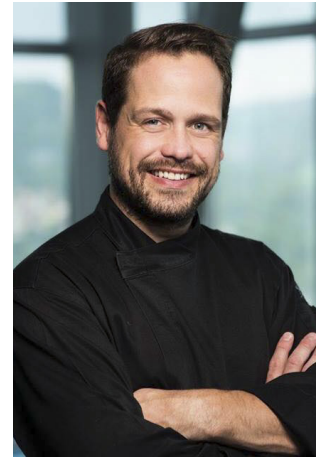


Chefkoch-Rezept

Winterminestrone mit Jakobsmuschel
und Cannellinibohne

SCALA
TURM HOTEL RESTAURANT



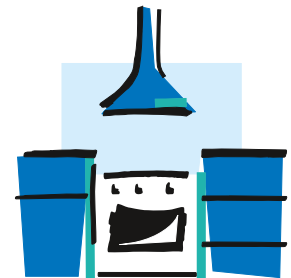
von Chefkoch
Christian Hempfe
www.scala-jena.de

Zutaten Minestrone:

1 Karotte
1 Stange Lauch
¼ Knolle Sellerie
1 Metzgerzwiebel
1 Knoblauchzehe
1 El Tomatenmark
120 ml Weißwein
1 L Hühnerbrühe
1 Bd. Basilikum
3 Tomaten
(ohne Fruchtfleisch in Würfel geschnitten)
90 g Kartoffeln
(in 5mm große Würfel geschnitten)
60 ml Zitronensaft
1 Sternanis
20 Korianderkörner
1 Prise 5 Gewürzpulver
Salz, Piment d'Espelette,
30 g kalte Butter
Olivenöl

Zubereitung Minestrone:

Karotte, Sellerie, Zwiebel, Knoblauch und Lauch in 5 mm große Würfel schneiden und in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen, ohne dabei Farbe zu geben. Tomatenmark hinzufügen und weitere 2 Minuten mit anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und köcheln lassen bis die Flüssigkeit vollständig reduziert ist. Hühnerfond, Tomaten und Kartoffeln hinzufügen und bei schwacher Hitze 30 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen, Basilikum in den Topf geben und mit Zitronensaft, Salz, Piment d'Espelette und Gewürze abschmecken. Dann den Fond weitere 20 min. ziehen lassen. Die Brühe durch ein Spitzsieb in einen neuen Topf gießen und nochmals um ein Drittel reduzieren. Anschließend mit Butter Aufmontieren bis es vollständig emulgiert ist.



Peter Persch
... die Küche!

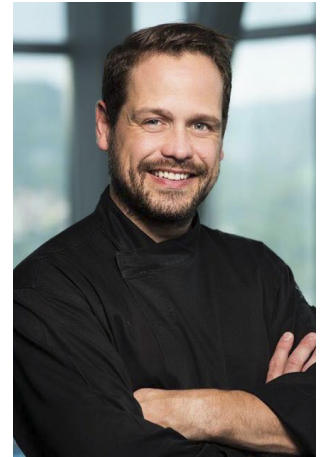
Donnershag 4 • 36205 Sontra
Telefon 0 56 53 91 94 90
www.persch-die-kueche.de

... weiter geht's auf der nächsten Seite!

Chefkoch-Rezept

Winterminestrone mit Jakobsmuschel
und Cannellinibohne

SCALA
TURM HOTEL RESTAURANT



von Chefkoch
Christian Hempfe
www.scala-jena.de

Cannellini Bohne:

200 g Bohnen
2 Zweige Thymian
5 g schwarze Pfefferkörner
3 Lorbeerblätter
30 ml Olivenöl

Zutaten Cannellini Bohne:

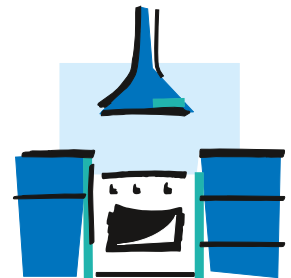
Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen.
Thymian, Pfeffer und Lorbeerblätter in ein kleines Gewürzsäckchen zusammenbinden.
Die Bohnen mit dem Gewürzsäckchen und Olivenöl in einem Topf mit Wasser ca. 1,5 Stunden leicht köcheln lassen bis die Bohnen zart sind.

Zum Servieren:

Pasta (Strozzapreti oder Pene)
15 ml Hühnerfond
½ Hokkaido Kürbis
½ Petersilienwurzel
1 Zucchini
1 rote gehäutete Paprika
1 Schale rote Mangoldkresse
75g Butter
12 Jakobsmuscheln
30 ml Rapsöl
Minestrone
Majoran Triebe

Zubereitung:

Gemüse in ca. 5 mm große Würfel schneiden.
In einer großen Pfanne den Hühnerfond erhitzen und die Paprika, Kürbis, Petersilienwurzel, Cannellinibohnen, Butter und die Pasta darin gut schwenken und glacieren.
Jakobsmuscheln mit einem Buntschneidemesser halbieren und in einer separaten Pfanne mit dem Rapsöl kurz und scharf anbraten.
Das glacierte Gemüse, die Pasta und die Jakobsmuschel in einem tiefen Teller verteilen.
Die Minestrone mit einem Stabmixer leicht aufschäumen und auf die Teller verteilen.
Mit Majoran, rotem Mangold und Basilikum dekorieren. Abschließend etwas Olivenöl über jede Portion träufeln.



Peter Persch
... die Küche!

Donnershag 4 • 36205 Sontra
Telefon 056 53 9194 90
www.persch-die-kueche.de

Peter Persch ...die Küche! wünscht Ihnen einen guten Appetit!