

Eintagsküche

Menü **AIKA, Herrmann Consulting** 6.11. 2008

1. Scampi „Valle Verde“
skampi waje werde
2. Kirschtomatensalat
kirschtomate
3. Tekka Maki
Thunfisch Maki
4. Millefeuille Proscaprino
mifoo pros kaprino
5. Da'al mit Aaler Worscht
da al mit Aaler Worscht
6. Croquetas
kroketas
7. INTERMEZZO
intermetzo
8. Sloe and Plum Solid
prunus spinosa et prunus domestica
9. Dattel-Roquefort-Toast
Dattel Rokfoa Tost
10. Schokomousse
schokomus

Das Menü ist mediterran orientiert mit asiatischen Einflüssen. Die Namen sind meist Wortspielereien, den letzten Pfiff bekommen die Gerichte oft durch eine Hinzufügung exotischer Elemente wie Avocado (Scampi VV), Kresse (für die Kirschtomate, noch mit FO absprechen), Blüten (Millefeuille), Chutney (Croquetas) oder exotischen Früchten/Habanero (Intermezzo).

Als Getränk empfiehlt sich durchgängig ein nicht zu dominanter Weißwein mit eher wenig Alkohol, z.B. Rheingauer Riesling, VINO Verde oder Pino Grigio. Drei Gänge enthalten (Spuren vom) Schwein, bis auf den sechsten Gang kann alles fleischlos serviert werden.

Eintagsküche

1. Scampi „Valle Verde“

skampi waje werde

| | |
|---------|-----------------|
| 10 Stk | Gurken |
| 1.500 g | Crevetten |
| 1 Bd | Staudensellerie |
| 5 Stk | Avocado |
| 6 Stk | Limetten |
| 2 Bd | Dill |
| 2 El | Meersalz |

Gurken schälen, halbieren und die Samen mit einem Löffel auskratzen. Gurken in Scheiben (2 mm) schneiden oder mit dem Gemüsehobel in Scheiben hobeln.

Staudensellerie waschen, putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden. (Sieht schöner aus, wenn man das im 45° Winkel zu Faser macht).

Avocado halbieren, vom Kern befreien. Fruchtfleisch mit dem EL aus der Schale holen (möglichst in einem Stück) und in Streifen schneiden.

Limetten auspressen, nach Geschmack Salz und Pfeffer zugeben.

Alles mischen.

Scampi in der Pfanne mit etwas Olivenöl kurz – eine Minute oder so – schwenken.

Bauplan:

Mit dem Gemüse dem Scampi auf dem Löffel ein Bett ausbreiten. Darauf die Crevetten legen und mit etwas Dill garnieren.

die Eintagsküche

2. Kirschtomatensalat

| | |
|---------|-----------------|
| 1.000 g | Orechiette |
| 200 g | Salami (würzig) |
| 500 g | Ruccola |
| Stk | Kirschtomaten |
| 100 ml | Olivenöl |
| 50 ml | Weissweinessig |

Pasta al dente kochen, abtropfen, kalt abspülen, noch mal abtropfen und kaltstellen.

Salami in Streifen schneiden, in der Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig braten.

Kirschtomaten vierteln, Ruccola fein zupfen und mit der Pasta und der Salami mischen.

Olivenöl, Essig, Zucker und Pfeffer gut miteinander vermengen (Schüttelbecher) und über den Salat geben.

Bauplan

Salat auf den Löffel geben. Wer es richtig mediterran mag, kann noch mit einer halben schwarzen Olive verzieren.

Eintagsküche

3. Tekka Maki

| | |
|----------|-----------------|
| 2.000 g | Sushireis |
| 300 ml | Sushiessig |
| 1 EL | Salz |
| 40 g | Zucker |
| 40 Stk | Noriblätter |
| 800 g | Thunfisch |
| 4 Pk | Wasabi |
| 1.000 ml | Sojasauce, hell |

Reis waschen bis das Wasser klar bleibt und abtropfen lassen. Mit Wasser aufkochen und dann runterregulieren und 10 Minuten quellen lassen.

