



*Die
Rezepte
der
Meisterköche*



Die nachfolgenden Rezepte stammen von
<http://www.netzkoch.de>

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine kleine Auswahl an Rezepten diverser Chef- / und Meisterköche , u.a. Heinz Winkler, Doris-Katharina Hessler , Johann Lafer , Paul Bocuse, Eckard Witzigmann, Vincent Klink, Christian Henze

Hier erst mal eine kleine Auswahl diverser Chef-/Meisterköche : 6

BURGENLAENDER APFELSPALTEN IN WEINTEIG 6

BURGENLAENDER BAERLAUCHSUPPE 7

CANNELLONI MIT BRUNCHFUELLUNG 8

CASSOULET TOULOUSAIN 9

EISGUGELHUPF IN ZIMTSCHAUMSAUCE MIT GEFUELLEM SCHMORAPFEL 10

ERFURTER BLUMENKOHLTORTE 11

FILETS VOM STEINBUTT MIT ZUCKERSCHOTEN-RAVIOLI 12

GEFUELLTE FORELLE DREI HASEN 14

GEFUELLTE REHSCHULTER MIT BALLEKLOESS 15

GESCHMORTE GAENSEKEULE AUF ODENWAELDER ART 17

GEFLUEGELBRUST MIT WACHOLDERKRUSTE, TOMATEN-OLIVENGEMUESE 18

Rezepte von Alfons Schuhbeck 19

TRAUBEN-KAESETERRINE MIT BUTTERMILCH-BIRNENSCHAUM 19

GLUEHWEINGUGLHUPF 20

GEMUESE - CARPACCIO 21

WUERZIGER SELLERIETALER MIT SCHMORKARTOFFELN 22

GEBRATENE SCAMPI AUF ARTISCHOCKEN-TOMATEN-GEMUESE 24

PISTAZIENCREME AUF ORANGENFILETS 25

ROH MARINIERTE RINDFLEISCHROULADE MIT KRAEUTERN 26

WIESENKRAEUTERSALAT MIT GEFUELLEM KANINCHENRUECKEN 27

ALFONS SCHUHBECKS PETERSILIENWURZELSUPPE 29

*BADISCHE BAECKERKARTOFFELN MIT SALAT VON WEISSEM UND GRÜNEM
SPARGEL 30*

CANNELLONI, GEFUELLT MIT LAUCH, SPINAT UND STEINPILZEN 32

ELLSAESSER FLAMMEKUCHEN NACH ALFONS SCHUHBECK 33

GEFUELLTE, GEBRATENE GAENSEKEULEN NACH ALFONS SCHUHBECK 34

GEPOEKELTE GAENSEKEULE AUF SAUERKRAUT 35

GESCHMORTE KANINCHENKEULEN MIT ZUCCHINI-TOMATENGEMUESE 37

HUBER'S ZWETSCHGENAUFLAUF MIT HASELNUSSEIS 38

Rezepte von Paul Bocuse 39

ROTBARBE MIT KARTOFFELSCHUPPEN 39

CREME D'ARGENTEUIL OU D'ASPERGES - SPARGEL-CREMESUPPE 41

HECHT GESCHMORT MIT CHAMPIGNONS 42

RHABARBERKUCHEN NACH BOCUSE 43

SCHNEE-EIER "GISOU" 44

SCHWEINSKOPFSUELZE (FROMAGE DE TETE DE PORC) 45

RUEHREIER MIT TRUEFFELN 47

WAFFELN NACH BOCUSE 48

Rezepte von Christian Henze 49

SOUFFLIERTER SAIBLING MIT GRAUPENVINAIGRETTE 49

BAERLAUCHSUEPPCHEN MIT GEROESTETEN PINIENKERNEN 50

*PERLHUHN IM GANZEN GEBRATEN MIT SCHMORGEMUESE UND POLENTAGRATIN
51*

ERDBEER-RHABARBERSUPPE MIT CHAMPAGNER 52

Rezepte von Doris-Katharina Hessler 53

GEMUESE-SCHAFSKAESE-SPIESSE MIT BASILIKUMSAUCE 53

LAUCH-PINIEN-QUICHE 54

PUTENSPIESSCHEN IN ERDNUSS-CHILIBUTTER 55

ZANDER IM SPECKMANTEL 56

JAKOBSMUSCHELN AUF ASIATISCHE ART 58

Rezepte von Vincent Klink 60

BODENSEETEUFELCHEN MIT HASELNUESSEN 60

GOLDBRASSE MIT RASAL HANOUT 61

LOTTE MIT OLIVENSAUCE 62

LECKERES FUERS PICKNICK 63

HIRSCHRUECKENMEDAILLON MIT DOERRPFLAUMEN UND PINIENKERNEN 64

MARILLENKNOEDEL NACH VINCENT KLINK 65

Rezepte von Johann Lafer 67

KARTOFFEL - GRATIN NACH JOHANN LAFER 67

GEFUELLTE KALBFLEISCHROELLCHEN MIT EMMENTALER UND SALBEI 68

JOHANN LAFERS EXOTISCHER OBSTSALAT 69

JOHANN LAFERS KOKOSTORTE MIT EINEM HAUCH VON EXOTIK 70

JOHANN LAFERS TIRAMISUTORTE 71

QUARK-APRIKOSEN-KNOEDEL MIT ERDBEEREN UND GRAND-MARNIERSABAYON 73

RAEUCHERLACHS UND LACHSTATAR IM ROESTI MIT SALATEN 74

*Gefluegelleberpralinen im Kuerbiskern,-Pumpernickel,Sesammantel auf Gewuerztraminergelee
75*

LAUWARMES LACHSCARPACCIO 76

CASSOULET VOM SPARGEL MIT MORCHELN UND KREBSEN 77

LAMMRUECKEN IN PAPRIKAKRUSTE 78

CREME BRULEE MIT FRISCHEN ERDBEEREN 80

GEMUESESUPPE 81

LACHSDUKATEN AUF LAUCH MIT PFIFFERLINGEN 82

RINDERFILET IN ROTWEIN 83

RHABARBERTARTE MIT ERDBEEREN 84

SELLERIESCHAUMSUPPE MIT SCHWARZEM TRUEFFEL 85

STEINPILZRISOTTO 86

REBHUHN MIT LINSENSAUCE 87

CREPES MIT ORANGENSCHAUM 88

RINDERCONSOMME MIT PISTOU 89

ST. JAKOBSLACHS IN BLAETTERTEIG 90

WILDHASE NACH ART VON PAUL BOCUSE 92

SCHOKOLADENTERRINE 93

Hier erst mal eine kleine Auswahl diverser Chef-
/Meisterköche :

BURGENLAENDER APFELSPALTEN IN WEINTEIG

Ergibt 4 Portionen

2 Äpfel, säuerlich ; 1 Zitrone, Saft davon ; 1 EL Rum ; 30 g Kristallzucker ; 1 Prise Zimt; Backfett; Puderzucker, vanilliert, zum Bestreuen

BACKTEIG :

15 cl Weißwein ; 170 g Mehl ; Salz ; 1 EL Öl ; 2 Eidotter ; 2 Eiklar ; 20 g Zucker ;

QUELLE :

Ausgewählte Rezepte aus der Burgenländischen Küche von Meisterkoch Franz Zodi

Die Äpfel schälen, Kerngehäuse herausstechen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Zitronensaft und Rum beträufeln und mit Zucker und Zimt bestreuen. Apfelscheiben in Backteig tauchen und in heißem Fett schwimmend bei 170 Grad goldbraun backen.

Abtropfen lassen und mit vanilliertem Staubzucker bestreuen. Eventuell mit etwas Marillenmarmelade besetzten oder mit etwas Fruchtsauce servieren.

Backteig :

Mehl mit Eidottern, Öl und Wein verrühren, salzen und etwas rasten lassen. Eiklar mit Zucker zu Schnee schlagen und unter den Teig ziehen.

Apfelspalten in Weinteig herausgebacken, sind eine einfache, aber umso köstlichere Süß-Speise...

BURGENLAENDER BAERLAUCHSUPPE

Ergibt 4 Portionen

**50 g Lauch ; 50 g Zwiebeln ; 100 g Baerlauch ; 50 g Butter ; 40 g Mehl ; 1 l
Gemüsefond oder Knochensuppe ; Muskat ; Salz ; Pfeffer, frisch gemahlen ; 1
Eidotter ; 1 dl Sahne ; 1 TL Zitronensaft ;**

QUELLE :

Ausgewählte Rezepte aus der Burgenländischen Küche Von Meisterkoch Franz Zödl

**Ein wienerisches Frühlingsgericht, durchzieht doch im März das intensive
Knoblaucharoma des Baerlauchs den Wienerwald...**

**Feingeschnittene Zwiebeln und Lauch in Butter anschwitzen, mit Mehl stauben, mit
Flüssigkeit aufgießen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Den in Streifen
geschnittenen Baerlauch dazugeben, weitere 5 Minuten ziehen lassen, mit Eidottern
und verrührtem Obers die Suppe legieren und mit Zitronensaft, Salz und Muskat
abschmecken.**

CANNELLONI MIT BRUNCHFUELLUNG

Ergibt 4 Portionen

1 Dose Tomaten, geschält, 850 ml ; 1 Zwiebel ; 1 Knoblauchzehe ; 2 EL Olivenöl ; 1 Bund Basilikum ; Salz ; Pfeffer, frisch gemahlen ; 1 Paprikaschote, rot ; 2 Packungen Brunch, a 200 g (aus dem Molkereiregal) ; 1 Ei ; 16 Cannelloni ; Fett, für die Form ; 125 g Mozzarella ;

QUELLE :

MDR Telethek , von Herbert Frauenberger

Tomaten auf einem Sieb abtropfen lassen und grob zerkleinern. Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und beides darin anschwitzen. Tomaten zugeben und ca. fünf Minuten garen.

Basilikum waschen, trockentupfen und bis auf einige Blättchen in feine Streifen schneiden. Die Hälfte unter die Tomatensauce ziehen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Paprikaschote halbieren, putzen, waschen und sehr fein würfeln. Mit Brunch, Ei und restlichen Basilikumstreifen verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Käsemasse in einen Spritzbeutel mit runder Tülle füllen und in die Cannelloni spritzen. Cannelloni in eine flache, gefettete Auflaufform legen und die Tomatensauce darüber verteilen.

Mozzarella abtropfen lassen, würfeln und darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad C (Gas Stufe 3) ca. 35 Minuten backen.

Mit den beiseitegelegten Basilikumblättchen garniert servieren.

Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten

kJ/kcal p. P.: 2449/585

CASSOULET TOULOUSAIN

Ergibt 6 Portionen

1 kg Perlbohnenkerne, weiß ; 1 Karotte ; 1 Zwiebel ; 1 Knoblauchzehe ; Gänseschmalz ; 1 Kräuterbündel ; 2 Gänsekeulen, im eigenen Fett eingelegt ; 600 g Lammrippenstück ; 350 g Toulouser Wurst, frisch ; Brotkrümel ;

QUELLE :

NDR2-KOCHSTUDIO , EDOUARD, DER WELTMEISTERSCHAFTSKOCH

Bohnenkerne über Nacht einweichen, dann in kaltes, ungesalzenes Wasser geben, aufkochen und abschäumen. Die kleingeschnittene Karotte, Zwiebel und Knoblauch in etwas Gänseschmalz andünsten, zusammen mit dem Kräuterbündel zu den Bohnen geben und eine Stunde sanft köcheln lassen.

Am Schluss das Kräuterbündel entfernen. Den Topf vom Feuer nehmen.

Auf dem Boden eines Tontopfes die Hälfte der Bohnen legen. Die Gänsekeulen , das Lammfleisch und die Wurst anbraten und über den Bohnen verteilen.

Mit der anderen Hälfte der Bohnen abdecken. Jede Schicht salzen und pfeffern. Eine halbe Tasse Kochbrühe dazugeben und dann eine weitere Stunde auf kleinster Flamme ohne Deckel köcheln lassen.

Alle 20 Min. die obere feste Schicht, die sich immer wieder bildet, mit einem Holzlöffel sanft untermischen. Am Schluss gegrillte Brotkrümel darüberstreuen und das zerlassene Fett der eingelegten Keulen dazugeben. Den Topf kurz in den Ofen schieben.

Aufgewärmt schmeckt der Cassoulet am besten.

