

GOURMET-TIPPS VON NORBERT SCHU





GOURMET-TIPP VON NORBERT SCHU

Aprikosen Bavaoise mit Nektarinen, Mandeln und Pistazien

Zubereitung:

Die Aprikosen im Mixer pürieren und durch ein Sieb in eine Schüssel passieren, hiervon zwei Tassen in eine andere Schüssel abfüllen, die Schüsseln zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Die Gelatine in zwei Esslöffeln kaltem Wasser auflösen. In der Zwischenzeit die zwei Tassen Aprikosenmus mit einer halben Tasse Zucker in einen mittelgroßen Topf geben und bei mittlerer Temperatur unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Mit dem Schneebesen die Gelatine einrühren und den Topf vom Herd nehmen, weiter rühren, bis sich die Gelatine völlig gelöst hat, abkühlen lassen, aber nicht in den Kühlschrank stellen. Die Sahne steif schlagen und unter das abgekühlte Aprikosenmus rühren. Die Crème in vier Ringe oder Auflaufformen füllen und die Oberfläche mit dem Löffel glätten. Mindestens vier Stunden oder besser über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Die Aprikosensauce:

Den restlichen Zucker mit dem Schneebesen unter das restliche Aprikosenmus rühren, mit Zitronensaft abschmecken und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Zum Servieren, die Auflaufformen kurz in heißes Wasser tauchen und die Aprikosen-Bavaoise mit einem dünnen Messer auslösen. Auf vier Dessertteller stürzen und mit der Aprikosensauce umgießen. Die Nektarinen in ein cm dünne Spalten schneiden und um die Bavaoise dekorieren. Jede Portion mit Mandeln und Pistazien bestreuen und sofort servieren.

2022
Clarette
Trocken



Zutaten für 4 Personen

- 18 große, reife Aprikosen (halbiert & entsteint)
- 1 EL Gelatine
- ¼ Tasse Zucker
- ¾ Tasse Sahne
- 1 EL Zitronensaft
- 5 reife, weißfleischige Nektarinen
- 30g geraspelte Mandeln
- 30g Pistazienkerne





GOURMET-TIPP VON NORBERT SCHU

Kartoffelsuppe à la Parmentier mit schwarzem Trüffel, Lauch und Gnocchi

Zubereitung:

Den Lauch waschen, in feine Streifen schneiden und mit Olivenöl anschwitzen. Geflügelfond und Geflügelbouillon zum Kochen bringen, die geschälte und klein geschnittene Kartoffel dazugeben und 15 Minuten bei sanfter Hitze garen. Nach dem Ende der Garzeit die Sahne hinzufügen, verrühren, durch ein Sieb geben und kühl stellen.

Beilage:

Grobes Meersalz in einen Schmortopf geben, die gewaschenen Heidekartoffeln darauflegen und eine Stunde bei 160°C im Ofen garen. Anschließend die Kartoffeln pellen, in einem Sieb zerdrücken, mit einem Eigelb und einem Esslöffel Mehl vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, kleine Gnocchi drehen und anschließend in siedendem Salzwasser pochieren, garen und herausnehmen.

Mini-Lauch waschen, in längere Stifte schneiden, mit einem Stück Butter anschwitzen, Geflügelfond, einen Schuss Trüffeljus und die in dünne Blätter gehobelten Trüffel mit einem Stück Butter binden, hiernach die Gnocchi zum Erhitzen hinzufügen. Die Kartoffelsuppe einmal aufkochen, zerdrückte Trüffel, Trüffeljus, Fleur de Sel und Pfeffer dazugeben. Einen großen Löffel geschlagene Sahne in eine Suppenterrine geben, die Suppe darüber gießen, Gnocchi und weitere Beilagen drapieren und servieren.

2017
 „Halbstück“
 Riesling
 Trocken



Zutaten für 4 Personen

80g Lauch
 1 Kartoffel à 100g
 325 ml Geflügelbouillon
 175 ml heller Geflügelfond
 200 ml Sahne
 Olivenöl

Beilage

2 Heidekartoffeln à 100g
 – mehlig kochend
 1 Eigelb
 1 EL Mehl
 Salz, Pfeffer
 8 Mini-Lauch
 20g Butter
 50 ml Geflügelfond
 10 ml Trüffeljus
 40g schwarzer Trüffel

20g zerdrückte Trüffel
 40 ml Trüffeljus
 50g geschlagene Sahne
 Fleur de Sel , Pfeffer



GOURMET-TIPP VON NORBERT SCHU

Gemüsetarte mit Tomaten, roten Paprika und schwarzen Oliven

Zubereitung:

Den Pizzateig nach Vorschrift zubereiten, zu einem Kreis mit 35cm Durchmesser ausrollen, in eine leicht gebutterte Sprungform legen und den Rand ausziehen. Zum Aufgehen eine Stunde zugfrei warmstellen. Anschließend ein Esslöffel Olivenöl und ein Esslöffel Pflanzenöl in einer großen Pfanne erhitzen, die Zwiebeln dazugeben und unter häufigem Rühren bei mittelgroßer Temperatur 10 Minuten goldbraun rösten. Zwei Knoblauchzehen, Tomatenmark und die Tomaten dazugeben, mit Pfeffer und Salz würzen, und den Safran und das Kräuterbouquet hinzufügen. Unter häufigem Umrühren bei mittlerer Temperatur 20 Minuten einkochen lassen. Den roten Paprika über einer Gasflamme oder im Grill rösten und zwischendurch wenden, bis sie von allen Seiten gebräunt sind.

Fünf Minuten in Alufolie wickeln, schälen und aushöhlen. Den Paprika mit dem restlichen Olivenöl und Pflanzenöl in eine mittelgroße Pfanne geben. Den restlichen Knoblauch, Thymian und das Lorbeerblatt hinzufügen, leicht salzen und bei niedriger Temperatur fünf Minuten dünsten. Den Backofen auf 250°C vorheizen, die Tomatensauce gleichmäßig auf den Teig verteilen. Den Paprika in kleine Würfel schneiden und mit der glänzenden Seite nach oben in einem dekorativen Muster über die Tomatensauce schichten. Den Teig mit verquirltem Ei bestreichen und die Torte etwa 30 Minuten backen, ggf. mit Alufolie abdecken. Die Torte aus der Springform lösen und leicht mit Olivenöl bestreichen. Mit Oliven, Petersilie und Olivenzweigen garnieren.

2014
**Merlot & Cabernet
 Sauvignon
 Trocken**

Zutaten für 4 Personen

- 300g Pizzateig (tiefgefroren)
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Pflanzenöl
- 3 kleine Zwiebeln (feingehackt)
- Zerdrückte Knoblauchzehen
- 1 EL Tomatenmark
- 600g Tomaten entkernt und enthäutet, fein gewürfelt
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Safranpulver
- 1 Gewürzbündel (Thymianzweige, Lorbeerblätter, Petersilie,
- 1 Stange Staudensellerie, Estragonzweig)
- 2 große rote Paprikaschoten
- 1 Thymianzweig
- 1 Lorbeerblatt
- 1 verquirltes Ei
- 20 entkernte schwarze Oliven
- Petersilienzweig zur Garnitur