Reis in einer großen Schale auflockern. Reissessig mit Salz und Zucker aufkochen und nach und nach unter den Reis mengen.

Thunfischfilet der Länge nach in Streifen schneiden – ideal sind Streifen die 5 mm dick sind.

Noriblätter halbieren und mit der glänzenden Seite nach unten auf das Brett oder die Matte legen. Am unteren Ende des Noriblattes ca. 5 cm breit mit dem Reis belegen (Schichtdicke ca. 3 mm bis 4 mm). In die Mitte des Reisstreifens mit Thunfischstreifen belegen.

Rollen.

Verschließen: mit dem feuchten Finger das hintere Ende des Noriblattes anfeuchten und kurz festdrücken. Die Makirolle in 6 Makis schneiden

Bauplan:

Fertigen Maki auf den Löffel geben.

Wer es original japanisch mag, der flankiert den Maki noch mit Wasabi und Sojasauce.

die Eintagsküche

4. Millefeuille Proscaprino

| | |
|--------|----------------------------|
| 600 g | Ziegenkäse (jung) |
| 100 ml | Olivenöl |
| 800 g | Forellenkaviar |
| 400 g | Parmaschinken (mgl o Fett) |
| 400 g | Parmesan (alt) |
| 4 Stk | Zitronen |

Den Ziegenkäse peu á peu mit dem Olivenöl vermischen. Dabei umsichtig mit dem Olivenöl umgehen, da es vom Reifegrad des Käses abhängt, wie viel Olivenöl benötigt wird: soviel wie nötig, um das Aroma des Öl im Käse zu konzentrieren, aber so wenig, dass es keine – Verzeihung – Pampe wird. Dabei regelmäßig einige Tropfen Zitronensaft zugeben.

Bei 90° den – von größeren Fettstreifen befreiten – Parmaschinken im Backofen trocknen. Späne vom Parmesan schälen (nicht mit dem Messer sondern möglichst mit dem Sparschäler).

Bauplan:

Creme vom Ziegenkäse auf den Boden des Löffels geben. Vier Trennwände vom getrockneten Parmesan hinstellen, vorn und hinten jeweils einen Parmesanspan stellen. Schlussendlich einen kleinen Löffel Forellenkaviar zwischen die Trennwende geben.

die Eintagsküche

5. Da'al mit Aaler Worscht

| | |
|---------|-------------------|
| 2.000 g | Linsen |
| 2 Bd | Suppengrün |
| 5 Bd | Frühlingszwiebeln |
| 20 Stk | Schalotten |
| 3 EL | Zucker |
| 125 g | Butter |
| 10 EL | Himbeeressig |
| 1.000 g | Aale Worscht |
| 100 ml | Sonnenblumenöl |

6. (noch modifizieren)

Eintagsküche

Croquetas

| | |
|----------|------------------|
| 2.000 g | Hähnchenbrust |
| 10 El | Olivenöl |
| 20 Stk | Eier |
| 100 g | Butter |
| 1.800 ml | Milch |
| 3 EL | Muskatnuss |
| 500 g | Semmelbrösel |
| 8.000 ml | Sonnenblumenöl |
| 4 Stk | Zitrone |
| 500 g | Zwiebel |
| 4 Stk | Chilischote |
| 100 g | Ingwer |
| 1.200 g | Apfel, säuerlich |
| 300 g | Zucker |
| 2 El | Currypulver |
| 500 ml | Apfelsaft |

Chutney: Eine Zwiebel schälen und wie die Chilischote fein würfeln. Ingwer fein reiben, Äpfel vierteln, entkernen, schälen, und in feine (3 mm) Scheiben schneiden. Zucker, Ingwer, Zwiebeln, Currypulver und Chiliwürfel in den Topf geben und langsam unter Zugabe des Apfelsafts einkochen lassen. Wenn nur noch 2/3 übrig sind Apfel dazugeben und solange weiter kochen bis der Apfel noch ein Bisschen Biss hat.