*EISGUGELHUPF IN ZIMTSCHAUMSAUCE MIT GEFUELLETEM
SCHMORAPFEL*

Ergibt 4 Portionen

EISGUGELHUPF :

**100 g Karamell ; 2 Eier ; 2 Eigelb ; 400 ml Geschlagene Sahne ; Lebkuchengewürz ;
Zimt ; 15 g Orangeat ; 15 g Rosinen ; 15 g Cocktailkirschen ; 15 g Zitronat ; 15 g
Mandeln, geröstet ; Amaretto ; Cognac ;**

**Eier und Eigelbe mit warmen Karamell schaumig schlagen.
Die in Amaretto und Cognac eingeweichten Früchten, Mandeln und Gewürze
zugeben. Sahne unterheben und in Formen einfrieren.**

ERFURTER BLUMENKOHLTORTE

Ergibt einen Kuchen

1 Packung TK-Blätterteig, 450 g ; 1 großer Blumenkohl ; Salz ; 1 Zitrone, Saft davon ; 1 Bund Petersilie ; 150 g Emmentaler Käse ; 300 g Putenfiletschinken, in dünnen Scheiben ; 6 Eier ; 150 ml Weißwein, trocken ; 150 g Sahne ; 3 EL Butter ; Pfeffer, weiß ; Muskatnuss ;

QUELLE :

MDR Telethek, von Herbert Frauenberger

Blätterteigquadrate nach Packungsanweisung auftauen lassen. Blumenkohl putzen, in Röschen teilen und in kochendem Salzwasser mit Zitronensaft bissfest garen. Abgießen, gut abtropfen und abkühlen lassen. Petersilie waschen, gut trockentupfen und fein hacken. Emmentaler reiben.

Eine runde feuerfeste Form (oder Springform) mit kaltem Wasser ausspülen, mit Blätterteigquadraten auslegen, einen Rand hochziehen und andrücken.

Boden mit Petersilie bestreuen und dicht mit Blumenkohlröschen belegen, dabei jedes zweite Röschen vorher in eine Schinkenscheibe hüllen.

Eier, Weißwein, Sahne und Käseraspel verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Masse gleichmäßig über die Form verteilen und mit Butterflöckchen belegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad C (Gas Stufe 3-4) ca. 45-50 Minuten goldbraun backen.

Nach Wunsch mit gehackter Petersilie bestreuen und mit zu Röschen gedrehten Schinkenscheiben garniert servieren.

FILETS VOM STEINBUTT MIT ZUCKERSCHOTEN-RAVIOLI

Ergibt 4 Portionen

4 Steinbuttfillets; a 120 g ; Salz ; Pfeffer, schwarz ; 1/2 Zitrone ; 20 ml Olivenöl, beste Qualität ; 1 Thymianzweig ; 1 Knoblauchzehe ; 20 g Butter

FUER DIE FUELLUNG :

500 g Tiefkühlerbsen; 1 Schalotte, fein gehackt ; 40 ml Portwein, weiß ; 50 ml Creme Double ; 1 TL Petersilie, gehackt ; 3 Pfefferminzblätter ; 40 g Butter, kalt ; Salz ; Pfeffer ; Muskat

FUER DEN NUDELTEIG :

4 Eigelb ; 1 Prise Salz ; 10 ml Olivenöl ; 250 g Mehl Type 405

GARNITUR UND EINLAGE :

100 g Kaiserschoten ; 30 g Karotten, gewürfelt ; 30 g Lauch, in Streifen ; 30 g Sellerie, in Würfeln ;

FUER DIE BUTTERSAUCE :

1 kleines Ingwerstück ; 1 Limone ; 100 ml Fischfond ; 10 ml Flüssigzucker ; Salz ; Mehlbutter, zum Binden ; 80 g Butterwürfel, kalt ;

QUELLE :

Restaurant Schweizer Stube in Wertheim / Bettingen

Filets vom Steinbutt mit Limonen-Ingwer-Butter + Zuckerschoten Ravioli Die Steinbuttfillets mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen. In Olivenöl mit Thymian und Knoblauch drei Minuten kurz anbraten und Butter zufügen, dabei einige Male übergießen.

Für den Nudelteig aus Eigelb, Salz und Öl mit dem Mehl und einem Spritzer Wasser einen glatten Teig herstellen und 1 Stunde ruhen lassen.

Für die Füllung die Erbsen blanchieren und eiskalt abschrecken. Die Schalotten mit Portwein andünsten und auf 1/3 einkochen. Die Creme double zufügen und um die Hälfte einkochen. Petersilie, Minze, Butter und die Erbsen zugeben und im Mixer zu einem Püree verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Gemüsewürfel und 30 g der Kaiserschoten (ebenfalls gewürfelt) in leicht gezuckertem Salzwasser blanchieren. 1/3 der Gemüsewürfel für die Garnitur reservieren, den Rest unter das Erbsenpüree mischen und noch einmal abschmecken. Die restlichen Kaiserschoten in Rauten schneiden und für die Garnitur in Zuckersalzwasser blanchieren.

Den Nudelteig ausrollen, das Erbsenpüree aufspritzen, Ravioli formen und in

Salzwasser kochen.

Für die Sauce den Ingwer schälen und in hauchdünne Streifen schneiden. In Wasser blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Den Fischfond aufkochen, mit dem Saft der Limone, Flüssigzucker und Salz abschmecken. Mit der Mehlbutter ganz leicht binden und mit der kalten Butter aufmontieren.

Vor dem Anrichten die Ingwer - und Limonenstreifen in die Sauce geben. Die gebratenen Steinbuttfiletts auf 4 Teller anrichten.

Die Ravioli in Salzwasser kochen, max. 3 Minuten. Mit einem Stückchen Butter in der Pfanne schwenken. Die Ravioli anrichten, mit der Limonen - Ingwersauce umgießen und mit den reservierten Gemüsewürfeln und den Kaiserschotenrauten garnieren.

GEFUELLTE FORELLE DREI HASEN

Für 6 Personen

6 Forellen ; 200 g Zwiebeln, gehackt; 100 g Weißbrotkrume ; 2 dl Milch ; 1 Ei ; 25 g Mehl ; 60 g Butter ; 2 dl Weißwein ; Paprika ; Petersilie ;

QUELLE :

Restaurant Drei Hasen , 64720 Michelstadt/Odenwald

Das Brot in der Milch einweichen, nicht zu stark ausdrücken, mit 100 gr. in Butter weiß gedünsteten Zwiebeln und gehackter Petersilie vermengen, mit dem Ei binden und mit Salz und Paprika würzen.

Die Forellen damit füllen, auf eine Lage hell angedünstete, gehackte Zwiebeln platzieren, würzen, mit dem Weißwein angießen und im Ofen pochieren.

Den Fond abgießen, passieren, mit Mehlbutter von 25 gr. Mehl und 30 gr. Butter binden, aufkochen, abseits des Feuers mit der restlichen Butter aufschlagen und die Forellen damit nappieren.

Im heißen Ofen bei starker Oberhitze leicht überbacken.

Unser Serviervorschlag:

Dazu reichen wir Salzkartoffeln und Feldsalat mit Speck und Zwiebeln oder frischen gedünsteten Lauch.

GEFUELLTE REHSCHULTER MIT BALLEKLOESS

Ergibt 4 Portionen

FUER DIE REHSCHULTER :

1 Rehschulter mit Knochen, ca. 1,2 kg ; 200 g Rehfleisch, für die Farce ; 1 Brötchen ; 20 ml Weinbrand ; Salz ; Pfeffer, frisch gemahlen ; Wacholderbeeren ; 100 g Karotten ; 50 g Petersilienwurzel ; 50 g Lauch ; 150 g Zwiebeln ; 500 ml Rotwein ; Mehl, zum Abbinden ; 100 ml Sahne ; 400 g Pfifferlinge ; 60 g Speckwürfel ; 60 g Zwiebel, feingeschnitten

FUER DIE BALLEKLOESS :

Kartoffeln, gekocht ; Mehl ; Grieß ; Eier ; Salz ; Muskat ; Weißbrotwürfel, geröstet ;

QUELLE :

Restaurant Drei Hasen , 64720 Michelstadt/Odenwald

Die Rehschulter:

Die Rehschulter ausbeinen und die Sehnen entfernen. Die Knochen klein hacken und mit den Sehnen in einem Bräter anbraten. Darauf wird später die gefüllte Rehschulter gelegt.

Das Rehfleisch im Mixer fein hacken. Das Brötchen in Wasser einweichen, ausdrücken und dazu geben. Mit Weinbrand, Salz, Pfeffer und zerdrückten Wacholderbeeren würzen und nochmals gut durchmischen.

Die Rehschulter ausbreiten und mit der Farce füllen. Dann zusammenrollen und mit der einer Küchenschnur zusammenbinden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Karotten, Petersilienwurzel und Lauch waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel ebenfalls in Würfel schneiden. Das Gemüse zu den angebratenen Knochen geben und die Rehschulter darauf legen. Bei 220 Grad in den vorgeheizten Backofen schieben. Nach 30 Min. mit dem Rotwein angießen.

Nach 60-80 Min. die Rehschulter herausnehmen und warm stellen.

Den Fond durch ein feines Sieb in einen Topf passieren und mit in Rotwein angerührtem Mehl etwas abbinden. Die Sahne zugeben und gut durchkochen lassen. Danach Abschmecken.

Die Pfifferlinge putzen, waschen und mit feinen Speck- und Zwiebelwürfeln anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Rehschulter in Scheiben schneiden und anrichten. Die Pfifferlinge darüber geben und mit Soße nappieren.

Ballekloess:

**Die Kartoffeln - sie sollten nach Möglichkeit 2 Tage im Kühlschrank geruht haben-
durch die Kartoffelpresse drücken.**

**Mehl, Grieß, Eier und Muskat hinzugeben und zu einer Masse verarbeiten. Kloesse
formen und in die Mitte einen gerösteten Brotwürfel geben. Die Kloesse in
kochendem Salzwasser garen bis sie an der Oberfläche schwimmen. Dannach
herausnehmen und abtropfen lassen.**

GESCHMORTE GAENSEKEULE AUF ODENWAELDER ART

Ergibt 4 Portionen

6 Gänsekeulen , ca. 400 g , auch TK-Ware eignet sich ; Salz ; Pfeffer, frisch gemahlen

FUER DIE SOSSE :

1 kg Gänseknochen oder Hühnerklein ; 3 mittelgroße Zwiebeln ; 1 Karotte ; 1/2 Sellerie ; 150 g Mehl ; 2 EL Tomatenmark ; Thymian, frisch ; Salbei, frisch ; 2 Nelken ; 1 Lorbeerblatt ; Wacholderbeeren, gestoßen ; Pimentkörner ; 1 l Rotwein ; 500 g Sauerkirschen, a. d. Glas ;

QUELLE :

Erbacher Brauhaus , 64711 Erbach im Odenwald

Die Gänsekeulen, vorzugsweise im Gaensebräter mit etwas Margarine heiß anbraten (nicht zu heiß). Dann die Keulen aus dem Bräter nehmen und im gleichen Fett die Gänsekarassen oder das Hühnerklein braun rösten lassen.

Zwiebeln, Karotten und Sellerie dazufügen; ebenfalls anrösten lassen. Dann das Tomatenmark zufügen.

Vorsicht, es darf nicht verbrennen, muss jedoch ausreichend anrösten, damit es seinen säuerlichen Geschmack verliert.

Nun das Mehl hinzufügen, umrühren und mit dem Rotwein ablöschen. Mit etwas Wasser oder besser mit einem Bratenfond und Fond der Sauerkirschen auffüllen. Die Gänsekeulen nun in die Soße einlegen und im zugedeckten Bräter bei 220 Grad im Backofen oder 175 Grad im Heißluftofen ca. 60 min schmoren lassen.

Danach die Keulen aus der Soße passieren und abschmecken evtl. noch etwas nachdicken. Dann die Sauerkirschen in die Soße geben und die Gänsekeulen damit nappieren; den Rest der Soße extra servieren.

Als Beilage eignen sich Kartoffeln oder Hefeknödel sowie Spitzbube, Rosenkohl, Rotkohl und frisches Erbacher Premium Pils.

