Schlesische Mohnklöße

Rezept und Fotos von Manfred Cuntz

Zutaten:
0,5l Milch
1 Vanilleschote oder ein wenig gemahlene Vanille.
125 g Mohn, frisch gemahlen
100 g Zucker
50 g Rum-Rosinen oder 50 g Rosinen und ein Schuß Rum
150 g Brötchen vom Vortag oder Toast
50 g gehackte Mandeln

Zubereitung:
Die Hälfte der Milch und des Zuckers mit der Vanille in einem Topf aufsetzen und aufkochen lassen. Beiseite stellen.

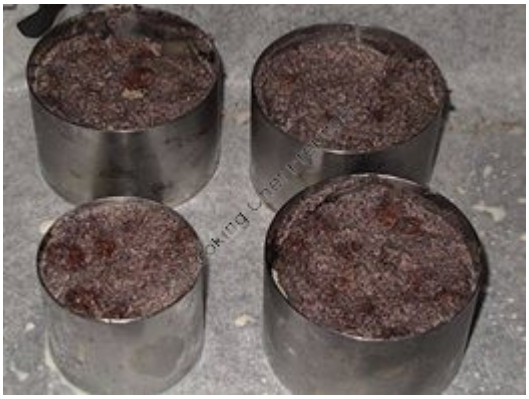
In der Kochschüssel mit Flexi die restliche Milch mit dem restlichen Zucker zum kochen bringen (110°C, Kochstufe I). Dann den Mohn zugeben und die Temperatur auf 80°C zurück

schalten. Gute 10 Minuten ausquellen lassen. Temperatur auf 0 und noch 10 Minuten auf Kochstufe III laufen lassen. Abschalten und abkühlen lassen.

Die gehackten Mandeln und die Rumrosinen unterrühren.
Anregung von Manfred Cuntz: Die gehackte Mandeln habe ich in der Pfanne trocken geröstet und im Multi gehackt und da sind sie leider auch jetzt noch. Schmeckt aber auch ohne die Mandeln.

In der Zwischenzeit die Dessertringe auf ein Backpapier stellen und je eine der ausgestochenen Toastscheiben einlegen. Die mit der Vanillemilch tränken.

Wenn die Mohnmasse abgekühlt ist je ein Löffel auf die Toastscheiben geben. Dann die zweite Toastscheibe auflegen und wieder mit der Vanillemilch tränken. Dann noch eine Schicht Mohnmasse.



Mit Frischhaltefolie (oder Deckel wenn es einen gibt) abdecken und kühl stellen. Für mindestens eine Stunde.

Zum Servieren auf einen Teller stellen und den Dessertring abziehen. Ich hab sie dann mit etwas Walnusskrokant bestreut. Das ist nicht original aber ich hab am Montag zu viel gemacht und ich mag das Zeug.

Dazu ist was fruchtiges nett. Wie z.B. die Orangenfilets oder in Weißwein gedünstete Birnen oder so. Oder eine Kugel Eis vielleicht.

Spinat Risotto mit Fisch unter der Rotwein Schalotten Kruste

Quelle: Genussmagazin 02/2015,
Foto und nachgekocht von Manuela Neumann
Für zwei Portionen

Zutaten:
Für das Spinat Risotto
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
Etwas Öl
125g Risotto Reis
75 ml Weißwein
350ml Fond (Gemüse oder Geflügel)
150gr frischer Spinat
30gr Parmesan
Salz, Pfeffer

Für den Fisch unter der Rotwein-Schalotten-Kruste
Fischfilet
2 Scheiben Toast
2 Schalotten
Öl
1 Essl Zucker
125ml Rotwein
35gr weiche Butter

Zubereitung:

Für das Spinat Risotto
Die Schalotten und den Knoblauch klein hacken. Mit dem Flexi bei 100 Grad, Stufe 1, das Öl erhitzen und die Zwiebeln und Knoblauch darin an dünsten.
Dann den Reis dazu und kurz mit dünsten.
Den Reis mit dem Weißwein ablöschen, einreduzieren lassen und anschließend den Fond angiessen. Den Spritzschutz aufsetzen und auf Intervall 2 stellen. Ca. 18 Minuten köcheln lassen.
In der Zwischenzeit Spinat putzen und klein schneiden.
Wenn der Reis gar ist, Spinat und geriebenen Parmesan zufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Fisch unter der Rotwein-Schalotten-Kruste
Toast würfeln und in der Gewürz Mühle klein schreddern.
Die Schalotten würfeln und im Öl anbraten. Mit dem Zucker karamellisieren. Mit Rotwein ab löschen und die Flüssigkeit verkochen lassen.
Etwas abkühlen lassen und mit der Butter und den Toastbröseln vermischen. Auf dem Fisch verteilen.
Unter dem Backofengrill den Fisch auf der mittleren Ebene gratinieren. Dauert ca. 5 Minuten