

10 MENÜS

10 KÖCHE 23 STERNE



Thomas Bühner
»La Table«



Dieter Kaufmann
»Zur Traube«



Claus-Peter Lumpp
»Bareiss«



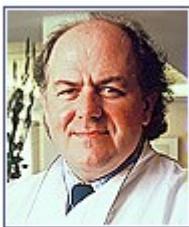
Thomas Martin
»Jacobs Restaurant«



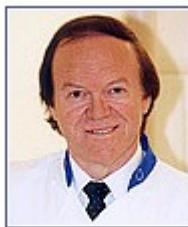
Dieter Müller
»Dieter Müller«



Martin Öxle
»Speisemeisterei«



Hans Stefan Steinheuer
»Steinheuers«



Heinz Winkler
»Heinz Winkler«



Joachim Wissler
»Vendôme«



Harald Wohlfahrt
»Schwarzwaldstube«



Thomas Bühner
La Table, Hohensyburg

Steinbuttfilet mit einer Petersilieninfusion



*Kaninchenkeule in Olivenöl mit exotischen
Gewürzen geschnmort*



*Kirschtarte mit Baiser und Holunderblüten
an Holunderblütensorbet*

Steinbuttfilet mit einer Petersilieninfusion

Für 4 Personen

600 g Steinbuttfilet
(filiert und pariert)

Feines Meersalz

50 g Butter

2 Bd. Blattpetersilie

100 g geschlagene Sahne

Sauce:

2 Stück Schalotten

20 g Butter

0,4 l trockener Weißwein

0,2 l Fischfond

0,3 l Crème double
(Sahne mit 42% Fett)

Feines Meersalz

Je 40 g Lauch, Karotten, Sellerie
(in feine Würfel geschnitten)

Geschlagene Sahne

Für die Sauce die Schalotten fein würfeln und in Butter anschwitzen. Mit dem Wein und dem Fischfond auffüllen und auf ein Drittel reduzieren.

*

Die Crème double unterrühren und nochmals reduzieren, abschmecken und durch ein Sieb passieren. Vor dem Anrichten die in Salzwasser blanchierten Gemüsewürfel zugeben und mit der Sahne aufmixen.

Kaninchenkeule in Olivenöl mit exotischen Gewürzen geschmort

Für 4 Personen

4 Kaninchenkeulen

Gewürzöl:

1 l Olivenöl

5 EL Szechuan Pfeffer

4 EL Kümmel

4 Anissterne

1 Bund frischer Koriander

3 zerbröselte Zimtstangen

Abgeriebene Schale von

5 Orangen

6 Knoblauchzehen

50 g frischer Ingwer

(fein geschnitten)

2 Stauden Zitronengras

(fein geschnitten)

1 g Safran

Fenchelpüree:

3 große Fenchelknollen

2 Schalotten

250 ml Sahne

Olivenöl, Pernod, Salz, Pfeffer

30 g geschlagene Sahne

Fenchelknollen und Schalotten in feine Würfel schneiden und in Olivenöl anschwitzen, dabei nur zum Rühren den Deckel vom Topf nehmen, um den Fenchel nach Möglichkeit gar zu dämpfen. Wenn die Feuchtigkeit verdunstet ist, mit etwas Pernod ablöschen und mit möglichst wenig Sahne auffüllen, um die Fenchelwürfel darin gar zu kochen. Anschließend im Mixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Vor dem Anrichten aufkochen und die geschlagene Sahne unterheben.

*

Für das exotische Würzöl alle Zutaten mit Ausnahme des Safrans mischen und 10 Minuten in dem ca. 80 Grad warmen Öl ziehen lassen. Nun das Gewürzöl passieren, den Safran zugeben und die Keulen ca. 30 Minuten bei 90 Grad schmoren.

*

Fenchelpüree auf Teller geben, die Keulen obenauf legen und mit wenig Olivenöl umgießen.

*

Als Beilage Tomatenviertel, die in wenig Gewürzöl ca. 3 Stunden bei 80 Grad im Backofen »getrocknet« werden, sowie junge Kartoffeln, gekocht und in der Schale gebraten.

Kirschtarte mit Baiser und Holunderblüten an Holunderblütensorbet

Rezept von
Chef Patissier Maik Stille

Für 4 Personen

Mürbeteig:

100 g Puderzucker

200 g Butter

1 Prise Salz

1 Vanilleschote (ausgekratzt)

1/2 Zitronenschale (abgerieben)

1 Eigelb

300 g Mehl

Holunderblütencreme:

125 ml Holunderblütenwein
(siehe Rezept für Sorbet)

4 Eigelbe

2 Eier

50 g Zucker

125 g Butter

Kirschragout:

0,25 l Rotwein

50 ml Portwein

1 Vanilleschote

30 g Zucker

1 Zimtstange

2 cl Kirschwasser

200 g Kirschen

Holunderblütensorbet:

300 g Holunderblüten

1 l Weißwein

0,75 l Holunderblütenwein

150 g Zucker

0,25 l Wasser

3 Blatt Gelatine

Baiser:

100 g Eiweiß

200 g Zucker

einige getrocknete Holunderblüten

Für den Mürbeteig alle Zutaten mit Ausnahme des Mehls verkneten, dann das Mehl zugeben. Wenn der Teig fertig ist, in Frischhaltefolie wickeln und 2 Stunden im Kühl schrank durchkühlen lassen.

*

Nun den Teig ausrollen, und die Förmchen damit auslegen. Im Backofen bei 200 Grad ca. 15 Minuten backen.

*

Für die Crème alle Zutaten außer der Butter unter ständigem Rühren aufkochen, die Butter unter mixen und anschließend die Masse abkühlen lassen.

*

Für das Ragout alle Zutaten außer den Kirschen aufkochen und mit etwas Mondamin abbinden, die Kirschen entsteint in den heißen Sud geben.

*

Für das Sorbet die Blüten 24 Stunden in 1 l Weißwein ziehen lassen, Holunderblütenwein mit Zucker, Wasser und Gelatine aufkochen

*

Für das Baiser das Eiweiß mit dem Zucker warm und kalt zu Schnee schlagen.

*

Ein wenig Holunderblütencreme in die Mürbeteigtorteletts geben, darauf das Kirschartagout verteilen. Mit dem Baiser bestreichen und bei 200 Grad ca. 5 Minuten backen.

*

Tipp: Die Tarte nach dem Backen 2 Minuten stehen lassen, und erst dann vom Blech nehmen, weil sie sonst zu schnell bricht.



Dieter Kaufmann,
Zur Traube, Grevenbroich

Variation von der Wachtel



*Langustinen und Rotbarbe in zweierlei
Petersiliensaucen mit weißen und schwarzen
Nudeln*



*Charlotte von Passionsfrucht mit marinierten
Himbeeren und Zitronengras-Sorbet*

Variation von der Wachtel

Für 10 Personen

5 Wachteln á 250 g

10 Wachteleier

500 g Gänsestopfleber

0,3 l Wachtelfond (aus Geflügelkarkassen, Röstgemüse, Kräutern, Gewürzen, Rotwein und Wasser einen kräftigen Fond herstellen)

1 schwarzer Trüffel von 30 g

100 ml Trüffelfond

Sauternes, Weißwein und Cognac

0,2 l Trüffelgelee

1 St. Baumkuchen vom Konditor

0,3 l Sahne, 1-2 Blatt Gelatine

Salz, Pfeffer aus der Mühle

10 Ringe (Ø 4,5 cm, h 3,5 cm)

Für die Gänseleberfarce eine Scheibe Gänseleber von ca. 40 g abschneiden und später für das Wachtelmousse verwenden. Die restliche Gänseleber in grobe Würfel schneiden und durch ein Haarsieb drücken. Die Farce sauber abkratzen und in Frischhaltefolie einschlagen, kühl stellen. In der Zwischenzeit das Trüffelgelee auflösen und 10 schöne Trüffelscheiben schneiden. Den Baumkuchen auf einer Aufschnittmaschine 1 mm dünn aufschneiden. Die Ringe mit Öl von der Innenseite leicht bestreichen. Den Baumkuchen bis auf eine Höhe von 2 cm in den Ringen auslegen und auf ein Blech mit Backpapier kalt stellen.

*
Den Trüffelfond, Cognac und Sauternes in einer Stielkasserolle erhitzen, vom Feuer nehmen und die Gänseleberfarce in kleinen Teilen vorsichtig in die Flüssigkeit einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zur Hälfte in die vorbereiteten Ringe sauber einfüllen, danach kalt stellen.

*
Für die Wachtelmousse den Wachtelfond in einer Kasserolle aufkochen, kurz reduzieren, vom Feuer nehmen und die 40 g Gänseleber hineingeben. 2-3 Minuten ziehen lassen und alles zusammen im Mixer pürieren. Anschließend in eine Schüssel passieren und die eingeweichte Gelatine unterrühren, bei Raumtemperatur abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Sahne halb fest schlagen. Den abgekühlten Wachtelfond kaltstellen und kurz vor dem Anziehen die Sahne vorsichtig unterheben. Mit Sauternes, Weißwein, Salz und Pfeffer abschmecken und sofort in die vorbereiteten Ringe einfüllen, so dass noch Platz für Garnitur und Gelee bleibt, dann kalt stellen.

*

Sobald die Mousse angezogen ist, die Trüffelscheiben auf die Mousse legen und mit Trüffelgelee auffüllen. Die ausgelösten Wachtelbrüschchen mit Salz und Pfeffer würzen und 3-4 Minuten braten, beiseite stellen.

*

Die Wachteleier in einer Teflon-Pfanne bei wenig Hitze braten. Die Wachteltörtchen kurz temperieren und vorsichtig aus den Ringen lösen, dabei von unten nach oben drücken. Dazu kann man ein Apfelconfit servieren. Aus der übrig gebliebenen Gänseleberfarce Kugeln ausschneiden und in fein gemahlenen Pistazien wälzen.

Langustinen und Rotbarbe in zweierlei Petersiliensauchen mit weißen und schwarzen Nudeln

Für 4 Personen

8 große Langustinenschwänze
8 kleine Rotbarbenfilets
2 kl. Petersilienwurzeln mit Grün
0,25 l Fischfond
0,3 l Sahne
80 g Butter
0,1 l trockener Weißwein
Salz
Weißen Pfeffer aus der Mühle
1/2 Zitrone

Langustinenschwänze ausbrechen und entdarmen, aus Filets die Gräten entfernen und beides kalt stellen.