GEFLUEGELBRUST MIT WACHOLDERKRUSTE, TOMATEN- OLIVENGEMUESE

Ergibt 2 Portionen

FUER DIE BRUESTCHEN :

**2 Hähnchenbrüstchen mit Haut ; 6 Wacholderbeeren ; 1 TL Schwarze Pfefferkörner ;
1 TL Gelbe Senfkörner ; 2 EL Olivenöl ; Salz ; Zitronensaft**

FUER DAS GEMUESE :

**100 g Champignons ; 2 Frühlingszwiebeln ; 3 Tomaten ; 10 Schwarze Oliven,
entsteint ; 10 g Butter ; Pfeffer, frisch gemahlen ;**

QUELLE :

Bayrischer Rundfunk , Genießen erlaubt - Feine leichte Küche

1. Die Haut der Brüstchen einige Male kreuzweise mit einem scharfen Messer einritzen. Wacholderbeeren, Senfkörner und Pfefferkörner in einem Moerser fein zerstoßen und mit 1 EL Olivenöl und mit Zitronensaft vermischen. Die Haut damit einstreichen und mindestens 15 Minuten marinieren.

2. Für das Gemüse die Pilze putzen und vierteln. Die Frühlingszwiebeln putzen waschen und in feine Ringe schneiden. Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, häuten, halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden.

3. Die Poulardenbrüste salzen. Eine Edelstahl-Pfanne erhitzen, das restliche Öl dazugießen und die Brüstchen mit der Hautseite bei mittlerer Hitze kross anbraten. Wenden, die Kochplatte ausschalten und das Brüstchen mit der Restwärme in etwa 5 - 6 Minuten garziehen lassen.

4. Die Butter in einer zweiten Antihaf-Pfanne aufschäumen lassen und die Champignons 2 - 3 Minuten anbraten. Dann die Zwiebelringe dazugeben und kurz durchschwenken. Zuletzt die Tomatenstreifen und die Oliven untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Die kross gebratenen Brüste mit einem scharfen Bratenmesser in schöne Scheiben schneiden und fächerartig auf dem Gemüse anrichten.

Kalorien pro Person ca. 410

Rezepte von Alfons Schuhbeck

TRAUBEN-KAESETERRINE MIT BUTTERMILCH-BIRNENSCHAUM

Für 4 Portionen

FUER DIE TERRINE :

250 Gramm Blaue Weintrauben ; 250 Gramm Grüne Weintrauben ; 200 Gramm Gouda-Käse mit Walnüssen ; 200 Gramm Gouda, mittelalt ; 1/2 Liter heller Traubensaft ; Salz ; Pfeffer, frisch gemahlen ; Muskat ; 1 Prise Piment ; 1 Esslöffel Zitronensaft ; 10 Blattgelatine, weiß

FUER DEN BUTTERMILCHSCHAUM :

1/2 Liter Buttermilch ; 1/2 Birne , weich, geschält ; 2 Esslöffel Zitronensaft ; Salz ; Cayennepfeffer ; 1 Teelöffel Honig

1. Die Trauben halbieren und entkernen. Den Käse in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Eine Terrine (1,5 l Füllmenge) mit Klarsichtfolie auslegen. Ein Drittel vom Traubensaft erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Den restlichen Traubensaft dazu geben, würzen und erkalten lassen.

2. Einen Spiegel in die Terrinenform gießen und erstarren lassen. Eine Schicht Traubenhälften drauflegen, wiederum mit dem Fond begießen und erneut erstarren lassen. Als Nächstes eine Schicht Käse darauf legen, Fond aufgießen, erkalten lassen. So fortfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind, anschließend die Terrine in den Kühlschrank stellen.

3. Die Birne mit Zitronensaft und Buttermilch im Mixer schaumig aufschlagen. Abschmecken und zur gestürzten, in Scheiben geschnittenen Terrine reichen.

GLUEHWEINGUGLHUPF

Für 4 Portionen

5 Esslöffel Rotwein ; 1 klein Stück Zimtstange ; 1 Schuss/Spur Zimt; gemahlen ; Orangenschale ; Zitronenschale ; 60 Gramm Zucker; (1) ; 40 Gramm Zucker; (2) ; 125 Gramm Butter ; 2 Eigelb ; 50 Gramm Zartbitterschokolade ; 2 Eiweiß ; 1/2 Teelöffel Backpulver ; 110 Gramm Mehl ; Butter, für die Formchen ; Puderzucker, zum Bestreuen

Einen Glühwein aus Rotwein, Zimtstange, Zitronen- und Orangenschale sowie 1/5 der Butter erhitzen, aber nicht aufkochen lassen. Kalt stellen. Es muss nicht gerade ein alter Bordeaux sein, den Sie dafür verwenden, aber ein guter Qualitätswein mit kräftigem Aroma sollte es schon sein.

Die weiche Butter mit den Eigelben cremig rühren. Nach und nach Zucker (1) einrieseln lassen und die feingeriebene Schokolade, Zimt sowie den abgekühlten, durchgeseihten Rotwein zufügen.

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und dabei Zucker (2) einrieseln lassen. Der Schnee muss schnittfest sein und glänzen. Den Eischnee auf die Schaummasse häufen, das mit Backpulver vermischte Mehl darübersieben und alles vorsichtig und locker unterheben.

Eine Gugelhupfform ausfetten und etwa zu zwei Drittel mit dem Teig füllen. Im heißen Backofen in 25 bis 30 Minuten goldbraun backen.(Ich nehme 180 Grad.)

Den Kuchen etwa 5 Minuten in der Form auskühlen lassen, dann stürzen und in Stücke geschnitten mit Schlagsahne servieren.

Schuhbecks Tipp:

Parfümieren Sie die geschlagene Sahne - nach Lust und Laune mit Kirschwasser, Aprikosengeist, Orangenlikör, Kaffeelikör...

Gehört zum Menü Winterliches Liebesmenü nach Alfons Schuhbeck

GEMUESE - CARPACCIO

Für 2 Portionen

1 klein Kohlrabi ; 1 groß Möhre ; 2 Spargelstangen, weiß ; 1 klein Zucchini ; Salz ; Pfeffer, frisch gemahlen ; 1 Prise Zucker ; 1/2 Teelöffel Weißweinessig ; 1 Teelöffel Balsamessig ; 2 Esslöffel Traubenkernöl ; 1 Esslöffel Basilikumblätter, abgezupft ; 1 Esslöffel Basilikumblätter, gehackt ; 1 Esslöffel Schnittlauch, geschnitten ; 1 Esslöffel Petersilie, gehackt ; 2 Dillzweige, frisch ;

Kohlrabi, Möhre und Spargel schälen, Zucchini waschen. Alle Gemüsesorten im Ganzen nacheinander in kochendem Salzwasser bissfest kochen. Salz, Pfeffer, Zucker und die Essigsorten verrühren, bis sich das Salz gelöst hat, und unter weiterem Rühren das Öl dazugießen.

Die vorbereiteten Kräuter untermischen. Das Gemüse in hauchdünne schräge Scheiben schneiden. Am besten geht es mit einer Aufschnittmaschine. Anschnitte oder misslungene Scheiben in kleine Würfel schneiden und unter die Kräutervinaigrette mischen.

Die Gemüsescheiben von innen nach außen auf zwei Tellern kreisförmig und leicht überlappend anordnen. Die Gemüsescheiben mit der Vinaigrette beträufeln und in die Mitte einen frischen Dillzweig legen.

Originalrezepte aus : Alfons Schuhbeck: Liebesmenüs , Ehrenwirth Verlag, München , DM 29,80

WUERZIGER SELLERIETALER MIT SCHMORKARTOFFELN

Für 2 Portionen

1 Sellerieknolle, ca. 400g ; 1/8 Liter Sahne ; Salz ; Pfeffer, frisch gemahlen ; Muskatnuss, frisch gerieben ; Staudenselleriestange ; 2 Paprikaschoten, rot ; 4 Tomaten, vollreif ; 1 Schalotte ; 2 Esslöffel Traubenkernöl ; 1 Ei, hartgekocht ; 1 Esslöffel Kerbelblättchen, abgezupft ; Butter zum Braten

FUER DIE SCHMORKARTOFFELN :

300 Gramm Frühlingskartoffeln sehr klein ; Kümmel ; 2 Esslöffel Öl ; 2 Esslöffel Kalbsfond, aus dem Glas ; 2 Majoranzweige ; 1/2 Bund Petersilie ; 20 Gramm Butter

Die Sellerieknolle schälen. Erst in etwa 1 cm dicke Scheiben, dann in Würfel schneiden. In einen Topf geben, mit Sahne begießen und zugedeckt in etwa 30 Minuten weichschmoren.

Das Gemüse mit einer Gabel fein zerdrücken und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Von der Selleriestange die grünen Blätter entfernen und beiseite legen. Die Stange in kleine Würfel schneiden, in Salzwasser kurz blanchieren und auf einem Sieb abtropfen lassen.

Paprikaschoten unter dem Grill oder im heißen Backofen so lange rösten, bis sich Blasen bilden, dann die Haut abziehen. Die Schoten halbieren und Stängelansätze und Samenkerne entfernen. *(Es gibt in Feinkostgeschäften gehäutete, eingelegte Paprikaschoten. Die schmecken ausgezeichnet, und Sie sparen sich die lästige Arbeit.)*

Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, häuten, halbieren und entkernen. Die Schalotte schälen und alles in kleine Würfel schneiden. Im erhitzten Öl anschwitzen und bei mittlerer Hitze musig verkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und kalt stellen.

Die gründliche gewaschenen Kartoffeln in Salzwasser mit Kümmel in etwa 15 Minuten gar kochen. Abgießen, abdampfen lassen, die Schale abziehen und die Kartoffeln halbieren. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelhälften darin goldbraun braten.

Den Kalbsfond im offenen Topf noch etwas einkochen lassen. Feingehackte Majoranblätter und Petersilie sowie die Butter zu den Kartoffeln geben und kurz mit anbraten.

Vor dem Servieren mit dem heißen Fond begießen und kurz durchschwenken. Die Stangenselleriewürfel, das gehackte Ei und den Kerbel unter das Selleriepüree mischen und würzig abschmecken.

Aus der Masse vier runde Plätzchen formen und in heißer Butter auf beiden Seiten goldbraun braten. Die Gemüsepflanzerl mit dem Paprikaragout und den Schmorkartoffeln appetitlich auf zwei Tellern anrichten.

**Originalrezepte aus : Alfons Schuhbeck: Liebesmenüs , Ehrenwirth Verlag,
München , DM 29,80**

GEBRATENE SCAMPI AUF ARTISCHOCKEN-TOMATEN-GEMUESE

Für 2 Portionen

FUER DAS GEMUESE :

2 groß Tomaten ; 4 klein Artischocken ; 1/2 Zitrone ; 20 Gramm Butter ; 1 Esslöffel Basilikumblätter, gehackt ; Salz ; Pfeffer, frisch gemahlen ; 1 Prise Zucker ; 1 Esslöffel Olivenöl

FUER DIE SCAMPI :

8 Scampi, Langustinschwänze ; 2 Esslöffel Olivenöl ; 1 Knoblauchzehe ; Salz ; Pfeffer, grob gemahlen ; 1/2 Zitrone, Saft davon

Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, häuten, halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Artischocken entstielen und vierteln, die harten Blattspitzen abschneiden. Das Heu im Innern herauslösen und die Schnittflächen mit Zitrone abreiben.

Die Butter in einem Schmortopf erhitzen und die Tomatenstücke darin anschwitzen. Mit Basilikum, Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen.

Die Artischockenviertel im heißen Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und unter die Tomaten mischen. Einige Minuten köcheln lassen.

Die Scampi waschen, den Kopf abtrennen und mit einem scharfen Messer der Länge nach halbieren. Den dunklen Darm am Rücken entfernen. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die geschälte, kleingehackte Knoblauchzehe darin goldgelb braten. Die Scampihälften in das Fett geben und bei starker Hitze unter Wenden 2 Minuten scharf anbraten. Die Hitze reduzieren und noch weitere 2 Minuten braten lassen.

Mit Zitronensaft beträufeln und auf dem Gemüse anrichten. Mit knusprigem Weißbrot genießen.

Originalrezepte aus : Alfons Schuhbeck: Liebesmenüs , Ehrenwirth Verlag, München , DM 29,80

PISTAZIENCREME AUF ORANGENFILETS

Für 2 Portionen

2 Blattgelatine ; 1 Vanilleschote ; 2 Eigelb ; 30 Gramm Zucker ; 1 Esslöffel Orangenlikör ; 1/8 Liter Sahne ; 2 Esslöffel Pistazien, gehackt ; 1 Orange ; 1 Esslöffel Orangenmarmelade ; 2 Zitronenmelissezweige

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.

