

Tunfischspieße mit grünem Apfel

Für 4 Personen:

2 saure Äpfel mit festem
Fruchtfleisch (Granny Smith)
500 g rotes Tunfischfilet
(Sushi-Qualität)
½ Zitrone
1 Bund Dill
1 kleines Stück Ingwer
2 EL helle Sojasauce
1 EL dunkle Sojasauce
2 EL Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer
1 EL Erdnussöl
1 EL rosa Pfeffer

- 1 Äpfel schälen und vom Kernhaus befreien. Tunfisch und Äpfel in etwa 2 Zentimeter große Würfel schneiden. Die Zitrone auspressen und die Apfelstücke mit 1 Esslöffel Zitronensaft beträufeln.
- 2 Dill waschen, trocken tupfen und grob hacken, etwas Dill zum Bestreuen beiseitestellen. Den geschälten Ingwer reiben. Beides mit der hellen und der dunklen Sojasauce sowie dem Olivenöl mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tunfischwürfel in der Marinade 15 Minuten ziehen lassen.
- 3 Auf Holzzahnstocher je einen Würfel Tunfisch, einen Würfel Apfel und wieder einen Würfel Tunfisch spießen. Die Spieße in einer beschichteten Pfanne mit etwas Erdnussöl von jeder Seite etwa 1 Minute anbraten. Rosa Pfeffer im Mörser etwas stoßen. Die Spieße damit und mit etwas Dill bestreuen und sofort servieren.

Tipp

Die Spieße können Sie auch mit anderem Fischfleisch zubereiten, Hauptsache, es ist fest und zerfällt nicht gleich in der Pfanne. Geeignet sind zum Beispiel auch Lachs, Barsch oder Seeteufel.

Lammrücken im Thymian-Brot-Mantel

Für 2 Personen:

300 g Lammrücken
(ohne Fett, ohne Sehnen)
Salz, Pfeffer
6 EL Portwein (75 ml)
1 Lorbeerblatt
1 Gewürznelke
1 Prise Zucker
1 Knoblauchzehe
1 großes Bund Thymian
100 g frischer Spinat
100 g Sahne
Majoran
2 Scheiben Sandwichtoast
100 g Butterschmalz

- 1 Den Lammrücken in drei gleich große Portionen schneiden und diese rundherum salzen und pfeffern. Portwein, Lorbeerblatt, Nelke und Zucker in einem kleinen Topf auf ein Drittel der ursprünglichen Menge einkochen.
- 2 Knoblauchzehe abziehen. Vier Thymianzweige beiseitelegen, vom restlichen Thymian die Blättchen abzupfen. Eines der drei Lammfleischstücke mit gut der Hälfte des Blattspinats, den Thymianblättchen, Knoblauch, Sahne, Salz, Pfeffer, etwas Majoran und dem abgeseihten Portwein im Mixer zu einer glatten Farce verarbeiten.
- 3 Die Toastscheiben entrinden und mit der Nudelmaschine oder dem Nudelholz zu 4 Millimeter dicken Scheiben ausrollen. Die Brotscheiben etwa 4 Millimeter dick mit der Lammfarce bestreichen. Mit den restlichen Spinatblättern dünn belegen und je eines der Lammfleischstücke in jeder Toastscheibe einrollen.
- 4 Butterschmalz und die beiseitegelegten Thymianzweige in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Rollen auf beiden Seiten darin etwa 4 Minuten goldbraun anbraten. Die Stücke aus der Pfanne nehmen und auf einem Blech im Backofen bei 160 °C (Umluft) etwa 5 Minuten garen. Danach 2 Minuten zugedeckt ruhen lassen und servieren.

Tipp: Gedünsteter Fenchel

Dazu passen geviertelte **Fenchelknollen**, in Butter angebraten und in etwas Weißwein weich gedünstet. Den Fenchelsud schmecke ich mit Tomatenmark, Paprikapulver, Crème double, Cognac, Salz und Cayennepfeffer ab und träufle ihn vor dem Servieren über den Fenchel.



Feigentorte mit Granatapfelkernen

Für 4 Personen:

½ unbehandelte Limette
 400 g Mascarpone
 150 g Joghurt
 (mind. 3,5 % Fett)
 4 EL flüssiger Honig
 100 g Sahne
 275 g Blätterteig
 (frisch aus der Kühltheke
 oder TK)
 1 unbehandelte Orange
 2 EL Zucker
 200 ml fruchtiger Rotwein
 Mark von 1 Vanilleschote
 1,3 kg reife blaue Feigen
 1 Granatapfel
 3 EL gemahlene Haselnüsse
 50 g frische geschälte
 Pistazien
 Butter und Mehl für die Form
 300 g getrocknete Hülsen-
 früchte zum Blindbacken

- 1 Backofen auf 180 °C vorheizen. Von der Limettenhälfte mit einem Zestenreißer oder einer feinen Zitrusreibe hauchdünne Streifen der Haut abschaben. Diese mit Mascarpone, Joghurt und Honig glatt rühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Masse kalt stellen.
- 2 Eine Springform (Ø 30 cm) buttern und mehlieren. Den aufgetauten Blätterteig zu einer runden Platte ausrollen, die etwas größer ist als die Form. Den Blätterteig in die eingefettete Backform legen. Dabei einen kleinen Rand hochziehen und glatt abschneiden. Den Boden mit der Gabel mehrmals einstechen und mit Backpapier bedecken. Darauf die Hülsenfrüchte geben. Den Boden im Backofen etwa 20 Minuten backen. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen und den Boden auskühlen lassen.
- 3 Die Orange waschen und die Schale mit dem Zestenreißer oder einer guten Zitrusreibe in feinen Streifen abziehen. Die Orange auspressen. Den Zucker in einem Topf karamellisieren. Mit Rotwein und Orangensaft ablöschen, Orangenzenen und ausgekratztes Vanillemark zugeben. Die Flüssigkeit etwas einkochen lassen.
- 4 Portionsweise die gewaschenen Feigen darin 8 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen. Feigen im Sud erkalten lassen.
- 5 Die Kerne aus dem Granatapfel kratzen. Die gemahlene Haselnüsse auf den Kuchenboden streuen. Die Mascarponecreme darauf verteilen. Die Feigen über Kreuz aufschneiden und leicht auseinanderziehen, so dass sie wie Blüten aussehen. Die Feigen auf die Creme legen und mit 2 bis 3 Esslöffel des Suds beträufeln. Mit den Granatapfelkernen und den gehackten Pistazien verzieren.