung

1. Linsen spülen und abtropfen lassen.

2. In einem mittelgroßen Topf 400 ml Wasser zum Kochen bringen. Linsen hineingeben und erneut zum Kochen bringen. Flamme niedrig stellen. Halb abgedeckt 15 bis 20 Minuten unter gelegentlichem Rühren kochen, bis die Linsen weich sind.

3. In einem großen Topf Öl auf mittlerer Flamme erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Currypulver, gemahlene Kreuzkümmel, Koriander, Senfsamen, schwarzen Pfeffer, Kurkuma und Curryblätter hineingeben.

4. 3 – 5 Minuten unter ständigem Rühren anbraten, bis die Zwiebeln braun werden.

5. Kürbis würfeln. Kürbis mit Limettensaft und Agavensirup vermischen. 2 – 3 Minuten unter ständigem Rühren kochen.

6. Gekochte Linsen, Kokosmilch und Salz einrühren. Zum Kochen bringen. Flamme niedrig stellen und 12 bis 16 Minuten köcheln, bis der Kürbis weich und das Curry eingedickt ist.

7. Für ein dünneres Curry während des Köchelns nach und nach mehr Wasser einrühren.

Chrysanthenen - Tomaten - Sambol

Zutaten: 85 gr geraspelte Kokosnuss, 120 ml Wasser, 1 rote Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch, 1 Tomate, ½ TL schwarzer Pfeffer, ½ TL Chilipulver, ½ TL Paprika Pulver, 1 TL brauner Zucker, 1 – 2 TL Limettensaft, ½ TL Meersalz, 2 TL Chrysanthenen

Zubereitung

1. Kokosraspeln 20 Minuten in Wasser einweichen und quellen lassen.

2. In einem Mörser die Zwiebeln und den Knoblauch zu einer homogenen Paste zermahlen.

3. Kokosraspeln, Pfeffer, Chilipulver, Paprikapulver und den braunen Zucker hinzugeben und alles gut vermischen.

4. Limettensaft und Salz unterrühren. Je nach Geschmack mehr Salz und Limettensaft hinzugeben.

5. Zum Schluss die Chrysanthenen unterheben.

NACHSPEISE

Café Pension Endehof, Oberprechtal Familie Burger

Chrylonge-Joghurt-Törtchen mit Chrysantusgelee und Blutorange

Zutaten für 4 Personen

1 Chrylonge-Törtchen

250 g Naturjoghurt, 200 g geschlagene Sahne, 50 g Zucker, 2 Blätter Gelatine,

1 dunkler Tortenboden, 100 ml Chrylonge

Joghurt mit Zucker mischen, eingeweichte und erwärmte Gelatine einrühren, Sahne unterheben. Den Tortenboden in dünne Scheiben schneiden und mit Chrylonge beträufeln. In einer Form abwechselnd Boden und Creme einfüllen.

2 Stunden kühlen.

Chrylonge-Cocktail mit badischem Winzersekt.

Chrysantusgelee

200 ml Chrysantus, 50 g Zucker, 3 Blatt Gelatine

Chrysantus mit Zucker erwärmen, eingeweichte Gelatine einrühren

und in einer Schüssel 4 Stunden kühlen.

Blutorange

4 Stück Blutorange

Die Orange schälen und filieren.

Hippendeko

50 g Mehl

50 g Puderzucker

50 g Eiweiß

50 g flüssige Butter

Alles vermengen, kühlen und auf einer Backmatte, dünn aufgestrichen

Bei ca. 180°C goldbraun backen.

Anrichten:

Die große Chrylonge-Torte in kleine Stücke schneiden,

das Gelee kleinhacken und dazu anrichten,

mit Blutorangen und Hippengebäck garnieren.