Eigelb mit Zucker und Vanillemark so lange mit einem Schneebesen schlagen, bis eine dickschaumige Creme entsteht. Die gut ausgedrückte Gelatine mit dem Orangenlikör und einem Esslöffel Wasser bei schwacher Hitze auflösen. Die Sahne steif schlagen. Etwas von der Sahne mit der Gelatine verrühren dann mit der Schaummasse vermischen.

Pistazien und die restliche Sahne unterheben. Die Creme in eine höhere Schüssel füllen und in etwa 2 Stunden im Kühlschrank erstarren lassen.

Die Orange so dick schälen, dass die weiße Haut völlig entfernt ist, und die Fruchtsegmente mit einem scharfen Messer herausfiletieren. Den dabei entstehenden Saft auffangen und mit der Orangenmarmelade erhitzen. Die Orangenfilets einige Minuten hineinlegen, dann auf zwei Tellern hübsch anordnen.

Mit zwei nassen Löffeln Nockerln aus der Creme formen und auf den Tellern anrichten. Mit Zitronenmelissenzweigen verzieren.

Originalrezepte aus : Alfons Schuhbeck: Liebesmenüs" , Ehrenwirth Verlag, München , DM 29,80

ROH MARINIERTE RINDFLEISCHROULADE MIT KRAEUTERN

Für 2 Portionen

1 Scheibe Rinderlende, ca. 180 g gut abgehangen ; 1/2 Bund Petersilie ; 1 klein Knoblauchzehe ; 3 Pinienkerne ; 2 Esslöffel Olivenöl, kaltgepresst ; Pfeffer, frisch gemahlen ; Zitronensaft ; Salz

Die Lende am besten gleich vom Metzger der Länge nach einschneiden, aber nicht durchschneiden lassen. Mit den Händen flach auseinander drücken. In einen Gefrierbeutel geben und mit der glatten Seite eines Fleischklopfers oder mit einem breiten Messer ganz flach klopfen.

Petersilienblätter von den Stielen zupfen, die geschälte Knoblauchzehe grob hacken und mit den Pinienkernen in einem Moerser fein zerstoßen. Wenn Sie keinen Moerser haben - es geht auch mit der Breitseite eines großen Messers. Die Mischung mit der Hälfte des Öls zu einer Paste verrühren, auf die Fleischscheibe streichen und von der Längsseite her aufrollen.

Mit Sichtfolie umhüllt für etwa 1-2 Stunden in das Tiefkühlgerät legen. Kurz vor dem Auftragen die Fleischrolle mit einem sehr scharfen Messer oder, noch besser, mit Hilfe einer Aufschnittmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden.

Auf zwei Tellern rosettenförmig anrichten. Das restliche Öl mit Pfeffer, Zitronensaft und Salz verrühren und das Fleisch damit beträufeln. Knuspriges Weißbrot dazu reichen.

Originalrezepte aus : Alfons Schuhbeck: Liebesmenüs , Ehrenwirth Verlag, München , DM 29,80

WIESENKRAEUTERSALAT MIT GEFUELLTEM KANINCHENRUECKEN

Für 4 Portionen

WIESENKRAEUTERSALAT :

2 Packung Getrocknete Lilienblüten (aus dem Asienladen) ; 4 Esslöffel Moscatoessig ; 100 Gramm Gemischte Wildkräuter der Saison (Löwenzahn, Brunnenkresse, Sauerampfer Kapuzinerkresse, Melisse , Thymian, Majoran, Baerlauch) ; 50 Gramm Rucola ; 1/2 Bund Kerbel ; 50 Gramm Feldsalat ; 400 Gramm Weißer Spargel ; 6 Esslöffel Kalt gepresstes Olivenöl ; Salz ; Weißer Pfeffer a.d.M. ; 1 Prise Zucker

KANINCHENFOND :

Knochen und Abschnitte von 2 Kaninchen ; 50 Milliliter Öl ; 1 Gewürfelte Zwiebel ; 2 Tomaten gehäutet, gewürfelt ; 1 Bund Suppengrün, gewürfelt ; Salz ; Schwarzer Pfeffer , a.d.M. ; 1/4 Liter Trockener Rotwein

KANINCHENRUECKEN :

2 Kaninchenrücken mit Lebern und Nieren, die Rücken von den Knochen befreit, die Filets sollen noch an den Bauchlappen hängen ; Salz ; Weißer Pfeffer , a.d.M. ; 20 Gramm Butter

Quelle : Bayrischer Rundfunk ; Genießen erlaubt ; Köstliches Deutschland : Pfalz; von Alfons Schuhbeck

1. Die Lilienblüten über Nacht im Essig einweichen. Für den Fond die Knochen und Kaninchenabschnitte im Öl scharf anbraten. Zwiebeln, Tomaten und das Suppengrün zugeben und unter Rühren mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schließlich alles mit Rotwein ablöschen und soviel Wasser angießen, bis die Knochen bedeckt sind. Zugedeckt bei schwacher Hitze 2 Stunden köcheln. Anschließend durch ein Sieb gießen und den Fond auf die Hälfte einkochen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Kräuter und Salat abrausen, Wasser abschütteln und alles grob hacken. Spargel schälen, in schräge Scheiben schneiden und in 3 Esslöffel Olivenöl so lange dünsten, bis er gar, aber noch bissfest ist.
3. Die eingeweichten Lilienblüten passieren, aus der Flüssigkeit mit dem restlichen Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker eine Vinaigrette rühren.
4. Die Kaninchenrücken auf der Arbeitsplatte ausbreiten, salzen und pfeffern. Ein Drittel der Kräuter, sowie die Lebern, Nieren und übrigen Filetstückchen darauf legen und alles längs fest zusammenrollen. Die Kaninchenrücken in gebutterte Alufolie wickeln und im 180 Grad C heißen Ofen 15 - 20 Minuten garen.
5. Die restlichen Kräuter, Salate und den Spargel mit der Vinaigrette marinieren und auf Tellern anrichten. Die Kaninchenrücken in Scheiben geschnitten anlegen und etwas heißen Fond darüber geben. Mit Kräutern und Blüten garniert servieren.

Zubereitungszeit: 1 1/2 Stunden

ALFONS SCHUHBECKS PETERSILIENWURZELSUPPE

Quelle : Bayerischer Rundfunk "Genießen erlaubt Schuhbecks regionale Küche RHEINLAND

Für 4 Portionen

Petersilienwurzel ; 3/4 Liter Fleischbrühe ; Salz ; Pfeffer, frisch gemahlen ; 2 Bund Petersilie, glatt ; 100 Gramm Spinatblätter, jung ; 20 Gramm Butter ; 3 Esslöffel Sahne ; Muskatnuss, frisch gerieben ; 2 Esslöffel Sahne, steif geschlagen

Die Petersilienwurzeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Brühe in einen Topf geben, mit Salz und Pfeffer würzen und die Petersilienwurzeln darin weich kochen.

Die gekochten Wurzeln mit etwas Brühe Portionsweise im Mixer fein pürieren, durch ein feines Sieb streichen oder durch die flotte Lotte drehen. Soviel Brühe unterrühren, bis die Suppe die richtige Konsistenz hat.

Petersilienblätter von den Stielen zupfen und wie die Spinatblätter waschen. Beides in Salzwasser kurz blanchieren und sofort in eisgekühltem Wasser abschrecken. Gut ausdrücken und fein hacken.

Butter und Sahne in einem Topf erhitzen, das Petersilienwurzelpüree dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Einmal aufkochen lassen, dann mit dem Pürierstab aufmixen.

Wer das Süppchen besonders cremig und fein möchte, streicht es noch einmal durch ein Sieb. Die Suppe erneut erhitzen und die geschlagene Sahne mit einem Löffel schlierenartig unterziehen.

BADISCHE BAECKERKARTOFFELN MIT SALAT VON WEISSEM UND GRÜNEM SPARGEL

Quelle : Bayrischer Rundfunk Genießen erlaubt; Schuhbecks regionale Küchen BADEN

Für 4 Portionen

BADISCHE BAECKERKARTOFFELN :

800 Gramm Rindfleisch, am besten vom Jungbullen ohne Knochen ; 1 Bund Suppengrün ; 3 Pfefferkörner, schwarz ; 1 Lorbeerblatt ; 1 Thymianzweig ; Salz ; 500 Gramm Kartoffeln, mehligkochend ; 1 klein Wirsingkopf ; 2 Zwiebeln ; 2 Knoblauchzehen ; 3 Esslöffel Öl ; Salz ; Pfeffer, frisch gemahlen ; Muskatnuss, frisch gerieben ; Butter, für die Förmchen ; 1/4 Liter Weißwein, trocken ; 2 Esslöffel Petersilie, frisch gehackt

SALAT VON WEISSEM UND GRÜNEM SPARGEL :

250 Gramm Weißer Spargel ; 250 Gramm Grüner Spargel ; Salz ; 100 Gramm Feldsalat

DIE KARTOFFELVINAIGRETTE :

2 Esslöffel Rotweinessig ; 1 Teelöffel Balsamessig ; Pfeffer, frisch gemahlen ; 5 Esslöffel Keimöl ; 2 Schalotten ; 1 klein Kartoffel, gekocht ; 5 Esslöffel Kalbsfond

AUSSERDEM :

2 Scheibe Kastenweißbrot ; 40 Gramm Butter

Badische Bäckerkartoffeln :

Die Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden (Die Kartoffeln dürfen beim Kochen ruhig zerfallen, dadurch wird die Flüssigkeit ein wenig gebunden).

Vom Wirsing die äußeren Blätter entfernen, den Kohlkopf halbieren, den Stunk entfernen und die Hälften in feine Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser kurz blanchieren und sofort eiskalt abschrecken.

Zwiebeln und Knoblauch schälen, in kleine Würfel schneiden. Das gekochte Fleisch aus der Brühe nehmen und ein wenig abkühlen lassen. Den Backofen auf 160 Grad C vorheizen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten. Zwei Drittel des Wirsings dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und beiseite stellen.

Das gekochte Fleisch in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Ein paar Scheiben in feine Streifen schneiden und für die Garnitur beiseite legen.

Vier Auflaufformchen mit Butter ausstreichen und schichtweise Kartoffel-Rindfleischscheiben und Wirsingstreifen hineingeben.

Einen halben Liter Fleischbrühe mit Wein vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jeden Auflauf damit begießen und etwa 40 bis 45 Minuten im heißen Backofen garen. (Nimmt man eine große Form verlängert sich die Backzeit um etwa 20 Minuten.)

Salat von weißem und grünem Spargel :

Die weißen Spargelstangen vom Kopf bis zum Ende hin schälen, die grünen Stangen nur am unteren Ende schälen. In kochendem Salzwasser bissfest kochen. Die grünen Stangen nach etwa 8 bis 10 Minuten aus dem Wasser nehmen, die weißen nach 12 bis 15 Minuten, je nach Dicke. Abtropfen lassen.

Den Feldsalat sorgfältig putzen und mehrmals gründlich waschen. Den Salat gut abtropfen lassen.

Die beiden Essigsorten mit Salz solange mit einem kleinen Schneebesen verrühren bis sich das Salz gelöst hat. 4 Esslöffel Öl unter weiterem Schlagen mit dem Schneebesen dazugeben und die Marinade mit Pfeffer würzen. Die Schalotten schälen, in kleine Würfel schneiden. Das restliche Öl erhitzen und die Schalottenwürfel darin glasig dünsten.

Die geschälte Kartoffel entweder fein zerdrücken und mit dem Fond verrühren oder die Kartoffel mit dem Fond im Mixer fein pürieren. Die pürierte Kartoffel mit den gedünsteten Schalotten unter die Vinaigrette mischen.

Das Weißbrot in sehr kleine Würfel schneiden und in der erhitzten Butter goldbraun und knusprig braten.

