

REZEPT VON OLIVER

Sendung vom 12.11.2016

Griechischer Salat im Oliven-Feta-Blätterteigkörnchen

* * *

Lammierstück mit Kräuterkruste auf Rotweinjus-Spiegel feinkörnige, sämige Polenta

* * *

Duett von zweierlei Melonenmousse mit süsssem Lavendelschaum

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: GRIECHISCHER SALAT IM OLIVEN-FETA-BLÄTTERTEIGKÖRBCHEN

1 Salatgurke
1 Peperoni, gelb
1 Peperoni, rot
300 g Fetakäse
Grüne Oliven
1 Rolle Blätterteig
Balsamico Bianco
Olivenöl
Knoblauch
Rote Zwiebeln
Eigelb

Das Gemüse klein und gleichmässig würfeln, ca. 1x1cm oder noch kleiner. Alles in eine Salatschüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Balsamico und Olivenöl vermengen und anrühren. Knoblauch und rote Zwiebeln darunter rühren. Als Deko Zwiebelsprossen verwenden.

Den Blätterteig auslegen, kleine Quadrate ausschneiden und mit dem Teig einen Korb flechten. Oliven in den Teig einarbeiten, fein und klein sollten sie sein. Fetakäse (auch klein und fein) dazwischen in der Innenseite des Teiges anbringen. Die Körbchen für ca. 15-20 Minuten bei 220°C im Backofen bei Umluft aufgehen lassen. In den letzten 5 Minuten den Rand noch mit Eigelb bestreichen.



HAUPTGANG: LAMMNIERSTÜCK MIT KRÄUTERKRUSTE AUF ROTWEINJUS-SPIEGEL, FEINKÖRNIGE SÄMIGE POLENTA

Lammnierstück mit Kräuterkruste

Thymian
Rosmarin
Knoblauch
Paniermehl
800 g Lammnierstück
300 g Polenta
2 Zucchini

Zucchini klein schneiden und im Salzwasser vorkochen bis kurz vor den Bisspunkt, dann absieben. Die Kräuterkruste aus Thymian, Rosmarin und Knoblauch mit Olivenöl vermengen. Mit Paniermehl anreichern und auf einem Backpapier bei ca. 100°C über eine Stunde schmoren lassen. Fleisch à la Minute würzen und kurz anbraten.

Rotweinjus

1 Flasche Rotwein
Olivenöl
2 rote Zwiebeln

Etwas Olivenöl mit roten Zwiebeln anziehen und sofort mit Rotwein ablöschen. Eine Knorr Demi-glace darunter rühren, ständig Wein nachgiessen und die Sauce dick einreduzieren. Kurz vor dem Servieren nochmals einen Schluck Wein dazugeben. Finger weg von jeglichen Gewürzen.

Polenta

150 g Polenta
500 ml Milch
500 ml Wasser
Muskatnuss
Salz
Pfeffer

Wasser und Milch in einen Topf geben. Mit etwas geriebener Muskatnuss, einer Prise Salz und Pfeffer würzen. Polenta unter Rühren einrieseln lassen und aufkochen. 20 Minuten bei wenig Hitze quellen lassen. Zwischendurch umrühren.



DESSERT: DUETT VON ZWEIERLEI MELONENMOUSSE MIT SÜSSEM LAVENDELSCHAUM

1 EL getrocknete Lavendelblüten
60 g Puderzucker
4 Blatt Gelatine
ca. 400 g Melone (Galia)
1 Zitrone
1 dl Rahm
Eiweiss
Lavendelöl

Gelatine im kalten Wasser auflösen. Die Melone schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Mit Puderzucker pürieren. Zitrone auspressen und den Saft erwärmen. Die Gelatine gut ausdrücken und darin auflösen. Etwas Melonenmasse zur Gelatine rühren und mit der restlichen Melonenmasse gut mischen. Den Rahm steif schlagen und unter die Masse heben. Melonenmousse für ca. 3 Stunden kühl stellen. Dies wird für beide Mousses gleich gemacht. Für den Lavendelschaum ein Eiweiss mit wenig Zitronensaft steif schlagen und einen Tropfen Lavendelöl begeben. Nach Belieben mit Lebensmittelfarbe einfärben.