

Knoblauch für Kenner

Mit seinem kräftigen Aroma verleiht Knoblauch Gerichten eine interessante Note. Und ist obendrein gesund.

Spaghetti mit Vongole in Knoblauchsauce

Für 4 Portionen

Zutaten

1 kg Venusmuscheln
1 dl Olivenöl Extra Vergine
8 Knoblauchzehen
400 g Spaghetti
Salz
Pfeffer
1 EL gehackte Petersilie

Zubereitung

Muscheln unter fliessendem Wasser gründlich waschen, offene wegwerfen. 1 EL Öl erhitzen, Muscheln darin zugedeckt so lange dünsten, bis sie sich geöffnet haben.

Muscheln abgiessen, den Sud auffangen. Muschelfleisch aus den Schalen lösen, den Sud durch ein feines Sieb giessen. Knoblauchzehen in Scheibchen schneiden. 2 EL Öl erhitzen, die in Scheiben geschnittenen Knoblauchzehen hellgelb darin anbraten, Muschelsud beifügen und etwas einkochen.

Spaghetti al dente kochen, abtropfen lassen und zu den Vongole geben.

Mit dem restlichen Olivenöl beträufeln, nachwürzen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Geflügel-Morchel-Terrine an Kräuter-Vinaigrette

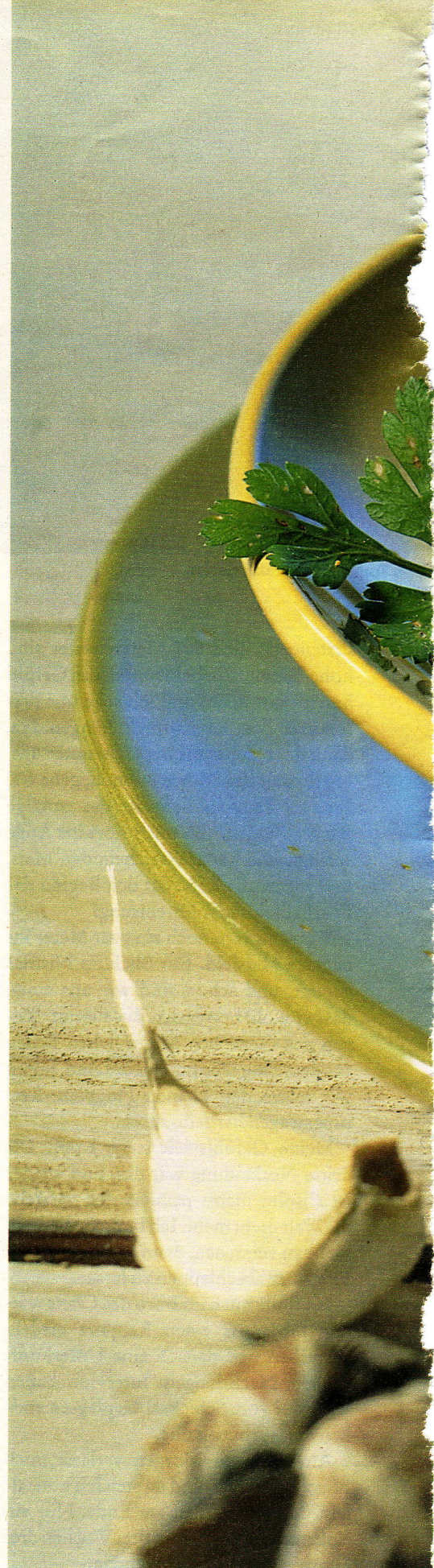
Für eine Terrinen- oder Cakeform, 6 dl Inhalt

