

Cooking Cup 2007

East-Western Passage of Cooking

TANDOORI-LAMM IN PFEFFERKUCHENSOSSE

4 Lammfilets
1 EL Tandoorigewürz (Pulver)
¼ l Fleischbrühe
¼ l Rotwein
2 Zwiebeln
3 Tomaten
5 Knoblauchzehen
1 Stück Ingwer
1 Kardamomkapsel
1 Stängel Zitronengras
1 Zweig Rosmarin
2 Lorbeerblätter
1 TL Pfefferkuchengewürz
Ghee oder Butterfett

Lammfilets in Tandooripulver wälzen, gut einmassieren, in Folie wickeln. Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Zitronengras grob hacken und zusammen mit den anderen Gewürzen zu Fleischbrühe und Rotwein geben. Aufkochen, eine Viertelstunde im geschlossenen Topf ziehen lassen, dann im offenen Topf auf die Hälfte reduzieren. Durch ein feines Sieb gießen.

Ghee oder Butterfett in der Pfanne erhitzen, Lammfilets leicht abklopfen und auf beiden Seiten 3 – 4 Minuten braten. In Alufolie einpacken und im warmen Backofen ruhen lassen. In schräge Scheiben schneiden.

MINZ-COUSCOUS

200 g Couscous-Gries Instant
250 ml Fleischbrühe, etwas Olivenöl
1 EL gerösteter Bockshornkleesamen
1 EL feingehackte Minze

Olivenöl in Fleischbrühe geben, erhitzen, über den Couscous-Gries geben, 5 Minuten ziehen lassen, mit der Gabel auflockern und mit der Minze und dem Bockshornkleesamen vermischen.

CRÈME BRÛLÉE VOM BLUMENKOHL

250 g gekochter Blumenkohl
150 ml Sahne
2 EL Noilly prat
3 Eigelb
Salz, Zucker
Butter für die Förmchen

2 TL brauner, mit Vanilleschote aromatisierter Zucker

Alle Zutaten, außer dem braunen Zucker und der Butter, mit dem Mixstab fein pürieren. 4 Förmchen ausbuttern, Masse einfüllen. Großen flachen Topf auf etwa die Hälfte der Förmchenhöhe mit heißem Wasser füllen, Förmchen hineinstellen und im Backofen bei 150 Grad ca. 40 Minuten garen.

Herausnehmen und stürzen oder im Förmchen servieren. Mit dem braunen Vanillezucker gleichmäßig bestreuen und einem Brenner karamellisieren. Etwas abkühlen lassen, damit die Zuckerkruste fest wird.

BUNTE ZUCCHINI-NUDELN MIT KÜRBISKERNÖL UND PINIENKERNEN

je 1 kleine gelbe und grüne Zucchini
2 Knoblauchzehen
getrocknete Tomaten (je nach Größe 2 – 4 Stück)
Salz, Pfeffer
etwas Butter
Kürbiskernöl
1 EL Pinienkerne.

Zucchini mit dem Sparschäler komplett in dünne „Nudeln“ schneiden, Knoblauch fein hacken, getrocknete Tomaten in ganz feine Streifen schneiden. Butter erhitzen, Knoblauch und Pinienkerne darin anrösten, Zucchinistreifen und Tomaten zugeben, kurz dünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Erst beim Servieren auf dem Teller mit etwas Kürbiskernöl beträufeln.

ZIEGENKÄSE-MOUSSE IN DER PECCORINOHIPPE MIT QUITTEN-CALVADOS-SOÛE UND KANDIERTEM SALBEI

200 g Ziegenfrischkäse
100 ml Sahne
etwas Vanillezucker
½ Päckchen Sofortgelatine

4 EL Quittengelee
4 EL Calvados

100 g junger Pecorino gerieben
kandierte Salbeiblätter zur Dekoration

Ziegenkäse mit Sahne, Vanillezucker und Sofortgelatine cremig aufschlagen, kalt stellen.

Pecorino in vier Portionen teilen, je eine mit dem Löffel in einer ungefetteten, beschichteten Pfanne zu einem kleinen flachen Fladen drücken, bräunen lassen, vorsichtig herausnehmen und sofort über eine umgestülpte Tasse legen.

Quittengelee erhitzen, gut mit dem Calvados verrühren, abkühlen lassen.

Ziegenkäse-Mousse in den Pecorinohippen verteilen, mit der Soûe beträufeln und den kandierten Salbeiblättern bestreuen.

ANRICHTEN

Auf die untere Tellermitte den Couscous geben, darauf das in schräge Scheiben geschnittene Tandoori-Lamm anrichten. Mit etwas Pfefferkuchensoße beträufeln, restliche Soße getrennt reichen. Auf der oberen linken Seite des Tellers die Crème brûlée, auf der rechten die Zucchininudeln anrichten.
Eventuell den Teller mit ganz, ganz feingehackter Petersilie bestreuen.