

SELLERIECREMESUPPE MIT BRESAOLA

Für 4 Personen

Zubereitungszeit 20 Minuten

Garzeit 15 Minuten

ZUTATEN

1 mittlere Sellerieknolle (etwa 600 g)

2 Schalotten

50 g Butter

50 ml weißer Wermut

650 ml Gemüsebrühe

½ unbehandelte Orange

3 Zweig Thymian

½ Zimtstange

150 ml süße Sahne

Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

frisch gemahlene Muskatnuss

Cayennepfeffer

8 Scheiben Bresaola (luftgetrockneter
Rinderschinken)

100 ml neutrales Pflanzenöl

2 TL Kaffeebohnen

ZUBEREITUNG

Den Sellerie waschen, schälen und in Stücke schneiden. Die Schalotten abziehen und würfeln. Die Butter im Schnellkochtopf erhitzen, Sellerie und Schalotten darin anbraten. Mit Wermut ablöschen und einkochen lassen. Die Gemüsebrühe angießen, Orangenschale, Thymian und Zimtstange zugeben. Den Topf verschließen und rasch zum Kochen bringen. 10 Minuten auf Garstufe 2 garen, dabei die Temperatur so regulieren, dass der 2. Ring gehalten wird.

Nach Ende der Garzeit den Schnellkochtopf abkühlen lassen, bis er drucklos ist. Langsam öffnen, den restlichen Dampf entweichen lassen, dann den Deckel abnehmen. Die ganzen Gewürze und Kräuter entfernen. Die Sahne zugeben, die Suppe sehr fein pürieren und bei Bedarf durch ein Sieb passieren. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Muskat, Cayennepfeffer und 1 Spritzer Orangensaft würzig abschmecken.

In der Zwischenzeit die Bresaolascheiben in einer Pfanne in 1 TL Öl knusprig braten. Die Kaffeebohnen im Mörser zerstoßen und mit dem Öl in einer Pfanne kurz erhitzen.

Die Suppe in Schalen anrichten und mit Kaffeeöl und Bresaola garniert servieren.



ROTE BETE MIT DILLSCHMAND UND GEBACKENEN KICHERERBSEN

Für 4 Personen
Zubereitungszeit 20 Minuten
Garzeit 20 Minuten

ZUTATEN

4 Knollen Rote Bete (etwa gleiche Größe)
150 ml Rote-Bete-Saft
½ Zitrone
2 EL Honig
Salz
2 EL Kichererbsenmehl
2 Prisen Kurkumapulver
150 g Kichererbsen (siehe Seite 36)
300 ml neutrales Speiseöl
4 Stängel Dill
200 g Schmand

ZUBEREITUNG

Die Rote Bete in den gelochten Einsatz legen und auf dem Abstandhalter in den Schnellkochtopf setzen. Bis zur Mindestmarkierung mit Wasser auffüllen, den Topf verschließen und rasch zum Kochen bringen. 15 Minuten auf Garstufe 2 garen, dabei die Temperatur so regulieren, dass der 2. Ring gehalten wird.

In der Zwischenzeit für die Glasur den Rote-Bete-Saft mit dem Saft der Zitrone, dem Honig und 2 Prisen Salz in einem kleinen Topf sirupartig einkochen lassen.

Für die gebackenen Kichererbsen das Kichererbsenmehl mit 4 EL Wasser, Kurkumapulver und 2 Prisen Salz glatt rühren. Die Kichererbsen abgießen, gut trockentupfen und in den Backteig geben. Mit einer Gabel vermengen. Das Öl in einem schmalen Topf erhitzen, die Kichererbsen etwas vereinzeln und im heißen Fett goldbraun ausbacken. In einem Sieb abtropfen lassen.

Nach Ende der Garzeit den Schnellkochtopf abkühlen lassen, bis er drucklos ist, oder schnell abdampfen, dann den Deckel abnehmen. Wenn nötig, die Knollen nochmal nachgaren.

Den Dill waschen, trockentupfen, hacken und den größten Teil mit dem Schmand verrühren. Die Rote Bete abziehen und in Spalten schneiden. Den Schmand auf Teller streichen und die knusprigen Kichererbsen darauf verteilen. Die Rote-Bete-Spalten daneben anrichten, den Sirup darüberträufeln und alles mit dem restlichen Dill bestreuen.





KAFFEE-KARAMELL-CREME MIT FEIGEN UND GERÖSTETEN HASELNÜSSEN

Für 4 Personen
Zubereitungszeit 30 Minuten plus über Nacht
zum Abkühlen
Garzeit 20 Minuten

ZUTATEN

FÜR DIE CREME

80 g Zucker
100 ml frisch gebrühter Kaffee

½ Vanilleschote
300 ml Milch
3 Eier

AUSSERDEM

4 Feigen
1 EL Honig
2 cl brauner Rum
3 EL Puderzucker
50 g Haselnusskerne

ZUBEREITUNG

Zunächst vier feuerfeste Förmchen (etwa 6 cm Ø, 4 cm hoch) in den gelochten Einsatz setzen, den Schnellkochtopf bis zur Mindestmarkierung mit Wasser befüllen.

Den Zucker in einem Topf schmelzen und goldbraun karamellisieren. Dabei den Topf schwenken, damit der Zucker gleichmäßig bräunt. Den Topf vom Herd nehmen, den Kaffee zugeben. Vorsicht beim Angießen, da die heiße Flüssigkeit spritzt! Den Topf wieder auf den Herd stellen und köcheln lassen, bis der Karamell sich gelöst hat.

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Die Milch mit dem Vanillemark und den Eiern in einen hohen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer kurz durchmischen. Den Kaffee-Karamelle zugeben und unterrühren. Die Mischung in die Förmchen gießen. Die Förmchen mit hitzebeständiger Folie abdecken, in den gelochten Einsatz stellen und diesen auf dem Abstandhalter in den Schnellkochtopf setzen.

Den Topf verschließen und rasch zum Kochen bringen. 5 Minuten auf Garstufe 1 garen, dabei die Temperatur so regulieren, dass der 1. Ring gehalten wird. Nach Ende der Garzeit den Schnellkochtopf abkühlen lassen, bis er drucklos ist. Langsam öffnen, den restlichen Dampf entweichen lassen, dann den Deckel abnehmen. Die Förmchen aus dem Topf nehmen, abkühlen lassen und über Nacht im Kühlschrank vollständig erkalten lassen.

Am nächsten Tag die Feigen waschen, vierteln und in einer Schüssel mit dem Honig und Rum marinieren. Den Puderzucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren, die Haselnüsse darin schwenken und mit dem Karamell überziehen. Auf einem leicht geölten Bogen Backpapier verteilen und fest werden lassen.

Die Creme auf Dessertteller stürzen. Die Feigen auf der Creme verteilen und mit den Haselnüssen garnieren.