Croquetas: Hähnchenbrüste von beiden Seiten durchbraten. (Gekochte Brust vom Suppenhuhn geht auch.) Nachdem die Brüste abgekühlt sind Fleisch fein zerfasern. Bechamel herstellen. Dazu Butter in der Kasserolle schmelzen und das Mehl hellgelb darin anschwitzen. Milch hinzugießen, 10 Minuten vor dem anbrennen hindern und ausquellen lassen.

Salz, Pfeffer, Muskatnuss, zehn Eier und zerfasertes Huhn hinzugeben. In einer Schale die Semmelbrösel bereitstellen. Aus der Masse wahlweise mit zwei Löffeln oder mit feuchten Händen Kroketten formen. Ggf. noch etwas Mehl zufügen, wenn die Masse noch nicht zäh genug ist. In Semmelbrösel wälzen und frittieren. Daran denken: die Croquetas müssen noch auf die Löffel passen!

Bauplan:

Croquette auf den Löffel geben und mit etwas Chutney garnieren.

die Eintagsküche

7. INTERMEZZO

| | |
|--------|-------------|
| 40 Stk | Orangen |
| 20 Stk | Zitronen |
| 20 Stk | Bananen |
| 6 Stk | Habanero |
| 10 Stk | Netzmelonen |
| 20 Stk | Scharoni |

Schälen, entkernen, kleinschneiden wo es sinnvoll erscheint, alles in den Mixer.

In Schnapsglas füllen, max. zwei Finger hoch, und genießen...

die Eintagsküche

8. Sloe and Plum Solid

| | |
|----------|------------------------|
| 1.000 g | Schlehen |
| 1.000 g | Zwetschgen (entsteint) |
| 1.000 ml | Früchteteer |
| 2 Tl | Zimtpulver |
| 10 Stk | Gewürznelken, gemahlen |
| 1 Prs | Sternanis, gemahlen |
| 750 g | Zucker |
| 4 Tl | Agar-Agar |
| 400 g | Zitroneneis |

Solid: Schlehen und Zwetschgen mit Früchteteer aufkochen, unter Rühren bei milder Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb passieren, Zimt, Gewürznelke, Sternanis, Honig und Agar-Agar zugeben, unter Rühren aufkochen und 3 Minuten köcheln lassen.

In Silikonform geben und im Kühlschrank erstarren lassen.

Aus der Form stürzen und in Quader schneiden (20 x 20 x 10 mm).

Auf dem Löffel mit einer Minieiskugel vom Zitroneneis servieren.

die Eintagsküche

9. Dattel-Roquefort-Toast

| | |
|----------|--------------------|
| 50 g | Akazienhonig |
| 50 ml | Ingwersirup |
| 30 Stk | Datteln |
| 1.000 ml | Sahne |
| 1.500 g | Roquefort |
| 20 Stk | Toastbrotsscheiben |

Honig und Ingwersirup mit der Sahne steif schlagen.

Toaststück (2 cm x 3 cm) hinten auf den Löffel, dann ein Stück (15 g - 20 g) Roquefort und ganz vorn auf den Löffel die Sahne. Mit 4 dünnen Dattelschnitzen verzieren.

die Eintagsküche

10. Schokomousse

| | |
|----------|--------------------|
| 500 ml | Olivenöl |
| 625 g | Puderzucker |
| 2.500 ml | Sahne |
| 1.000 g | Schokolade, dunkel |
| 10 Stk | Orangen |

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen.

Die Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen.

Das Olivenöl in die geschmolzene Schokolade einrühren und dann die geschlagene Sahne unterheben.

Kalt stellen.

Eine Portion auf den Löffel geben.