

Rezepte aus den Kochshows von TIM MÄLZER

11. - 14. September 2009 eat'n STYLE Hamburg

Alle Rezepte für ca. 4 Personen

Gefüllte Garnelen

1 Knoblauchzehe

1/2 Bund

Koriandergrün

Meersalz

5 El Olivenöl

8 Garnelen (à ca. 90 g, mit Kopf und Schale)

Für die Garnelen

1. Knoblauch und Korianderblättchen sehr fein hacken. Mit Salz und 3 El Öl zu einer Paste verrühren.
2. Garnelen mit einem Sägemesser am Rücken entlang 1,5 cm tief einschneiden und den Darm entfernen. Die Gewürzmischung mit Hilfe eines Teelöffels in den Einschnitt füllen.
3. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen darin in 2 Portionen auf jeder Seite 2-3 Min. bei starker Hitze braten.

Ente im Salzteig

1 Ente küchenfertig vorbereitet

4kg Meersalz grau

8 Eiweiß

½ Bund Thymian

½ Bund Salbei

Pfeffer aus der Mühle

Backpapier

Für die Ente

1. Die Ente mit den Kräutern füllen, von allen Seiten und von Innen kräftig Pfeffern
2. Das Salz mit den Eiweißen gut vermengen, evtl. mit etwas Wasser zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten
3. Auf einem Backblech Backpapier legen, darauf einen ca. 1cm dicken Sockel mit Salzteig in Form der Ente bilden
4. Die Ente darauf setzen und den restlichen Salzteig auf die Ente geben und so gleichmäßig auf der Ente verteilen, dass es keine offenen Stellen mehr gibt
5. Das Blech in den auf 185°C vorgeheizten Ofen geben und ca.45 Minuten backen
6. Die Ente aus dem Ofen nehmen, ca. 25 Minuten stehen lassen und mit einem Sägemesser den Salzteig aufschneiden und die Ente herauslösen
7. Auf einem Schneidebrett die Ente in gefällige Stücke zerteilen und wenn gewünscht nochmals bei Oberhitze, oder Grillfunktion im Ofen Farbe nehmen lassen

Steinpilze mit getrockneten Tomaten und Schnittlauch

500g geputzte frische, oder tiefgefrorene Steinpilze

200ml Geflügelfond

12 Stück getr. Tomaten in Öl abgetropft

100g Butter in Würfel, kalt

½ Bund Schnittlauch in Röllchen geschnitten

Salz, Pfeffer, Olivenöl

Für die Steinpilze

1. Die Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die in die gewünschte Form geschnittenen Steinpilze scharf anbraten
2. Mit Geflügelfond ablöschen und die getrockneten Tomaten zugeben, würzen und ca.4 Minuten simmern lassen
3. Die Kalten Butterwürfel einzeln zugeben und unter gelegentlichem umrühren bei wenig hitzezufuhr schmelzen lassen
4. Nochmals abschmecken und zu guter letzt die Schnittlauchröllchen in den Fond geben

Selleriepüree

1 Sellerieknolle, gewürfelt
1 Zwiebel, fein gehackt
1 Ei Butter
100 ml Sahne/oder Milch
Saft einer Zitrone
etwas Muskat (frisch gerieben)
Salz, Pfeffer

Für das Selleriepüree

1. Die Zwiebel in Butter andünsten, Selleriewürfel zugeben und mitdünsten
2. Die Sahne zugießen und bei geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten weichdünsten. Muskatnuss darüber reiben und das Ganze mit dem Schnellmixstab pürieren.
mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen

Sauerkrautstrudel

250g Sauerkraut abgetropft
100g Frühstücksspeck in Würfel
1 Eiweiß
4 Blätter Brickteig
Öl zum frittieren

Für den Sauerkrautstrudel

1. Den Frühstücksspeck mit etwas Farbe auslassen
2. Das Sauerkraut zugeben und alles kräftig anbraten
3. Die Brickteigblätter ausbreiten, das Sauerkraut in der Mitte der Blätter gleichmäßig verteilen
4. Das Eiweiß mit etwas Wasser verquirlen und danach mit den Fingern, oder einem Pinsel die Ränder des Brickteigs bestreichen
5. Den Brickteig an 2 Seiten einklappen und danach in eine Richtung fest aufrollen, ohne das die Füllung heraus quillt
6. Die Brickteigrolle in das heiße Frittierfett geben und goldgelb ausbacken
7. Wenn man möchte kann man den Strudel auch schräg aufschneiden und anrichten