

Am Herd mit Silke



Eine kulinarische Reise in 6 Gängen

30. August 2008

Menü

Kräuterkracher

Zweierlei Paradeisersuppen

Pilzravioli mit Lauchcreme

Pfefferschnee

Orientalischer Jungschweinsbraten

Korianderknödel

Krautsalat mit schwarzem Kümmel

Brüssler Creme



Kräuterkracher



Filoteig
frische Kräuter, gezupft
flüssige Butter
Salz

Auf einem Backblech ein Blatt Filoteig auslegen, mit ein wenig flüssiger Butter bestreichen und mit den verschiedenen Kräuter bestücken. Ein zweites Filoteigblatt darüberlegen, mit Butter bestreichen. Mit Backpapier abdecken und beschweren.

Im auf 180° vorgeheizten Backrohr 10 - 12 Minuten backen. Rausnehmen, etwas abkühlen lassen und in Stücke brechen.

A close-up photograph of a white ceramic bowl filled with a vibrant orange-red tomato soup. The soup is garnished with a small cluster of fresh green basil leaves and two small, round, golden-brown croutons. To the left of the bowl, a clear glass is partially filled with a bright orange liquid, likely juice. The entire scene is set on a white tablecloth with a subtle pattern. The lighting is warm and soft, creating a cozy atmosphere.

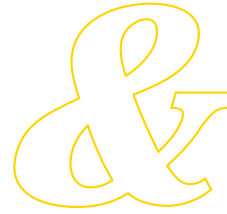
Zweierlei Paradeisersuppen

klar

- 1,5 kg vollreife Paradeiser, geviertelt**
- 1 Stück Stangensellerie, fein geschnitten**
- 1 Schalotte, gewürfelt**
- 1 Knoblauchzehe gehackt**
- 5 Basilikumzweige**
- Pfefferkörner**
- 2 Lorbeerblätter**
- Meersalz**

Schalotten, Knoblauch und Lorbeerblätter in etwas Olivenöl andünsten. Sellerie dazu. Paradeiser dazu und kurz durchschwenken.

Basilikum, Pfeffer und Meersalz untermischen und alles in ein Passiertuch geben. Zuschnüren und über ein Gefäß aufhängen, ca. 5 Stunden. Die Essenz abschmecken und kalt stellen.



cremig

- 1,5 kg vollreife Paradeiser, geviertelt**
- 2 Schalotten, gewürfelt**
- 1 Knoblauchzehe, gehackt**
- 2 Lorbeerblätter**
- Olivenöl**
- Salz, Pfeffer**

Schalotten, Knoblauch und Lorbeerblätter in Olivenöl andünsten. Paradeiser dazu, salzen und pfeffern. 20 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Die Suppe durch ein feines Sieb passieren.

Pilzravioli mit Lauchcreme



Teig

150 g Weizenmehl

150 g Hartweizengries

3 Eier

2 EL Olivenöl

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Eine Kugel formen und abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Füllung

2 Schalotten, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, klein gehackt

250 g Pilze, dünn geschnitten

100 g Hühnerbrustfilet, in Stücke geschnitten

1 Eigelb

Petersilie klein gehackt

Salz, Pfeffer

Weißwein

etwas Olivenöl

Schalotten und Knoblauch in Olivenöl kurz andünsten, Pilze dazugeben und mit einem Schuss Weißwein aufgießen und solange köcheln bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Hühnerbrust kurz in Olivenöl anbraten und dann pürieren und das Eigelb untermischen. Pilze kurz anmixen und unter die Hühnermasse geben. Mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Sauce

1 Lauchstange in feine Ringe schneiden

1 Becher Crème fraîche

200 ml Fleischbrühe

Salz, Pfeffer

Lauch blanchieren und in kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen. Mit Crème fraîche und Brühe mischen, aufkochen lassen und pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Finale

Teig dünn ausrollen. Rund ausstechen. Füllung draufsetzen. Zweites rundes Blatt darübergeben und verschließen. Salzwasser aufkochen und Ravioli ca. 5 Minuten garen. Abtropfen und mit der Sauce servieren.

