

Frisch gekocht
Donnerstag, 1. Juni 2017



Rezept von Paul Ivic

Paradeiserteigtaschen mit Spargelsalat



40 Minuten (ohne Stehzeit)/ aufwendig

Zutaten für 4 Personen

Für den Nudelteig: 250 g doppelgriffiges Mehl, 4 Eidotter, 3 EL Paradeismark, 1 EL Olivenöl, Meersalz.

Für die Fülle: 200 g Chevre „natur“ (milder Ziegenfrischkäse), 30 g gerieben Parmesan, 1 Schalotte, frischer Basilikum, 20 g getrocknete Paradeiser, 2 Scheiben Schwarzbrot, Butter, gerösteter Assam Langpfeffer, 1 TL Meersalz, Olivenöl.

Für den Salat: 1 Spargelsalat, 1 sonnengereifter Bio-Paradeiser, Parmesan, Olivenöl, Essig.

Zubereitung

Für die Polenta in einem Topf Milch mit Butter und Salz aufkochen. Den Polentagrieß einrieseln lassen und bei ständigem Rühren weich kochen. Vom Herd nehmen und die Oberfläche mit Butterflocken bedecken. Vor dem Servieren mit etwas Gewürzmischung und Parmesan vollenden.

Für die karamellisierten Herzkirschen Schalotten schälen und klein schneiden. In einer Pfanne Zucker und Butter karamellisieren, die Schalotten zugeben und anschwitzen. Die Kohlblätter einlegen, mit Weißwein und Apfelsaft ablöschen, etwas einkochen. Die Kirschen zugeben, kurz durchschwenken und etwas karamellisieren lassen. Zum Schluss mit Salz und Zitronenschale abschmecken.

Für die Gewürzmischung alle angeführten Zutaten fein mörsern.

Die Koteletts in Butter und Öl beidseitig kurz anbraten. Mit etwas von der Gewürzmischung bestreuen. Knoblauch, Rosmarin und Majoran zugeben und das Fleisch im Rohr bei 100 °C noch 10 Minuten rasten lassen.

Die karamellisierten Kirschen mit Kohlblättern und Koteletts anrichten. Die Polenta in kleine Schüsseln füllen, mit Parmesanspänen bestreuen.