

Herbstmenue im Sommer

Lauch-Kartoffel-Suppe mit Speck

Melonensalat mit Parmaschinken und Orangenvinaigrette

Gebratenes Geflügel mit Risotto

0.30 Uhr

Schokoladenküchlein mit Eis

LAUCH-KARTOFFEL-SUPPE MIT SPECK

Im Grunde ist dies eine ganz schlichte Suppe. Zur Abwechslung können Sie auch mal die feinere Variante servieren: Ohne Speck, dafür mit feinen Lachsstreifen. Dies schmeckt im Sommer übrigens gekühlt und mit einem Klacks saurer Sahne sehr gut!

Für 4 Personen:

300 g Lauch (geputzt gewogen)

400 g mehligkochende Kartoffeln

3 Eßl. Butter

3/4 l Fleischbrühe (siehe Seite 9)

150 g durchwachsender Speck,
in feinen Scheiben

150 g Crème fraîche

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

frisch geriebene Muskatnuß

1/2 Bund Petersilie

Arbeitsaufwand:

etwa 20 Minuten

Garzeit:

etwa 20 Minuten

1. Den Lauch putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Die Kartoffeln schälen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden.

2. Die Butter in einem großen Topf erhitzen. Den Lauch und die Kartoffeln darin unter Rühren kurz andünsten. Mit der Fleischbrühe auffüllen und bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten zugedeckt kochen.

3. Inzwischen den Speck in feine Streifen schneiden. Ganz kurz mit kochendem Wasser überbrühen, um den Salzgehalt etwas zu mindern. Die Speckstreifen auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dann in einer Pfanne bei schwacher Hitze ausbraten, bis sie knusprig sind, dabei immer wieder wenden. Die Speckstreifen erneut auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4. Die Kartoffelsuppe portionsweise im Mixer oder mit dem Pürierstab direkt im Topf pürieren. Die Crème fraîche unterrühren und die Suppe mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.

5. Die Petersilie waschen und gut trockenschütteln. Die Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Die Petersilie unter die Suppe rühren. Die Kartoffelsuppe in vorgewärmte tiefe Teller füllen und mit den Speckstreifen garnieren.

MEIN TIP:

Diese Suppe eignet sich auch gut als Hauptgericht, zum Beispiel, wenn Sie hinterher etwas Süßes wie Zwetschgenknödel oder Dampfnudeln essen möchten. Servieren Sie die Suppe dann mit einer kräftigen deftigen Einlage (Cabanossi- oder Fleischwurstscheiben). Und dazu schmeckt am besten ein kühles Bier!

Melonensalat mit Parmaschinken und Orangenvinaigrette

»Kleiner Tipp: Fein geschnittener Fenchel verleiht diesem Salat zusätzliche Raffinesse.«

Zutaten (für 4–6 Personen)

2 rote Zwiebeln
Salz
1–2 EL Portwein
4 Orangen
1 Salatgurke (ca. 300 g)
1 Honigmelone (ca. 600 g)
600 g Wassermelone
2 Stängel Estragon
2 EL Rotweinessig
6 EL Olivenöl
120 g Parmaschinken, in hauchdünnen Scheiben

- 1** Zwiebeln schälen, halbieren, in dünne Spalten schneiden und leicht salzen. Portwein erhitzen und Zwiebeln darin ca. 2–3 Minuten schmoren. Beiseitestellen und abkühlen lassen.
- 2** 3 Orangen großzügig schälen, so dass die weiße Haut mit entfernt wird. Die Orangenfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden und den Saft dabei auffangen. Die vierte Orange halbieren und auspressen. Mit dem aufgefangenen Saft mischen. Orangensaft in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen. Abkühlen lassen.
- 3** Gurke schälen, halbieren und entkernen. In ca. 10 cm lange und 1/2 cm breite Streifen schneiden. Honigmelone und Wassermelone schälen, entkernen und ebenfalls in Streifen schneiden. Estragonblätter von den Stielen zupfen.
- 4** Gurken, Melonenstücke und Orangenfilets auf einer Platte anrichten. Zwiebeln darüberstreuen. Essig, Salz und 3 EL Olivenöl verrühren und über den Melonensalat träufeln. Abgekühlten Orangensaft mit den restlichen 3 EL Olivenöl verquirlen. Melonensalat auf Tellern mit Parmaschinken und Estragonblättern anrichten. Orangen-Vinaigrette darübergießen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Risotto-Grundrezept

Für 4 Personen als Hauptgericht oder für 6 Personen als Vorspeise:

1 1/2 l Geflügelfond, am besten selbstgekocht, aber es geht auch mit Fertigfond aus dem Glas oder Hühnerbrühe

1 kleine Zwiebel

1 EL Olivenöl

Den Fond (es darf kein konzentrierter sein) erhitzen und am Sieden halten. Die Zwiebel pellen, sehr fein hacken. Das Olivenöl in einem großen Topf (3 Liter) mit schwerem Boden erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Den trockenen Reis (vorher nicht waschen) einstreuen und mit einem Holzlöffel rühren, bis er glasig aussieht und ganz leicht angeröstet ist. Die Hitze nun etwas höher stellen.