*

Für die Sauce das Grüne von der Petersilienwurzel abschneiden und beiseite legen. Die Petersilienwurzel schälen, in Stücke schneiden und in leicht gesalzenem Wasser gar kochen. Anschließend die Petersilienwurzeln mit etwas Kochsud, Sahne und Butter im Küchenmixer pürieren, mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken und das Petersilienpüree durch ein feines Sieb passieren. Die Petersilienblätter waschen, von den Stielen zupfen und einige schöne Blätter als Garnitur beiseite legen. Die restlichen Blätter mit wenig Wasser im Küchenmixer pürieren und durch ein feines Sieb passieren.

*

Die Langustinen und Rotbarbenfilets mit Salz würzen und auf ein leicht gebuttertes Blech mit Petersilienwurzelfond legen; im vorgeheizten Ofen bei mittlerer Hitze 3 bis 4 Minuten pochieren (sie sollten hinterher noch glasig sein).

*

Den Fischfond mit der Sahne kurz einköcheln, bei mittlerer Hitze die restliche kalte Butter einrühren und zur Bindung aufschlagen. Mit Salz, Weißwein und etwas Zitronensaft abschmecken, das Petersilienwurzelpüree dazugeben und glattrühren. Die Sauce in zwei Hälften aufteilen und eine Hälfte mit dem grünen Saft der Petersilienblätter abschmecken. Die Saucen sollten leicht dickflüssig sein.

*

Nudeln nach der herkömmlichen Art zubereiten. Für die schwarzen Nudeln etwas Tinte vom Tintenfisch unter den Nudelteig geben.

Charlotte von Passionsfrucht mit marinierten Himbeeren und Zitronengras-Sorbet

Für 4 Personen

Biskuit:

60 g Eigelb

70 g Zucker

80 g Eiweiß

40 g Mehl

20 g Weizenpuder

50 g rotes Johannisbeergelee

Passionsfruchtmousse:

40 ml Passionsfruchtsaft

20 g Zucker

1/2 Blatt Gelatine

60 g geschlagene Sahne

große halbrunde

Kautschukformen

Himbeercouli:

50 g Himbeeren

10 g Läuterzucker

Zitronengrassorbet

40 ml Limonensaft

40 g Zitronengras

40 g Zucker

1 EL Glukosesirup

75 ml Milch

40 ml Sahne

Für den Biskuit und die Passionsfruchtmousse das Eigelb mit 20 g Zucker aufschlagen. Das Eiweiß mit 50 g Zucker zu Schnee schlagen und vorsichtig unter die Eigelbmasse rühren. Danach das Mehl und Weizenpulver unterheben. Von der Biskuitmasse wird ein Boden von ca. 40 x 40 cm Größe und ca. 4 mm Dicke aufgestrichen und bei 200 Grad 5 Minuten ausgebacken.

*

Während der Boden abkühlt, weichen Sie die Gelatine in kaltem Wasser ein, und kochen dann den Passionsfruchtsaft mit 20 g Zucker auf und lösen nun, nachdem Sie den Saft vom Herd genommen haben, die Gelatine darin auf.

*

Der abgekühlte Biskuitboden wird nun mit Johannisbeergelee bestrichen und aufgerollt, so dass etwa 3 cm dicke Rollen entstehen. Diese werden nun so geschnitten, dass Sie kleine Biskuitschnecken mit etwa 2 mm Dicke erhalten. Die Biskuitschnecken legen sie nun dicht nebeneinander in die 4 Halbkugelformen.

*

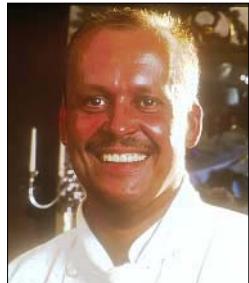
Unter den bereits abgekühlten Passionsfruchtsaft wird nun die geschlagene Sahne gehoben. Dann in die vorbereiteten Formen verteilen und kalt stellen.

*

Für den Himbeercouli die Himbeeren mit dem Läuterzucker aufkochen, pürieren und durch ein Sieb passieren.

*

Für das Zitronengras-Sorbet den Limonensaft mit dem fein geschnittenem Zitronengras, Zucker und Glukosesirup aufkochen. Nach dem Abkühlen Milch und Sahne dazugeben. Die Masse sollte mind. 12 Stunden ziehen, um einen intensiven Geschmack zu erreichen. Sie wir nun passiert und in der Eismaschine gefroren.



Claus-Peter Lumpp
Bareiss, Baiersbronn

Gebratenes Rebhuhn Winzerin mit Feldsalat



*Bretonische Lotte in Knoblauch gebraten
auf Zucchini und Auberginen*



*Rosette vom Rehrücken auf karamellisiertem
Gewürzrotkohl*



*Lauwarmer Schokoladenkuchen mit
Kumquats und weißer Schokoladensauce*

Gebratenes Rebhuhn Winzerin mit Feldsalat

Für 4 Personen

4 kleine wilde Rebhühner
4 kl. Scheiben Gänsestopfleber á 25 g
8 rechteckige Stücke Gänsestopfleber (5 cm lang, 2 cm dick)
1/4 l Wildgeflügel-Glace
100 g geputzten Feldsalat
<i>Zum Füllen der Keulen:</i>
30 g Geflügelfarce
Schweinenetz zum Einpacken der Rouladen

<i>Winzerin-Garnitur:</i>
30 g geröstete Speckjulienne
50 g geröstete Croutons
50 g abgezogene Weintrauben
<i>Vinaigrette für den Feldsalat:</i>
8 EL Himbeeressig
12 EL Traubenkernöl
1 EL Waldhonig
Salz- und Pfeffermühle

Die Rebhühner rupfen und ausnehmen, danach gründlich auswaschen.

*

Die Keulen vom Rebhuhn ablösen und entbeinen. Die ausgelösten Keulen plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen, mit Geflügelfarce bestreichen und die rechteckigen Gänseleberstücke hineinlegen, zu einer Rolle eindrehen und in ein Schweinenetz einpacken.

*

Rebhuhnbrüstchen auf der Karkasse anbraten und ca. 8 Minuten bei 200 Grad rosa braten. Danach die gefüllten Keulenröllchen von allen Seiten knusprig anbraten und ca. 6 Minuten bei 200 Grad im Backofen fertig garen. Die Gänsestopfleberscheiben würzen und braten.

*

Für die Winzerin-Garnitur sollten alle Zutaten in schäumender Butter goldbraun angebraten werden. Feldsalat mit Vinaigrette anmachen und gefälliges Bouquet anrichten. Rebhuhnbrüstchen von der Karkasse auslösen und Roulade aufschneiden und anlegen. Winzerin-Garnitur darüber geben und die Roulade mit Wildgeflügelglace nappieren.

Bretonische Lotte in Knoblauch gebraten auf Zucchini und Auberginen

Für 4 Personen

1 pariertes Lottefilet 500 g

1 mittelgroße Aubergine

2 kleine Zucchini

4 EL Tomatenwürfel

4 Knoblauchzehen

Butter und Olivenöl zum Braten

1 Zweig Rosmarin

1 Zweig Thymian

12 frittierte Basilikumblätter

Zutaten für die Vinaigrette:

6 EL Olivenöl

4 EL alter Balsamico

1/2 TL Zucker

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Lottefilet mit Salz und Pfeffermühle würzen, in schäumender Butter anbraten. Zwei zerdrückte Knoblauchzehen und die Hälfte der Kräuterzweige dazugeben und mit reduzierter Hitze ca. fünf Minuten glasig braten, danach die Lotte auf einen Teller legen und zwei Minuten am Herdrand ruhen lassen.

*

In der Zwischenzeit die Auberginen und Zucchini in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Gemüse in heißem Olivenöl mit dem restlichen Knoblauch und Kräutern goldbraun ansautieren, Tomatenwürfel hinzugeben und mit Salz und Pfeffermühle würzen.

*

Für die Vinaigrette Olivenöl und Balsamico-Essig zusammenrühren und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

*

Zucchini-Auberginen-Gemüse in der Mitte des Tellers anrichten. Lotte in 8 gleich große Scheiben schneiden und gefällig anrichten und mit 1 EL Balsamico-Vinaigrette saucieren, und mit gebackenem Basilikum ausgarnieren.

Rosette vom Rehrücken auf karamellisiertem Gewürzrotkohl

Für 4 Personen:

700 g Rehrücken
ausgelöst und pariert

1 l Wildfond

100 g Mirepoix (Zwiebel, Karotte,
Lauch und Knoblauch in feine
Würfel geschnitten)

200 g gehackte Rehknochen

1 EL Johannisbeergelee

1/8 l Portwein

1/8 l Rotwein

1/2 TL Lebkuchengewürz

Rotkraut:

500 g fein geschnittenes Rotkraut

50 g Zucker

125 ml Apfelsaft

125 ml Rotwein

1 Zwiebel in Julienne

2 geriebene Äpfel

2 EL Himbeeressig

1 EL Cassis

1 EL Preiselbeeren

1/4 Zimtstange, 1/2 Lorbeerblatt, 5
Wacholderbeeren, 3 Nelken,

1 Sternanis zu Gewürzbeutel binden

250 ml Brühe zum Auffüllen

Salz und Pfeffer nach Geschmack

40 g Butter

Rehknochen anbraten, Mirepoix mit dazugeben und alles zusammen braun rösten. Johannisbeergelee hinzugeben, mit Portwein und Rotwein ablöschen und mit Wildfond auffüllen. Langsam auf die Hälfte einreduzieren lassen und dann passieren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Lebkuchengewürz abschmecken.

*

Das Rehrückenfilet würzen, kurz anbraten und im Backofen bei 200 Grad ca. 8-9 Minuten rosa braten.

*

Fein geschnittenen Rotkohl mit allen Zutaten, außer der Brühe, 24 Stunden marinieren.

*

Marinierten Rotkohl mit Brühe im Topf aufkochen und ca. 35 Minuten mit Deckel weich kochen. Deckel entfernen. Butter mitzugeben und einkochen lassen bis der Rotkohl sämig karamellisiert ist.

