LE CREUSET®

Farbenfrohe Rezepte

LE CREUSET

Überbackene Schweinemedaillons mit Ziegenkäse

4 Personen
Zubereitungszeit: 45 Min.

Zubereitung

1. Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Chili waschen, trocken tupfen und in feine Ringe schneiden. Kräuter waschen und trocken tupfen. Von der Hälfte der Kräuter Nadeln bzw. Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Kirschtomaten waschen. Knoblauch, Chili sowie gehackte Kräuter mit dem Ziegenfrischkäse vermengen und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

2. Den Ofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Medaillons trocken tupfen und rundherum mit Salz würzen. Öl in einem Gourmet-Profitopf erhitzen. Medaillons darin von beiden Seiten scharf anbraten.

3. Auf der Oberseite mit der Ziegenfrischkäse-Mischung bestreichen. Mit Brühe ablöschen und Kirschtomaten sowie übrige Kräuter zugeben. Im Backofen auf der 2. Schiene von unten etwa 10 Min. gratinieren und servieren.

Zutaten

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote
- 4 Zweige Rosmarin
- 4 Stiele Thymian
- 4 Stiele Oregano
- 200 g Kirschtomaten
- 200 g Ziegenfrischkäse
- 1/2 TL edelsüßes Paprikapulver
- Salz und Pfeffer
- 4 Schweinemedaillons (à 100 g)
- 2 EL Olivenöl
- 150 ml Gemüsebrühe

Zubereitet im Le Creuset Gourmet-Profitopf, 26 cm

LE CREUSET

Geschmortes Hähnchen mit Couscous

4 Personen
Zubereitungszeit: 2 Std. zzgl. etwa 10 Std. Ruhezeit

Zubereitung

1. Hähnchenkeulen waschen und trocken tupfen. 5 EL Öl mit dem Honig glatt rühren. Dann mit Kurkuma, Kreuzkümmel, Zimt und Paprikapulver verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Hähnchenkeulen und Marinade in einen großen Gefrierbeutel geben, gut mischen und über Nacht im Kühlschrank marinieren.

2. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln halbieren und in Streifen schneiden. Knoblauch in Scheiben schneiden. Hähnchenkeulen aus der Marinade nehmen und etwas abtropfen lassen. Übriges Öl im Unterteil der Tagine erhitzen. Hähnchenkeulen zusammen mit dem Knoblauch und den Zwiebeln darin rundherum anbraten. Mit 200 ml Geflügelfond ablöschen und den Deckel auf die Tagine setzen. Etwa 1 Std. 30 Min. leise köcheln lassen.

3. In der Zwischenzeit Paprikaschoten waschen und trocken tupfen. Entkernen und in Streifen schneiden. Rosinen unter kaltem Wasser abspülen. Paprika, Rosinen, Couscous und den übrigen Geflügelfond 10 Min. vor Ende der Garzeit in die Tagine geben und mitgaren. Alles mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken, mit Petersilie garnieren und in der Tagine servieren.

Zutaten

- 4 Hähnchenkeulen (à 300 g)
- 7 EL Rapsöl
- 1 TL Honig
- 1 EL Kurkuma
- 1 EL Kreuzkümmel
- 1/2 TL Zimtpulver
- 1/2 TL rosenscharfes Paprikapulver
- Salz und Pfeffer
- 3 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 500 ml Geflügelfond
- 1 rote Paprikaschote
- 1 grüne Paprikaschote
- 1 gelbe Paprikaschote
- 100 g Rosinen
- 250 g Couscous
- 2–3 EL Zitronensaft

Zubereitet in der Le Creuset Tagine, 31 cm

LE CREUSET®

Lammragout

4 Personen
Zubereitungszeit: 1 Std. 30 Min.

Zubereitung

1. Zwiebeln, Knoblauch, Möhren und Sellerie schälen. Zwiebeln grob würfeln und den Knoblauch fein hacken. Möhren und Sellerie etwa 1 cm groß würfeln. Lammfleisch trocken tupfen und von Sehnen und Fett befreien. In etwa 2 cm große Würfel schneiden.

