

ZUPPA DI PARMIGIANO CREMOSO

CASA NOVA RESTAURANT REZEPT

ZUTATEN

- 250 g Parmesankäse (gerieben)
- 150 g Zwiebeln oder Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 250 ml Weißwein
- 125 ml Noilly Prat
- 1,5 L Gemüsebrühe
- 150 ml Sahne
- 100 g Crème fraîche
- Salz, Pfeffer



SCHRITT 1

In Scheiben geschnittene Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl anbraten, bis sie farblos sind. Mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen und einkochen lassen. Mit Gemüsebrühe auffüllen und ebenfalls einkochen.

SCHRITT 2

Sahne zugeben, kurz aufkochen lassen, Parmesan zugeben und mit dem Stabmixer fein pürieren.

SCHRITT 3

Abseihen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Crème fraîche verfeinern.

SCHRITT 4

Etwas Olivenöl über die Suppe träufeln.

SCHRITT 5

Zum Servieren kurz mixen und mit Kräutercroutons (Ciabatta-Pesto) servieren.

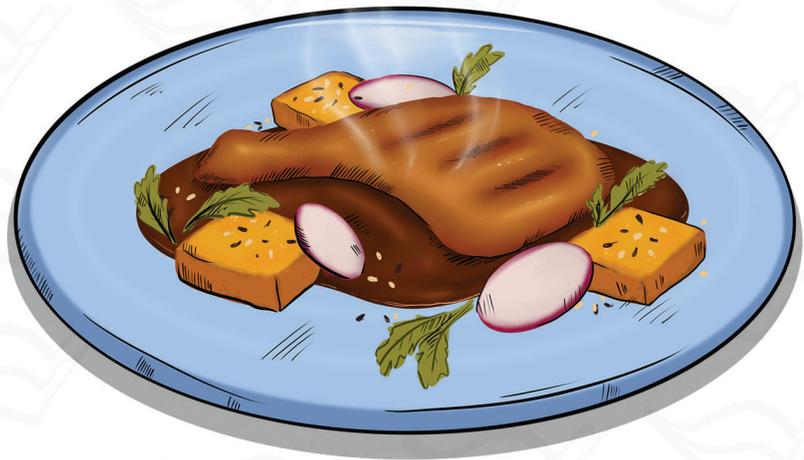
MOLE CHICKEN MIT KNUSPRIGER POLENTA

BEACH HOUSE RESTAURANT REZEPT

TEIL 1

ZUTATEN

- 400ml Hühnerbrühe
- 4 Hühnerkeulen
- 3 rote Chilischoten
- 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
- 3 Strauchtomaten
- 1 Gewürznelke
- 1 Esslöffel Erdnussbutter
- 1 Esslöffel Kakaopulver
- 1 große Prise Zimt
- 1 große Prise Kreuzkümmel
- 1 Teelöffel Limettensaft
- 1 Prise Zucker
- 1 kleine Tortilla
- Salz, schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen



SCHRITT 1

Langsam im Backofen bei 72° // 100% Luftfeuchtigkeit garen, dann grillen. Chili, Zwiebel, Knoblauch, Tomaten ohne Fett dunkel rösten, Nelken, Sternanis und Pfefferkörner zugeben, kurz mitrösten und dann mit 300 ml der Brühe ablöschen.

SCHRITT 2

Erdnussbutter, Kakaopulver, Zimt und Kreuzkümmel zugeben und auf kleinster Flamme etwa 15 Minuten köcheln lassen. Eventuell noch etwas Brühe zugeben.

SCHRITT 3

Dann alle Zutaten zusammen mit einer Tortilla in einen Mixer geben und sehr fein pürieren.

SCHRITT 4

Dann durch ein Sieb streichen und erneut aufkochen (evtl. mit Brühe verdünnen oder leicht köcheln lassen). Mit Zucker, Limettensaft, Salz und Pfeffer würzen und die Keulen knusprig grillen.

