



**Kochen bei Steffi & Jan, 31.10.2015**

**Vorspeise**

**Kartoffelsuppe mit Nordseekrabben**

**Hauptspeise**

**Dreierlei vom Thunfisch Sashimi mit Kumquat  
Vinaigrette und Avocado Sesam Dip**

**Nachspeise**

**Tarte Tatin mit Vanilleeis**

# Kartoffelsuppe mit Nordseekrabben

Zutaten für 10 Personen

## Für die Kartoffelsuppe:

1000 g Kartoffeln

1250 ml Gemüsebrühe

2 Bund Frühlingszwiebeln

2 Bund Suppengrün

7 Lorbeerblätter

75 g Butter

etwas Sahne, Salz, Pfeffer und Chili



## Kartoffelsuppe:

Die Kartoffeln schälen und würfeln. Das Suppengemüse und die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und klein schneiden. Eine Frühlingszwiebel besonders fein schneiden und für die Dekoration beiseitelegen. Kartoffeln und Gemüse bei mittlerer Hitze in Butter anbraten. Brühe und Lorbeerblätter hinzufügen. Salzen, pfeffern und aufkochen lassen und ca. 20 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen. Die Lorbeerblätter herausnehmen und die Suppe durch ein Sieb pürieren. Mit Sahne, Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Einige Safranfäden dazu geben. Zum Servieren die Suppe auf vorgewärmte Teller füllen, Krabben, Schnittlauch und Deko - Frühlingszwiebeln oben drauf.

# Dreierlei vom Thunfisch Sashimi mit Kumquat Vinaigrette und Avocado Sesam Dip

## Zutaten für 10 Personen

### Für den Sashimi

10 x 150 g Thunfisch „Super Sashimi“  
13 EL Zitronenpfeffer aus der Mühle  
8 Avocados  
Saft von vier Limetten  
9 EL Sesammark  
2,5 TL Chilifäden  
19 frische Kumquats  
250 ml Olivenöl Extra Vergine  
5 EL Aceto Balsamico Bianco  
Saft einer halben Orange  
2,5 TL grober Senf  
5 EL Pinienkerne, geröstet  
Saft von 2,5 Zitronen  
5 EL Thai-Frühlingszwiebeln, in feine Ringe geschnitten  
625 g Wildkräutersalat, gewaschen

### Zusätzlich benötigen Sie:

Olivenöl Extra Vergine  
Meersalz, frisch gemahlene Pfeffer

### Zubereitung

Von jedem Thunfischsteak ein Drittel, zu einem Dreieck abschneiden. Die Dreiecke mit Zitronenpfeffer panieren und zur Seite stellen. Vom restlichen Thunfisch etwa die Hälfte zu Sashimi (ca. 5x2 cm große und ½ cm dicke Stücke schneiden. Die andere Hälfte für das Tartar in feine Würfel schneiden.

Die Avocados entkernen, schälen und das Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken. Sofort mit Limettensaft vermischen. Sesammark und Chilifäden hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Kumquats entkernen und mit der Schale in feine Scheiben schneiden. Mit Olivenöl, Aceto, Orangensaft und Senf vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Tartar mit Pinienkernen, Zitronensaft und Frühlingszwiebeln vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun die Thunfischsteaks in einer Pfanne mit Olivenöl ca. 1 Min. auf jeder Seite braten, zusammen mit dem Tartar und dem Sashimi anrichten. Den Salat mit der Kumquat-Vinaigrette anmachen und den Avocado-Dip dazu reichen.



# Tarte Tatin mit Vanilleeis

## Zutaten für 10 Personen

750 g Äpfel

375 g TK-Blätterteig

2 Pakete Vanilleeis

125 g Butter

abgeriebene Schale von zwei ungespritzten Orange

feiner brauner Rohrzucker

einige kleine Minzblätter



## Zubereitung

Die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Eine flache, runde Backform großzügig mit Butter ausstreichen und mit Rohrzucker bestreuen. Die Apfelspalten kreisförmig hineinlegen, etwas geriebene Orangenschale und nochmals etwas Rohrzucker drüberstreuen. Anschließend die restliche Butter in Flöckchen darüber geben.

Den Blätterteig etwas größer als die Form ausrollen und die Form damit abdecken und einen kleinen Rand rollen. Mit einer Gabel einige Löcher in den Teig stechen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 20 Min. backen. Dann einige Minuten abkühlen lassen und die noch warme Tarte vorsichtig auf einen Teller stürzen. Dazu den Rand sanft mit einem Messer lösen, den Teller auf die Form legen und beides zusammen umdrehen.

Die Tarte in 4 Stücke teilen, auf die Teller geben und jeweils eine Kugel Vanilleeis daneben setzen und alles mit den Minzblättern dekorieren.