CANNELLONI, GEFUELLT MIT LAUCH, SPINAT UND STEINPILZEN

Quelle : Bayerischer Rundfunk Genießen erlaubt; Schuhbecks regionale Küche Piemont

FUER DEN NUDELTEIG :

250 Gramm Mehl ; 100 Gramm Hartweizengrieß ; 2 Eier ; 4 Eigelb ; 2 Esslöffel Olivenöl ; 1 Prise Salz ; Mehl, zum Ausrollen

FUER DIE FUELLUNG :

2 Lauchstangen ; 500 Gramm Spinatblätter, frisch ; 1 Zwiebel ; 1 Knoblauchzehe ; 2 Möhren ; 400 Gramm Steinpilze ; 20 Gramm Butter ; 400 Milliliter Hühnerbrühe ; Salz ; Pfeffer, frisch gemahlen ; Muskatnuss, frisch gerieben ; 2 Esslöffel Olivenöl ; 1 Teelöffel Puderzucker ; 1/8 Liter Weißwein ; 1 Esslöffel Speisestärke ; 100 Milliliter Sahne

AUSSERDEM :

Butter, für die Form ; 8 Scheiben Fontinakäse

1. Aus den angegebenen Zutaten einem glatten Nudelteig zubereiten und zugedeckt kurz ruhen lassen.
 2. Die geputzten Lauchstangen in feine Scheiben schneiden lassen. Spinatblätter waschen und abtropfen lassen. Zwiebel, Knoblauch und Möhren schälen und hacken. Steinpilze putzen und in Stücke schneiden.
 3. Die Butter erhitzen und die Steinpilze darin anschwitzen. Würzen. Herausnehmen und Warmstellen. Etwas Olivenöl in die Pfanne geben und Zwiebel, Knoblauch, Möhren und Lauch darin andünsten. Mit Brühe begießen und das Gemüse Weichgaren. Die Spinatblätter dazugeben und zusammenfallen lassen. Die Gemüsemischung auf ein Sieb geben und abtropfen lassen.
 4. Puderzucker goldgelb karamellisieren lassen, mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Die Gemüseflüssigkeit dazugeben und kurz durchkochen lassen und mit Speisestärke binden. Würzig abschmecken. Die Sahne aufgießen und kurz köcheln lassen. Den Backofen auf 200 Grad C vorheizen. Steinpilze unter das Gemüse heben und gegebenenfalls nochmals abschmecken.
 5. Nudelteig ausrollen und in Quadrate von 10 mal 10 cm schneiden und in kochendem Salzwasser al dente kochen. Auf einem trockenen Tuch ausbreiten und eine Hälfte mit der Füllung bestreichen, aufrollen und in eine gefettete Auflaufform legen. Mit Sauce überziehen und mit Fontinascheiben belegen. Etwa 15 - 20 Minuten überbacken.
-

ELLSAESSER FLAMMEKUCHEN NACH ALFONS SCHUHBECK

Quelle : Bayrischer Rundfunk Genießen erlaubt ; Schuhbecks regionale Küche
Elsass

Ergibt 1 Backblech

**400 Gramm Brotteig, fertig ; Mehl, zum Ausrollen ; Butter, für das Blech , 150
Gramm Speisequark, 20 % Fett ; 100 Gramm Creme fraiche ; 1 Ei ; Salz ; Pfeffer,
frisch gemahlen ; Muskatnuss, frisch gerieben ; 2 Zwiebeln ; 1 Esslöffel Öl ; 1/2
Teelöffel Weinessig ; 300 Gramm Speckscheiben, durchwachsen, dünn geschnitten
; 2 Esslöffel Speisestärke**

- 1. Brotteig dünn ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen.**
 - 2. Quark, Creme fraiche, Stärke und das Ei in eine Schüssel geben und zu einer
glatten Creme verrühren und würzen.**
 - 3. Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Öl erhitzen und den Speck darin auslassen.
Die Zwiebelringe dazugeben und kurz mit durchschwenken. Mit Essig beträufelt
etwa 30 Minuten marinieren. Backofen auf 250 Grad C oder höher vorheizen.**
 - 4. Den Brotteig mit der Quarkmasse bestreichen. Mit den marinierten Zwiebeln und
den Speckstreifen bestreuen. Im heißen Backofen ca. 10 Minuten backen und sofort
servieren.**
-

GEFUELLTE, GEBRATENE GAENSEKEULEN NACH ALFONS SCHUHBECK

Quelle : Bayrischer Rundfunk ; Genießen erlaubt ; Schuhbecks neue regionale Schmankerl UNGARN

4 Gänsekeulen, fleischig ; 6 Knoblauchzehen ; Salz ; 1 Esslöffel Ingwer, gerieben ; 1 Esslöffel Zitronensaft ; Pfeffer ; 1 Zwiebel ; 1 klein Apfel ; 2 Esslöffel Keimöl ; 1 Beifusszweig ; 1 Majoranzweig ; 1/4 Liter Hühnerbrühe ; 2 Petersilienzweige

1. Zerdrückte Knoblauchzehe mit Salz, Ingwer und Zitronensaft vermischen und diese Paste unter die Haut der Keulen streichen. Die Keulen mit Salz und Pfeffer einreiben.

2. Zwiebel und Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Backofen auf 160 Grad C vorheizen.

3. Das Öl erhitzen und die Gänsekeulen darin rundherum anbraten. Zwiebel- und Äpfelwürfel dazugeben und mit anschwitzen. Mit etwa der Hälfte der Brühe aufgießen. Zugedeckt im heißen Backofen etwa 1 1/2 Stunden braten lassen, dabei immer wieder mit Hühnerbrühe begießen.

4. Deckel abnehmen und die Keulen in einer weiteren Stunde bräunen lassen. (Evtl. die Backofentemperatur erhöhen.) Dabei immer wieder mit dem Bratensaft begießen.

5. Keulen herausnehmen und warm stellen. Gemüse durch ein Sieb passieren und die Sauce in einer Sauteuse nochmals aufkochen lassen. Die Kräuter dazugeben.

GEPOEKELTE GAENSEKEULE AUF SAUERKRAUT

Quelle : Bayerischer Rundfunk ; Genießen erlaubt; Schuhbecks regionale Küche RHEINLAND

2 Wacholderbeeren ; 1 Lorbeerblatt ; 1 Zwiebel ; 1 Gewürznelke ; 4 Gänsekeulen, gepökelt

FUER DIE KRAEUTERKRUSTE :

125 Gramm Butter ; 1/2 Knoblauchzehe ; 1 Teelöffel Hartkäse, gerieben ; 1 Teelöffel Rosmarin, gehackt ; 1 Teelöffel Thymian ; 1 Teelöffel Petersilie ; 60 Gramm Semmelbrösel ; Salz ; Pfeffer, frisch gemahlen

FUER DAS SAUERKRAUT :

1 Esslöffel Gänseschmalz ; 1 Esslöffel Pfeffer, weiß, grob zerstoßen ; 150 Milliliter Kochsud ; 4 Esslöffel Sahne ; 500 Gramm Sauerkraut, fertig gekocht

SAUERKRAUT :

1 klein Zwiebel ; 1 Apfel, z.B. Boskop ; 30 Gramm Schweineschmalz ; Zucker ; 500 Gramm Sauerkraut ; 1 klein Lorbeerblatt ; 1/2 Teelöffel Kümmel ; 2 Wacholderbeeren, zerdrückt ; 4 Pfefferkörner ; 100 Milliliter Weißwein, trocken ; 100 Milliliter Wasser

Zwei Liter Wasser mit Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, geschälter Zwiebel und Gewürznelken zum Kochen bringen. Die Gänsekeulen einlegen, einmal kurz aufkochen lassen und eineinhalb Stunden bei schwacher Hitze ziehen lassen. Die Keulen herausnehmen und ein wenig abkühlen lassen. Dann die Haut abziehen und noch anhaftendes Fett ablösen. Die Keulen mit etwas Sud begießen und warm stellen.

Für die Kräuterkruste die Butter cremig rühren. Die Knoblauchzehe schälen, fein zerdrücken und mit geriebenem Käse, Kräutern und Semmelbröseln unter die Butter mischen. Mit Salz und Pfeffer herzhaft würzen.

Zehn Minuten stehen lassen, damit sich die Aromen der Kräuter richtig entfalten können. Das Gänseschmalz in einem Topf erhitzen und den Pfeffer leicht anrösten. Mit dem Kochfond der Gänsekeulen ablöschen und einmal aufkochen lassen.

Die Sahne dazugießen. Zehn Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Den Grill oder Backofen auf 240 Grad C vorheizen. Die Pfeffersauce durch ein Sieb passieren.

Die Hälfte davon in einen ausreichend großen Topf gießen und das fertig gegarte Sauerkraut untermischen. Die restliche Sauce warm halten. Die Gänsekeulen nebeneinander auf eine feuerfeste Platte legen und mit der Kräutermasse etwa ein Zentimeter dick bestreichen.

Unter dem vorgeheizten Grill wenige Minuten überbacken.

Sauerkraut :

Zwiebel und Apfel schälen. Apfel halbieren, entkernen und die Hälften wie die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Das Schmalz in einem Schmortopf erhitzen und die Zwiebel- und Äpfelwürfel darin anbraten. Mit Zucker bestreuen, das zerpfückte Sauerkraut dazugeben und kurz mitanbratend. Die Gewürze in ein kleines Mullsäckchen geben, zubinden und zum Kraut geben. Mit Wein und Wasser aufgießen, aufkochen.

GESCHMORTE KANINCHENKEULEN MIT ZUCCHINI-TOMATENGEMUESE

Quelle : Bayrischer Rundfunk ; Genießen erlaubt ; Schuhbecks neue regionale Schmankerl Toskana

FUER DIE KANINCHENKEULEN :

4 Kaninchenkeulen ; 2 Zwiebeln ; 1 klein Möhre ; 80 Gramm Knollensellerie ; 100 Milliliter Olivenöl ; 1 Teelöffel Pfeffer, grob geschrotet ; 1 Prise Fenchelsamen ; 80 Milliliter Chianti ; 1/8 Liter Hühnerbrühe ; 1 groß Thymianzweig ; 1 Kräuterwürfel Basilikum-Thymian

ZUCCHINI-TOMATENGEMUESE :

500 Gramm Zucchini, möglichst klein ; 6 groß Tomaten ,gehäutet, entkernt ; 1 klein Knoblauchzehe ; 2 Esslöffel Olivenöl ; Salz ; Pfeffer, frisch gemahlen ; 6 Basilikumblätter ; 2 Esslöffel Basilikumöl

- 1. Die Kaninchenkeulen würzen. Zwiebeln, Möhren und Knollensellerie schälen und in kleine Würfel schneiden.**
- 2. 4 Esslöffel Olivenöl erhitzen und die Keulen rundherum anbraten. Herausnehmen und mit Alufolie umhüllen. Restliches Olivenöl in den Bräter geben, Fenchelsamen und das Gemüse hinzufügen und mit anschwitzen. Mit Brühe ablöschen und einkochen lassen. Mit Rotwein ablöschen, Pfeffer , Thymianzweig und den Kräuterwürfel dazugeben, die Keulen drauflegen und zugedeckt bei schwacher Hitze auf der Kochplatte gar werden lassen.**
- 3. Zucchini in Scheiben schneiden. Die Tomaten in Spalten schneiden. Knoblauch fein zerdrücken.**
- 4. Das Olivenöl erhitzen und die Zucchini darin anbraten, Knoblauch und Tomaten dazugeben und vom Herd ziehen. Würzen und die feingeschnittenen Basilikumblätter und das Basilikumöl untermischen.**
- 5. Die Keulen herausnehmen und kurz ruhen lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und schaumig aufschlagen.**
- 6. Die Keulen mit der Sauce überziehen und mit dem Gemüse anrichten.**

Dazu: Toskaner Weißbrot

HUBER'S ZWETSCHGENAUFLAUF MIT HASELNUSSEIS

Quelle : Bayerischer Rundfunk ; Genießen erlaubt ; Köstliches Deutschland ; von Alfons Schuhbeck ; Werdenfelser Land

Für 6 Portionen

HASELNUSSEIS

250 Gramm Schlagsahne; 1/4 Liter Milch; 1/2 Vanilleschote, Mark davon ; 3 ;Eier, Gewichtsklasse M ; 3 Eigelb, Gewichtsklasse M ; 150 Gramm Zucker ; 200 Gramm Haselnüsse, gemahlen ; 40 Milliliter Rum

ZWETSCHGENAUFLAUF

80 Gramm Weißbrot, gewürfelt ; 100 Milliliter Rotwein ; 50 Milliliter Portwein ; 100 Gramm Zwetschgen, entsteint ; 20 Milliliter Armagnac ; 140 Gramm Butter ; Butter für die Formchen ; 7 Eigelb, Gewichtsklasse M ; 50 Gramm Zwetschgenmus ; 8 Eiweiß, Gewichtsklasse M ; Zucker für die Förmchen

AUSSERDEM

Puderezucker zum Bestreuen ; 120 Gramm Holundermark ; 50 Gramm Creme fraiche ; Minzeblättchen

1. Für das Haselnußeis die Sahne und die Milch mit dem Vanillemark aufkochen. Eier, Eigelb und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Die kochende Sahnemischung unter ständigem Rühren unter die Eimasse geben. Haselnüsse und Rum unterrühren und alles 1 Stunde abkühlen und ruhen lassen. Anschließend in der Eismaschine gefrieren.
2. Für den Zwetschgenauflauf die Weißbrotwürfel in Rot- und Portwein einweichen. Die Zwetschgen in Stückchen schneiden und mit dem Armagnac marinieren. Butter schaumig schlagen und nach und nach die Eigelbe und das Zwetschgenmus unterrühren. Weißbrot fein zerkleinern, mit den marinierten Zwetschgen unter die Butter-Eigelb-Mischung rühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben.
3. Dann 6 Auflaufformchen mit Butter einfetten, mit Zucker austreuen und die Auflaufmasse einfüllen. Kochendes Wasser die Fettpfanne des Backofens gießen, die Förmchen hineinstellen und im 180 Grad heißen Backofen 25 Minuten garen.
4. Zum Servieren das Holundermark auf weiße Dessertteller geben, mit Creme fraiche ausziehen. Je 1 Auflaufportion in die Mitte stürzen und mit Puderezucker bestreuen. Je 1 Eiskugel anlegen und das Dessert mit Minzeblättchen garnieren.

