

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 12. Februar 2018 ▪
Vorspeise mit Alfons Schuhbeck



Marieluise Baumeister

Lauwarmes Birnen-Lauch-Gemüse mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse und Mandel-Blätterteigstange

dazu Blätterteigstangen Zutaten für zwei Personen

Für das Birnen-Lauch-Gemüse:

- 2 Stangen Lauch
- 4 feste Birnen (z.B. Gute Luise)
- 1 Zitrone
- 2 EL Butter
- 50 g Walnüsse
- 1 Bund Schnittlauch
- 8–10 Zweige Thymian
- 4 EL Orangenessig
- 2 EL Honig
- 6 EL Olivenöl
- 4 EL Rapsöl
- Puderzucker, zum Bestäuben
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 160 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen.

Walnüsse für ca. 10 min im Backofen ohne Fett anrösten. Anschließend abkühlen lassen und grob hacken.

Für die Vinaigrette Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Die andere Hälfte für den späteren Gebrauch beiseite stellen. Orangenessig, 3 EL Wasser, Honig und Zitronensaft mit einem kleinen Schneebesen verquirlen, bis sich der Honig vollständig aufgelöst hat. Olivenöl und Rapsöl langsam unter konstantem Rühren zugeben, bis eine homogene Vinaigrette entstanden ist. Bei Bedarf etwas Wasser zum Verdünnen zugeben. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und unter die Vinaigrette heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lauch putzen und schräg in ca. 1–1,5 cm breite Scheiben schneiden. In ein grobes Sieb geben und unter kaltem fließendem Wasser gründlich abwaschen, gut abtropfen lassen.

Birnen waschen, trocken reiben, in Achtel schneiden und Stielansatz und Kerngehäuse entfernen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Birnenspalten hinzugeben und ca. 3 - 4 min. anbraten. Mit etwas Puderzucker bestäuben und leicht karamellisieren lassen. Die andere Hälfte der Zitrone auspressen, die Birnenspalten damit ablöschen und kurz durchschwenken. Birnen aus der Pfanne nehmen und in eine große Schüssel geben. Butter in einer Pfanne erhitzen und Lauch hineingeben. Ca. 2 - 3 min. unter gelegentlichem Schwenken anbraten. Thymianblättchen von den Stielen zupfen und zu dem Lauch in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Lauch zu den Birnen in die Schüssel geben, 2/3 der Vinaigrette und die gehackte Walnüsse zugeben und alles vorsichtig vermengen.

Für den karamellisierten Ziegenfrischkäse:

- 100 g Ziegenfrischkäsetaler
- 1 Orange
- 2 EL Butter
- 2 EL Honig

Orange halbieren und auspressen. 2 EL Butter und 2 EL Honig in einer Pfanne schmelzen. Ziegenkäsetaler von beiden Seiten kurz darin schwenken. Mit etwas Orangensaft ablöschen.

Für die Blätterteigstangen:

2 Scheiben TK-Blätterteig

1 EL gehackte Mandeln

1 Ei

Salz, aus der Mühle

Die angetauten Blätterteig-Scheiben nebeneinanderlegen und weiter auftauen lassen. Die gehackten Mandeln in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Dann zum Auskühlen auf einen kalten Teller gleiten lassen.

Das Ei trennen und eine Blätterteig-Scheibe mit dem Eigelb einpinseln, die Mandeln darüber verteilen und etwas salzen. Die 2. Teigscheibe auf die belegte 1. Scheibe legen, leicht andrücken und in etwa 2-cm-breite Streifen schneiden. Die Streifen gegeneinander verdrehen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im Ofen ca. 15 min. backen, bis die Stangen etwas Farbe bekommen.

Das Gemüse auf Teller geben, Ziegenfrischkäsetaler darauf anrichten und mit der übrigen Vinaigrette beträufeln. Blätterteigstangen dazu reichen.