*

Rotkohl als Beet auf der Tellermitte anrichten. Rehrücken in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und zur Rosette auf den Rotkohl legen. Mit Wildglace um die Rosette saucieren.

*

Dazu empfehle ich Ihnen von Hand geschabte Spätzle.

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Kumquats und weißer Schokoladensauce

Für 4 Personen

Schokoladenkuchen:

100 g dunkle Kuvertüre

100 g Butter

2 Eier

80 g Zucker

3 g Backpulver

Weisse Schokoladensauce:

100 ml Sahne

50 g weiße Kuvertüre

3 EL weißer Rum

Kumquats:

200 g Kumquats

1/4 l Wasser

1/4 l Weißwein

3 EL Grand Manier

100 g Zucker

1 Vanilleschote

Kuvertüre und Butter zusammen im warmen Wasserbad zerlaufen lassen. Eier und Zucker schaumig schlagen und unterheben. Mehl und Backpulver vermengen und ebenfalls unterheben.

*

Den Teig ca. 2 cm hoch in eine mit Butter gefettete und Zucker ausgestreute runde Form mit einem Durchmesser von ca. 11 cm füllen. Bei 150 Grad ca. 15 Minuten backen. Der Kuchen muss in der Mitte noch weich sein.

*

Für die Sauce Kuvertüre zerkleinern. Sahne aufkochen und auf die Kuvertüre geben, Rum untermengen. Das Ganze so lange rühren, bis die Schokolade vollständig aufgelöst ist.

*

Kumquats halbieren und Kerne entfernen, Wasser, Weißwein und Grand Manier mit dem Zucker und der Vanilleschote aufkochen. Kumquats hinzugeben und weich kochen.

*

Lauwarmen Schokoladenkuchen auf die Mitte des Tellers stürzen und mit Kumquats umlegen. Mit weißer Schokoladensauce verzieren.



Thomas Martin
Jacobs Restaurant, Hamburg

*Kartoffelschaum mit weißem Albatrüffel
und pochiertem Landei*



*Gebratenes Wolfsbarschfilet mit einem Sud
aus Mangold, Schinken, Mandeln und Zitrone*



*Pochierte Portweinfeigen mit Karamelleis
und altem Balsamessig*

Kartoffelschaum mit weißem Albaträffel und pochiertem Landei

Für 4 Personen

500 g mehlig kochende Kartoffeln
1/4 l Milch
150 g kalte Butterwürfel
Salz, Muskat
4 frische Hühnereier vom Ökohof
1 schöner Albaträffel von etwa 30 g
Olivenöl
Weißes Trüffelöl

Kartoffeln schälen und weich kochen. Die Milch mit Muskat und Salz abschmecken und erwärmen. Die Kartoffeln abschütteln, durch eine Presse drücken und trocken dämpfen.

*

Die Butterwürfel mit einem Kochlöffel langsam unter die Kartoffelmasse montieren und dann mit der Milch ein sämiges Püree herstellen. Das Püree mit einigen Tropfen weißem Trüffelöl aromatisieren.

*

Die Eier in siedendem Essigwasser mit Hilfe einer Schöpfkelle vorsichtig pochieren. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und warm stellen. Die Eier müssen innen noch wachsweich sein.

*

Das Püree auf warme Teller anrichten, je ein Ei darauf setzen und am Tisch den Albaträffel mit einem Trüffelhobel darüber geben.

*

Stellen Sie eine Flasche erstklassiges Olivenöl auf den Tisch, so dass man sich nach Geschmack etwas über das Gericht gießen kann

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit einem Sud aus Mangold, Schinken, Mandeln und Zitrone

Für 4 Personen

1 Wolfsbarsch von ca. 1,5 kg, vom Fischhändler ausgenommen und geschuppt
1 kleiner Mangold
2 reife Tomaten
1 Zitrone
2 EL geröstete Mandelstifte
4 Scheiben gekochter Schinken in Streifen geschnitten
1 EL Schalottenwürfel
350 ml Fischfond
150 g kalte Butterwürfel
1 Glas Riesling
Meersalz, Cayenne

Den Wolfsbarsch filetieren, die Gräten ziehen, in 4 Portionen teilen und kalt setzen.

*

Vom Mangold nur die grünen Blätter verwenden. Den Mangold waschen und die Hälfte in feine Streifen schneiden. Die restlichen Blätter in einem Mixer mit der Hälfte der Mandeln, der Hälfte der Schinkenstreifen sowie 50 g Butter zu einer feinen Paste mixen.

*

Die Tomaten häuten, entkernen, vierteln und in feine Würfel schneiden. Die Zitronen schälen, mit einem scharfen Messer die Filets lösen und in Würfel schneiden. Den Rest der Zitrone auspressen und den gewöhnlichen Saft zu den Zitronenwürfeln geben.

*

Die Fischfilets mit Meersalz würzen und in einer heißen Pfanne auf der Haut kross braten.

*

In der Zwischenzeit die Schalotten in einem Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen und mit dem Fischfond auffüllen. In den kochenden Fischfond nun die Mangoldpaste einrühren. Zum Schluss die Mangoldstreifen, Schinkenstreifen, Mandeln, Zitronenwürfel und Tomatenwürfel zugeben.

*

Den Sud mit den restlichen kalten Butterwürfeln binden und mit dem Riesling vollenden. Falls nötig mit Meersalz und Cayenne abschmecken.

*

Die Fischfilets umdrehen und mit Butter fertig braten. Sie müssen noch glasig sein.

*

Auf vier heiße Teller den Sud großzügig verteilen und den Fisch darauf setzen.

Pochierte Portweinfeigen mit Karamelleis und altem Balsamessig

Für 4 Personen

Karamelleis:

2 Eier

2 Eigelb

120 g Zucker

250 ml Milch

250 ml süße Sahne

1/2 Vanilleschote

20 g Zucker

50 g Crème Fraîche

50 ml Wasser

Eingelegte Feigen:

6 Feigen

250 ml Rotwein

250 ml Portwein

50 ml Crème de Cassis

1 Orange

1 Vanilleschote

1 Zimtstange

3 EL brauner Zucker

Schokoladen Feigenküchlein:

4 Eier

200 g Zucker

je 1 Prise Salz, Zimt und Vanille

120 g Kuvertüre

134 g Butter

56 g Mehl

Die Eier in eine Metallschüssel geben. Für den Karamell einen kleinen Topf stark erhitzen, Zucker (90 g) nach und nach hineingeben und unter Rühren schmelzen. Karamell etwas dunkler halten. Nun das nicht zu kalte Wasser auf den Karamell geben und kochen lassen bis er wieder glatt ist. Danach Sahne, Milch und die ausgekratzte Vanilleschote dazugeben und das Ganze zum Kochen bringen. Eier, Eigelb und Zucker (30 g) auf einem Wasserbad weißschaumig aufschlagen.

*

Kochende Karamellmilch auf die Eier gießen und Crème Fraîche hinzugeben. Alles auf Eiswasser kalt rühren, durch ein Sieb gießen und in der Eismaschine gefrieren.

*

Für die Feigen Rotwein, Portwein und Crème de Cassis aufkochen lassen und über die eingestochenen Feigen gießen. Die Feigen mit Klarsichtfolie bedecken und mind. zwei Tage durchziehen lassen. Während der zwei Tage die Feigen immer wieder wenden.

*

Für die Küchlein Eier, Zucker, Salz, Zimt und Vanille im Wasserbad warm aufschlagen und in einer Küchenmaschine kalt schlagen.

*

Kuvertüre und Butter im Wasserbad, in einer Schüssel schmelzen und unter die kalt geschlagene Eimasse rühren. Danach das Mehl unterheben und 24 Stunden kalt stellen.

*

Förmchen ausbuttern und auszukern. Im Anschluss die Masse einfüllen und Feigenpalten von zwei Feigen auf die Masse legen und bei 210 Grad ca. 12 Minuten im Ofen backen. Etwas auskühlen lassen und aus der Form lösen.

*

Die Portweinfeigen erwärmen und auf vier Teller verteilen. Das Küchlein daneben setzen und je eine Nocke Karamelleis dazugeben. Das Ganze nun mit einem alten Balsamico umgießen.

Die Sauce macht das Gericht.



Dieter Müller
Schlosshotel Lerbach, Bergisch-Gladbach

»Verwöhnen Sie in der
Herbst-Winter-Zeit
Ihre Lieben mit diesem
Aromen-Menü.
Viel Spaß beim Kochen,
Ihr Dieter Müller.«

*Gewürzlachsfilet mit Sauce Moutarde Violette
und mariniertem Gemüse*



*Kalbsfilet in Provencearomen mit Sauce Riche,
Vanillekarotten und Kartoffel-Pilz-Piroggen*



*Warmer Schokoladenauflauf
mit marinierten Zitrusfrüchten*

Gewürzlachsfilet mit Sauce Moutarde Violette und mariniertem Gemüse

Für 8 Personen

600 g Lachsfilet

Gewürzlachsbeize:

300 g Meersalz, grob

200 g Zucker, braun

8 g Pfeffer, schwarz

8 g Senfkörner

2 Gewürznelken

6 g Pimentkörner

5 g Thymian

10 g Fenchelsamen

2 Lorbeerblätter

8 g Wacholderbeeren

10 g Sternanis

8 g Korianderkörner

1 Zucchini, grün

1 Paprika, rot

1 Paprika, gelb

1 Fenchelknolle

2 Strauchtomaten

16 Oliven, schwarz

Olivenöl

Salz und Pfeffermühle

Thymianblättchen

100 g Moutarde Violette

200 g Crème fraîche

Salz und Pfeffer

Balsamico, weiß

Für die Lachsbeize alle Zutaten in einer Moulinette kurz mixen und damit das Lachsfilet bestreuen und über Nacht marinieren. Den Lachs danach abspülen, trocken tupfen und in 16 Scheiben schneiden. Die Gewürzlachsmischung kann man luftdicht verschlossen längere Zeit aufbewahren.

*

Die Gemüse putzen und in gleichmäßige Würfel schneiden und nacheinander mit Biss in Olivenöl anschwitzen. Zum Schluss die gewürfelten Tomaten unterheben und mit weißem Balsamico, Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken.