Zubereitungszeit: etwa 2 Stunden

Gefrierzeit: mindestens 1 Stunde

Rezepte von Paul Bocuse

ROTBARBE MIT KARTOFFELSCHUPPEN

400 Gramm Kartoffeln, klein ; Salz ; 60 Gramm Butter ; 2 Eigelb, Groesse L ; 8 Rotbarbenfilets, a 125 g , entgrätet ; 240 ml Weißwein ; 240 ml Wermut, trocken ; 100 Gramm Schalotten, fein gewürfelt ; 400 Gramm Creme fraiche ; Pfeffer, weiß, a. d. Mühle ; 225 Gramm Möhren ; 225 Gramm Zucchini ; 10 Essl. Olivenöl (ca. 100 ml) ; 40 Gramm Basilikum

QUELLE : "Essen & Trinken" 10/97 - Jubiläumsheft 25 Jahre Meisterköche servieren - Rezept von Paul Bocuse

1. Die Kartoffeln schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden (das geht am besten mit dem Alleschneider). Die Kartoffelscheiben mit einem runden Ausstecherförmchen zu Kreisen von 18 mm Durchmesser ausstechen.

Die Kartoffelkreise in Salzwasser geben und 15 Sekunden blanchieren. Kartoffeln abschrecken, gut abtropfen lassen und behutsam trockentupfen.

2. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen, die klare Flüssigkeit durch einen Kaffeefilter gießen. Die Kartoffeln damit mischen.

3. Das Eigelb verquirlen und die Rotbarbenhäute damit bepinseln. Dann die Kartoffelkreise vom schmalen Ende der Rotbarben bis nach oben sorgfältig überlappend auf die Filets legen, so dass ein Schuppenkleid entsteht. Die Filets kalt stellen.

4. Weißwein, Wermut und Schalottenwürfel fast völlig einkochen lassen. Creme fraiche dazugeben und auf 2/3 einkochen lassen, salzen und pfeffern.

5. Die Möhren und die Zucchini putzen und sehr fein würfeln. Zuerst die Möhren für 4 Minuten in kochendes Salzwasser geben, nach 3 Minuten die Zucchini dazugeben. Die Gemüsewürfel abschrecken und abtropfen lassen.

6. Olivenöl in zwei großen beschichteten Pfannen erhitzen und die Filets mit der Kartoffelseite nach unten hineinlegen. Salzen, pfeffern und bei mittlerer Hitze 8-10 Minuten goldbraun braten, ohne sie zu wenden.

7. Basilikum in Streifen schneiden, in die kochende Sauce geben und alles mit dem Schneidstab fein pürieren. Gemüsewürfelchen dazugeben, aufkochen lassen und nachwürzen.

8. Die Filets mit der Kartoffelseite nach oben auf Tellern anrichten, die Sauce darum verteilen und servieren.

Zubereitungszeit 2 Stunden, 30 Minuten

Pro Portion 59 g Eiweiß , 80 g Fett, 17 g Kohlehydrate = 1077kcal(4511kJ)

CREME D'ARGENTEUIL OU D'ASPERGES - SPARGEL-CREMESUPPE

650 Gramm Dicke, weiße Spargel ; 1 Liter Sahnesuppe ; 188 ml Sehr frische, dicke Sahne ; Etwas kochende Milch ; Gewürze Für die Sahnesuppe : 50g Mehl ; 50 g Butter; 1 Liter Milch

Den Spargel schälen, in Stücke schneiden und 8 Minuten überbrühen. Abtropfen und in die kochende Sahnesuppe gießen. Kochen, bis die Spargel weich sind. Durch ein feines Sieb passieren, dabei die Spargelstücke fest ausdrücken, so dass ein Spargelpüree durch das Sieb gestrichen wird.

Erneut aufkochen (nötigenfalls im Wasserbad warm halten) und direkt vor dem Servieren mit der Sahne abrühren und binden.

Wird die Suppe dick, mit etwas kochender Milch verdünnen. Abschmecken, bei Bedarf nachwürzen und in einer gut vorgewärmten Suppenschüssel servieren.

Anm. der Übersetzer: Die verlangte Sahnesuppe herstellen aus 50 g Butter und 50 g Mehl. Mehl durchziehen lassen und mit 1 l Milch wie zu einer Samtsuppe aufgießen, Glattrühren und aufkochen.

Quelle : Aus P. Bocuse: Die neue Küche. Düsseldorf, Wien 1977. S. 142 ;

Erfasser : Frank Dingler ; Gepostet: neumann@stud.uni-hannover.de (Ulf : Neumann) am 15.03.1999 in de.rec.mampf

HECHT GESCHMORT MIT CHAMPIGNONS

1 Hecht, (ca. 2 kg) ; Salz ; Pfeffer ; 50 Gramm Champignons, möglichst klein und weiß ; 200 ml Sherry ; 200 ml Kalbsfond, hell ; 300 Gramm Butter ; 200 ml Creme fraiche ; 40 ml Cognac

Den Hecht schuppen, ausnehmen und waschen. Mit Salz und Pfeffer rundherum gründlich einreiben. Einen genau passenden Fischkochtopf mit einem Bett aus den gut gereinigten Champignons ausfüllen. Den Hecht drauflegen. Seitlich den Sherry und den Kalbsfond angießen, den Fisch mit der Hälfte der Butter in kleinen Flöckchen belegen.

In den heißen Ofen schieben und unbedeckt 30 Minuten braten. Zwischendurch den Hecht häufig begießen, damit er nicht austrocknet und am Ende eine schöne goldene Farbe hat.

Den Fisch herausnehmen und auf einer Servierplatte anrichten, mit den gut abgetropften Champignons umlegen und warm halten.

Den Bratfond in eine Kasserolle gießen und rasch auf die Hälfte einkochen. Die Sahne zugießen und erneut leicht einkochen. Vom Feuer nehmen und die restliche Butter in kleinen Stückchen unterschlagen, zum Schluss mit dem Cognac würzen. Abschmecken und den Hecht mit dieser elfenbeinfarbenen Sauce begießen.

Quelle : Paul Bocuse - Die Neue Küche ; Erfasst von Petra Holzapfel

RHABARBERKUCHEN NACH BOCUSE

FUER DEN TEIG :

250 Gramm Mehl ; 130 Essl. Butter ; 1 Vollmilch ; 100 Zucker ; 2 Gramm Eigelb ; 1 Prise Salz ; Butter für die Form

FUER DEN BELAG :

450 Gramm Rhabarber ; Butter ; 60 Biskuitbrösel ; 140 Essl. Zucker ; 1 Ei zum Bestreichen ; 1 Essl. Puderzucker zum Bestäuben

Alle Zutaten für den Teig miteinander glattkneten, den Teig zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie einschlagen. Etwa eine halbe Stunde kühl stellen. Für diesen Kuchen benötigen Sie nur die Hälfte des Teigs, den Rest können Sie einige Tage später gebrauchen oder einfrieren.

Den Teig durchkneten und auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Boden und Rand einer gebutterten Obstbodenform mit zwei Drittel des Teigs auslegen. Den Rhabarber schälen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Die Butter erhitzen, mit den Biskuitbröseln und dem Zucker vermischen.

Die Hälfte davon auf dem Teigboden verteilen. Den Rhabarber draufgeben und die restliche Brösel-Zucker-Mischung darüber verteilen. Den übrigen Teig zusammenkneten, erneut dünn ausrollen und mit Hilfe des Rollholzes auf die Form legen.

Den überstehenden Rand vorsichtig abrollen und entfernen. Die Teigoberfläche mit einem verquirlten Ei bestreichen und mit einer Gabel einige Löcher einstechen, damit der Dampf entweichen kann.

Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad etwas 25 Minuten backen. Den fertigen Rhabarberkuchen mit Puderzucker bestäuben, noch lauwarm in Tortenstücke schneiden und servieren.

**ERFASST VON: ANDREAS KUHRAU : Erfassungsdatum: 09.04.1997; Quelle :
Meisterlich kochen (Bocuse)**

SCHNEE-EIER "GISOU"

Zutaten für 2 Portionen :

4 Eiweiß ; 1 Essl. Puderzucker ; Salzwasser ; Einige Mandelsplitter ; 10 Stück Würfelzucker

FUER DIE VANILLECREME :

4 Eigelb ; 125 Gramm Würfelzucker ; 1/2 Liter Milch ; 1 Vanilleschote

Zuerst die Vanillecreme herstellen: Das Eigelb mit dem Würfelzucker in einer Schüssel vermischen und schaumig rühren. Die Milch mit dem ausgeschabten Mark der Vanilleschote zum Kochen bringen. Die Milch vorsichtig unter die Eigelbmasse schlagen.

In einen Topf geben, auf den Herd stellen und bei geringer Hitze mit einem Kochlöffel solange rühren, bis die Sauce cremig wird. Erneut in eine Schüssel geben und unter ständigem Rühren erkalten lassen.

Für die Schnee-Eier das Eiweiß steif schlagen. Kurz bevor es steif wird den Puderzucker zugeben. Salzwasser in einem Topf sieden lassen und darin das zu großen Kugeln geformte Eiweiß pochieren.

Die Schneebälle gut abtropfen lassen, in eine feuerfeste Form geben, mit der Creme Vanille überziehen und mit den Mandelsplittern bestreuen.

Den Würfelzucker in einem Topf karamellisieren lassen, die Karamell-Sauce über die Schnee-Eier geben und sofort servieren.

QUELLE : Dinner for Two ; Franz Betzel (nach Bocuse) - 21.05.94

SCHWEINSKOPFSUELZE (FROMAGE DE TETE DE PORC)

Zutaten für 1 Sülze :

1 klein. Schweinskopf von 3 bis 4 kg ; Meersalz ; Lorbeerblatt ; Thymian ; Macisbluete ; Zimt ; Bohnenkraut ; Salbei ; Majoran ; Basilikum ; Muskatnuss ; Nelken ; Pfeffer ; 500 Gramm Frische Schweineschwarten ; 2 groß. Möhren ; 2 groß. Zwiebeln ; 2 Gewürznelken ; 1 klein. Knoblauchknolle ; 1 groß. Kräuterstrauß (Petersilie, Thymian, Lorbeer) ; Pfeffer

Den Schweinskopf abflämmen und sorgfältig schaben. Hirn und Zunge herausnehmen, dann den Kopf längs spalten. Auch quer noch einmal zerteilen. Die vier Teile wie die Zunge auf allen Seiten kräftig mit gewürztem, fein zerstoßenem Meersalz einreiben.

Dieses Einreiben 5 mal wiederholen, dann die Kopfstücke und die Zunge mit den Schwarten in eine Terrine legen, mit einer dünnen Salzschrift bestreuen, mit einem Tuch abdecken und 4 Tage an einem kühlen Ort pökeln lassen.

Nach dieser Zeit die Fleischstücke herausnehmen, das Salz abklopfen und die Stücke gut abwischen. Mit der Zunge, den Schwarten, den Möhren, den mit Nelken gespickten Zwiebeln, dem gehäuteten Knoblauch und dem Kräuterstrauß in eine ausreichend große Kasserolle schichten.