Etwa 125 ml siedendheißen Fond angießen. Unter ständigem Weiterköchen, bis der Reis den Fond ganz aufgesogen hat. Dann wieder 125 ml heißen Fond zugießen und unter geduldigem Rühren kochen, bis wieder alle Flüssigkeit aufgenommen ist. Dies Ritual so lange wiederholen (dauert etwa 30 Minuten), bis der Reis cremig und weich, jedoch nicht zu Mus verkocht ist. Er muß noch körnig sein.

Wichtig ist, daß er ständig »rührend« kocht und sich nicht am Boden ansetzt. Hat der Reis nach 30 Minuten immer noch einen harten Kern, der Fond ist aber auf-

gebraucht, so kann man stattdessen heißes Wasser (in kleinen Mengen) nehmen, bis der Reis gar ist.

gebraucht, so kann man stattdessen heißes Wasser (in kleinen Mengen) nehmen, bis der Reis gar ist.

250 g italienischer Rundkorn-Reis (Aorio oder andere), zur Not kann man auch unseren, eigentlich für Milchreis gedachten Rundkornreis nehmen

45 g Butter

reichlich Parmesan (meine Idealmenge sind 80 g), auf jeden Fall frisch gerieben

Salz, Pfeffer

Nun den Topf vom Herd nehmen und die Butter sowie den geriebenen Parmesan unter kräftigem Rühren mit dem Reis vermischen. Dabei muß man, sagt Herr Cipriani aus Venedig, so richtig ins Schwitzen kommen, weil man heftig, ja leidenschaftlich, rühren muß. Der Grund dafür: die Reiskörner müssen gesunken und soll jetzt durch das Rühren wieder unter alle Reiskörner gemengt werden. Das sollte etwa 2 Minuten dauern. Dabei notfalls noch einige Löffel Fond oder Wasser zugeben, wenn der Risotto noch nicht die gewünschte cremige Konsistenz hat.

Bei Herrn Cipriani heißt das: der Risotto muß »all'onda« sein, das heißt, flüssig wie eine Welle. Das zu erzielen, ohne daß der Reis zu einem Mus verkocht und jedes einzelne Korn, wenn auch weich, so doch noch als Korn spürbar bleibt – das ist die große Kunst des Risotto-Kochens. Nicht das Hand-

tuch werfen, wenn es nicht gleich und immer gelingt, erst Übung macht hier den Meister.

Zuletzt den Risotto noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren. Für Parmesan-Süchtige kann noch mehr geriebener Parmesan zum Aufstreuen bei Tisch bereitgehalten werden.

Für Risotto ist der richtige Topf sehr wichtig. In Töpfen aus reinem Edelstahl oder mit dünnem Boden brennt der Reis leicht an. Ideale Töpfe: außen Aluminium oder Kupfer, innen Edelstahl. Wenn Risotto übrigbleibt: mit etwas Fond oder Wasser unter ständigem Rühren – am besten in einer beschichteten Pfanne – heiß werden lassen. Schmeckt mir dann immer noch gut.

Wie bei allen reinen Gerichten, ohne viel Gewürz oder sonstigen Geschmackszutaten, hängt die Qualität dieses Risottos ganz von der Güte der Grundprodukte ab. Dies gilt für den Reis, die Butter und den Parmesan ebenso wie für den Fond. Aber mir schmeckt ein Risotto auch mit einfachen, wenn auch nicht schlechten Zutaten.

Schokoladentorte

Für eine Backform von 20 x 24 cm:

200 g Blockschokolade

100 g Butter

160 g Zucker

3 Eier

2 EL Mehl (50 g)

Puderzucker zum Bestreuen

Einen kleineren Topf in einen größeren mit kochendem Wasser stellen und in diesem Wasserbad die in Stücke gebrochene Schokolade mit 2 EL Wasser schmelzen lassen. Butter und Zucker zugeben und zergehen lassen. Die Eier trennen, die 3 Eigelbe und das Mehl unter die Schokomasse rühren und gut vermischen. Die 3 Eiweiße sehr steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Eine flache Kuchenform mit Backpapier auslegen, die Masse einfüllen und in den kalten Backofen schieben. Den Regler jetzt erst auf 180 °C einschalten und die Torte 40 bis 50 Minuten backen. Jeder Ofen ist anders, deshalb läßt sich die Zeit nicht genau angeben.

Es kann auch 60 Minuten dauern, bis die Torte fest ist. Mit einem Holzstäbchen hineinstecken und prüfen, ob noch flüssiger Teig beim Herausziehen daran hängen bleibt. Die fertige Torte aus dem Ofen nehmen, auf ein Gitter stürzen und das Backpapier abziehen. Auskühlen lassen. Zum Servieren mit Puderzucker bestreuen und in Rechtecke schneiden.