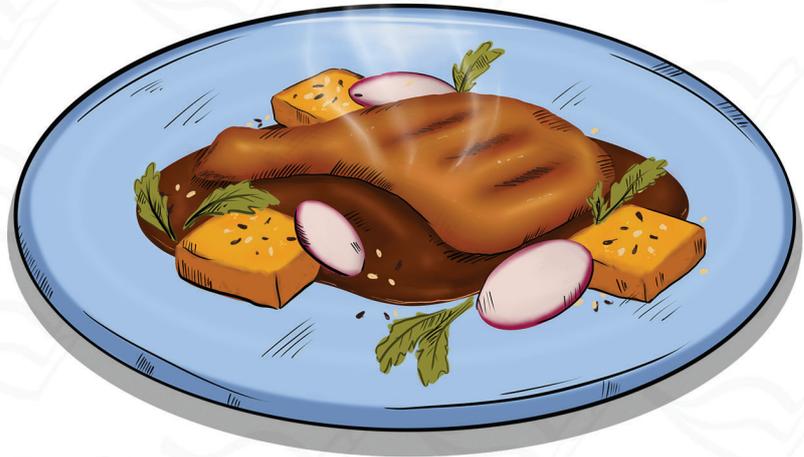
MOLE CHICKEN MIT KNUSPRIGER POLENTA

BEACH HOUSE RESTAURANT REZEPT

TEIL 2

ZUTATEN

- Knusprige Polentawürfel
- 250 ml Milch
- 250 ml Hühnerbrühe
- 3 Zweige Rosmarin
- 1 Lorbeerblatt
- zerdrückte Knoblauchzehe
- 125 g Polenta
- Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 kleines Ei oder 1 großes Eigelb
- 1/2 ungewaschene Zitrone
- 80 g Parmesan, frisch gerieben
- Öl zum Braten



SCHRITT 1

Milch und Geflügelfond mit Kräutern und Knoblauchzehen aufkochen und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb streichen und unter ständigem Rühren die Polenta einrieseln lassen.

SCHRITT 2

Dann aufkochen und nach Packungsanweisung garen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronenschale und Parmesan würzen. Das Ei (gelb) unterschlagen und die Polenta in eine geölte flache Schale geben.

SCHRITT 3

Die Polenta aushärten lassen, dann in Würfel schneiden und in heißem Öl knusprig braun ausbacken.

Ideen für die Garnierung/Dekoration:

- 3 Radieschen, in dünne Scheiben geschnitten
- 2 Frühlingszwiebeln, in lange Streifen geschnitten
- Rote Zwiebeln, in Scheiben geschnitten, in weißem Essig mit Zucker/ Salz marinieren
- 1 Teelöffel helle Sesamsamen, geröstet

MOUSSE AU CHOCOLAT MIT MANGO IM GLAS

ZUTATEN

- 175 g dunkle Kuvertüre
- 1.5 Ei(er)
- 1.5 Eigelb
- 375 g Schlagsahne
- 1 Mango(s), reif
- 0.5 Orange(n) (Saft)
- 0.5 Limette(n) (Saft)
- 1EL Puderzucker
- 4 Blätter Minze



SCHRITT 1

Kuvertüre hacken, über einem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Eier und Eigelbe ebenfalls über einem heißen Wasserbad in ca. 5 Minuten dickcremig aufschlagen.

SCHRITT 2

Sahne steif schlagen. Flüssige Schokolade unter die Eiermasse rühren. Zum Schluss ca. 1/3 der Sahne unterheben, um Temperatur und Konsistenz anzugleichen. Übrige Sahne unterheben. Mousse mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

SCHRITT 3

Mangos schälen. Fruchtfleisch am Stein entlang herunterschneiden und klein würfeln. Mit Orangensaft und Puderzucker pürieren, mit Limettensaft abschmecken.

SCHRITT 4

Mousse mit Mango Püree abwechselnd in Glas schichten, mit frischer Minze oder Mango garnieren.