

# 10 MENÜS

10 KÖCHE  
23 STERNE



Thomas Bühner  
»La Table«



Dieter Kaufmann  
»Zur Traube«



Claus-Peter Lumpp  
»Bareiss«



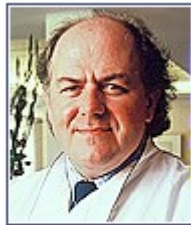
Thomas Martin  
»Jacobs Restaurant«



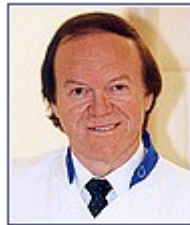
Dieter Müller  
»Dieter Müller«



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 geschmort*



*Kirschtarte mit Baiser und Holunderblüten  
an Holunderblütensorbet*

# Steinbuttfilet mit einer Petersilieninfusion

## Für 4 Personen

---

600 g Steinbuttfilet  
(fliert 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 Würzöl 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 Würzöl 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 Pâtissier Maik Stille

Für 4 Personen

## Mürbeteig:

100 g Puderzucker

200 g Butter

1 Prise Salz

1 Vanilleschote (ausgekratzt)

$\frac{1}{2}$  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 Kühlschrank 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 untermixen 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 Kirschragout 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 halbfest 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 Wachtelbrüstchen mit Salz und Pfeffer würzen und 3-4 Minuten braten, beiseite stellen.

\*

Die Wachteleier in einer Teflonpfanne 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 ausstechen und in fein gemahlenen Pistazien wälzen.

# Langustinen und Rotbarbe in zweierlei Petersiliensaucen 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

---

Weißer Pfeffer aus der Mühle

---

$\frac{1}{2}$  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)
$\frac{1}{4}$ 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	<i>Zutaten für die Vinaigrette:</i>
1 mittelgroße Aubergine	6 EL Olivenöl
2 kleine Zucchini	4 EL alter Balsamico
4 EL Tomatenwürfel	1/2 TL Zucker
4 Knoblauchzehen	Salz und Pfeffer aus der Mühle
Butter und Olivenöl zum Braten	
1 Zweig Rosmarin	
1 Zweig Thymian	
12 frittierte Basilikumblätter	

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 Herdbrand 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

<i>Schokoladenkuchen:</i>	<i>Kumquats:</i>
100 g dunkle Kuvertüre	200 g Kumquats
100 g Butter	1/4 l Wasser
2 Eier	1/4 l Weißwein
80 g Zucker	3 EL Grand Manier
3 g Backpulver	100 g Zucker
<i>Weißer Schokoladensauce:</i>	1 Vanilleschote
100 ml Sahne	
50 g weiße Kuvertüre	
3 EL weißer Rum	

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 Portweifeigen mit Karamelleis  
und altem Balsamessig*

# Kartoffelschaum mit weißem Albatrüffel 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 Albatrüffel von etwa 30 g

Olivenöl

Weißes Trüffelöl

Kartoffeln schälen und weich kochen. Die Milch mit Muskat und Salz abschmecken und erwärmen. Die Kartoffeln abschütten, 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 wachweich sein.

\*

Das Püree auf warme Teller anrichten, je ein Ei darauf setzen und am Tisch den Albatrüffel 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 gewonnenen 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 Portweifeigen 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 kaltrühren, 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 auszu ckern. Im Anschluss die Masse einfüllen und Feigenspalten 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 Portweifeigen 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	<i>Kartoffel-Pilz-Piroggen:</i>
1 Bd. Petersilie	100 g Kartoffeln, mehlig
1 Bd. Kerbel	150 g Pfifferlinge u. Champignons
1 Estragonzweig	10 g Butter
1 Rosmarinzweig	1 Eigelb
1 Thymianzweig	1 TL Petersilie, gehackt
Trüffelöl und Olivenöl	Salz und Pfeffer aus der Mühle
Salz und Pfeffer aus der Mühle	200 g Blätterteig TK
<i>Gänselebersauce:</i>	Mehl zum Ausrollen
200 g Champignons	1 Eigelb
20 g Butter	1 EL Vollmilch
100 g Gänseleberabschnitte	<i>Vanillekarotten:</i>
5 dl Kalbsfond	4 Karotten, fingerdick
200 g Sahne	1 EL Gänseschmalz
10 cl Sekt, trocken	1 Vanilleschote
Cognac	Geflügelfond
Salz und Pfeffer	Salz, Zucker
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.

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 Teigländer 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 Gänseschmalz 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 Pökelszunge

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 (Spröss-  
linge), 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 (Abtropf-  
brühe zur restlichen Brühe zurück-  
schütten). Diese nochmals auf-  
kochen, nachschmecken, Sherry  
zugeben, eingeweichte Gelatine  
darin auflösen. Pilzgelee zum  
Schluss nochmals durch feine Zell-  
stoffserviette passieren.