2. Öl in einem Bräter erhitzen. Lammfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Möhren und Sellerie unter Rühren darin anbraten. Harissa zugeben und kurz mitbraten. Mit Rotwein und Lammfond ablöschen, Lorbeerblätter zugeben und aufkochen lassen. Den Deckel des Bräters aufsetzen und bei mittlerer/geringer Hitze etwa 1 Std. schmoren lassen.

3. Inzwischen Petersilie waschen und trocken tupfen. Blättchen von den Stielen zupfen und grob hacken. Lammragout mit Orangensaft, Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie garniert servieren.

Zutaten

- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 300 g Möhren
- 200 g Sellerie
- 1 kg Lammfleisch (aus der Keule oder Schulter)
- 3 EL Rapsöl
- 1–2 EL Harissa
- 200 ml Rotwein
- 200 ml Lammfond
- 3 Lorbeerblätter
- 6 Stiele Petersilie
- 50 ml Orangensaft
- 1 Prise Zimt
- Salz und Pfeffer

TIPP

Harissa ist eine scharfe Gewürzpaste aus Chilis, Kreuzkümmel, Koriandersamen, Knoblauch, Cayennepfeffer, Salz und Olivenöl. Sie ist in der orientalischen Küche eine gängige Zutat und inzwischen auch in gut sortierten Supermärkten erhältlich.

Zubereitet im Le Creuset Bräter Signature rund, 22 cm

LE CREUSET®

Rotes Hühnchen-Curry

4 Personen
Zubereitungszeit: 45 Min.

Zubereitung

1. Knoblauch und Schalotten schälen und fein würfeln. Paprikaschoten waschen, entkernen und ebenfalls in Würfel schneiden. Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern lösen und würfeln. Cashewkerne grob hacken.

2. Hähnchenfleisch waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. 1/2 TL Kokosöl im Wok erhitzen. Hähnchenwürfel darin unter Rühren von allen Seiten scharf anbraten. Aus dem Wok nehmen.

3. Übriges Kokosöl in den Wok geben. Knoblauch, Schalotten, Paprika, die Hälfte der Mango und die Cashewkerne darin anbraten. Currypaste zugeben und kurz mitbraten. Dann mit Kokosmilch und Hühnerbrühe ablöschen und aufkochen lassen. 5 Min. köcheln lassen.

4. Inzwischen den Koriander waschen und trocken tupfen. Blättchen von den Stielen zupfen und grob hacken. Fleisch und die übrige Mango in den Wok geben und kurz erwärmen. Alles mit Fischsoße, Limettensaft und Salz abschmecken. Mit Koriander garniert servieren.

Zutaten

- 2 Knoblauchzehen
- 2 Schalotten
- 2 rote Paprikaschoten
- 1 grüne Paprikaschote
- 1 Mango
- 100 g Cashewkerne
- 600 g Hähnchenbrustfilet
- 1 TL Kokosöl
- 1–2 EL rote Currypaste
- 100 ml Kokosmilch
- 300 ml Hühnerbrühe
- 1/2 Bund Koriander
- 2 EL Fischsoße
- 2 EL Limettensaft
- Salz

TIPP

Wer die rote Currypaste selbst herstellen möchte, findet das passende Rezept auf der nächsten Seite.

Zubereitet im Le Creuset Aluminium-Wok, 32 cm

LE CREUSET®

Rote Currypaste

für 1 Glas (etwa 250 g)
Zubereitungszeit: 45 Min.

Zubereitung

1. Chilischoten 30 Min. in warmem Wasser einweichen. Inzwischen Koriander, Kreuzkümmel und Pfefferkörner in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie zu duften beginnen. Aus der Pfanne nehmen und vollständig abkühlen lassen.

2. Schalotten, Knoblauch und Galgant schälen. Schalotten und Knoblauch sehr fein würfeln, Galgant fein reiben. Vom Zitronengras die äußeren harten Blätter entfernen und das Weiße fein hacken. Korianderwurzeln waschen und ebenfalls fein hacken. Limettenblätter sehr fein schneiden.

3. Chilischoten durch ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Fein hacken. Alle Zutaten bis auf das Öl mit 100 ml Wasser in einem Blitzhacker zu einer feinen Paste verarbeiten.

4. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Paste darin unter Rühren etwa 8 Minuten braten. Mit etwas Salz abschmecken. In ein steriles Schraubglas füllen und mit Öl bedecken. Im Kühlschrank aufbewahrt hält sich die Paste etwa 4 Wochen.