Dabei darauf achten, dass sowenig Hohlräume wie möglich entstehen.

Mit Wasser aufgießen, bis alles eben bedeckt ist. Langsam zum Kochen bringen und den aufsteigenden Schaum immer wieder abschöpfen. Jetzt die Kasserolle auf kleine Flamme setzen und den Kopf zugedeckt ganz leise siedend 3 Stunden kochen. Dann die Kopfstücke, die Zunge und die Schwarten herausheben, abtropfen lassen und auf eine Platte legen.

Wenn sie etwas abgekühlt sind, alle Knochen auslösen. Die dünnen Teile der Ohren beiseite legen. Das Fleisch, die Zunge und die dicken Teile der Ohren in Würfel von 2 cm Kantenlänge schneiden. Alles in eine Schüssel geben und überprüfen, ob das Fleisch ausreichend gesalzen ist. Nötigenfalls nachsalzen, auf jeden Fall mit frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken und 1/5 der ebenfalls abgeschmeckten Brühe durch ein feines Sieb daruebergiessen.

Alles miteinander vermischen. Mit den Schwarten eine Terrine, eine Salatschüssel oder ein anderes Gefäß auslegen, das sich auf jeden Fall nach oben verjüngen (?? ich würde eher sagen verbreitern) muss, damit man den Schweinskopf stürzen oder besser herausheben kann. Erst 1/3 des Fleisches und des Kochsuds hineinfüllen, dann die Hälfte der flachen Ohren drauflegen, wieder 1/3 des Fleisches und Sud darübergerben, mit den restlichen Ohren abdecken und mit dem übrigen Fleisch und dem Kochsud abschließen.

Mit einem zugeschnittenen Stück Alufolie zudecken und ein passendes Holzbrettchen drauflegen. Hierauf ein Gewicht von 500 g stellen. 24 Stunden lang abkühlen und erstarren lassen. Man kann den Schweinskopf zum Servieren stürzen

oder auch in der Form lassen. Wir raten, ihn in der Terrine oder Schüssel zu lassen, wenn er nicht auf einmal verspeist wird. Dann kann er nämlich nicht so stark austrocknen, und es genügt, ihn mit einem Stück Alufolie abzudecken.

Quelle: Bocuse: Die neue Küche Erfasst von Sylvia Mancini

RUEHREIER MIT TRUEFFELN

Zutaten für 4 Portionen :

8 Eier ; Meersalz ; Pfeffer aus der Mühle ; 200 Gramm Trüffel, frisch oder Dose ; davon Trüffelscheiben zum Garnieren ; 80 Gramm Butter ; 1 Essl. Creme fraiche; oder 2 Löffel

1. Tag: Die Eier in eine Schüssel geben, salzen, pfeffern und die Eier leicht verschlagen. Die Trüffel dünn schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Pilze zu den Eiern geben und zugedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

2. Tag: Die Butter in eine feuerfeste Schüssel geben und ins Wasserbad stellen. Die Trüffel-Eimasse dazugeben und unter ständigem Rühren etwa 20-25 Minuten stocken lassen. Creme fraiche untermischen, nochmals abschmecken und auf Tellern anrichten. Mit dünnen Trüffelscheiben garnieren und servieren.

Da Trüffel relativ teuer sind und nicht jeder bereit sein wird, soviel Geld auszugeben, können auch andere Speisepilze verwendet werden. Allerdings ist das dann kein Rezept "a la Bocuse" mehr.

NACH BOCUSE a la carte -französisch kochen mit dem Meister ; erfasst von Kawe 11/96

WAFFELN NACH BOCUSE

500 Gramm Mehl ; 1 Prise Salz ; 1 Prise Backpulver ; 1 Essl. Zucker ; 1/4 Liter Milch ; 3/4 Liter Sahne ; 8 Eigelb ; 188 ml Rum ; 300 Gramm Zerlassene Butter ; 4 Eiweiß ; Butter für das Waffeleisen

Mehl, Salz, Backpulver und Zucker in einer Schüssel vermischen. Nach und nach Milch, Sahne, Eigelb und Rum zufügen und alles gründlich vermischen. Schließlich die zerlassene Butter einrühren und die zu sehr steifem Schnee geschlagenen Eiweiß unterheben.

Das Waffeleisen gut vorheizen, die Innenseiten mit Butter bestreichen und auf die untere, waagrecht gehaltene Fläche so viel Teig gießen, dass die Ausbuchtungen gerade ausgefüllt werden.

Das Eisen schließen und umdrehen, damit auch die andere Fläche vollkommen von dem Teig erreicht wird. Wenn das Eisen heiß genug war, erhält man auf diese Weise herrlich goldene und knusprige Waffeln.

Das Eisen schließen und umdrehen, damit auch die andere Fläche vollkommen von dem Teig erreicht wird. Wenn das Eisen heiß genug war, erhält man auf diese Weise herrlich goldene und knusprige Waffeln.

Rezepte von Christian Henze

SOUFFLIERTER SAIBLING MIT GRAUPENVINAIGRETTE

Für 4 Personen

2 Fangfrische Saiblinge; 150 Gramm Frischen Lachs ; 150 Gramm Sahne ; 1 Eiweiß ; 1/2 Teel. Salz ; 1 Essl. Butter ; Etwas Salz ; 4 Essl. Weißweinessig ; 9 Essl. Olivenöl ; 1 Essl. Gekochte Graupen ; 1 Essl. Tomatenwürfel ; 1/2 Essl. Gehackte Kräuter ; Versch. Blattsalate ; Etwas Salz ; Zucker

Die Saiblinge filetieren, die Bauchgräten ausschneiden und die Haut abziehen.

Das Lachsfleisch fein würfeln und mit der Sahne und dem Eiweiß in eine Schüssel geben. Salzen. Die Farce nun im Gefrierschrank ca. 10 Min. anfrieren lassen. Anschließend in der Moulinette fein pürieren.

Die Saiblingsfilets leicht salzen.

Die Lachsfarce in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Filets spritzen.

In einer Teflonpfanne etwas Butter zerlaufen lassen und die soufflierten Saiblingsfilets behutsam anbraten.

Den Fisch anschließend mit der Pfanne für 10 Min. bei 180 Grad in den Backofen schieben.

Aus Essig, Kräuter, Tomaten, Salz, Zucker, Öl und Graupen eine Vinaigrette bereiten. Die versch. Blattsalate auf einem Teller anrichten mit der Vinaigrette überträufeln und am Schluss den soufflierten Saibling draufsetzen.

BAERLAUCHSUEPPCHEN MIT GEROESTETEN PINIENKERNEN

Für 4 Personen

150 Gramm Baerlauch ; 2 Schalotten ; 800 ml Bouillon oder Gemüsebrühe ; 1/2 Knoblauchzehe ; 60 Gramm Butter ; 10 ml Noilly Prat ; 2 Essl. Creme fraiche ; 100 ml Sahne ; Etwas Salz ; Pfeffer ; Muskat ; 4 Krebschwänze ; 2 Essl. Geröstete Pinienkerne

Den Baerlauch waschen die Stiele abzupfen und in Streifen schneiden. Schalotten schälen und fein schneiden.

30g Butter in einem Topf zerlaufen lassen und die Schalotten und den Knoblauch darin anschwitzen, dann den Baerlauch zugeben. Mit Noilly Prat ablöschen und mit Bouillon auffüllen. Sahne und Creme fraiche zugeben, einmal aufkochen lassen und mit einem Stabmixer die Suppe fein pürieren.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kurz vor dem Servieren die restlichen 30g Butter in die Suppe geben und nochmals aufmixen.

Die schaumige Suppe in vorgewärmte Suppenteller verteilen, die Krebschwänze einlegen und mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen.

PERLUHN IM GANZEN GEBRATEN MIT SCHMORGEMUESE UND POLENTAGRATIN

Für 4 Portionen

1 Perlhuhn, küchenfertig, 1300 g ; Salz ; Pfeffer aus der Mühle ; 5 Essl. Olivenöl ; 150 Gramm Schalotten geschält ; 150 Gramm Karotten geschält ; 100 Gramm Sellerie geschält ; 100 Gramm Grüne Zucchini ; 100 Gramm Gelbe Zucchini ; 100 ml Portwein ; 100 ml Madeira ; 100 ml Rotwein ; 1 Rosmarienzweig

POLENTAGRATIN :

1 Liter Wasser ; 5 Gramm Salz ; 200 Gramm ; Maisgrieß ; 50 Gramm Kalte Butter ; 100 ml Sahne ; 50 Gramm Parmesan gerieben ; 50 Gramm Greyerzer Käse gerieben

Das Perlhuhn unter fließend kaltem Wasser waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Innen und außen gut mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einem Bräter erhitzen und das Perlhuhn erst auf den Keulen, dann auf der Brust anbraten. Nochmals wenden und auf die Flügel legen.

Den Rosmarienzweig zugeben und in den vorgeheizten Backofen schieben. Bei 190 C ca. 20 Minuten schmoren lassen.

Das Gemüse mit den Schalotten in kleine Würfel schneiden, nach 20 Minuten in den Bräter geben und mit Portwein, Madeira und Rotwein aufgießen. Weitere 20 Minuten bei 190 C schmoren lassen.

Für das Polentagratin, Wasser mit dem Salz aufkochen und den Maisgrieß einstreuen. 40 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Die kalte Butter einrühren.

Den Brei ca. 2cm dick auf ein Blech streichen. Kalt stellen. Die kalte Polenta in Rauten schneiden und in eine Gratinform legen. Die Sahne aufgießen und die Polenta mit Käse bestreuen. Die Polenta ca. 30 Minuten bei 180 C in den Backofen schieben und goldbraun überbacken.

Das Perlhuhn in 4 Teile tranchieren und anrichten, das Polentagratin dazugeben und mit den Schmorgemuesen und der Sauce servieren.

ERDBEER-RHABARBERSUPPE MIT CHAMPAGNER

300 Gramm Erdbeeren ; 3 Stangen Rhabarber ; 300 ml Trockenem Weißwein ; 1 Vanillestange, halbiert ; Etwas Orangenschale ; Zitronenschale ; 1/4 Zimt-Stange ; 1 Essl. Zucker ; 2 Orangen , Saft davon ; 300 ml Champagner

Den gewaschenen Rhabarber schälen und in ca. 3cm lange Stücke schneiden.

Die Rhabarberschalen mit Weißwein, Vanillestange, Orangen- und Zitronenschale, Zimt und Zucker ca. 10 Min. bei geringer Hitze köcheln lassen.

Den Rhabarberfond durch ein Sieb passieren und die Rhabarberstücke darin vorsichtig ca. 5 Min. köcheln lassen. Den Rhabarber herausnehmen und kalt stellen.

Zum Rhabarberfond nun 2/3 der Erdbeeren geben und mit dem Orangensaft auffüllen. Mit dem Mixstab fein pürieren und kalt stellen.

Die restlichen Erdbeeren in Scheiben schneiden. Zu der kalten Suppe nun den Champagner gießen.

Die eisgekühlte Suppe in tiefe Teller verteilen und mit Rhabarberstücke und Erdbeerscheiben garnieren.

Alle Rezepte von : Christian Henze aus Probstried im Allgäu - Restaurant Landhaus Henze

Rezepte von Doris-Katharina Hessler

GEMUESE-SCHAFSKAESE-SPIESSE MIT BASILIKUMSAUCE

Für 4 Portionen

200 g Schafskäse , 8 Cocktailtomaten, klein , 1 Zucchini ; 1 Aubergine ; 1 Zwiebel, rot ; 1 TL Thymian, frisch gehackt ; 1 TL Rosmarin, frisch gehackt ; 1 Knoblauchzehe ; 1 Bund Basilikum ; 1/4 l Schmand ; 1/4 l Olivenöl ; Salz ; Pfeffer, frisch gemahlen ; Holzspieße

Den Schafskäse, die Zucchini, die Aubergine und die Zwiebel in gleich große Stücke schneiden. Für die Marinade wird 1/8 l Olivenöl mit Thymian, Rosmarin und zerdrückter Knoblauchzehe gemischt und mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Die Gemüse und Käsestücke abwechselnd mit den Cocktailtomaten auf Holzspieße stecken. Anschließend für 15 Minuten in die Öl-Kräuter-Marinade legen.

Für die Sauce die Basilikumblätter zupfen und mit dem restlichen Olivenöl im Küchenmixer pürieren. Den Schmand dazumischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Nun die Spieße beidseitig je 1 Minute auf dem Grill rösten und sie anschließend mit der Basilikumsauce servieren.