\*

Zwischenzeitlich die Steinpilze mit  
gehacktem Kerbel vermischen und  
in Timbal- oder Savarinröhrchen  
verteilen. Darauf das handwarme  
Gelee gießen. Die Sülze im Kühl-  
schrank mindestens 3 bis 5 Stun-  
den durchkühlen lassen.

\*

Für die Terrine die Tauben auslö-  
sen, d. h. Brust und Keulen ablösen,  
enthäuten und entbeinen. Die Tau-  
benbrüste zurecht parieren (= in  
Form bringen), mit Salz und Pfeffer  
würzen, mit etwas Sherry und  
Portwein 2 bis 3 Stunden marinie-  
ren. 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  
anröuchern. 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 wei-  
teren Gebrauch kalt stellen. Pistazien  
und Zunge in feine Würfel schnei-  
den. Trompetenpilze waschen, in

einer Pfanne trocken dämpfen, wür-  
zen, grob hacken und kalt stellen.

\*

Terrinenform mit Klarsichtfolie  
oder mit dünnen Scheiben von  
»grünem« Speck (= frischer, unbe-  
handelter Schweinespeck) auslegen.  
Farce nochmals aufmixen, nach-  
schmecken, mit Pistazien- und Zun-  
genwürfeln sowie den gehackten  
Trompetenpilzen vermischen.

\*

Terrinenform mit der Hälfte der Farce  
ausstreichen, dann Taubenbrüste spie-  
gelverkehrt einlegen (Brüste vorher  
auch mit etwas Farce einstreichen,  
dadurch entsteht eine bessere Verbin-  
dung mit der Farce), restliche Farce  
einstreichen. Terrinenform verschlie-  
ßen. In etwa 80 Grad heißem Wasser  
20 bis 25 Minuten pochieren (Kern-  
temperatur 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 Wal-  
nüsse in feine Scheiben schneiden.

\*

Timbale oder Savarin ganz kurz in hei-  
ßes Wasser tauchen, dann auf kalte  
Teller stürzen. Von den Salatspröss-  
lingen kleine Buketts formen und  
auf dem Teller gefällig anrichten,  
mit Dressing beträufeln und mit  
den Walnusscheiben bestreuen. Ter-  
rine aus der Form stürzen, gleichmä-  
ßige Scheiben schneiden und anlegen.  
Sofort servieren!

\*

Passend dazu: Hagebuttensoße, Fei-  
gen-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 Gänseschmalz

---

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 Klar-  
sichtfolie 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 ein-  
wickeln.

\*

Für den Kartoffelmantel die Kar-  
toffel schälen, fein reiben und diese  
Masse gut ausdrücken. Mit Eigelb  
vermischen, mit Salz, Pfeffer und  
Muskat abschmecken. Kartoffel-  
masse zwischen zwei Klarsichtfo-  
lien mit einem Rollholz auf die  
Länge und die Größe der Lachs-  
forellen-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 aufset-  
zen. Brühe und Wein angießen.  
Gewürzbeutel zugeben, das Kraut  
gar kochen. Sollte noch Flüssigkeit  
vorhanden sein, diese mit ange-  
rührtem 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, aufge-  
schlagener 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 Roggensemmeln (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. Rog-  
gensemmel 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 andün-  
sten und zu den Brotwürfeln geben.

\*

Thymian und Rosmarin zupfen,  
fein hacken und zu den Semmel-  
würfeln geben.

\*

Für die Soße Rehjus, Sahne, Port-  
wein, 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, heraus-  
nehmen, 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. Klar-  
sichtfolie (ca. 10 cm länger als der  
Rehrücken) auf dem Tisch ausbrei-  
ten, mit  $\frac{1}{3}$  der Semmelfarce bestrei-  
chen. Rehrücken auflegen und mit  
dem Rest der Farce bestreichen.

\*

Das Ganze einrollen und zusätz-  
lich in Alufolie stramm einwickeln.  
Die Rehroulade in 85 Grad heißem  
Salzwasser ca. 12 bis 15 Minuten  
pochieren (bis zu einer Kerntem-  
peratur von 53 Grad), herausneh-  
men, 5 Minuten ruhen lassen, aus-  
packen.

\*

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

\*

Soße erhitzen, aufmixen, Preisel-  
beeren vorsichtig einrühren, groß-  
zügig Pfeffer aus der Mühle zuge-  
ben und nochmals nachschmecken.  
Soße auf heiße Teller verteilen, dar-  
auf die in Scheiben geschnittene  
Rehroulade legen und typische  
Rehbeilage hinzugeben (je nach  
Jahreszeit, z. B. Rosenkohl, Wald-  
pilze, 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 Birnenfruchtfleisch

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 feinhackten 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. Birnenfruchtfleisch 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.