Zutaten

- 12 getrocknete Chilischoten
- 1 EL Koriandersamen
- 1 EL Kreuzkümmelsamen
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 3 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 10 g Galgant
- 4 Stiele Zitronengras
- 2 Korianderwurzeln
- 4 Kaffir-Limettenblätter
- 2 TL Garnelenpaste
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL Rapsöl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- Salz

Zubereitet in der Le Creuset Aluminium-Pfanne flach, 20 cm

LE CREUSET®

Kabeljau mit Linsen-Blattsalat

4 Personen
Zubereitungszeit: 45 Min.

Zubereitung

1. Linsen in ein Sieb geben und abspülen. Zwiebel schälen und fein würfeln. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin anschwitzen. Linsen zugeben, kurz andünsten und die Gemüsebrühe zugießen. Aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 8 Min. köcheln lassen.

2. Inzwischen Tomaten waschen und halbieren. Rucola, Radicchio und Eichblattsalat waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Kräuter ebenfalls waschen und trocken tupfen. Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken.

3. 5 EL Olivenöl, Essig und Kräuter verquirlen. Kräftig mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Linsen in ein Sieb geben, abtropfen und abkühlen lassen.

4. Kabeljau waschen und trocken tupfen. Rundherum mit etwas Zitronensaft beträufeln und salzen. Übriges Öl in einer Grillpfanne erhitzen. Kabeljaufilets darin mit der Hautseite nach unten 3 Min. scharf anbraten. Temperatur reduzieren, Filets wenden und auf der anderen Seite weitere 3 Min. garen. Mit etwas Pfeffer würzen.

5. Linsen, Kirschtomaten und Blattsalat in einer großen flachen Schale vermengen und mit der Vinaigrette beträufeln. Kabeljaufilets auf den Salat setzen und servieren.

Zutaten

- 300 g rote Linsen
- 1 rote Zwiebel
- 9 EL Olivenöl
- 700 ml Gemüsebrühe
- 250 g gelbe Kirschtomaten
- 150 g Rucola
- 1/2 Radicchio
- 1 Eichblattsalat
- 1 Bund gemischte Kräuter (z. B. Schnittlauch, Dill, Petersilie)
- 2 EL Weißweinessig
- 1 Prise Zucker
- Salz und Pfeffer
- 4 Kabeljaufilets mit Haut (à 150 g)
- 2 EL Zitronensaft

Zubereitet in der Le Creuset Aluminium-Grillpfanne, 28 cm

LE CREUSET®

Frühlingssuppe mit Pesto

4 Personen
Zubereitungszeit: 55 Min.

Zubereitung

1. Schalotten, Möhren und Petersilienwurzeln schälen. Schalotten halbieren und in Ringe schneiden. Möhren schräg in dünne Scheiben schneiden. Petersilienwurzel in kleine Würfel schneiden. Spargel im unteren Drittel schälen, die Enden entfernen und in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Fenchel waschen und putzen. Halbieren, den Strunk keilförmig herausschneiden und die Knolle in 1 cm breite Streifen schneiden. Kirschtomaten waschen.

2. 3 EL Öl in einem Topf erhitzen. Schalotten, Möhren und Petersilienwurzel darin andünsten. Gemüsebrühe dazu geben und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt 5 Min. kochen lassen. Spargel, Fenchel und Tomaten zugeben und weitere 5–8 Min. zugedeckt kochen.

3. Inzwischen die Bohnen abgießen, abspülen und abtropfen lassen. Basilikum waschen, trocken tupfen und die Blättchen von den Stielen zupfen. Einige Blätter beiseite legen. Knoblauch schälen und grob würfeln. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Parmesan grob reiben.

4. Basilikum, Knoblauch, Pinienkerne und Parmesan mit dem übrigen Öl fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bohnen in die Suppe geben und kurz erhitzen. Suppe mit dem Pesto sowie dem übrigen frischen Basilikum anrichten und servieren.