*

Die Crème fraîche mit einem Teil des violetten Senf zu einer Sauce verarbeiten, mit weißem Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

*

Das marinierte Gemüse in einen kleinen Ring schichten, den Gewürzlachs außen herum legen und um den Lachs die Senfsauce ziehen. Mit etwas violettem Senf marmorieren und kurz vor dem Servieren den Ring vorsichtig wegziehen.

Kalbsfilet in Provencearomen mit Sauce Riche, Vanillekarotten und Kartoffel-Pilz-Piroggen

Für 4 Personen

400 g Kalbsfilet
1 Bd. Petersilie
1 Bd. Kerbel
1 Estragonzweig
1 Rosmarinzweig
1 Thymianzweig
Trüffelöl und Olivenöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle
<i>Gänselebersauce:</i>
200 g Champignons
20 g Butter
100 g Gänseleberabschnitte
5 dl Kalbsfond
200 g Sahne
10 cl Sekt, trocken
Cognac
Salz und Pfeffer
1 EL Sahne, geschlagen

Das sauber parierte Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, mit Trüffel- und Olivenöl einreiben. Die Kräuter fein hacken und darin das Kalbsfilet wälzen, so dass es ganz mit Kräutern ummantelt ist. In Frischhaltefolie fest einwickeln, danach in Alufolie fest einwickeln. Das Filet im Wasserbad bei etwa 85 Grad 12 bis 14 Minuten pochieren, danach etwa 5 Minuten ruhen lassen, die Kerntemperatur sollte 55 Grad nicht überschreiten.

<i>Kartoffel-Pilz-Piroggen:</i>
100 g Kartoffeln, mehlig
150 g Pfifferlinge u. Champignons
10 g Butter
1 Eigelb
1 TL Petersilie, gehackt
Salz und Pfeffer aus der Mühle
200 g Blätterteig TK
Mehl zum Ausrollen
1 Eigelb
1 EL Vollmilch
<i>Vanillekarotten:</i>
4 Karotten, fingerdick
1 EL Gänsefett
1 Vanilleschote
Geflügelfond
Salz, Zucker

Für die Gänselebersauce die Champignons in feine Scheiben schneiden und in Butter goldbraun anbraten, dann die Gänseleberabschnitte zufügen und mitrösten. Dann mit Kalbsfond und Sahne auffüllen. Die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen lassen und durch ein feines Haarsieb passieren. Die Sauce mit 6 cl Sekt vermischen und auf die gewünschte Konsistenz einkochen, mit Cognac, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffeln kochen, abgießen und ausdampfen lassen, dann pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Pilze putzen und würfeln. In der erhitzten Butter die Pilzwürfel kurz anbraten und mit der Kartoffelmasse vermischen. Eigelb und Petersilie zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Blätterteig antauen und auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen. Vier gleichmäßige runde Böden ausstechen und die Pilzmasse darauf verteilen. Die Teigränder mit etwas kaltem Wasser bestreichen, zu einem Halbmond zusammenklappen und kühl stellen. Das Eigelb mit der Milch verrühren, die Piroggen damit einpinseln und auf ein Blech mit Backpapier setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 12 Minuten goldgelb backen.

*

Nebenher die Karotten schälen und in feine Scheiben schneiden, diese in Gänsefett anschwitzen und mit Vanillemark aromatisieren, etwas Geflügelbrühe zugeben und mit etwas Biss dünsten, mit Salz und Zucker abschmecken.

*

Die Vanillekarotten und das Selleriepüree oben auf dem Teller platzieren, das Kalbsfilet aus der Folie nehmen und acht gleichmäßige Scheiben schneiden und je zwei auf einen Teller legen. Die geschlagene Sahne mit dem restlichen Sekt unter die Sauce mixen und diese um die Kalbsfiletscheiben gießen.

Warmer Schokoladenauflauf mit marinierten Zitrusfrüchten

Für 5 Personen

Schokoladenauflauf:

1 Vollei

1 Eigelb

30 g Zucker

75 g Butter

75 g Bitterschokolade

20 g Mehl

Marinierte Zitrusfrüchte:

1 Grapefruit

1 Orange

100 g Kumquats

25 cl Moscato d'Asti

1 Vanilleschote

50 g Zucker

Tonkabohneneis:

12 cl Milch

12 cl Sahne

60 g Zucker

4 Eigelb

Tonkabohnen

Grand-Marnier-Sabayon:

2 Eigelb

30 g Moscato d'Asti

15 g Grand Marnier

30 g Zucker

Für die marinierten Zitrusfrüchte die Orange und die Grapefruit schälen, filetieren und abtropfen lassen, den Saft aufbewahren. Die Kumquats im Ganzen dreimal in kochendem Wasser für einige Minuten blanchieren, das Wasser jeweils wechseln, damit die Bitterstoffe entfernt werden, dann die Früchte halbieren und die Kerne entfernen.

*

Den Zitrussaft mit dem Moscato d'Asti, der ausgeschabten Vanilleschote und dem Zucker aufkochen, auf die Zitrusfrüchte gießen und etwa einen Tag ziehen lassen.

*

Für das Tonkabohneneis Milch, Sahne, geriebene Tonkabohnen und einen Teil des Zuckers aufkochen, anschließend die Eigelbe mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen und mit der aufgekochten Sahne-Milchmischung zur Rose abziehen, so dass die Masse eine leichte Bindung erhält. Etwas abkühlen lassen und in einer Eismaschine gefrieren.

*

Für den Schokoladenauflauf fünf Aluringe von 6 cm Durchmesser mit Butter einpinseln und mit Mehl einpudern. Die Ringe auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Vollei und Eigelb mit Zucker fest aufschlagen. Die Butter mit der Schokolade im Wasserbad schmelzen und das gesiebte Mehl unterrühren. Dann die Eiermasse unterheben und sofort die Ringe halb füllen und auf 200 Grad im Ofen 8 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Zutaten für das Sabayon über Wasserdampf schaumig aufschlagen.

*

Die marinierten Zitrusfrüchte dekorativ auf den Tellern anrichten. Vom Schokoladenauflauf vorsichtig die Ringe entfernen und auf die Teller setzen, dann das Sabayon dazugeben. Vom Tonkabohneneis jeweils eine Nocke abdrehen und dazu legen.



Martin Öxle
Speisemeisterei, Stuttgart

*Sülze von Steinpilzen
mit Feldsalatsprösslingen und Terrine von
geräucherter Taubenbrust*



*Lachsforelle und Zander im Kartoffelmantel
gebraten auf mildem Filderweinkraut*



*Rehrückenroulade mit Preiselbeer-Pfeffersoße
und Beilagenarrangement*



*Törtchen von der Williamsbirne
und Krokanteis*

Sülze von Steinpilzen mit Feldsalatsprösslingen und Terrine von geräucherter Taubenbrust

Für 8 bis 10 Personen

Sülze:

500 g Steinpilze

0,35 l kräftige Geflügel- oder Fleischbrühe

1 kleiner Bund Kerbel

2 cl Sherry medium

4 Blatt Gelatine

Terrine:

3 Bresse- oder Etouffé-Tauben

50 g Geflügelfleisch

50 g passierte Gänse- oder Geflügelleber

50 g Pistazien

50 g Pökelzunge

50 g schwarze Trompetenpilze

Des Weiteren:

1 Ei

100 ml Sahne

1 Prise Pastetengewürz

2 cl weißer Portwein

2 cl Sherry medium

Salz, Pfeffer

100 g kleiner Feldsalat (Sprösslinge), Himbeer-Sahne-Dressing

8 - 10 abgezogene Walnüsse oder 4 bis 5 schwarze Nüsse

Steinpilze sorgfältig putzen, mit feuchtem Lappen abreiben und in gleichmäßige Würfel oder Ecken schneiden. Brühe aufkochen, sehr

würzig abschmecken, darin die Steinpilze aufkochen und etwa 2 bis 3 Minuten ziehen lassen.

*

Pilze herausnehmen und auf einem Sieb abtropfen lassen (Abtropfbrühe zur restlichen Brühe zurückzuschütten). Diese nochmals aufkochen, nachschmecken, Sherry zugeben, eingeweichte Gelatine darin auflösen. Pilzgelee zum Schluss nochmals durch feine Zellstoffserviette passieren.

*

Zwischenzeitlich die Steinpilze mit gehacktem Kerbel vermischen und in Timbal- oder Savarinörmchen verteilen. Darauf das handwarme Gelee gießen. Die Sülze im Kühlschrank mindestens 3 bis 5 Stunden durchkühlen lassen.

*

Für die Terrine die Tauben auslösen, d. h. Brust und Keulen ablösen, enthäuten und entbeinen. Die Taubenbrüste zurecht parieren (= in Form bringen), mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Sherry und Portwein 2 bis 3 Stunden marinieren. Dann herausnehmen, trocken tupfen und in einer nicht zu heißen Pfanne auf jeder Seite eine halbe Minute anbraten, auf ein Gitter legen und etwa 3 bis 4 Minuten anräuchern. Bis zum weiteren Gebrauch kalt stellen.

*

Vom Keulen- und Geflügelfleisch mit Vollei, Sahne, Leber, Spirituosen und Gewürzen im Mixer eine feine Farce herstellen. Passieren und bis zum weiteren Gebrauch kalt stellen. Pistazien und Zunge in feine Würfel schneiden. Trompetenpilze waschen, in

einer Pfanne trocken dämpfen, würzen, grob hacken und kalt stellen.

*

Terrinenform mit Klarsichtfolie oder mit dünnen Scheiben von »grünem« Speck (= frischer, unbehandelter Schweinespeck) auslegen. Farce nochmals aufmixen, nachschmecken, mit Pistazien- und Zungenwürfeln sowie den gehackten Trompetenpilzen vermischen.

*

Terrinenform mit der Hälfte der Farce ausstreichen, dann Taubenbrüste spiegelverkehrt einlegen (Brüste vorher auch mit etwas Farce einstreichen, dadurch entsteht eine bessere Verbindung mit der Farce), restliche Farce einstreichen. Terrinenform verschließen. In etwa 80 Grad heißem Wasser 20 bis 25 Minuten pochieren (Kerntemperatur der Terrine soll etwa 53 bis 55 Grad betragen). Terrine unter leichtem Druck im Kühlschrank ca. 1 Tag auskühlen lassen.

