

Kochende LEIDENSCHAFTEN

IHK-Hauptgeschäftsführer Dr. Frank Thomé

Trilogie von Jakobsmuscheln



IHK-Hauptgeschäftsführer Dr. Frank Thomé mag's mediterran. Dabei achtet er sehr auf die Qualität der Zutaten



Von Olivenöl bis Orangenessig: Am MIORI-Regal hat man die Qual der Wahl



Welcher Wein darfs denn sein? Von Sommelière Mia Hamoen lässt sich Dr. Frank Thomé gern beraten



Frisch, fein, köstlich: Die „Trilogie von Jakobsmuscheln“ ist Gaumenschmaus und Augenweide zugleich. Der Name „Jakobsmuschel“ bezieht sich übrigens auf den heiligen Jakobus, der als Schutzpatron der Pilger gilt



Feinste Klingen: Dr. Frank Thomé bewundert die japanischen Küchenmesser

Zutaten

- 3 geräucherte Jakobsmuscheln aus der MIORI Frischetheke
- Olivenöl
- Orangenessig
- Rote Beete
- MIORI-Pesto
- Avocado
- weißer Balsamico

Zubereitung

Für das Carpaccio: Jakobsmuschel roh in dünne Scheiben schneiden und für das Dressing Olivenöl mit Orangenessig vermischen.

Die beiden anderen Muscheln kurz und scharf in Olivenöl anbraten.

Von der roten Beete dünne Scheiben schneiden und einen Kreis legen, die gebratene Muschel draufsetzen und dann noch MIORI-Pesto oben drauf.

Von der Avocado dünne Scheiben schneiden und im Kreis legen, für das Dressing Olivenöl mit weißem Balsamico mischen und über die Avocado verteilen, darauf die gebratene Muschel setzen. ■

* Alle exklusiven Wein-Empfehlungen zu den Rezepten von MIORI GmbH, Saarbrücker Str. 148-158, 66130 Saarbrücken

Wein-Empfehlung*

Sommelière Mia Hamoen empfiehlt hierzu einen Champagne Brimoncourt - Brut Régence. Ein Schaumwein der Extra-Klasse – dominiert von der Chardonnay-Traube. Der Brut Régence passt daher hervorragend zu Jakobsmuscheln, mundet aber auch als Apéritif. Die Chardonnay-Note erzeugt ein zartes, subtiles und sehr elegantes Bouquet. Dank des Pinot Noir entfaltet er ein weißes Blütenaroma und bezaubernde fruchtige Aromen. Ein herrlich prickelndes Vergnügen, das den Gaumen belebt und mit seiner schönen, weitläufigen, komplexen Struktur eine wohlige Länge hervorbringt. Preis bei MIORI: 35,95 Euro (Literpreis: 47,93 Euro)



Dr. Dominic Broy (HJP Datentechnik, Kirkel) mit Ehefrau Susan

See & Luft (Garnelen und Jerk-Hähnchen Spieße)



Dr. Dominic Broy mit Ehefrau Susan in der heimischen Küche

Zutaten

Für die Limetten-Honig Soße:

- 2 TL Honig
- 120 g Schmand
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL frisch gepresster Limettensaft
- ½ TL Limettenschale, *fein gerieben*
- ½ TL grobes Meersalz
- 1 **kräftige Prise** schwarzer Pfeffer

Für die Hähnchenmarinade:

- ¼ TL Chiliflocken
- 120 ml Olivenöl
- 4 Frühlingszwiebeln, *grob gehackt*
- 6 **Zehen** Knoblauch, *grob gehackt*
- 2 EL Ingwer, *fein gehackt*
- 2 EL Zucker
- 1 EL Limettensaft
- 1 EL gemahlener Piment
- 2 TL grobes Meersalz
- 1 TL schwarzer Pfeffer

Für die Garnelenmarinade:

- ¼ TL Chiliflocken
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Limettenschale, *fein gerieben*
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL glatte Petersilienblätter, *fein gehackt*
- 2 TL Oregano
- 1½ TL Knoblauch, *fein gehackt*
- ½ TL grobes Meersalz
- ½ TL schwarzer Pfeffer