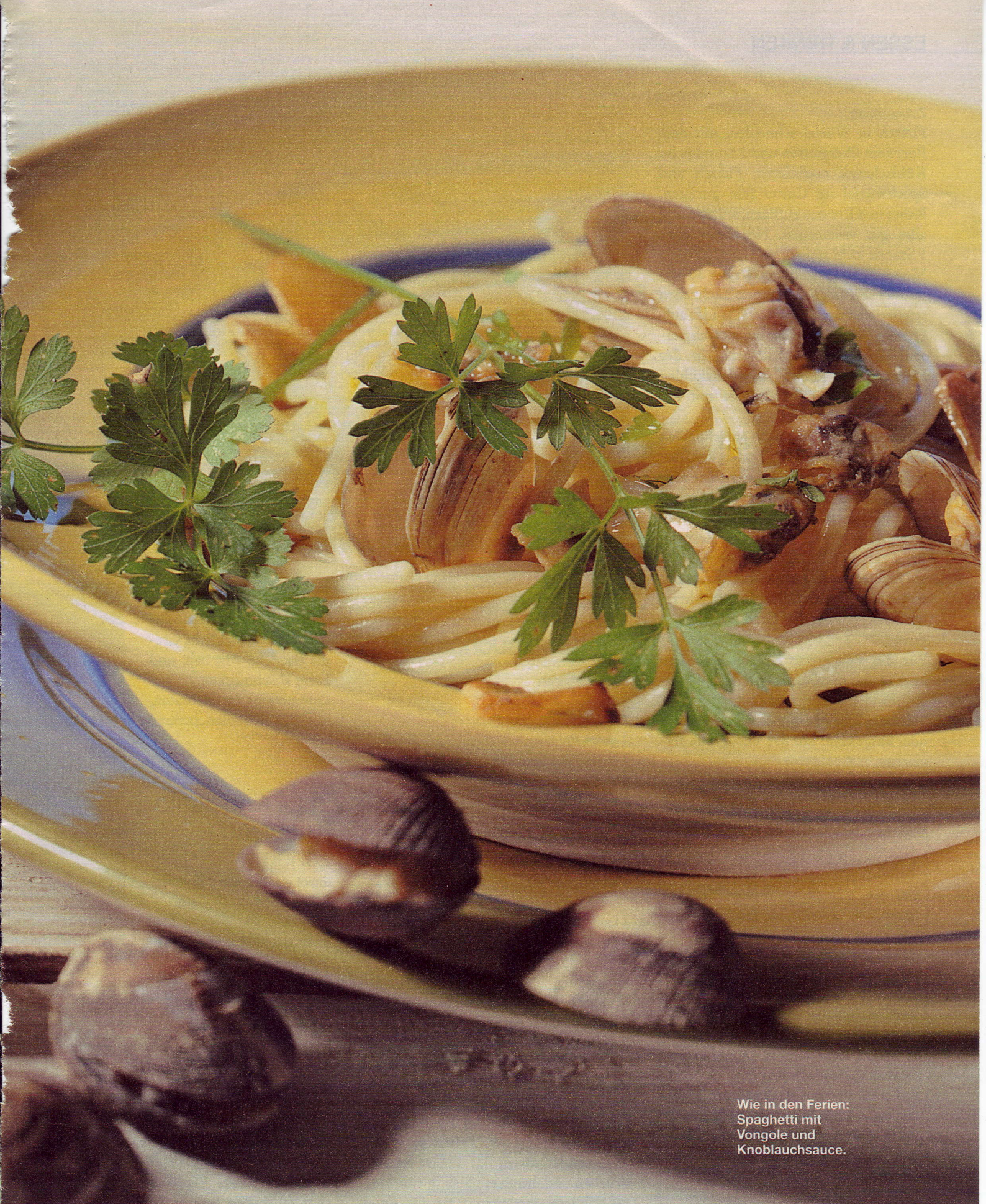
Zutaten

200 g Pouletbrüstchen
200 g Truthahnschnitzel
4 EL Portwein
80 g Speckwürfelchen
100 g Sauerrahm
2 Eiweiss Salz, Pfeffer
20 g möglichst grosse, getrocknete Morcheln
1 ganze Knoblauchzwiebel
100 g Champignons
20 g Margarine

Sauce

2 Bund Schnittlauch
2 Bund glatte Petersilie
½ Bund Basilikum
ein paar Blätter Oregano oder Majoran
1,5 dl Olivenöl
8 EL Aceto balsamico di Modena
Salz, Pfeffer





Wie in den Ferien:
Spaghetti mit
Vongole und
Knoblauchsauce.

Zubereitung

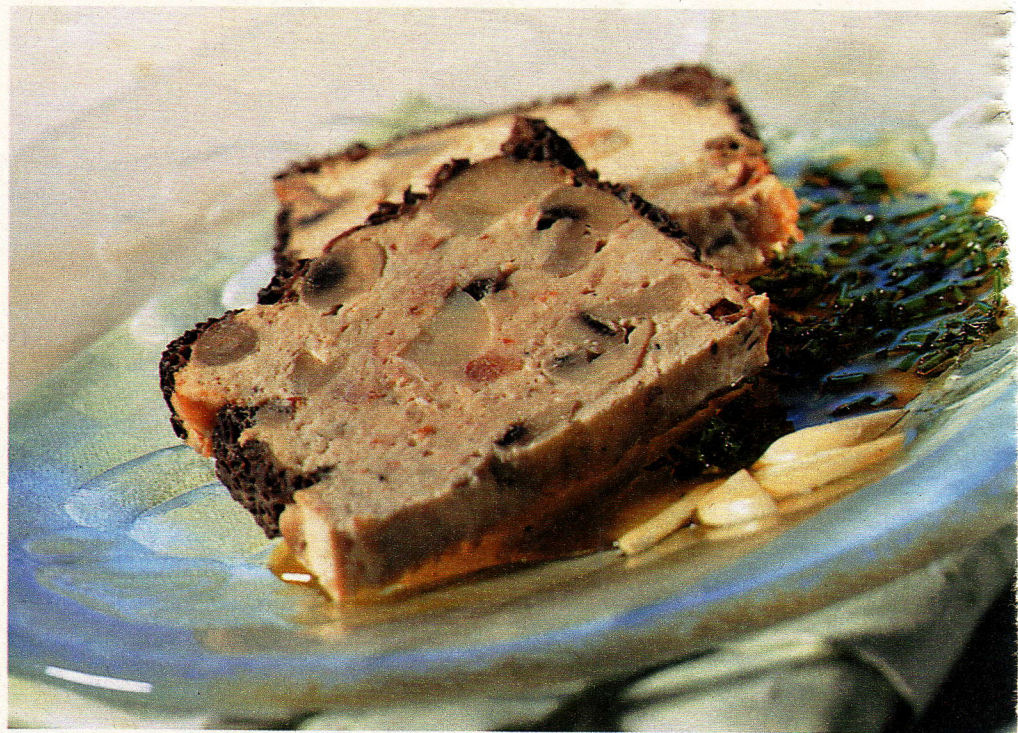
Fleisch in Würfel schneiden, mit dem Portwein übergossen und 2 Stunden im Kühlschrank marinieren. Fleisch und Speckwürfel im Cutter fein pürieren. Rahm und Eiweiss zufügen, würzen und alles gut vermengen. Nochmals etwa 1 Stunde kühl stellen.

