



"ZDF-Fernsehgarten on tour" Neuharlingersiel - 13.10. 2019

Menü von Markus Sämmer

Herbstsalate mit Kürbis-Speck-Dressing und Nordseekrabben

- 1 Schale Feldsalat
- 1 Radiccio
- 1 Frisee
- 1 Hokkaido-Kürbis
- 150g Bacon-Würfel
- Kernöl
- Olivenöl
- weißer Balsamico
- 1 Schale gepulte Nordsee-Krabben
- Pfeffermühle
- Meersalz
- Honig-Senf
- brauner Zucker
- 1 Beutel Kürbiskerne
- 1 Baguette



Zubereitung:

Salate waschen, Nester aus Radiccio, Feldsalat und Frisee legen. Kürbiskerne anrösten. Kürbis in kleine Würfel schneiden und kurz andünsten, abtropfen.

Speck-Würfel in einer Pfanne knusprig anrösten. Mit Balsamico ablöschen. Kürbis, Senf, Zucker oder Honig, etwas Salz und Pfeffer zugeben und verrühren, langsam Olivenöl einlaufen lassen.

Auf großen Tellern Queller lose streuen, Salat-Bukett aufsetzen, Krabben, Kürbiskerne und Dressing darüber geben. Mit Kernöl garnieren. Dazu frisches Baguette servieren.



Saltimbocca vom Plattfisch auf Pfifferlings-Risotto und geschmorten Kirschtomaten

8 kleine Filets von einem festfleischigen, heimischen Plattfisch (z. B. Seezunge)
8 Scheiben italienischer Landschinken
1 Bund Salbei
Pfeffermühle
Meersalz
4 Ei Mehl
2 Bio-Zitronen
1 Schale Pfifferlinge
4 Zehen Knoblauch
1 Beutel (250g) Risotto-Reis
1 l Gemüse-Brühe (oder Bio-Pulver)
1 Glas Weißwein
Parmesan frisch plus Reibe oder vorgerieben
Bratöl
Olivenöl
100g Butter
1 Bund Petersilie
1 Schale Kirschtomaten mit Grün

Zubereitung:

Schollen-Filets mit Salbei und Schinken belegen und leicht andrücken. Die gewaschenen Kirschtomaten mit einer zerdrückten Knoblauch-Zehe mit etwas Rohrzucker, Salz und Olivenöl mit aufgesetztem Deckel bei kleiner Hitze schmoren. Für das Risotto Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln, Pilze putzen, nicht waschen!

Pilze in einer tiefen Pfanne mit Öl scharf anbraten, Zwiebel und Knoblauch zugeben, Reis einstreuen und kurz mitdünsten. Jetzt mit Weißwein ablöschen. Nach und nach Gemüsebrühe zugeben, so dass der Reis gerade so bedeckt ist. Stetig rühren. Wenn der Reis al dente ist Butterflocken, geriebenen Parmesan und geriebene Zitronenschale zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren gehackte Petersilie einrühren.

Die Schollenfilets in einer beschichteten Pfanne mit Öl und etwas Butter auf der Schinken-Seite bei mittlerer Hitze braten bis sie glasig sind, etwas pfeffern und salzen. Dann wenden und Hitze ausschalten.

Auf einer Platte Risotto anrichten, Fischfilets anlegen und mit Tomaten garnieren.



Panna Cotta mit karamellisiertem Zwetschgen-Röster

750ml Schlagsahne
2 Vanilleschoten
75g Zucker
4cl Sherry
4 - 5 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Sahne mit Zucker und ausgekratzter Vanille samt Schote vorsichtig aufkochen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in die Sahne einrühren. Sherry zugeben und Masse durch ein Haarsieb gießen. Auf 4 Gläser verteilen und kalt stellen.

Zwetschgen waschen, entsteinen und halbieren. Zucker in einem Topf mit wenig Wasser auflösen und bei großer Hitze karamellisieren. Zwetschgen zugeben und mit Rotwein und etwas rotem Portwein ablöschen. Zimtrinde zugeben, aufkochen. 2 Esslöffel Speisestärke mit etwas Rotwein glattrühren und den Röster damit leicht andicken. Abkühlen lassen.

Panna Cotta mit Röster servieren und eventuell mit Minze garnieren.

Nachspeise

Omas alter Apfelkuchen im Glas



1,5 kg Äpfel, geschält, entkernt und in dreieckige Stücke geschnitten
1 Vanilleschote
5 EL brauner Zucker
400 ml Wasser
150 gr. Paniermehl
40 gr. Butter
400 ml Sahne
1 TL Vanillezucker
Geriebene Schokolade
Geriebene Haselnüsse

Brian Bojsen: "Meine 'Farmor Centa' hat uns Kinder mit ihrem leckeren Essen geradezu verwöhnt. Farmor heißt die Oma väterlicherseits im Dänischen. Mamas Mutter wäre Mormor, Muttersmutter. Was meine Oma kochte, war nie überkandidelt oder von teuren Zutaten geprägt, sondern einfach davon, dass es 'lækker' war. Manchmal sonntags, wenn wir sie besuchten, roch es schon vor der Eingangstür nach ihrem leckeren Apfelkuchen. Sie schwor darauf, den Apfelbelag als eine Art Kompott zu kochen und auf den Mürbeteigboden zu geben.

Jahre später habe ich für eine ganz kurzfristig anberaumte private Party überlegen müssen, wie ich auf die Schnelle ein tolles Dessert ohne großen Aufwand hinbekomme und an meine Oma gedacht. Für den Mürbeteigboden fehlte mir die Zeit, aber Omas Apfelkompott konnte ich blind kochen. So landete Oma Centas Apfelkuchen leicht abgewandelt im Glas. Wichtig ist nur, dass man die Schichten nicht zu früh zusammentut, da die Brösel sonst durchweichen. Und am leckersten ist es, wenn sie knusprig bleiben."

Zubereitung:

In einem Topf das Wasser aufsetzen und 50 gr. vom braunen Zucker und Vanillemark dazu geben. Die Apfelspalten darin langsam aufkochen. Runterschalten und 15-20 Minuten leise köcheln lassen, bis das Wasser eine Sirup-ähnliche Konsistenz annimmt. Abkühlen lassen.

Jetzt eine Pfanne mit der Butter aufsetzen und, wenn diese geschmolzen ist, das Paniermehl unter ständigem Rühren dazugeben. Bitte Vorsicht, denn es soll langsam bräunen, aber nicht schwarz werden. Ist alles schön knusprig, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

4 EL braunen Zucker und 1 TL Vanillezucker mit der Sahne langsam steif schlagen. Wenn Du man zu schnell schlägt, bleibt der Zucker zu körnig.



Nun acht mittelgroße hübsche Gläser bereitstellen. In die Gläser zuerst eine Schicht des Apfelkompotts geben, dann eine Schicht knusprige Brösel, eine Schicht Sahne und alles noch einmal wiederholen. Zuoberst geriebene Schokolade und Nüsse als Garnierung drauf geben - fertig!