Pfefferschnee





2 Zitronen
50 g Puderzucker
2 Eiweiß
80 ml Wasser
125 ml Prosecco
Javapfeffer
Szechuanpfeffer
Roter Pfeffer
Minze zur Dekoration

Den Saft der Zitronen auspressen. Wasser mit Puderzucker aufkochen, solange bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Zitronensaft und Prosecco dazugeben. Den gemörserten Pfeffer unterrühren. Das Eiweiß zu festem Schnee schlagen und unter dem Zitronen-Proseccosirup heben. In eine flache Form geben und tiefkühlen. Immer wieder mit einer Gabel durchrühren.

Orientalischer Jungschweinsbraten

Korianderknödel & Krautsalat mit schwarzem Kümmel



Braten

1,5 kg Karrée vom Jungschwein

Sesamöl

Kreuzkümmel gemörsert

Koriandersamen gemörsert

Ingwer gerieben

Knoblauch gepresst

250 ml Fleischbrühe

Alle Gewürze mit dem Sesamöl vermischen, das Karrée damit einreiben und 2 Stunden marinieren lassen. Das Fleisch von allen Seiten kräftig anbraten mit Fleischbrühe aufgießen und bei 180° im Backrohr ca. 2 Stunden braten.

Knödel

300 g Knödelbrot

3 Eier

180 g Buchweizenmehl

40 g Weizenmehl

ca. 250 ml Wasser

Salz, Pfeffer, Koriandergrün

Alle Zutaten vermischen und etwas ruhen lassen. Knödel formen. Reichlich Salzwasser aufkochen und ca. 10 Minuten garen lassen.

Salat

1 Krautkopf

100 g Frühstücksspeck

Schwarzer Kümmel

Salz, Essig, Öl

Kraut fein schneiden. Gut salzen und durchkneten. ca. 1 Stunde Ruhen lassen. Speck in Würfel schneiden und in einer heißen Pfanne rösten. Das entstandene Krautwasser wegschütten. Die Speckwürfel untermischen. Mit Essig, Öl abschmecken und schwarzen Kümmel unterheben.

The image shows five glasses of a dessert called 'Brüssler Creme'. Each glass is filled with a thick, pale yellow cream. At the bottom of each glass, there are dark, irregular pieces of what appears to be chocolate or fruit. The top of the cream is decorated with a delicate, web-like pattern of dark chocolate shavings. The glasses are arranged in a slightly overlapping pattern on a light-colored surface. The lighting is soft and warm, highlighting the texture of the cream and the sheen of the chocolate.

Brüssler Creme

Kirschen

500 g Sauerkirschen im Glas

Zitronenschale

1 EL Speisestärke

3 cl Pernod

Anissamen

Saft der Kirschen auffangen und köcheln lassen. Zitronenschale dazugeben. Die in wenig Wasser aufgelöste Stärke in den Saft einrühren und leicht eindicken lassen. Die Kirschen dazugeben und mit Pernod abschmecken. In Gläser verteilen und jeweils ein paar Anissamen darüberstreuen.

Creme

6 Eigelb

200 g Zucker

2 Vanilleschoten

3 Blatt Gelatine

250 ml Schlagobers

250 ml Milch

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschoten auskratzen. Mark und leere Schote in die Milch geben und aufkochen. Zucker und Eigelbe über Wasserdampf schaumig rühren. Heiße Vanillemilch dazugeben und sämig rühren. Gelatine ausdrücken und in der warmen Masse auflösen. Abkühlen lassen. Schlagobers steif schlagen und unter die abgekühlte Masse heben. Die Masse über die Kirschen geben und im Kühlschrank fest werden lassen (ca. 4 Stunden).

Zartbitterschokolade

schmelzen und mit einem Löffel über die feste Creme hin und her ziehen.



Jedes Mahl ein kleines Fest



Titi Laflora

Baumgasse 52, Hof 2, A-1030 Wien
T +43 664/44 28 479 mehl@titilaflora.net

 www.titilaflora.net