Morcheln in lauwarmem Wasser 30 Minuten einweichen. Knoblauchzehen schälen und dreimal hintereinander aufkochen, Wasser immer wieder abgessen. Champignons halbieren, in der heissen Butter kurz dünsten, auskühlen lassen. Knoblauch und Pilze mit der Farce vermischen.

Morcheln der Länge nach aufschneiden und gut waschen. Den Boden der Terrinenform mit einem Teil der Pilze auslegen. Etwas Farce vorsichtig daraufstreichen, restliche Pilze der Terrinenwand nach hinstellen und den Rest der Farce satt einfüllen. Die Terrinenform in ein feuerfestes Gefäss stellen, dieses mit siedendem Wasser füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 30 Minuten garen.

Für die Vinaigrette Kräuter sehr fein hacken und mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer gründlich verrühren.

Terrine in Scheibenschnitten, noch warm oder ausgekühlt mit der Vinaigrette servieren.



Lammchops mit Knoblauchcreme

Für 4 Portionen

Zutaten

- 2 ganze Knoblauchzwiebeln
- 1 Bund glatte Petersilie
- 2 Zweige Thymian
- 2 Lorbeerblätter
- 1 dl Olivenöl
- Salz
- 2 EL Aceto balsamico di Modena
- 1 Zitrone

- 4 Lammchops
- 1 EL Olivenöl

Zubereitung

Von den Knoblauchzwiebeln nur die äussere Haut entfernen. Die ganzen Knollen mit der ungewaschenen Petersilie, Thymian und Lorbeerblatt in Alufolie einwickeln. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 1 Stunde garen. Den Knoblauch aus der Folie nehmen und erkalten lassen. Zehen sorgfältig voneinander lösen, das Innere herausdrücken und durch ein Sieb in eine kleine Schüssel streichen. Das Öl unter

stetem Rühren dazuträufeln, bis eine dickliche Creme entsteht. Mit Salz und Essig abschmecken. Lammchops in Öl braten, mit der Knoblauchcreme servieren.

In Öl eingelegte Knoblauchzehen

Ergibt ein Glas von 3 dl Inhalt

Zutaten

- 5 ganze Knoblauchzwiebeln
- 3 dl Wasser
- 3 dl Kräuternessig
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Salz
- 2 rote Peperoncini
- 1 EL Senfkörner
- 2 TL Honig
- 1½ dl Olivenöl

Zubereitung

Knoblauchzwiebeln in die einzelnen Zehen zerteilen. Peperoncini in Rädchen schneiden. Wasser, Essig, Lorbeer-



PRODUKTE-INFORMATION

Olivenöl

Bei der Zubereitung unserer Rezepte haben wir Olivenöl der Marke Bertolli verwendet.

Dieses Olivenöl ist im Handel in drei verschiedenen Qualitäten erhältlich:

1. Bertolli Classico, das traditionelle Olivenöl, fein raffiniert und mit Extra-Vergine-Öl veredelt.
2. Bertolli Extra Vergine, kaltgepresstes Olivenöl aus erster Pressung.
3. Bertolli Rocca dell'Uliveto, das Beste aus dieser Reihe, ein reines, kaltgepresstes Olivenöl aus erster Pressung. Es wird aus Früchten gewonnen, die auf dem Höhepunkt der Reifung stehen.



Pikantes für Liebhaber: Eingelegte Knoblauchzehen mit Peperoncini.

Feinwürzig: Morchelterrinen mit Kräutervinaigrette.



Eine Sauce mit Pfiff: Sämige Knoblauchcreme.

blätter, Salz, Peperoncini, Senfkörner und Honig aufkochen, ungeschälte Knoblauchzehen darin etwa 20 Minuten weich kochen. Sud abgiessen, Knoblauchzehen schälen und zusammen mit Olivenöl, den Kräutern und Peperoncini in ein Glas schichten. Der Inhalt soll mit Öl bedeckt sein. ◆

REZEPTE: CUISINE MONDIALE, BEATRICE AEPPLI
FOTOS: PATRICK ZEMP
STYLING: IRÈNE MEIER
REDAKTION: JANA AVILA