\*

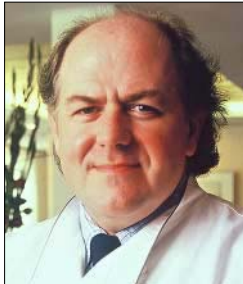
Den fertigen Teigmantel zur Hälfte mit Birnenmousse füllen, darauf Birnenkompott und eine Kugel Krokanteis setzen. Mit Eiweiß garnieren, abflämmen, mit Staubzucker bestreuen.

\*

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

---

*Kartoffel-Knoblauchpüree:*

---

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. Zweierlei 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 sehnen- 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 anschwelen, 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 aushöhlen 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 Pampelmusenfrucht 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 angerührtem Mondamin mit Weißwein abbinden und über die Zitronenscheiben geben.

\*

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

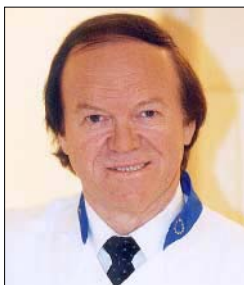
\*

Die Vanillecreme auf den Teller stürzen und mit dem Krokanttring 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 Vanillesprühsahne in eine Schüssel geben und dann mit dem Löffel feine Tupfen über die Früchte geben.

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 Souffléförmchen 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.



Heinz Winkler  
Residenz Heinz Winkler, Aschau

---

*Roh marinierte 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 glattrühren, salzen und den Schnittlauch mit Kerbel darunter-rühren.

\*

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 ablöschen. 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 Herdbrand 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 halbstreif schlagen und mit dem Rum aromatisieren.

\*

Dann die Tartes 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 Tartes 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 Baumenten*

## 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 ablöschen. Die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen und abkühlen lassen.

\*

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

\*

Die Orangenblüten in der Vinaigrette 24 Stunden einlegen und kaltstellen.

\*

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

\*

Die Tomaten in kochendem Wasser 5 Sekunden überbrühen und in Eiswasser abkühlen. Die Haut abziehen und die Tomaten vierteln. Das Kernhaus herauschneiden 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 Limonensaft würzen. Auf 4 Tellern die Langustinenscheiben flach ausgelegt anrichten. Mandelkerne, Olivenscheiben, eingelegte Orangenblüten und Tomatenwürfel gefällig rundherum legen und mit Orangenblütenvinaigrette beträufeln. Die Oliventapenade in die Zwischenräume 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,

Weißer Pfeffer aus der Mühle,

Weißer 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 Rosmarinweig 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 dünnen 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 anschwelen. 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 rührt, anschließend die Schokoladenmasse auf die restliche Sahne gibt und vorsichtig mit einem Küchenschaber vermischt.

\*

Die Schokoladenobladen 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, konfierte  
Zitrone und Koriander*



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



*Maronensoufflés*



# Tortellini mit Scampifüllung, konfiertter Zitrone und Koriander

Für 4 Personen

## *Tortelliniteig:*

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

## *Konfierte Zitronen:*

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

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 Tortelliniteig 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 Küchen-cutter fein pürieren. Nach und nach die Sahne zufügen, so lange buttern, bis eine homogene Farce entsteht.

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 Küchenkrepp abtropfen lassen. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

\*

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

# Geschmorte Kalbsbäckchen mit Croustillant vom Kalbsbries und sautierten Steinpilzen an Trüffelfjus

Für 4 Personen

<i>Kalbsbäckchen:</i>	<i>Kalbsbries:</i>
12 Stück Kalbsbäckchen	1 Stück Kalbsbries á 100 g
Salz	½ l heller Kalbsfond
Pfeffer aus der Mühle	100 ml Weißwein
100 g Karottenwürfel	<i>Farce:</i>
100 g Staudensellerie	50 g Kalbsrückenfleisch
1 kleine Lauchstange	Salz
1 Thymianzweig	Pfeffer aus der Mühle
1 Lorbeerblatt	1 Eiweiß
50 ml Öl	50 ml Sahne
200 g Schalotten	10 g Butter
1 El Tomatenmark	10 g schwarze Trüffel fein gekocht
2 Knoblauchzehen	1 mittelgroße Kartoffel
5 weiße Pfefferkörner	1 El Eiweiß
5 schwarze Pfefferkörner	<i>Garnitur:</i>
250 ml Madeira	4 Stück Steinpilze
2 l hellen Kalbsfond	1 feingewürfelte Schalotte
<i>Sauce:</i>	50 g grüne Zucchiniwürfel
10 g Butter	50 g gelbe Zucchiniwürfel
40 g schwarze Trüffel	50 g Karottenwürfel
50 ml Madeira	50 g Kohlrabiwürfel
50 ml Portwein	50 g dicke Bohnenkerne
20 ml Cognac	30 g Butter
50 ml Trüffelsaft	Salz
Salz	Pfeffer aus der Mühle
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. Öfter 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. 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. Hellen 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 Croustillant 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 Gemüswürfel 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 Croustillant 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 Maronemischung heben.

\*

Maronensoufflémasse in die vorbereiteten 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.