REZEPT

REZEPTTITEL

Orientalisch gerösteter lila Blumenkohl mit Granatapfel, Koriander und Blutorangen Safran Aioli

FÜR

4 Personen als Vorspeise

AUS DEM FEATURE

Nebelgrau & Safrangelb

KONTRIBUTOR

Trickytine
www.trickytine.com

SISTERMAG

N°28

ZUTATEN

- 2 kleine lila Blumenkohle
- 4 Knoblauchzehen
- 20 EL Olivenöl
- 2 TL (gestrichen) Ras El Hanout (orientalische Würzmischung)
- 4 Messerspitzen Safran, gemahlen
- Fleur de Sel
- Eine gute Prise Zucker

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen
2. Die Blumenkohle unter kaltem Wasser gründlich abspülen, abtropfen lassen, die äußeren Blätter entfernen und die Röschen vom Strunk schneiden
3. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken
4. In einer kleinen Schüssel das Olivenöl mit dem Ras El Hanout, Safran, kleingeschnittenem Knoblauch, Salz und etwas Zucker vermischen und abschmecken
5. Die Blumenkohlröschen auf einem Backblech verteilen und mit dem Gewürzöl beträufeln - einmal gut durchmischen und das Blech dann in den vorgeheizten Ofen geben
6. Den Blumenkohl bei 180 Grad Umluft 10 Minuten rösten lassen, dann einmal wenden und nochmals weitere 5 Minuten rösten.

FORTSETZUNG

250 ml geschmacksneutrales Öl

1 frisches Ei, Größe M

50 ml Blutorangensaft

1 TL Ahornsirup

1 TL Safranfäden

1/2 TL Salz

Safran Blutorangen Aioli

1. Die Safranfäden mit dem Salz in einen Mörser geben und zerstampfen
2. Alle Zutaten in einen hohen, schmalen Rührbecher geben, und einen Stabmixer bis ganz nach unten in die Flüssigkeit eintauchen
3. Nun den Stabmixer starten und warten, bis die Flüssigkeit von unten her emulgiert und fest wird – erst dann ganz langsam den Stabmixer nach oben ziehen, noch einmal kurz aufmixen, dann ist die Aioli fest und verzehrfertig.

Granatapfelkerne, von einem kleinen Granatapfel

1 Handvoll frischer Koriander, abgezupft

Zum Anrichten

1. Den gerösteten Blumenkohl auf einem Teller anrichten, mit den Granatapfelkernen und dem frischen Koriander bestreuen und mit der Safran Blutorangen Aioli servieren

REZEPT

REZEPTTITEL

Süßkartoffel Safran Stampf mit gebratener Maispoulardenbrust, Parmaschinkenchips, frittiertem Salbei und Safran Zitronensauce

FÜR

4 Personen als Hauptspeise

AUS DEM FEATURE

Nebelgrau & Safrangelb

KONTRIBUTOR

Trickytine
www.trickytine.com

SISTERMAG

N°28

ZUTATEN

4 Maispoulardenbrüste à 200 g

1 EL Butter & 1 EL Öl zum Anbraten

4 Scheiben Parmaschinken

Ahornsirup

1 Handvoll frischer Salbei

Olivenöl

Für den Stampf:

1000 g Süßkartoffeln
50 g Butter

50 ml Sahne

¼ TL Safran, gemahlen

Fleur de Sel, Pfeffer, Muskat zum Abschmecken

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen
2. Die Blumenkohle unter kaltem Wasser gründlich abspülen, abtropfen lassen, die äußeren Blätter entfernen und die Röschen vom Strunk schneiden
3. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken
4. In einer kleinen Schüssel das Olivenöl mit dem Ras El Hanout, Safran, kleingeschnittenem Knoblauch, Salz und etwas Zucker vermischen und abschmecken
5. Die Blumenkohlröschen auf einem Backblech verteilen und mit dem Gewürzöl beträufeln - einmal gut durchmischen und das Blech dann in den vorgeheizten Ofen geben
6. Den Blumenkohl bei 180 Grad Umluft 10 Minuten rösten lassen, dann einmal wenden und nochmals weitere 5 Minuten rösten.

