Valentinsmenü nach Sven Kasimir

Jakobsmuscheln auf Salatvariationen mit Granatapfel-Vinaigrette

Zutaten (4 Personen): 2 Chicorée, 2 Salatherzen, 8 Kirschtomaten, 1 Brötchen altbacken, 1 Granatapfel, 8 Jakobsmuscheln, Mark einer halben Vanilleschote, rote Kresse, weißer Sherry, Olivenöl, Himbeeressig, Salz, Pfeffer, Zucker, Butter

- Salat waschen und in mundgerechte Stücke zerpflücken. Tomaten halbieren, etwas salzen und pfeffern
- Crôutons aus dem Brötchen schneiden und in etwas Butter gold braun anrösten
- Dressing: Granatapfelkerne herauslösen und ¼ davon zur Seite stellen.
- Die anderen Kerne mit einem Stabmixer zerkleinern und anschließend durch ein Sieb streichen. Was im Sieb bleibt wegwerfen. In einem hohen Gefäß mit Olivenöl und Himbeeressig zu einer cremigen Emulsion mixen. Etwas Senf dazu geben. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Ist das Dressing zu sauer, mit Zucker oder Honig nachsüßen.
- Jakobsmuscheln waschen und trocknen tupfen und rundherum salzen. Etwas Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Jakobsmuscheln darin von beiden Seiten kurz anbraten. Mit weißem Sherry ablöschen. Butter und Vanillemark dazu geben, Pfanne schwenken und zur Seite stellen.
- Salat mit etwas Dressing vermengen. Auf dem Teller anrichten. Halbierte Kirschtomaten dazu geben. Die Jakobsmuscheln warm dazu setzen und mit dem Sud sowie restlichem Dressing beträufeln.
- Kresse frisch darüber abschneiden und restliche Granatapfelkerne darüber streuen
- Servieren.

Feines Selleriesüppchen mit karamellisiertem grünen Spargel und Kirschen

Zutaten (4 Personen): 1 Knollensellerie, 2 Zwiebeln, 500ml Vollmilch, grüne Spargelspitzen, handvoll Kirschen, Prosecco, Muskatblüte, Salz, Pfeffer, Sahne, Butter, Zucker

- Sellerie waschen, schälen und grob würfeln. Zwiebeln schälen, würfeln, Die Schalen können für eine Gemüsebrühe verwendet werden. Dazu Wasser zum Kochen bringen, etwas salzen und die Schalen darin mind. 15 Min. köcheln lassen.
- Zwiebel etwas Öl anschwitzen, Sellerie hinzu geben. Mit Milch auffüllen und weich köcheln.
- Suppe fein pürieren und mit Salz, Pfeffer, Muskatblüte abschmecken. Mit der gekochten Gemüsebrühe und etwas Prosecco verdünnen, bis die ge wünschte Konsistenz erreicht ist. Mit etwas Sahne verfeinern und nochmals aufkochen lassen.
- Spargel putzen und längs halbieren. In etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze bissfest anbraten. Mit etwas Salz würzen.
- Kirschen dazu geben. 1 EL Zucker darüber streuen und karamellisieren. Mit Prosecco ablöschen und Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren.
- Suppe auf tiefen Tellern anrichten. Kirschen und Spargel als Einlage dazu geben.

Marinierte Maispoularde an gratinierter Couscous-Aubergine

Zutaten (4 Personen): 4 Maispoulardenfilets (mit Flügelknochen), 2 Auberginen, 200g Couscous, 1 kleine Zucchini, 1 Paprikaschote, 2 Tomaten, 1 Chili, 1 Knoblauchzehe, Ingwer, Fetakäse, Raz el hanout, gemahlener Koriander, Salz, Pfeffer

- Hähnchen waschen, trocknen und rundherum salzen und pfeffern.
- Knoblauch und Chili ohne Kerne fein hacken. Ingwer schälen und reiben. Zum Hähnchen geben und mit den Händen rund herum gut einmassieren. Mindestens 15 Min. marinieren lassen.
- Couscous in eine Schüssel geben und mit kochendem Wasser bedecken. 10 Min. quellen lassen.
- Aubergine längs halbieren und Fruchtfleisch aushöhlen, so dass noch 1cm Rand bleibt. Dann Innenflächen gut salzen und Wasser ziehen lassen. Nach 10 Min. ausgetretenes Wasser mit Küchentuch abtupfen.
- Paprika, Tomaten und Zucchini würfeln. In etwas Olivenöl bissfest dünsten. Dann zum Couscous geben und untermengen. Mit Salz, Pfeffer, Koriander und Raz el hanout gut würzen.
- Auberginen auf der Unterseite eine kleine Scheibe abschneiden, damit sie besseren Stand haben. Auf ein Backblech geben. Mit der Couscous-Masse befüllen und mit etwas Fetakäse toppen.
- Anschließend bei 180 Grad im Ofen backen bis der Käse eine leicht braune Farbe angenommen hat und die Auberginen sich mit einer Gabel leicht durchstechen lassen. Die Auberginen aus dem Ofen nehmen und bei Seite stellen.
- Backofen auf 90°C Umluft einstellen und angeschalten lassen.

- Hähnchen in einer Pfanne bei hoher Hitze rundherum gut anbraten. Dann auf ein Backblech geben und im Ofen bei mindestens 20 Min. garen, bis das Fleisch durch ist (je nach Dicke des Huhns).
- ACHTUNG: Je nachdem wieviel Resthitze der Ofen noch vom Backen der Auberginen hat, kann sich die Garzeit der Poularden verkürzen!
- Die Auberginen nochmals für 10 min mit zu den Poularden in den Ofen geben (untere Schiene) und zusammen mit dem Hähnchen garen, bis die Poularde gar ist.
- Wer mag, bereitet aus dem Bratensatz eine Sauce. Z.B. mit Orangesaft ablöschen, einköcheln und mit eiskalter Butter binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Wenn Hähnchen und Auberginen gar sind, aus dem Ofen holen und anrichten. Etwas Sauce dazu geben und servieren.

Vanille Creme Brulée mit marinierten Chili-Erdbeeren (am Vortag vorbereiten)

Zutaten (4 Personen): 500ml Sahne, 1 Vanilleschote, abgeriebene Schale ½ Bio-Orange, Zucker, 6 Eigelb, ca. 10 Erdbeeren, Zitronensaft, Prosecco, Bunsenbrenner zum karamellisieren

- Sahne mit ausgekratzter Vanilleschote, Orangenschale und 2 EL Zucker aufkochen
- Die Eigelbe in einer Schüssel mit dem Schneebesen mit etwas warmer Sahne verrühren, damit sich das Eigelb an die Temperatur gewöhnt. Langsam die restliche Sahne dazu gießen und dabei kräftig mit dem Schneebesen rühren..
- In kleine, ofenfeste Förmchen geben und ca. 30-40 Min bei 90°C backen, bis die Masse fest ist. Anschließend abkühlen lassen.
- Komplett über Nacht im Kühlschrank kühlen.
- Am Tag des Menüs die Erdbeeren putzen und vierteln. Dann mit Prosecco, Zitronensaft, gehackter Chili und etwas Zucker marinieren.
- Abgekühlte Creme Brulée mit Rohrzucker bestreuen, überschüssigen Zucker abklopfen. Mit dem Bunsenbrenner karamellisieren.
- Marinierte Erdbeeren darauf verteilen und servieren