

Finale im Gräser-Garten in Dortmund

Rezepte von Stefan Greven

Zutaten für 4 Personen

Vorspeise

Spinatsalat mit Roter Beete, Gambas und gratiniertem Ziegenkäse

Zutaten für den Salat

2 Rote Beete, gekocht
150 g Ziegenkäse
100 g Babyspinat
100 g Walnüsse
pro Pers. 3-4 Stück Gambas
Olivenöl zum Anbraten
Knoblauch nach Geschmack
etwas Honig
etwas brauner Rohrzucker zum Karamellisieren

Zutaten für das Dressing

5 EL Rapsöl
4 EL weißer Balsamico
1 EL Olivenöl
1 EL Ahornsirup
1 EL Preiselbeeren
1 TL süßer Senf
1 TL mittelscharfer Senf
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

Rote Beete in Würfel schneiden und mit Babyspinat und Walnüssen auf einem Teller anrichten.

Die Gambas mit Salz und Zitronensaft würzen und mit Olivenöl und Knoblauch bei geringer Hitze in der Pfanne braten. Ziegenkäse mit etwas Honig und braunem Rohrzucker mithilfe eines Flambiergerätes gratinieren. Gambas und gratinierten Ziegenkäse auf den Salat geben.

Für das Dressing alle Zutaten bis auf das Olivenöl pürieren. Danach das Olivenöl langsam unterrühren. Das fertige Dressing mit dem Salat anrichten.

Gefüllte Nudeln mit Parmesan und Trüffeln

Zutaten

ca. 400 g fertig gefüllte frische Nudeln
200 g frischer Parmesan
125 g Butter
ca. 30 ml Trüffel-Öl
ein paar Hobel frischer brauner Trüffel

Zubereitung

Die Nudeln nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser aufkochen und abschütten. Butter und geriebenen Parmesan mit etwas Trüffel-Öl in einer Pfanne schmelzen und die fertigen Nudeln kurz darin schwenken. Mit frisch geriebenem Trüffel und Parmesan servieren.

Zwischengang

Cocktail Sgroppino

Zutaten

1 große Kugel Zitroneneis
½ Pinnchen (1 cl) Zitronenwodka
2 Pinnchen (2 cl) Vollmilch

Zubereitung

Eine große Kugel Zitroneneis mit einem ½ Pinnchen Zitronenwodka und zwei Pinnchen Vollmilch mixen und in einem Glas servieren.

Hauptspeisen

Seeteufel mit Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln

Zutaten

1 ganzer Seeteufel
125 g Cocktailtomaten
1 Zitrone
4-5 Zweige Thymian
4-5 Zweige Rosmarin
Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zutaten Rosmarinkartoffeln

4-5 Stück Drillinge pro Person
1 Zweig Rosmarin
grobes Salz
Olivenöl

Zutaten Ofengemüse

Je 1 rote und gelbe Paprika
1 Zucchini
1 Aubergine
Salz und Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung

Den geputzten Seeteufel zwei Stunden in einer Marinade aus Olivenöl, Salz, Pfeffer, Rosmarin und Thymian einlegen. Dann auf ein Backblech legen. Cocktailtomaten und Rosmarin dazugeben und im Backofen bei 160 Grad Umluft - ca. 20-30 Minuten - je nach Größe - fertig garen.

Das Ofengemüse waschen und vierteln und mit Olivenöl vermischen und ca. eine Stunde marinieren lassen. Danach wird das Gemüse auf dem Grill gegrillt.

Auf der zweiten Schiene im Backofen nun die Rosmarinkartoffeln mit grobem Meersalz, Olivenöl und Rosmarin würzen und ca. 40 Minuten im Backofen schmoren lassen.
Den Seeteufel mit den Kartoffeln und dem Gemüse servieren.

Dessert

Dolce Salame

Zutaten

GARTEN & Lecker

200 g trockene Kekse z.B. Butterkekse
2 Eier
150 g Zucker
125 g Butter
50 g Kakaopulver
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Die Kekse in kleine Stücke zerbröseln. Zucker, Eier und Butter schaumig verrühren. Masse mit dem Kakaopulver verrühren. Danach die Masse wie eine Salami aufrollen und mit Puderzucker bestreuen. Nun die Dolce Salame einwickeln und für mindestens 10 Stunden kalt stellen.

Panna Cotta

Zutaten

600 ml Sahne
250 g Erdbeeren
3 EL Zucker zum Süßen der Panna Cotta
2 EL Zucker zum Süßen der Erdbeeren
1 Zitrone
5 Blätter Gelatine
Mark einer Vanilleschote

Zubereitung

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne in einem Topf erwärmen, aber nicht kochen lassen. Zucker und Vanillemark zur Sahne geben und kurz umrühren. Gelatine auswringen und in die Sahnemasse geben. Solange umrühren bis die Gelatine komplett geschmolzen ist. Nun die Masse umfüllen und mindestens 5 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Vor dem Servieren die Erdbeeren mit Zitronensaft und Zucker süßen und dann pürieren. Mit der Panna Cotta servieren.

Karamellisierte Nektarinen

Zutaten

Ca. 250 g Mascarpone
4 nicht zu harte Nektarinen
etwas Butter
brauner Rohrzucker
eine Handvoll Pistazien

Zubereitung

Die Nektarinen in Scheiben schneiden. Butter und Rohrzucker in einer Pfanne erwärmen, die Nektarinen darin schwenken und leicht karamellisieren lassen. Anschließend mit einem Klecks Mascarpone und Pistazien servieren.