Für die Spieße:

- 20 Riesengarnelen, *geschält, entdarmt, Schwanzsegment nicht entfernt*
- 1 EL Semmelbrösel
- 6 Hähnchenbrustfilets (*je ca. 200 g*)

bis das Fleisch sich fest anfühlt und durchgegart ist, dabei einmal wenden. Die Garnelen bei mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel 4-6 Min braten, bis sich das Fleisch fest anfühlt und auch im Kern nicht mehr glasig ist, dabei einmal wenden. Die Spieße mit der Sauce servieren, dazu schmeckt ein grüner Salat und Baguette. ■

Zubereitung

Für die Sauce und die Marinaden jeweils die Zutaten verrühren.

Bei den Hähnchen das überschüssige Fett entfernen und längs in gleichmäßige, 1-2 cm breite Streifen schneiden. Marinade und Fleisch in einen großen Gefrierbeutel geben und in das Fleisch einmassieren. Die Luft aus dem Beutel streichen, den Beutel verschließen und das Fleisch 2-3 Std., im Kühlschrank marinieren.

Mit den Garnelen genauso verfahren, aber den Beutel in einer Schüssel für 30-60 Min. in den Kühlschrank stellen, dabei ab und zu wenden.

Hähnchenstreifen auf die Spieße stecken. Jeweils 3 Garnelen auf Spieße stecken, dabei die Garnelen u-förmig biegen, so-

dass sie zweimal – nahe dem Kopf und dem Schwanzsegment – durchstochen werden. Die Garnelen gleichmäßig auf beiden Seiten mit Semmelbröseln bestreuen.

Zwei Pfannen vorbereiten. Die Hähnchen-spieße bei starker Hitze 6-8 Min braten,

Wein-Empfehlung*

MIORI-Sommelière Mia Hamoen entkorkt hierzu einen Ultimate Provence Blanc. Dieser wunderbare Weißwein aus der Nähe von Saint Tropez wird nachts bei kühlen Temperaturen geerntet und nach kurzer Mazeration in der Presse bei 18-20 Grad Celcius fermentiert, um den mineralischen Charakter des Terroirs neben seinen fruchtigen Aromen angemessen zur Geltung zu bringen. Im Glas präsentiert er seine aromatische Klarheit in sonnig hellem Gelb. In der Nase feine Noten von Zitrus- und Pfeffer. Perfekt zu Meeresfrüchten oder Geflügel – oder solo Aperitif. Preis bei MIORI: 16,95 Euro (Literpreis: 22,60 Euro)



Andrea Mohr (Andrea Mohr Deko-Service, Gündingen)

Risotto mit Steinpilzen



Ihr Motto: Lecker Risotto! Deko-Expertin Andrea Mohr verfeinert das norditalienische Gericht am liebsten mit Steinpilzen

Zutaten

- 1 Liter** Geflügel- oder Gemüsefond
- 3** Schalotten
- 1 Zehe** Knoblauch
- 500 g** frische Steinpilze & **500 g** Tiefkühl-Steinpilze
- 4 EL** Olivenöl
- 300 g** Risotto-Reis
- 100 ml** Weißwein, trocken
Parmesan, gerieben
- 125 g** Butter
Thymian
Pfeffer

Zubereitung

Zwiebeln kleinschneiden und zart anschmelzen, Risotto-Reis hinzugeben und ebenfalls zart anschmelzen. Gefrorene Pilze separat anbraten, hinzufügen, mit Weißwein ablöschen, reduzieren lassen, immer wieder mit Brühe nachgießen, rund 20 bis 25 Minuten nach und nach runter reduzieren lassen. Danach Butter und Parmesankäse unterrühren.