Zutaten

- 2 Schalotten
- 4 Möhren
- 2 Petersilienwurzeln
- 300 g grüner Spargel
- 1 mittelgroße Fenchelknolle
- 300 g Kirschtomaten
- 9 EL Olivenöl
- 1,25 l Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer
- 1 Dose weiße Bohnen (400 g)
- 1/2 Bund Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Pinienkerne
- 20 g Parmesan

Zubereitet im Le Creuset 3ply plus Topf, 20 cm

LE CREUSET®

Birnentarte mit Piment und Thymian

4 Personen
Zubereitungszeit: 1 Std. 45 Min.

Zubereitung

1. Mehl, eine Prise Salz, Butter, 2 EL Zucker und 3 EL kaltes Wasser zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. in den Kühlschrank legen.

2. Inzwischen Birnen schälen, längs halbieren und das Kerngehäuse mit einem Löffel entfernen. In dünne Scheiben (2–3 mm) schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

3. Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Tarteform (Durchmesser 24 cm) mit etwas Butter fetten.

4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen. Die Tarteform damit auskleiden, dabei auch einen Rand bilden. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Birnenspalten dachziegelartig auf dem Boden verteilen. Auf der unteren Schiene des Backofens etwa 20 Min. backen.

5. Inzwischen Thymian waschen und trocken tupfen. Blättchen von den Stielen zupfen und sehr fein hacken. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Nach und nach den übrigen Zucker einrieseln lassen, dabei weiter schlagen. Schließlich Thymian und Piment ebenfalls zugeben und unterrühren.

6. Eischnee auf der Tarte verteilen und auf der mittleren Schiene weitere 5–10 Min. backen, bis die Baisermasse eine leichte Bräunung hat. Auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen und servieren.

Zutaten

- 220 g Mehl Type 405
  zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- Salz
- 130 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten der Form
- 100 g Zucker
- 600 g Birnen
- 2 EL Zitronensaft
- 3 Stiele Thymian
- 3 Eiweiß
- 2 Msp. Piment

Zubereitet in der Le Creuset Tarte-Form, 24 cm

LE CREUSET®

Kardamom-Ingwer-Cupcakes

Für 12 Stück
Zubereitungszeit: 1 Std. 30 Min.

Zubereitung

1. Weiße Schokolade grob hacken. Milch mit Kardamom und Ingwer in einem Topf erwärmen. 100 g Butter und die Schokolade in die heiße Milch rühren und darin schmelzen. Etwas abkühlen lassen.

2. Inzwischen den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Muffinform einfetten. 1 Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Eier, Zucker, Salz und Vanillemark in einer großen Rührschüssel schaumig schlagen.

3. Mehl mit dem Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milchmischung zu den übrigen Zutaten in die Rührschüssel geben und zu einem glatten Teig rühren. Teig in die vorbereitete Form füllen und im Backofen auf der mittleren Schiene 15–20 Min. goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

4. In der Zwischenzeit die übrige Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Die übrige Butter und das Vanillemark mit dem Handrührgerät cremig schlagen. Puderzucker dazu sieben und unterrühren. Frischkäse zugeben und mit einem Schneebesen vorsichtig zu einer glatten Masse rühren. Nach Belieben mit einem Spritzbeutel auf den abgekühlten Kardamom-Ingwer-Muffins verteilen und servieren.

Zutaten

- 100 g weiße Schokolade
- 200 g Milch
- 1 TL gemahlener Kardamom
- 1 TL gemahlener Ingwer
- 200 g weiche Butter
- 2 Vanilleschoten
- 2 Eier
- 70 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 250 g Mehl Type 405
- 1 TL Backpulver
- 100 g Puderzucker
- 100 g Frischkäse

Zubereitet in der Le Creuset 12er Muffinform

LE CREUSET®

Le Creuset GmbH • Einsteinstraße 44 • 73230 Kirchheim/Teck
Tel.: + 49 (0) 70 21 97 49 0 • Fax: + 49 (0) 70 21 97 49 69
service.de@lecreuset.com • www.lecreuset.com

Le Creuset Austria GmbH • Kasernenstraße 1 • 5073 Wals
Tel.: + 43 (0) 15 45 86 21 • Fax: + 43 (0) 15 45 86 25
service.at@lecreuset.com • www.lecreuset.com

Le Creuset Swiss AG • Allmendstrasse 14a • 5612 Villmergen
Tel.: + 41 (0) 56 61 00 03 0 • Fax: + 41 (0) 56 61 00 03 4
service.ch@lecreuset.com • www.lecreuset.com

Art.-Nr. DE_138208/ Stand 12/2016