

HERREN AM HERD

Vorspeise

FÜR 4 PERSONEN

Zutaten

- 350 g Rosenkohl
- 1 Zwiebel
- 10 g Butter
- 500 ml Gemüsefond
- 300 ml Schlagsahne
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 1–9 EL Zitronensaft
- 2–3 TL Madras-Currypulver
- 2 Eigelb



ROSENKOHL SUPPE MIT CURRY-SAHNEHAUBE

1. Rosenkohl putzen und halbieren. Zwiebel in Würfel schneiden und in der heißen Butter in einem Topf glasig dünsten. Rosenkohl, Fond und 100 ml Sahne zugeben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Minuten kochen. Mit dem Schneidstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken.

2. Für die Sahnehaube die restliche Sahne steif schlagen. Curry mit dem Eigelb glatt rühren und unter die Sahne heben. Suppe in 4 ofenfeste Gefäße füllen, Currysahne darauf verteilen und unter dem vorgeheizten Backofengrill auf der zweiten Schiene von oben hellbraun überbacken. Sofort servieren.



HERREN AM HERD

Hauptgericht



LAMMHACK-CURRY MIT MINTZDIP UND FLADENBROT

FÜR 4 PERSONEN

Zutaten

12 schwarze
Kardamomkapseln
 1 EL Fenchelsaat
 1 TL Kreuzkümmel
 1 TL Koriander
 1 TL gemahlener Zimt
 50 g frischer Ingwer
 200 g Möhren
 200 g Zwiebeln
 1 bis 2 Chilischoten
 800 g Lammhack
 5 EL Öl
 2 EL Tomatenmark
 Salz
 1 Liter Lammfond
 5–6 Stiele Minze
 40 g Rosinen
 250 g griech. Sahnejoghurt
 1 Fladenbrot

1. Kardamomsamen aus den Kapseln lösen und mit Fenchel im Mörser fein zerstoßen. Mit Kreuzkümmel, Koriander und Zimt mischen. Ingwer und Möhren schälen und fein würfeln. Zwiebeln fein würfeln. Chilischote in Ringe schneiden.

2. Hack in einem großen flachen Topf bei sehr starker Hitze kräftig im heißen Öl anbraten. Gewürzmischung zugeben und kurz anrösten. Zwiebeln, Möhren, Ingwer und Chili zugeben, andünsten. Tomatenmark unterrühren, salzen, mit Fond auffüllen, 1 Minzstiel zugeben. Curry offen ca. 90 Minuten milde kochen, eventuell heißes Wasser zugeießen.

3. 15 Minuten vor Ende der Garzeit die Rosinen unterrühren. Blätter von 2 Minzstielen feinschneiden, mit Joghurt und etwas Salz verrühren.

4. Kurz vor dem Servieren das Brot im vorgeheizten Ofen kurz aufbacken. Restliche Minzblätter grob schneiden. Curry mit Minze bestreuen, mit Joghurt und Brot servieren.



HERREN AM HERD

Nachspeise

FÜR 4 PERSONEN

Zutaten

325 ml kalten Espresso

125 ml Sahne

75 g Zucker

2–2 ½ Blatt Gelatine



ESPRESSOCREME

NACH FERRAN ADRIÀ

1. Legen Sie die Gelatine-Blätter in kaltes Wasser, bis Sie weich werden. Erhitzen Sie nun 100 ml des espressos auf etwa 60 Grad und nehmen ihn dann von der Kochplatte. Geben Sie den Zucker dazu und rühren ihn unter, bis er sich aufgelöst hat. Drücken Sie die Gelatineblätter gut aus und geben Sie sie in den Espresso. Verrühren Sie alles gut mit dem Schneebesen. Geben Sie nun den restlichen kalten Espresso in die Mischung und stellen alles kurz zum abkühlen beiseite.

2. Mixen Sie jetzt die Sahne unter und schlagen die Mischung zu einer festen Creme. Wenn Sie die Espresso-Creme nicht sofort verwenden wollen, stellen Sie sie bis serviert wird in den Kühlschrank.