Die frischen Steinpilze zum Schluss anbraten, dann mit etwas Knoblauch, Thymian, Salz, Pfeffer und Butter in der Pfanne schwenken und über dem Risotto verteilen und mit etwas frischen Thymian garnieren. ■

Wein-Empfehlung*

MIORI-Sommelière Mia Hamoen empfiehlt einen Barolo DOCG. Ein tiefroter, vollmundiger Italiener aus 100% Nebbiolo – mindestens 18 Monate in Holz gereift und erst nach frühestens 38 Monaten im Handel. Dieser exzellente Barolo liebt Risotto, Trüffel, Pilze, Wildgerichte, rotes und geschmortes Fleisch, Ribeye, Lamm und reifere Käsesorten wie Parmesan. Ein erstklassiger Wein, der jedes Abendessen krönt! Preis bei MIORI: 22,95 Euro (Literpreis: 30,60 Euro)



Wir machen sauber.
kompetent – zuverlässig – gründlich

Als regionales, familiengeführtes Unternehmen sind wir Ihr Ansprechpartner in Sachen Sauberkeit und Hygiene.

Nutzen Sie das fachliche Know-how und die 40-jährige Erfahrung eines zuverlässigen Spezialisten ganz in Ihrer Nähe.



Ihre Büro- und Gebäudereinigung im Saarland. Seit 1978.

proper Gebäudereinigung GmbH
Theresienstr. 5
66128 Saarbrücken - Gersweiler

info@proper.de

☎ 06 81 - 70 94 90

proper.de

David Woll & Nicole Contier-Woll

Tagliatelle mit Garnelen in Weißwein-Apfel-Pfirsich-Sauce



Santé! David und Nicole stoßen mit einem australischen Chardonnay von MIORI an

Zutaten

- 300 g** Bio-Garnelen
(geschält und entdarnt)
- 2 Zehen** Knoblauch
- ¼** Zwiebel
- Olivenöl
- 1 Prise** Salz
- Pfeffer
- 500 g** Tagliatelle
- 100 ml** Weißwein, trocken
- 250 ml** Sahne
- Parmesankäse
- 1 kleiner** Apfel
- 1 kleine Dose** Pfirsiche *natursüß*



David Woll und Nicole Contier-Woll in der heimischen Küche. Auch beruflich ist das Paar ein eingespieltes Team. Im Raum St. Wendel genießt ihr „Vorsorge Center Woll & Contier- Woll OHG“ einen sehr guten Ruf



Zubereitung

Die Knoblauchzehen und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Etwas Olivenöl in die Pfanne geben, Garnelen, Knoblauch und Zwiebeln hinzufügen und bei mittlerer Hitze leicht anschwitzen. Währenddessen den Apfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Pfirsiche abtropfen lassen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Den Weißwein nun zu den Garnelen gießen und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Anschließend auf mittlerer Hitze weiter köcheln. Am besten einen Deckel auf die Pfanne legen, so kann die Soße schön durchziehen. Nach ein paar Minuten die Sahne hinzufügen, umrühren und weiter

köcheln lassen. Den Topf gefüllt mit Wasser zum Kochen bringen, salzen und anschließend die Pasta hinzufügen. Die Pasta solange kochen bis die gewünschte Konsistenz vorhanden ist.

Während die Pasta kocht, Garnelen, Apfel, Aprikosenwürfel sowie den Parmesan hinzufügen und solange köcheln lassen bis die Pasta fertig ist. Eventuell mit etwas Parmesan krönen. ■

Wein-Empfehlung*

MIORI-Sommelière Mia Hamoen nimmt uns bei ihrer Wein-Auswahl mit nach „Down under“. Tatsächlich gehört der „19 Crimes“ zu Penfolds, einem bedeutenden Weinproduzenten in Australien. Das Tolle an dieser Linie ist, dass sie auf der Idee basiert, dass Australien früher eine Gefängnis-Kolonie war und deren Pioniere würdigt. Wenn Sie die App „living wine labels“ aktivieren, erwacht das Wein-etikett zum Leben. Die Person auf dem Etikett beginnt dann ihre Geschichte zu erzählen!