FORTSETZUNG

Für die Safran Zitronensauce:

- 1 Schalotte
- Etwas Olivenöl
- 150 ml kräftiger Gemüsefond
- Saft und Abrieb von ½ Biozitrone
- 200 ml Sahne
- 50 g Creme Fraiche
- 2 TL Ahornsirup
- ¼ TL Safran gemahlen
- Fleur de Sel und Piment d´Espelette zum Abschmecken

Sauce:

1. Schalotte schälen und fein hacken
2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten glasig andünsten
3. Mit dem Gemüsefond und dem Zitronensaft ablöschen, und etwas einkochen lassen
4. Dann den Zitronenabrieb, Sahne, Creme Fraiche, Ahornsirup, Safran hinzugeben und gründlich umrühren
5. Mit Salz, Piment d´Espelette und evtl. mehr Safran abschmecken, und einmal kurz aufkochen lassen
6. Die Sauce mit einem Stabmixer glatt mixen und kurz vor dem Servieren nochmals kurz erwärmen und schaumig aufmixen

Süßkartoffel Safran Stampf:

7. Die Süßkartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden
8. In reichlich Salzwasser weich kochen lassen, dann abschütten und ausdampfen lassen
9. Butter, Sahne, Safran und Gewürze hinzugeben und alles kräftig durchstampfen - final abschmecken und warm halten

FORTSETZUNG

Maispoulardenbrüste:

1. Die Maispoularden von Sehnen befreien, und von beiden Seiten gut salzen
2. Eine Pfanne mit Öl und Butter heiß werden lassen, den Ofen auf 160 Grad Ober/ Unterhitze vorheizen
3. Die Maispoulardenbrüste erst mit der Hautseite, dann mit der Fleischseite je 2 Minuten scharf in der Pfanne anbraten, dann die Brüste mit der Haut nach oben auf ein Backblech setzen und in eines mittig ein Fleischthermometer stecken
4. Das Blech in die zweite Stufe von unten schieben, und ca. 15 - 20 Minuten fertig garen lassen
5. Wenn das Fleischthermometer 75 Grad anzeigt, ist das Fleisch durchgegart und noch schön saftig. Die Maispoularden dann aus dem Ofen nehmen und etwa 3 Minuten abgedeckt nachziehen lassen.

Frittierter Salbei:

6. Eine Pfanne mit reichlich Olivenöl heiß werden lassen
7. Die Salbeiblätter in das heiße Öl geben, und unter Aufsicht frittieren - einmal

FORTSETZUNG

wenden und dann auf ein Krepppapier herausnehmen und abtropfen lassen. Die Salbeiblätter sollten auf keinen Fall zu dunkel werden, sonst schmecken sie bitter!

Parmaschinkenchips:

8. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Parmaschinken darauflegen und je eine Scheibe mit Ahornsirup bestreichen

9. Im Ofen bei 170 Grad Umluft etwa 4 - 5 Minuten knusprig backen, auskühlen lassen und mittig auseinanderzupfen

Anrichten:

10. Die Teller vorwärmen

11. Je Teller zwei Esslöffel voll Süßkartoffelstampf ausstreichen

12. Die Maispoularden aufschneiden und auf den Stampf geben

13. Mit der aufgeschäumten Sauce beträufeln

14. Den frittierten Salbei und die Parmaschinkenchips darauf verteilen

15. Das Gericht mit einem Glas kalten Weißwein genießen!

REZEPT

REZEPTTITEL

Safran Crème brûlée
mit abgeflammten Rosmarinzucker und frischen Beeren

FÜR

4 Portionen

AUS DEM FEATURE

Nebelgrau & Safrangelb

KONTRIBUTOR

Trickytine
www.trickytine.com

SISTERMAG

N°28

ZUTATEN

350 ml Sahne

150 ml Milch

75 g feiner Backzucker

5 frische Eigelb

½ TL Safran, gemahlen

Zum Abflammen:

5 gehäufte TL Zucker

1 Stängel Rosmarin, Blättchen abgezupft

Zum Anrichten:

Frische Beeren

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen
2. Sahne, Milch, Zucker, Eigelbe und Safran mit einem Schneebesen glattrühren
3. Vier ofenfeste Förmchen in eine Fettpfanne oder Auflaufform geben und in den Ofen stellen – die Sahne-Ei Mischung vorsichtig in die Förmchen gießen
4. Dann so viel warmes Wasser in die Auflaufform oder Fettpfanne geben, dass die Förmchen zu 2/3 im Wasser stehen
5. Die Förmchen im Wasserbad im Ofen 60 Minuten stocken lassen, dann herausnehmen und gut auskühlen lassen. Die Förmchen sollten dann noch final etwa 2 Stunden im Kühlschrank durchkühlen
6. Für den Rosmarinzucker:

FORTSETZUNG

7. 4 gehäufte TL feiner Zucker mit den Rosmarinblättern in einem Blitzhacker zu einem Kräuterzucker verarbeiten - der Rosmarin sollte dabei so fein wie möglich sein.

Anrichten

8. Je einen gehäuften Teelöffel Rosmarinzucker auf die ausgekühlte Crème brûlée geben und mit einem Bunsenbrenner goldbraun abflammen

9. Mit frischen Beeren und etwas Rosmarin anrichten und genießen!

10. **Tipp:** Die übrigen Eiweiße lassen sich prima einfrieren oder zu einer Baisermasse mit Zucker und etwas Speisestärke aufschlagen, für Meringue oder eine Pavlova.