Milch kann mehr!

milch NRW.

Maishähnchenbrust mit Rahmspargel

Zutaten für 4 Personen:

4 Maishähnchenbrüste, mit Haut und Flügelknochen
3 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
2 Knoblauchzehen
Olivenöl

Senfsauce

150 ml Kalbsjus
2 EL grobkörniger Dijonsenf

Zubereitung:

Die Maishähnchenbrüste waschen, trockentupfen, mit Salz sowie Pfeffer würzen und mit der Hautseite in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in wenig Öl knusprig braten. Kurz wenden und auf ein leicht geöltes Backblech legen. Rosmarin, Thymian und Knoblauch zugeben und bei 120° C im vorgeheizten Backofen circa 10 Minuten fertig garen.

Für die Senfsauce Kalbsjus und Senf zusammen aufkochen und eventuell die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rahmspargel

Zutaten für 4 Personen:

geschälter weißer Spargel
Spargelfond, aus den Schalen gekocht
Speisestärke
ml Sahne
Schnittlauch, in Röllchen geschnitten
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
Zucker
Cayennepfeffer

Zubereitung:

Spargelfond zum Kochen bringen, mit etwas Salz und Zucker abschmecken. Den geschälten Spargel schräg in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Dann kurz in dem Fond kochen und danach sofort in Eiswasser abschrecken. Die Hälfte des Spargelfonds passieren und auf ein Drittel reduzieren. Nun die Sahne auffüllen und etwas einköcheln. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zucker abschmecken und mit der Speisestärke abbinden. Den Spargel dazugeben, erhitzen, Schnittlauchröllchen hinzufügen und servieren.

Nudelteig Grundrezept

Zutaten für 4 Personen:

300 g Typ 00 Mehl (Pizzamehl) oder Typ 405
250 g Nudelgrieß
6 Eigelb
2 ganze Eier
1 TL Salz
1 EL Olivenöl
Etwas Milch oder Wasser nach Bedarf

Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Küchenmaschine mit einem Knethaken auf niedriger Stufe 10 Minuten kneten. Nach und nach etwas Wasser hinzugeben, dass es einen sehr harten und kompakten Teig ergibt. Den Teig auf einer Arbeitsfläche nochmals ca. 5 – 10 Minuten nachkneten. Der Nudelteig muss eine knochenharte Konsistenz haben. In Folie einschlagen und mindestens vier Stunden kaltstellen.

©Frank Buchholz

Buttermilchmousse mit Mandelblätter

Zutaten für 4 Personen:

Mousse:
0,25 l Buttermilch
3 Blatt Gelatine
75 g Zucker
Saft von 1 Zitrone
Saft von 1,5 Limetten
200 g Schlagsahne
200 g Erdbeeren
Grand Marnier

Mandelblätter:
80 g Mandelgrieß von der geschälten Mandel
Vanille
180 g weiche Butter
80 g Mehl
4 Eiweiß (Zimmertemperatur)
50 g gehackte Mandeln
280 g Puderzucker

Anrichten:
200 g Erdbeeren
Puderzucker
Grand Marnier
12 kleine Minzeblätter

Zubereitung
Buttermilch in eine Schüssel geben, Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Zucker in eine Schüssel geben und den ausgepressten Saft von den Limonen und der Zitrone leicht erwärmen, bis sich der Zucker auflöst. Nun die Gelatine einrühren, bis sie sich aufgelöst hat und durch ein Sieb in die Buttermilch geben. Die Buttermilch auf einem Eiswasserbad kalt rühren und anschließend die leicht geschlagene Sahne unterheben, in eine Schüssel füllen und kaltstellen. 200 g von den Erdbeeren mit Puderzucker pürieren, passieren und mit Grand Marnier abschmecken.

Für das Mandelblatt den Puderzucker mit der Butter schaumig rühren, Mehl zugeben, kurz rühren, 80 g Mandelgrieß von der geschälten Mandel zugeben zum Schluss das Eiweiß einrühren. Nun aus einem Plastikdeckel (z. B. aus einem Eimer) eine Runde Schablone ausschneiden und die Masse mit ihr dünn auf Backpapier aufstreichen, mit den gehackten Mandeln bestreuen und im Ofen backen. (Bei 200 Grad
Ober/Unterhitze, 5-6 Min.). Nach dem Backen auf dem Tisch auskühlen lassen. In eine luftdichte Box geben.

Anrichten
Einen kleinen Klecks Buttermilchmousse in die Mitte des Tellers geben und ein Mandelblatt darauflegen. Nun mit dem Spritzbeutel einen Ring Buttermilchmousse auf das Mandelblatt spritzen. Die restlichen 200g Erdbeeren in kleine Würfel schneiden und mit Grand Marnier und Puderzucker marinieren und einen Löffel in die Mitte der Buttermilchmousse geben. Das nächste Mandelblatt mit Puderzucker bestreuen und obendrauf setzen. Nochmals einen Punkt Mousse aufspritzen und mit einem Minzeblatt garnieren. Die Erdbeersauce um die Buttermilchmousse ringförmig nappieren.

©Frank Buchholz

Frischkäseravioli mit Pinien-Salbei-Butter

Zutaten für 4 Personen:

Nudelteig, siehe Grundrezept

Füllung:
50 g Butter
70 g Mozzarella
1 EL Mascarpone
2 Eigelb
1 - 2 EL Weißbrotwürfel / Tramezzini (falls die Masse zu flüssig ist)
2 EL geriebener Parmesan
1 EL Basilikumblätter, sehr fein geschnitten

Pinienbutter:
100 g geröstete Pinienkerne
100 g braune Butter
4 EL frisch geriebener Parmesan
20 g gehackten Salbei

Meersalz
Pfeffer aus der Mühle

100 g Parmesan

Zubereitung:

Nudelteig herstellen laut Grundrezept.

Mascarpone mit dem Eigelb verrühren, Mozzarella in feine Würfel schneiden und zur Mascarponemasse hinzufügen. Mit Parmesan, Salz und Pfeffer würzen, falls die Masse zu flüssig ist, Weißbrotwürfel dazugeben. Zum Schluss das Basilikum vorsichtig unter die Masse heben, in einen Spritzbeutel füllen und kaltstellen.

Den Nudelteig mit der Nudelwalzmaschine sehr dünn, ca. 1 mm und ca. 10 cm breitwalzen. Den Eidotter mit einigen Tropfen Wasser vermischen und die Teigbahnen damit bestreichen. Auf eine Teighälfte mit dem Spritzbeutel die Füllung in kleinen Tupfen im Abstand von 3 – 4 cm aufsetzen. Die andere Hälfte darüber schlagen, um die Füllung blasenfrei andrücken und mit einem gezackten Ausstecher Ravioli ausstechen. Die gewünschte Raviolimenge vorbereiten.

Die frischen Ravioli in leicht wallendem Salzwasser 3 Minuten kochen. Nach dem Herausnehmen abtropfen lassen und in etwas Olivenöl an schwenken, dann auf die Teller verteilen.

Die Pinienkerne mit der Hälfte der braunen Butter und dem Salbei vermischen, salzen und darüber gießen. Die übrige braune Butter über die Ravioli träufeln. Alles mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

©Frank Buchholz