*

Feldsalatsprösslinge waschen und trockenschleudern. Abgezogene Walnüsse in feine Scheiben schneiden.

*

Timbale oder Savarin ganz kurz in heißes Wasser tauchen, dann auf kalte Teller stürzen. Von den Salatsprösslingen kleine Büketts formen und auf dem Teller gefällig anrichten, mit Dressing beträufeln und mit den Walnusscheiben bestreuen. Terrine aus der Form stürzen, gleichmäßige Scheiben schneiden und anlegen. Sofort servieren!

*

Passend dazu: Hagebuttensoße, Feigen-Portwein-Soße, Birnen-Ingwer-Confit.

Lachsforelle und Zander im Kartoffelmantel gebraten auf mildem Filderweinkraut

Für 6 Personen

200 g Zanderfilet

200 g Lachsforellenfilet

50 g Fischfarce

Salz, Pfeffer, Limonensaft

etwa 300 g mehlig kochende
Kartoffeln

1 Eigelb

Salz, Pfeffer, Muskat

200 ml Fischvelouté

8 dünne Scheiben Räucherspeck

Filderkraut:

500 g frisches Fildersauerkraut

100 ml Geflügelbrühe

100 ml Weißwein

2 Schalotten

50 g Butter oder Gänsefett

1 kleiner Gewürzbeutel (1 Nelke,
2 Pfefferkörner, 1 kleine Ecke
Lorbeerblatt, 1 Wacholderbeere)

2 g Mondamin bzw. Kartoffel-
mehl oder 1 kleine Kartoffel

Salz, Pfeffer, Zucker

Zanderfilet zwischen einer Klarsichtfolie plattieren, damit ein Rechteck entsteht, mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Fischfarce bestreichen.

*

Lachsforellenfilet mit Salz, Pfeffer und Limonensaft würzen, auf die Zanderplatte legen, das Ganze einwickeln.

*

Für den Kartoffelmantel die Kartoffel schälen, fein reiben und diese Masse gut ausdrücken. Mit Eigelb vermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kartoffelmasse zwischen zwei Klarsichtfolien mit einem Rollholz auf die Länge und die Größe der Lachsforellen-Zander-Roulade ausrollen. Eine Folie vorsichtig entfernen. Fischroulade auf die Kartoffelmatte legen und sehr straff einrollen. Bis zum Gebrauch kalt stellen.

*

Speckscheiben kurz blanchieren, anschließend auf Pergamentpapier im Rechaud oder in der Ofenröhre bei etwa 70 Grad trocknen.

*

Für das Kraut die Schalotten fein würfeln, in Butter oder Fett glasig anschwitzen und das gewaschene

Kraut (damit es im Nachhinein nicht zu sauer ist) locker aufsetzen. Brühe und Wein angießen. Gewürzbeutel zugeben, das Kraut gar kochen. Sollte noch Flüssigkeit vorhanden sein, diese mit angerührtem Stärkemehl oder ganz fein geriebener Kartoffel binden.

*

Das Kraut mit Salz, Pfeffer, Zucker und bei Bedarf mit etwas Wein abschmecken und bis zum Gebrauch warm halten.

*

Pfanne mit Öl vorheizen, Fisch-Kartoffel-Roulade aus der Folie nehmen und vorsichtig in die Pfanne geben. Von allen Seiten goldbraun anbraten, dann in der Ofenröhre bei 200 Grad ca. 12 bis 15 Minuten garen, dabei mehrfach drehen (Kerntemperatur sollte 52 bis 54 Grad sein), herausnehmen und kurz ruhen lassen.

*

Weinkraut auf heiße Teller als Sockel verteilen, darauf je 1 bis 2 Scheiben Lachsforellen-Zander-Roulade setzen, mit heißer, aufgeschlagener Fischsoße umgießen, mit je einer Speckscheibe garnieren.

*

Sofort servieren!

Rehrückenroulade mit Preiselbeer-Pfeffersoße und Beilagenarrangement

Für 6 Personen

1 Stck. Rehrücken, ca. 1,5 kg, oder 600 g Rehrückenfilet
Für die Roulade
6 Roggensemmln (ohne Rinde)
1 Vollei
1 Eigelb
Ca. 40 ml Sahne
2 Schalotten
1 kleiner Thymianzweig
1 kleiner Rosmarinzweig
Salz, Pfeffer, Muskat
50 g Rehfarce
80 g Butter
Öl
Für die Soße
200 g Rehjus, hergestellt aus den Karkassen (= Knochen) und Parüren (= Sehnen-, Fleisch- und Fettreste) vom Rehrücken
100 ml Sahne
50 ml weißer Portwein
30 ml Madeira
30 g Preiselbeeren (und ca. 20 ml Saft in den Soßenansatz)
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Rehrücken auslösen, parieren. Von den Karkassen Jus ansetzen. Roggensemmel in 0,5 x 0,5 cm große Würfel schneiden und im Ofen braun rösten, herausnehmen und in eine Schüssel geben, erkalten lassen. Schalotten in feine Würfel schneiden, in 10 g Butter andünnen und zu den Brotwürfeln geben.

*

Thymian und Rosmarin zupfen, fein hacken und zu den Semmelwürfeln geben.

*

Für die Soße Rehjus, Sahne, Portwein, Madeira und Preiselbeersaft auf die Hälfte einkochen lassen und abschmecken.

*

Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen, in 20 g Butter von allen Seiten goldbraun anbraten, herausnehmen, auf ein Gitter legen und abkühlen lassen.

*

Sahne, Eigelb, Vollei und Rehfarce zu den Semmelwürfeln geben, alles gut verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Klarlichtfolie (ca. 10 cm länger als der Rehrücken) auf dem Tisch ausbreiten, mit $\frac{1}{3}$ der Semmelfarce bestreichen. Rehrücken auflegen und mit dem Rest der Farce bestreichen.

*

Das Ganze einrollen und zusätzlich in Alufolie stramm einwickeln. Die Rehroulade in 85 Grad heißem Salzwasser ca. 12 bis 15 Minuten pochieren (bis zu einer Kerntemperatur von 53 Grad), herausnehmen, 5 Minuten ruhen lassen, auspacken.

*

Zum Schluss die Rehroulade in Butter von allen Seiten knusprig anbraten.

*

Soße erhitzen, aufmixen, Preiselbeeren vorsichtig einrühren, großzügig Pfeffer aus der Mühle zugeben und nochmals nachschmecken. Soße auf heiße Teller verteilen, darauf die in Scheiben geschnittene Rehroulade legen und typische Rehbeilage hinzugeben (je nach Jahreszeit, z. B. Rosenkohl, Waldpilze, Selleriepüree, Maronen oder Petersilienwurzel).

*

Sofort servieren!

Törtchen von der Williamsbirne und Krokanteis

Für 8 Personen

Birnenmousse:

200 g Birnenpuree

3 cl Williamsbrand

80 ml geschlagene Sahne

2 Blatt Gelatine

etwas Limonensaft

Birnen-Krokant-Eis:

100 ml Sahne

100 ml Milch

2 Eigelb

20 g Zucker

60 g Birnenpüree

2 cl Williamsbrand

30 g Mandelkrokant

Birnenkompott:

200 g feine Birnenwürfel und Sud aus 3 EL Karamelsirup,

40 ml Weißwein

2 cl Williamsbrand

1 Messerspitze Zimt

Eiweißhaube:

2 Eiweiß

50 g Zucker

2 Tropfen Zitronensaft

Rotes Birnenkompott:

200 g Birnenfruchtfeisch

30 ml Rotwein

60 ml roter Portwein

1 Msp. Gewürzmischung (Zimt, Nelke, Piment)

Teigmantel:

8 Strudelblätter

20 g Zucker

1 kleine Msp. Zimt

etwas zerlassene Butter

Birnenpüree mit Williamsbrand und zerlassener Gelatine verrühren, mit Limonensaft abschmecken, zum Schluss geschlagene Sahne unterziehen, Masse kalt stellen.

*

Sahne mit Milch und Zucker aufkochen und vorsichtig in die beiden Eigelbe einrühren, das Ganze zur Rose abziehen, dann Birnenpüree und Williamsbrand einrühren. Beim Gefrieren in der Eismaschine den fein gehackten Krokant zugeben.

*

Zutaten für den Sud erhitzen und über die Birnenwürfel gießen. Das Kompott durchziehen lassen.

*

Eiweiß mit Zucker und Zitronensaft zu festem Schnee schlagen. Birnenfruchtfeisch mit den Weinen und den Gewürzen so stark einkochen, dass eine Birnenpaste entsteht.

*

Strudelblätter mit Butter bestreichen, mit Zucker-Zimt-Mischung bestreuen, ein bis zwei Mal falten, um einen kleinen Ring legen und goldbraun backen.

*

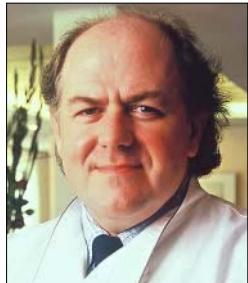
Den fertigen Teigmantel zur Hälfte mit Birnenmousse füllen, darauf Birnenkompott und eine Kugel Krokanteis setzen. Mit Eiweiß garnieren, abflämmen, mit Staubzucker bestreuen.

*

Mit zwei Nockerln von rotem Kompott und Zitronenmelisse garnieren, eventuell kleine Williams-Pralinen in Birnenchips hinzufügen.

*

Sofort servieren!



