

Samstag, 28. Januar 2023 bei Yogi + Claudi

Burrata mit Ofentomaten

Nudeln mit Gambas

Heilbutt auf Erbsen – Minzpüree

Apfel – Blätterteig – Zimt – Marzipan



1,375 g	Spaghetti
	Salz
	Garnelle(n), küchenfertig
	Salz und Pfeffer
1,38 TL	Curry
5 ½ EL	Butter
5 ½ EL	Olivenöl
2 ¼ Stängel	Thymian
Für die Sauce:	
5 ½	Tomate(n)
7	Zwiebel(n)
2 ¼ TL	Zucker
550 g	Sahne
0,69 Liter	Brühe
275 ml	Weißwein, trockener
2 ¼ TL	Tomatenmark
8 ¼ EL	Kräuter, gemischte gehackte

Spaghetti nach Packungsanleitung in kochendem Salzwasser bissfest garen. Garnelen waschen, trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer und Curry würzen.

Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen und Thymian in die Pfanne geben, Garnelen von beiden Seiten ca. 3 min. braten, herausnehmen.

Für die Sauce Tomaten putzen und waschen. Zwiebeln abziehen und beides würfeln. Knoblauch abziehen, zerdrücken und mit Zwiebeln und Tomaten im verbleibenden Fett ca. 5 min. dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Sahne, Brühe und Weißwein zugeben und auf höchster Flamme etwas reduzieren lassen. Garnelen wieder hinzufügen, Tomatenmark einrühren und Kräuter unterheben.

Spaghetti abtropfen lassen und mit der Sauce vermischen.

2½ Zwiebeln
100 g Butter
1125g Erbsen (tiefgekühlt)
250 ml Gemüsebrühe
Salz
Pfeffer
7½ El Olivenöl
250 ml Weißwein
2½ Bund Minze
12½ El Schlagsahne
Muskatnuss
5Tl Zitronensaft

- Zwiebel pellen, würfeln und in der Butter glasig dünsten. Erbsen zugeben, kurz andünsten und die Brühe dazugeben. Zugedeckt bei milder Hitze 10 Min. kochen lassen.
- Minze fein hacken. Sahne zu den Erbsen geben, dann in der Brühe fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zitronensaft und den Minzestreifen würzen.

Heilbutt kurz anbraten

15 TL	Puderzucker
938 ml	Weißwein, trockener oder halbtrockener
938 ml	Gemüsebrühe
5	Lorbeerblätter
37 ½	Pfefferkörner, schwarze
750 ml	Sahne
	<u>Salz</u>
2 ½ Prise(n)	Cayennepfeffer
7 ½ Streifen	Zitronenschale
150 g	Butter, kalte

Puderzucker in einer Pfanne schmelzen, mit Weißwein ablöschen und den Alkohol verkochen lassen. Anschließend mit der Gemüsebrühe aufgießen, Lorbeerblätter und Pfefferkörner dazugeben und das Ganze auf etwa 1/3 einkochen lassen. Temperatur reduzieren und die Sahne hinzugeben. Die Sauce NICHT mehr zum Kochen bringen.

- Form einbuttern. Blätterteig in die Muffinform geben.
- Äpfel schälen zusammen mit dem Marzipan klein schneiden.
- Butter erhitzen, Zucker hinzufügen und etwas anköcheln lassen. Apfelstücke und Marzipan hinzugeben und rühren. Mandeln hinzugeben und alles gut vermengen.
- In die Form geben mit Honig beträufeln und ca. 15-20 Minuten backen.