„19 Crimes“ ist ein schöner voller Weißwein, der auf Holz gereift ist. In der Nase werden Sie Honig, Vanille und Butter erkennen, am Gaumen schmecken Sie Aprikosen, Pfirsich, Vanille und Butter. Preis bei MIORI: 10,95 Euro (Literpreis: 14,60 Euro)



Benjamin Wegemund (Agentur „Rote Robben“)

Smoked Tomahawk Steak mit gerösteten Kirschtomaten auf kaltem Joghurt

Zutaten

1 Tomahawk Steak (ca. 1 kg für 2 Pers.)

Für den Rub:

1 Schalotte

1 TL frischer Thymian, gehackt

1 TL Meersalz

2 TL gemahlener Pfeffer (grob)

3 TL Öl

Für die Kirschtomaten:

350 g Kirschtomaten

3 EL Öl

¼ TL Kreuzkümmel

½ TL Zucker

3 Zehen Knoblauch (in dünnen Scheiben)

3 Zweige Thymian

5 Stängel Oregano

1 Bio-Zitrone (von einer Hälfte 3 Streifen

Schale dünn abgeschält, von der anderen

½ TL Schale abgerieben)

350 g sehr fester griechischer Joghurt

½ TL Chiliflocken

Meersalzflöckchen und Schwarzer Pfeffer



So wertvoll wie ein großes Steak! Digitalisierungs-Experte Benjamin Wegemund in der heimischen Küche

ruhen lassen, in Tranchen aufschneiden, mit frischem Salz und Pfeffer nachwürzen.

Parallel die Kirschtomaten vorbereiten. Dafür den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Tomaten mit Olivenöl, Kreuzkümmel, Zucker, Knoblauch, Thymian, 3 Stängel Oregano, Zitronenschalenstreifen sowie ½ TL Meersalzflöckchen und 1 Prise Pfeffer in eine Schüssel geben, mischen und in eine ofenfeste Form geben. Im Ofen 20 Minuten rösten, bis die Haut der Tomaten Blasen wirft und die Flüssigkeit brodelt. Den Backofengrill einschalten und die Tomaten 6-8 Minuten grillen, bis sie oben dunkel werden.

Wein-Empfehlung*

MIORI-Sommelière Mia Hamoen schenkt hierzu eine besondere Cuvée aus Chile in die Gläser - den Falernia Carmenere/Syrah Reserva, dessen Trauben ausnahmslos von Hand geerntet werden. Nach der Gärung werden 40 % des Volumens in Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche ausgebaut, der Rest lagert 6 bis 8 Monate in Edelstahl tanks. Erst drei Monate vor der Abfüllung wird er verschnitten. Auf diese Weise entsteht ein körperbetonter Wein mit weichen Taninen am Gaumen und erstklassiger Fruchtkonzentration. Der Nase schmeichelt er mit Düften von schwarzem Pfeffer, roten Früchten und dunkler Schokolade. Preis bei MIORI: 12,95 Euro (Literpreis: 17,27 Euro)



Während die Tomaten im Ofen sind, den Joghurt mit der abgeriebenen Zitronenschale und ½ TL Meersalzflöckchen verrühren und in den Kühlschrank stellen.

Sobald die Tomaten fertig sind, den Joghurt auf einer Platte verstreichen und in der Mitte eine Mulde formen. Die Tomaten samt Flüssigkeit hineingeben und mit den restlichen Oregano-Blättern und Chiliflocken garnieren.

Zubereitung

Den Rub aus den Zutaten zusammen mixen und das Fleisch von beiden Seiten damit marinieren, dann ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Grill (am besten einen Smoker) auf 100 Grad heizen und das Tomahawk für 30 Minuten smoken lassen, dabei nach 15 Minuten einmal wenden. Danach das Fleisch vom Grill nehmen, den Grill hochheizen auf ca. 230 Grad und das Tomahawk bei geschlossenem Deckel ca. 20-25 Minuten bis zu einer Kern-Temperatur von 56 Grad (medium rare) grillen. Kurz

MU-KII®
Pan Asian TAPAS
2022

Wir wünschen allen Gesundheit und Erfolg