Hans Stefan Steinheuer
Steinheuers-Restaurant, Bad Neuenahr

*Zander auf Kartoffel-Knoblauchpüree
mit Gemüse Balsamico*



Eifler Reh im Champignonkopf mit Waldpilzen



*Tahiti Vanillecreme mit Erdbeeren
und süßen Zitronen*

Zander auf Kartoffel-Knoblauchpüree mit Gemüse Balsamico

Für 4 Personen

600 g Zanderfilet auf der Haut
5 cl Olivenöl zum Braten
Salz
Zitronensaft
<i>Kartoffel-Knoblauchpüree:</i>
6 junge Knoblauchzehen
0,2 l Milch
250 g gekochte Kartoffeln
70 g Butter
0,1 l Sahne

Balsamico:

5 Schalotten
4 cl Brühe
8 cl Olivenöl native
4 cl Balsamico
2 Lorbeerblätter
1 Thymianzweig
Salz, Pfeffer aus der Mühle
je 50 g feine Streifen von Lauch und Kartoffeln, frittiert

Für das Kartoffel-Knoblauchpüree werden die jungen Knoblauchzehen mehrmals in Milch gekocht. Die garen Knoblauchzehen mit Butter und etwas gekochten Kartoffeln in den Mixer geben. Die restlichen gekochten Kartoffeln durchs feine Sieb streichen und mit der aufgekochten Sahne verrühren. Zum Schluss die Knoblauchmasse zugeben und mit Salz abschmecken.

*

Für den Balsamico die Schalotten in feine Würfel schneiden, blanchieren, abschrecken, mit Brühe aufkochen. Thymian und Lorbeer zugeben, nach ca. 10 Minuten, wenn die Schalotten gar sind, Olivenöl und Balsamico zugeben, vom Herd nehmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und in ein Einmachglas mit Gummi und Schnappverschluss geben und leicht schütteln. Zwei erlei Sellerie und Karottenwürfel kurz blanchieren, in Olivenöl fertig garen und mit dem Balsamico ablöschen.

*

Den Zander portionieren, salzen, mit Zitronensaft beträufeln und in heißem Olivenöl auf der Haut knusprig braten. Das Zanderfilet auf dem Kartoffelpüree anrichten. Frittierte Lauch- und Kartoffelstreifen auf den Zander geben, die Gemüse Balsamico warm darum gießen.

Eifler Reh im Champignonkopf mit Waldpilzen

Für 4 Personen

Rehjus:

500 g Rehknochen und -abschnitte

1 große Möhre

1 kleines Stück Knollensellerie

2 Zwiebeln

50 ml Öl

50 g Tomatenmark

1 Lorbeerblatt

10 Wacholderbeeren

1 Thymianzweig

400 ml Wildfond

100 ml Rotwein

50 ml dunkler Portwein

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 TL Mondamin

Putenfarce:

100 g sehnens- und fettfreies Putenfleisch

80 ml Sahne

1 Eigelb

Salz, Pfeffer

1/2 Toastbrot ohne Rinde

100 g Champignons

1 EL Butter

1 TL gehackte Petersilie

1 Msp. Thymian

Champignons:

4 sehr große Champignonköpfe

Salz, weißer Pfeffer

4 Rehmedaillons á 50 g

1 EL Butterschmalz

10 kleine Champignons

2 EL kalte Butter

Wirsing:

500 g Maiwirsing

100 ml Sahne

Salz, weißer Pfeffer

150 g Waldpilze

2 EL Butter

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für die Jus die Knochen fein hacken.

Mit den Rehabschnitten und den fein geschnittenen Gemüsen in Öl kräftig anbraten. Mit Tomatenmark abrösten. Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Thymian zugeben, mit Wildfond und ggfls. Wasser gut bedecken, aufkochen und ca. 2 Stunden köcheln lassen. Rot- und Portwein separat auf 20 ml einkochen.

*
Den Rehfond absieben und auf 200 ml einkochen. Zu der Rotwein-/ Portweinreduktion geben und noch etwas reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, evtl. mit etwas Mondamin, angerührt mit 1 EL Rotwein, leicht abbinden.

Für die Putenfarce das Fleisch anfrieren, in den Mixer geben und pürieren. Die gut gekühlte Sahne, Eigelb, Salz, Pfeffer und Toastbrot zugeben, fein mixen und kühl stellen. Champignons putzen, fein würfeln, sehr heiß und kurz anschwenken, dann in einem Tuch ausdrücken und erkalten lassen. Mit Petersilie und Thymian unter die Putenfarce mischen.

*

Für das Reh die großen Champignonköpfe mit einem Kugelausstecher aussöhnen und salzen. Die Medaillons salzen und pfeffern, in Butterschmalz von beiden Seiten scharf anbraten und abkühlen lassen. Die Champignonköpfe mit Farce auskleiden. Die Rehmedaillons einlegen, wieder mit Farce füllen und glatt streichen.

*

Kleine Champignons putzen, in Scheiben schneiden, oben auflegen und Butterflöckchen darauf setzen. Im Backofen bei 220 Grad ca. 12 Minuten garen und 4 Minuten ruhen lassen.

*

Den Wirsing in Streifen schneiden, blanchieren, ausdrücken und in leicht eingekochter Sahne schwenken. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

*

Die Pilze putzen und kräftig waschen, trocknen, in Scheiben schneiden, in Butter anschwitzen, salzen und pfeffern.

*

Die gegarten Reh-Champignonköpfe anschneiden und auf den Wirsing setzen. Waldpilze dazugeben und mit der Rehjus umgießen.

*

Anstelle von Maiwirsing können Sie das Reh auch mit Kohlrabi servieren.

Tahiti Vanillecreme mit Erdbeeren und süßen Zitronen

Für 4 Personen

Tahiti Vanillecreme:

100 ml Sahne

1 Vanilleschote (aus Tahiti)

30 g Zucker

3 Eigelbe

100 ml geschlagene Sahne

1 Blatt Gelatine

Vanilleespumas (Schaum):

200 ml Sahne

1 Vanillestange aus Tahiti

2 Eigelb

25 g Zucker

10 g Crèmepulver

ISI Spender mit Patronen

Krokantblätter:

100 g Zucker

30 g Mehl

50 g Butter

5 cl Orangensaft

Süße Zitronen:

6 süße Zitronen

50 g Zucker

100 ml Limonensaft

5 cl Weißwein

1 TL Mondamin

Erdbeeren:

150 g Erdbeeren

Puderzucker

2 cl Grand Marnier

Anrichten:

Minzeblätter

Orangenkristalline

Für die Krokantblätter alle Zutaten fein vermischen und ca. 3 Stunden kaltstellen, dann vier ca. 15 cm lange und ca. 5 cm breite Streifen auf eine Backfolie ausstreichen. Im Backofen bei 200 Grad ca. 8 Minuten backen, bis sie goldgelb gebacken sind. Im noch warmen Zustand auf Ringe in Größe der Souffléformen biegen, oder um ein Nudelholz legen, so dass sie eine runde Form erhalten.

*

Die süßen Zitronen sind eine Pam-pelmusenfrucht aus dem Iran und von Januar bis März/April erhältlich. Sie werden geschält und in feine Scheiben geschnitten. Den Zucker bräunen und mit Limonensaft ablöschen, einen Karamell herstellen und diesen mit etwas angebrührtem Mondamin mit Weißwein abbinden und über die Zitronenscheiben geben.

*

Die Erdbeeren in feine Würfel schneiden und mit viel Puderzucker bestäuben, mit Grand Marnier abschmecken.

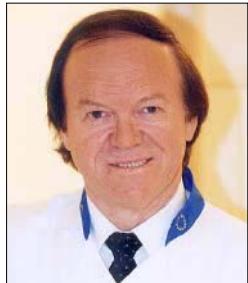
*

Sahne mit aufgeschnittener Vanilleschote aufkochen, Eigelb und Zucker aufschlagen, kochende Sahne zugeben. Zur Rose abziehen, eingeweichte Gelatine zugeben, sieben, erkalten lassen und geschlagene Sahne unterheben. In kleine Souffléformchen füllen.

*

Für den Vanilleespumas Sahne mit aufgeschnittener Vanillestange kochen, Eigelb und Zucker aufschlagen, mit Sahne ablöschen. Crèmepulver zugeben und zur Rose abziehen, dann sieben und in einen ISI-Espuma Spender füllen. Durch die Stickstoffpatronen wird die Vanillemasse steif.

Die Vanillecreme auf den Teller stürzen und mit dem Krokantring umgeben, darauf den Vanilleschaum sprühen und mit Orangenkristallinen garnieren. Die süßen Zitronenscheiben mit Saft darum legen, Erdbeerwürfel zugeben. Mit je einem Minzeblatt garnieren. Etwas restliche Vanillesprüh Sahne in eine Schüssel geben und dann mit dem Löffel feine Tupfen über die Früchte geben.



Heinz Winkler
Residenz Heinz Winkler, Aschau

*Roh marinierter Jakobsmuscheln
mit Schnittlauchsauce und rotem Kaviar*



Rehmedaillons in Holundersauce



Feine Apfel-Tarte mit Rumsahne

Roh marinierte Jakobsmuscheln mit Schnittlauchsauce und rotem Kaviar

Für 4 Personen

8 Jakobsmuscheln

8 EL leichtes Olivenöl

Saft von 1/2 Zitrone

Salz

Pfeffer aus der Mühle

150 g Crème double

2 EL fein geschn. Schnittlauch

1 EL fein geschn. Kerbel

Salz

50 g Kata-Kaviar

Einige kleine Salatblätter

Schnittlauch

Die Jakobsmuscheln ausbrechen, putzen und gründlich wässern, in dünne Scheiben schneiden.

*

In einer Schüssel Öl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer gut miteinander verrühren.

*

Die Crème double in einer Schüssel glatirühren, salzen und den Schnittlauch mit Kerbel darunterrühren.

*

Mit der Schnittlauchsauce je einen Spiegel auf die Teller gießen, die Jakobsmuscheln beidseitig durch die Marinade ziehen, abstreifen und auf der Sauce anrichten, den Kaviar darüber verteilen und das Ganze mit kleinen Salatblättern und fein geschnittenem Schnittlauch garnieren.

Rehmedaillons in Holundersauce

Für 4 Personen

2 Schalotten

1 EL Olivenöl

1 Karotte

1 Stück Lauch

5 Pfefferkörner

5 EL roten Portwein

0,1 l Rotwein

0,6 l brauner Wildfond

150 g Holunderbeeren, gezupft

Salz

100 g Butter

500 g Rehrücken, ausgelöst

Salz

Pfeffer aus der Mühle

2 EL Olivenöl

In einem Topf das Olivenöl erhitzen, die feingewürfelten Schalotten darin anschwitzen, das zerkleinerte Gemüse und die Pfefferkörner dazugeben und mit Portwein ablösen. Den Rotwein, Wildfond und die Holunderbeeren zugeben und zur Hälfte einkochen lassen.

*

Die Sauce durch ein Sieb gießen, mit der Butter im Mixer aufschlagen und abschmecken.

*

Den Rehrücken würzen. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, das Fleisch darin von allen Seiten rasch anbraten. Den Rehrücken ins vorgeheizte Rohr schieben und bei 220 Grad garen. Das Fleisch sollte schön rosa werden. Herausnehmen und am Herdrand noch 3 Minuten ruhen lassen.

*

Den Rehrücken in 2 Zentimeter dicke Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten und mit der Holundersauce umgießen.

Feine Apfel-Tarte mit Rumsahne

Pro Person rechnet man eine ganze kleine Tarte. Setzen Sie sie zum Backen auf Backpapier, von dort kann man sie mühelos abheben.

Tarte:

350 g Blätterteig

30 g Marzipanrohmasse

1 EL gemahlene Haselnüsse

4 Äpfel (z. B. Cox Orange oder Gravensteiner)

2 EL Aprikosenmarmelade

Rumsahne:

1/4 l Sahne

1 EL Zucker

4 cl Rum

Garnitur:

2 EL Hagelzucker

Den Blätterteig 1 mm dick ausrollen und im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen, damit er später beim Backen die Form behält. Runde Scheiben von ca. 15-17 cm Durchmesser ausstechen.

*

Das Marzipan mit den Haselnüssen und etwas Wasser vermischen, so dass es streichfähig wird. Die Marzipanmasse ganz dünn auf die Böden streichen.

*

Die Äpfel schälen, halbieren und die Kerngehäuse entfernen. Die Apfelhälften in ganz dünne Scheiben schneiden und diese fächerförmig auf den Boden schichten.

*

Die Aprikosenmarmelade auf dem Herd mit 1 EL Wasser erhitzen und glattrühren.

*

Die Sahne mit dem Zucker halbsteif schlagen und mit dem Rum aromatisieren.

*

Dann die Tarten bei 220 Grad 15-20 Minuten backen, herausnehmen und die Aprikosenmarmelade mit einem Pinsel dünn auftragen. Auf große Teller geben und mit der Rumsahne umgießen.

*

Mit Hagelzucker bestreuen und sofort servieren, da der Blätterteig sonst weich wird.

*

Bemerkung: Man kann die Tarten auch backfertig vorbereiten, einfrieren und dann á la minute (unaufgetaut) zum Backen in den Ofen schieben, wobei sich die Backzeit etwas verlängert. Beste Qualität allerdings erreicht man nur bei frischer Zubereitung.



Joachim Wissler
Schloss Bensberg, Bergisch-Gladbach

*Langustinen roh mariniert mit frischen
Mandeln und Orangenblütenvinaigrette*



*Rehbret mit Salatherzen, Pfifferlingen
und Knödeln*



Pralinenmousse mit glasierten Baumtomaten

Langustinen roh mariniert mit frischen Mandeln und Orangenblütenvinaigrette

Für 4 Personen

8 Stück große, bretonische
Langustinen

40 g frische Mandel- oder
Haselnusskerne

24 frische Orangenblüten

100 ml Orangensaft, frisch
gepresst

50 ml Champagneressig

100 ml Traubenkernöl

150 ml kaltgepresstes Olivenöl

15 g Zucker

50 g Oliventapenade

8 kleine Strauchtomaten

8 schwarze Oliven, ohne Stein

Meersalz aus der Camargue,
Cayennepfeffer, Limonensaft

Den Zucker in einem kleinen Topf
hell karamellisieren und mit $\frac{3}{4}$ des
Orangensaftes und Champagneressig
ablöschten. Die Flüssigkeit um
die Hälfte einkochen und abküh-
len lassen.

*

Den restlichen Saft dazugeben und
die beiden Öle nach und nach mit
einem Schneebesen einrühren. Wür-
zen mit Salz und Cayennepfeffer.

*

Die Orangenblüten in der Vinaig-
rette 24 Stunden einlegen und kalt-
stellen.

*

Die Langustinenschwänze vom Kör-
per trennen und aus dem Panzer
lösen. Den Darm entfernen und
längs in dünne Scheiben schneiden.

*

Die Tomaten in kochendem Was-
ser 5 Sekunden überbrühen und
in Eiswasser abkühlen. Die Haut
abziehen und die Tomaten vier-
teln. Das Kernhaus herausschnei-
den und das Tomatenfleisch in
kleine Würfel von 4 x 4 mm
schneiden. Alle schwarzen Oliven
in Scheiben schneiden.

*

Die Langustinen mit Meersalz,
Cayennepfeffer und wenig Limo-
nensaft würzen. Auf 4 Tellern die
Langustinenscheiben flach ausge-
legt anrichten. Mandelkerne, Oli-
venscheiben, eingelegte Orangen-
blüten und Tomatenwürfel gefällig
rundherum legen und mit Orangen-
blütenvinaigrette beträufeln. Die
Oliventapenade in die Zwischen-
räume tropfenförmig ziehen und
servieren.

*

Mein Tipp: Ein Salat aus grünem
und weißem Spargel ergänzt dieses
Gericht hervorragend.

Rehbret mit Salatherzen, Pfifferlingen und Knödeln

Für 4 Personen

1 Rehherz, geputzt und küchenfertig vorbereitet
1 kleine Rehleber, enthäutet und küchenfertig vorbereitet
0,2 l Rehsauce
4 Salatherzen und gelbe Kopfsalatblätter, gewaschen
100 g geputzte, gewaschene Pfifferlinge
4 Scheiben geräucherter Bauchspeck
16 kleine Perlzwiebeln, geschält
1 Schalotte, geschält und in feine Würfel geschnitten
1 Zweig Rosmarin
1/2 Bund Schnittlauch, gewaschen und fein geschnitten
50 g Butter
Butterschmalz zum Braten
Salz, Zucker,
Weißen Pfeffer aus der Mühle,
Weißen Balsamessig
1/2 Zitrone

Die Perlzwiebeln in einem Topf mit einem Kaffeelöffel Zucker hellbraun karamellisieren und mit wenig Balsamessig ablöschen. Eine Flocke Butter, Salz, Pfeffer und einen halben Rosmarinzweig dazugeben. Den Topf mit Aluminiumfolie verschließen.

Knödel:

6 Brötchen vom Vortag, ohne Rinde, in 1 cm Würfel geschnitten
20 g geräucherter Bauchspeck, in feine Würfel geschnitten
1 Schalotte, geschält und in feine Würfel geschnitten
2 Zweige Blattpetersilie, gezupft, gewaschen und fein geschnitten
1 Vollei
1 Eigelb
0,1 l Vollmilch
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss zum Reiben
10 g Butter

Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad die Perlzwiebeln 25-30 Minuten schmoren. Die 1,5 mm dicken Speckscheiben, in einer Pfanne zwischen zwei Pergamentpapierblättern und mit einem Topf beschwert, langsam knusprig braten.

*
Die Milch aufkochen und über die Brötchen gießen. Die Schalotten- und Bauchspeckwürfel in Butter weich dünsten und zur Brötchenmasse geben. Vollei und Eigelb verrühren und ebenfalls dazugeben. Petersilie darüber streuen, alle Zutaten sorgfältig vermengen und würzen mit Salz, Pfeffer und Muskat. Die Knödelmasse 1 Stunde

abgedeckt durchziehen lassen und anschließend zu Knödeln mit 2,5 cm Durchmesser rund drehen.

*

Die Knödel in gesalzenem Wasser 30 Sekunden köcheln und 8 Minuten unter dem Siedepunkt gar ziehen lassen.

*

Das Rehherz in zwei Hälften schneiden und, von jeglichen Häuten und Blutgerinseln befreit, in Butterschmalz von beiden Seiten anbraten. Das Herz im vorgeheizten Backofen bei 120 Grad 8-10 Minuten behutsam rosa braten. Die Leber in 5 mm dünne Scheiben schneiden.

*

Die Pfifferlinge kurz vor dem Anrichten mit den Schalottenwürfeln in einer vorgeheizten Pfanne bei nicht zu schwacher Hitze anschwenken. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und wenigen Tropfen Zitronensaft und zum Schluss den Schnittlauch dazugeben.

*

Die Rehleberscheiben jeweils 30 Sekunden von beiden Seiten rosa braten. Leber und Herz mit Salz und Pfeffer würzen. Das Herz unmittelbar vor dem Anrichten in dünne Scheiben schneiden. Die Salatherzen und Blätter in zerlassener Butter nur warm schwenken und ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen.

*

Die Herz- und Leberscheiben auf 4 Tellern nestförmig mit allen Zutaten arrangieren. Die aufgekochte Rehsauce über die Fleischscheiben gießen und zum Schluss mit den knusprigen Speckscheiben krönen.

Pralinenmousse mit glasierten Baumtomaten

Für 4 Personen

Pralinenmousse:

1 Ei

1 Eigelb

3 ml Rum

4 ml Cognac

3 ml Grand Marnier

1 Moccalöffel Zitronenabrieb

1 Moccalöffel Orangenabrieb

1 Messerspitze Vanillemark

125 g dunkler Nougat

75 g Zartbitter-Kuvertüre
(70.30.38)

300 g geschlagene Sahne

6 Kuvertüreobladen, Ø 6-7 cm

120 St. Mandelblättchen, gehobelt
und geröstet

40 g Mandelkrokant, gehackt

Kakaopulver

Puderzucker

Baumtomaten:

6 Stück Tamarillo (Baumtomate)

8 cl Noilly Prat
(trockener Wermut)

Mark einer Vanilleschote

2 cl Grenadine

60 g Zucker

Das Ei und das Eigelb im Wasserbad cremig schlagen. Rum, Cognac, Grand Marnier, Orangen- und Zitronenabrieb sowie das Vanillemark darunter rühren.

*

Nougat und Zartbitterkuvertüre in einem Wasserbad zerlaufen lassen und unter die Eimasse mengen. Nun die geschlagene Sahne unterheben, in dem man $\frac{1}{3}$ der Sahne unter die Schokoladenmasse röhrt, anschließend die Schokoladenmasse auf die restliche Sahne gibt und vorsichtig mit einem Küchenschaber vermischt.

*

Die Schokoladenoblaten in Ringe oder Formen mit demselben Durchmesser legen, das Pralinenmousse in die Formen fallen und 2 Stunden kaltstellen. Die Törtchen aus den Formen stürzen und die Oberseite mit Kakaopulver bestauben.

*

Die Mandelblättchen nebeneinander liegend, auf einem Blech mit Backpapier, mit Puderzucker bestauben und im Backofen bei maximaler Oberhitze (Grillstufe) kurz bernsteinfarben karamellisieren. Nun die Törtchen am Rand zur Hälfte mit Mandelkrokant bedecken und am Schluss die Mandelblättchen schuppenartig auf der oberen Hälfte anstecken.

*

Die Tamarillo schälen und in 4 mm dicke Scheiben schneiden. Den Zucker in einem flachen, großen Topf leicht karamellisieren und mit Noilly Prat ablöschen. Den Karamellansatz am Topfboden loskochen und die Tamarillo Scheiben nebeneinander einlegen. Grenadinesirup darüber träufeln und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen.

*

Um das Moussetörtchen die Tamarilloscheiben legen und den restlichen Sud dazu reichen.

*

Mein Tipp: Aprikosensorbet eignet sich hervorragend in Begleitung von Schokolade und Tamarillo.



Harald Wohlfahrt
Schwarzwaldstube, Baiersbronn

*Tortellini mit Scampifüllung, konfierter
Zitrone und Koriander*



*Geschmorte Kalbsbäckchen mit Croustillant
vom Kalbsbries und sautierten Steinpilzen an
Trüffeljus*



Maronensoufflés

Tortellini mit Scampifüllung, konfierter Zitrone und Koriander

Für 4 Personen

Tortellinieteig:

300 g Mehl

3 große Eier

1 Prise Salz

Muskat

Füllung:

100 g ausgebackene Scampi

100 g Eiweiß

100 ml Sahne

100 g feingewürfelte Scampischwänze

1 kleine Knoblauchzehe

50 g Schalotten

1 TL Sojasauce

2 TL fein geschnittener Koriander

1 Msp. grüne Thaicurrypate

1 Msp. Cayennepfeffer

1 Msp. frisch geriebenen Ingwer

1 TL Sesamöl

Konfierter Zitrone:

250 g Salz

1 l Wasser

2 unbehandelte Zitronen

Garnitur:

80 g Butter

2 EL fein geschnittener Koriander

20 Korianderblätter

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Öl zum Frittieren

Knoblauch und Schalotten fein schneiden. Scampiwürfel, Knoblauch, Schalotten und Koriander in Butter andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

*

Unter die Farce mischen, mit Thaicurrypate, Cayennepfeffer, Sojasauce, frisch geriebenem Ingwer und Sesamöl abschmecken.

*

Zur Fertigstellung der Tortellini Teig dünn ausrollen, in Quadrate (5x5 cm) schneiden. In die Mitte jedes Quadrates 1 TL Füllung geben. Tortellini formen, im kochenden Salzwasser 4-5 Minuten garen, in einem Nudelsieb abtropfen lassen.

*

Eingelegte Zitronen dünn schälen, die Schale in feine Würfel schneiden. Zitronenwürfel in Butter anschwitzen, Tortellini und feingehackten Koriander hinzufügen, heiß schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

*

Für die Garnitur Korianderblätter in der 160 Grad heißen Friteuse 30 Sekunden frittieren, auf Küchenrepp abtropfen lassen. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

*

Tortellini auf heißen Tellern anrichten, mit der Butter übergießen, mit frittierten Korianderblättern garnieren.

Für die konfierten Zitronen Salz und Wasser aufkochen, abkühlen lassen. Zitronen waschen. Schale ringsum mehrmals kreuzweise einritzen. Zitronen in ein Einmachglas legen, mit der Salzlake übergießen, mit einem Deckel verschließen. Sechs Wochen stehen lassen.

*

Für den Tortellinieteig Mehl, Eier, Salz und Muskat mit einem Teighaken durchkneten, bis sich der Teig zu einer festen Kugel formt. Teig in Klarsichtfolie wickeln, 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

*

Für die Tortellinifüllung gut gekühlte ausgebrochene Scampischwänze mit Eiweiß im Küchenuttermesser fein pürieren. Nach und nach die Sahne zufügen, so lange buttern, bis eine homogene Farce entsteht.

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Croustillant vom Kalbsbries und sautierten Steinpilzen an Trüffeljus

Für 4 Personen

Kalbsbäckchen:

12 Stück Kalbsbäckchen

Salz

Pfeffer aus der Mühle

100 g Karottenwürfel

100 g Staudensellerie

1 kleine Lauchstange

1 Thymianzweig

1 Lorbeerblatt

50 ml Öl

200 g Schalotten

1 El Tomatenmark

2 Knoblauchzehen

5 weiße Pfefferkörner

5 schwarze Pfefferkörner

250 ml Madeira

2 l hellen Kalbsfond

Sauce:

10 g Butter

40 g schwarze Trüffel

50 ml Madeira

50 ml Portwein

20 ml Cognac

50 ml Trüffelsaft

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Kalbsbries:

1 Stück Kalbsbries á 100 g

1/2 l heller Kalbsfond

100 ml Weißwein

Farce:

50 g Kalbsrückenfleisch

Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 Eiweiß

50 ml Sahne

10 g Butter

10 g schwarze Trüffel fein gekocht

1 mittelgroße Kartoffel

1 El Eiweiß

Garnitur:

4 Stück Steinpilze

1 feingewürfelte Schalotte

50 g grüne Zucchiniwürfel

50 g gelbe Zucchiniwürfel

50 g Karottenwürfel

50 g Kohlrabiwürfel

50 g dicke Bohnenkerne

30 g Butter

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Kalbsbäckchen von Fett und Sehnen befreien, mit Salz und Pfeffer würzen. Karotten, Staudensellerie und Schalotten schälen und grob würfeln. Öl in einem Bräter erhitzen. Kalbsbäckchen von allen Seiten kurz anbraten. Öl abgießen, Gemüsewürfel und Gewürze hinzufügen, im Ofen bei 200 Grad 10 Minuten andünsten. Öfters umrühren. Tomatenmark hinzufügen, 10 Minuten anrösten. Mit Madeira und Wein ablöschen. Flüssigkeit fast völlig einkochen. Mit Kalbsfond auffüllen, zugedeckt ca. 90 Minuten schmoren. Kalbsbäckchen ausstechen, Sauce durch ein Sieb passieren. Nochmals aufkochen, entfetten, mit Salz und Pfeffer nachwürzen. $\frac{1}{3}$ der Sauce über die Kalbsbäckchen gießen.

*

Für die Kalbfleischfarce gut gekühltes Kalbsrückenfleisch zu Würfeln schneiden, salzen und pfeffern, im Mixer fein pürieren. Erst das Eiweiß, dann nach und nach die Sahne zufügen. Pürieren bis eine schöne, homogene Farce entsteht. Farce durch ein feines Haarsieb streichen. Butter in einer kleinen Pfanne aufschäumen. Feingewürfelte Trüffel hinzufügen, unter Rühren 30 Sekunden andünsten. Die Trüffel unter die Farce mengen.

*

Für das Croustillant Bries enthäuten und 6 Stunden wässern. Helle Kalbsfond mit Weißwein aufkochen. Fond leicht salzen, Bries hinzufügen, einmal aufkochen und 15 Minuten ziehen lassen. Vom Herd nehmen und erkalten lassen, Bries zu kleinen Würfeln zupfen.

Maronensoufflés

Farce mit den Briesröschen vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln schälen, auf der Aufschnittmaschine zuerst zu dünnen Scheiben, dann zu feinen Streifen schneiden und auf Küchenkrepp abtupfen. Kartoffelstreifen mit dem Eiweiß und etwas Starkmehl vermischen. Von der Briesmasse jeweils 30 g in die Kartoffelstreifen einwickeln und Beiseite stellen. Kurz vor dem Servieren der Kalbsbäckchen die Croutillant in der 150 Grad heißen Friteuse 3 Minuten goldgelb backen. Auf Küchenkrepp abtropfen und mit Salz würzen.

*

Für die Garnitur Steinpilze putzen, mit Küchenkrepp abreiben und vierteln. Butter aufschäumen, feingeschnittene Schalotten schwitzen. Steinpilze und blanchierte Gemüsewürfel hinzufügen, unter Rühren 2 Minuten anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen

*

Für die Trüffelsauce Butter in kleinem Topf aufschäumen. Feingehackte Trüffeln darin 1 Minute andünsten. Mit Madeira, Portwein, Cognac und Trüffelsaft ablöschen und fast gänzlich einkochen. Mit dem Kalbsfond der Bäckchen auffüllen und $\frac{1}{3}$ reduzieren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

*

Anrichten: Erwärmte Kalbsbäckchen, je 3 Stück, auf vorgewärmte Teller anrichten. Die gebackenen Croutillant auf die Mitte platzieren. Mit dem Gemüse und den Steinpilzen garnieren. Die heiße Trüffelsauce nappieren und anschließend servieren.

Für ca. 6 Soufflés

Für die Souffléformen :

50 g Butter

50 g Zucker

Maronensoufflémasse:

100 g Maronenpüree

20 g brauner Rum

60 g Quark

40 g Kastanienhonig

10 g Kastanienmehl

40 g Eigelb

Eischnee:

150 g Eiweiß

30 g Zucker

Dekor:

Kandierte Maronenstücke

6 Souffléformchen einfetten und mit Zucker bestreuen, kalt stellen.

*

Maronenpüree, Rum, Quark, Kastanienhonig und Kastanienmehl glatt rühren. Eigelb dazu geben.

*

Eiweiß und Zucker zu Schnee schlagen, Eischnee unter die Maronenmischung heben.

*

Maronensoufflémasse in die vorbereiten Formchen verteilen, kandierte Maronenstückchen in die Masse geben.

*

Soufflés in ein Wasserbad stellen und bei 200 Grad im Ofen ca. 12 bis 15 Minuten backen.

*

Maronensoufflés mit Puderzucker bestreuen und mit kandierten Maronenstücken dekorieren.