LAUCH-PINIEN-QUICHE

QUELLE :ARD-BUFFET-Rezeptservice -v.Doris-Katharina Hessler -"Leckerer fürs Picknick"

Für 4 Portionen

200 g Mehl ; 150 g Butter ; in kleinen Würfeln ; 6 Eigelb ; 4 große Lauchstangen ; 2 Knoblauchzehen ; 250 g Ricotta (italienischer Frischkäse) ; 150 g Pinienkerne ; Pflanzenfett ; Zucker; Muskat ; Pfeffer ; Salz

Aus dem Mehl, den Butterwürfeln, einem Eigelb und jeweils einer Prise Salz und Zucker einen Teig kneten und ihn im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

Danach den Teig ausrollen und in eine runde, ausgebutterte Springform geben. Dabei einen Rand von ca. 2 cm nach oben stehen lassen.

Den Lauch waschen, in Ringe schneiden und in Pflanzenfett anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Danach die Pinienkerne ohne Fett in der Pfanne rösten.

Nun die Knoblauchzehen pressen und sie mit dem Ricotta und den restlichen 5 Eigelb mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die gebratenen Lauchringe und die Pinienkerne dazumischen.

Die Masse auf den Teig geben und ca. 20-25 Minuten bei 250 Grad im vorgeheizten Ofen backen.

Die Quiche kann warm oder kalt gegessen werden.

PUTENSPIESSCHEN IN ERDNUSS-CHILIBUTTER

Für 4 Portionen

200 g Putenbrust ; 100 g Erdnüsse ; 1 Chilischote, frisch, rot ; 50 g Ingwer, frisch ; 200 g Sojabohnen, frisch ; 1 Knoblauchzehe ; 1 Schalotte ; 1 Bund Koriander, frisch ; 1/2 l Geflügelbrühe ; 60 cl Sake (Reiswein) ; 3 Zwiebellauchstangen ; 50 g Butterwürfel, kalt ; Erdnussöl ; 5-Spice-Gewürz ; Chilipulver ; Salz ; Pfeffer, frisch gemahlen ; 4 Holzspieße

QUELLE : -ARD-BUFFET-Rezeptservice -Rezept von Doris-K.Hessler -"Scharfes und Pikantes"

Das Putenfleisch klein schneiden, aufspießen und mit etwas Salz, Pfeffer, Chilipulver und 5-Spice-Gewürz würzen.

Für die Sauce Chili, Ingwer, Knoblauch und Schalotte klein schneiden und in einem Topf mit Erdnussöl anschwitzen. Dann die Erdnüsse dazugeben und mitrösten.

Mit Brühe ablöschen. Den Reiswein und etwas gehackten Koriander hinzugeben. Alles um ein Drittel einkochen lassen und durch ein Sieb passieren.

Später die Sauce mit den Butterwürfeln und einem Teil des gehackten Korianders fertig stellen.

Den Zwiebellauch in Röllchen schneiden und mit den Sojabohnen in einer Pfanne mit Erdnussöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Unter die Sojabohnen noch etwas Koriander geben.

In einer Pfanne die Fleischspieße von beiden Seiten kurz anbraten und sie später mit der Erdnuss-Chilibuttersauce und den Sojabohnen anrichten.

ZANDER IM SPECKMANTEL

Für 4 Portionen

4 Zanderfilets, a 140 g ohne Haut und Gräten ; 4 EL Olivenöl ; 1 sm Liebstockelbund ; Salz ; Pfeffer, frisch gemahlen ; 1 Zitrone, unbehandelte, abgeriebene Schale davon ; 1 EL Thymianblättchen ; 1 EL Rosmarinnadeln ; 12 Scheiben Speck, durchwachsen, dünn geschnitten ; 200 g Linsen, braun, klein ; 50 g Möhren, fein gewürfelt ; 50 g Sellerieknolle, gewürfelt ; 90 g Schalotten, fein gewürfelt ; 5 EL Öl ; 250 ml Heller Geflügelfond ; 125 ml Rotwein ; 1 EL Majoranblättchen; gehackt ; 1 TL Pfeilwurzelmehl ersatzweise Speisestärke ; 3 EL Aceto balsamico ; 30 g Butter; kalt

QUELLE : -"Essen & Trinken" 10/97 -Jubilaeumsheft 25 Jahre -Meisterköche servieren

1. Zanderfilets mit einer Pinzette sorgfältig entgräten, mit Olivenöl einstreichen. Liebstockelblätter grob hacken. Zanderfilets leicht salzen, pfeffern und mit Liebstockel, Zitronenschale, Thymian und Rosmarin etwa 1 Tag abgedeckt marinieren.
2. Von den Fischfilets die Kräuter abstreifen, die Filets trockentupfen. Die Speckseheiben zwischen Klarsichtfolie leicht flach drücken. Dann jedes Fischfilet in je 3 Scheiben Speck einwickeln.
3. Die Linsen in kochendem Wasser in ca. 15 Minuten gar kochen, abgießen, abtropfen lassen. Möhren und Selleriewürfel in Salzwasser blanchieren, abtropfen lassen.
4. Für die Sauce 40 g Schalottenwürfel in 1 El Öl leicht andünsten. Den Geflügelfond und den Rotwein dazugiessen. Den Majoran dazugeben und die Sauce auf etwa 1/3 einkochen lassen. Mit dem in kaltem Wasser gelösten Pfeilwurzelmehl leicht binden. Beiseite stellen.
5. Die eingewickelten Fischfilets mit der Nahtseite nach unten in einer Pfanne mit 3 El Öl anbraten, danach wenden. Im auf 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten wiederum auf der Nahtseite des Specks in 5 Minuten fertiggaren.
6. Die restlichen Schalottenwürfel im restlichen Öl mit den Linsen andünsten, Möhren und Selleriewürfel dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Aceto balsamico ablöschen.
7. Die Sauce einmal aufkochen lassen und die kalte Butter nach und nach einrühren.
8. Zum Anrichten das Linsengemüse auf die Teller verteilen, die Fischfilets in Scheiben schneiden und draufsetzen und mit der Sauce umgießen.

Zubereitungszeit 1 Stunde (plus Marinierzeit)

Pro Portion 41 g Eiweiß, 53 g Fett ,28 g Kohlehydrate = 768kcal(3217kJ)

JAKOBSMUSCHELN AUF ASIATISCHE ART

Für 4 Portionen

12 Jakobsmuscheln, frisch, das Fleisch davon ; 150 g Frühlingszwiebeln ; 2 sm Chilischoten, rot ; 1 Bund Koriandergrün ; 20 g Ingwerwurzel, frisch, fein gehackt ; 2 Knoblauchzehen, fein gehackt ; Salz ; Pfeffer; (a. d. Mühle) ; 50 ml Austernsauce ; 250 g Glasnudeln ; Öl; zum Ausbacken ; 15 g Kümmelsaat, schwarz ; 1 EL Sesamöl ; 50 ml Rotwein ; 200 ml Heller Geflügelfond ; 1/2 TL Pfeilwurzelmehl ersatzweise Speisestärke ; 20 g Butter; (kalt) ; 250 g Mangobohnensprossen ;3 EL Erdnussöl

QUELLE : -"Essen & Trinken" 10/97 -Jubilaeumsheft 25 Jahre -Meisterköche servieren

Die Jakobsmuscheln mit einem Geschirrtuch sehr gut trockentupfen. Durch die grobe Scheibe des Fleischwols drehen. Die Frühlingszwiebeln putzen. Das Weiße und das Hellgrüne in sehr feine Ringe schneiden.

Das Dunkelgrüne aufbewahren. Chilischoten halbieren, entkernen, in feine Würfel schneiden. Korianderblätter grob hacken. Das Jakobsmuschelfleisch mit Frühlingszwiebeln, Chiliwürfeln, Koriandergrün, Ingwer und dem Knoblauch vermischen, mit Salz, Pfeffer und 40 ml Austernsauce würzen. Die Masse abgedeckt kalt stellen.

Die Glasnudeln auseinander zupfen und mit einer Schere in etwa 1 cm lange Stücke schneiden.

Das Öl zum Ausbacken auf ca. 180 Grad erhitzen.

Für die Sauce die Kümmelsaat im Sesamöl anrösten. Mit dem Rotwein und dem Geflügelfond ablöschen und auf 100 ml einkochen lassen. Die restliche Austernsauce einrühren und mit dem in wenig kaltem Wasser gelösten Pfeilwurzelmehl leicht binden. Unmittelbar vor dem Servieren die kalte Butter in die heiße Sauce einrühren.

Aus der Jakobsmuschelmasse mit Hilfe eines Loeffels 8 gleich große Kugeln formen. Vorsichtig in den Glasnudelstücken wälzen und leicht andrücken. Die Bällchen in dem heißen Öl portionsweise 3 Minuten ausbacken.

(Nicht mehr als 2 Kugeln gleichzeitig; Vorsicht beim Einlegen, es spritzt etwas!) Die Kugeln mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Geschirrtüchern abtropfen lassen.

Die Mungobohnensprossen waschen, gut abtropfen lassen und im Erdnussöl portionsweise (am besten in einem Wok) kurz braten. Das Dunkelgrüne der Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse auf Tellern anrichten, die ausgebackenen Jakobsmuschelkugeln draufsetzen, mit der Sauce servieren.

Zubereitungszeit : 1 Stunde, 30 Minuten

Pro Portion 550 kcal (2428kJ)

Rezepte von Vincent Klink

BODENSEEFELCHEN MIT HASELNUESSEN

Für 4 Portionen

4 Bodenseefelchen ; 120 g Haselnüsse, grob geschnitten ; 30 g Butter ; 1 Zitrone, Saft davon ; Salz ; Pfeffer

Die geschuppten und ausgenommen Fische mit dem Zitronensaft beträufeln, pfeffern und salzen und in heißer Butter knusprig braten. Die Kunst ist, das Felchen von beiden Seiten sehr kross anzubraten, dann aber sofort die Hitze drosseln, damit das zarte Fleisch nicht strohig wird. Auf einer Platte anrichten.

Die Haselnüsse mit den gehackten Schalotten und etwas Butter in die Pfanne geben und bei großem Feuer andunkeln lassen, leicht pfeffern und salzen und über die Fische geben.

Felchen gelten als sehr empfindliche, im Fleisch weiche Fische. Sie sollten nur sehr frisch verarbeitet werden, damit sie ihre Festigkeit noch haben.

Felchen werden im bayerischen Renken und in Norddeutschland Maraenen genannt.

GOLDBRASSE MIT RASAL HANOUT

Für 4 Portionen

**2 Goldbrassen , ca. 700g ; 2 Frühlingszwiebeln mit Grün ; 1 EL Butter , zum Braten ;
2 EL Noilly Prat oder trockener Martini ; 1 TL Rasal Hanout ; 2 EL Kalte
Butterflocken für die Sauce ; Salz**

Rasal Hanout ist ein marokkanisches Mischgewürz, das in einschlägigen Läden fertig zu kaufen ist.

Brassen ausnehmen, schuppen, waschen und filieren. Mit Küchenkrepp trocknen und in Butter 3 Minuten von beiden Seiten anbraten. Die Hautseite ist oben und wird nach dem wenden mit einer Palette nach unten gedrückt, da sich durch Spannung das Fischfilet nach oben wölbt, und so nur die äußeren Ränder gebraten würden. Wenn die Hautseite unten brät, erhöht man die Hitze um dem Fisch eine Kruste zu geben. Das dauert ungefähr 4 Minuten.

Die Fischfilets aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Die Pfanne ausreiben und mit der Butter die in kleine Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln andünsten. Mit Noilly Prat ablöschen, das Rasal H...nout hineingeben. Unter starkem Kochen die Butterflocken mit dem Schneebesen unterquirlen. Solange bei großem Feuer rühren, bis die Sauce die richtige Konsistenz hat.

Die Fischfilet im Ofen wieder aufheizen, dann anrichten und die Sauce daruebernappieren.

Zu diesem Gericht harmoniert Paprikagemüse sehr gut und statt Salzkartoffeln kann auch Baguettebrot gereicht werden.

LOTTE MIT OLIVENSAUCE

Für 4 Portionen

500 g Lotte (Seeteufel), enthäutet ; 1 EL Olivenöl ; 2 EL Schwarze Oliven ; 1 Schalotte ; 1 EL Butter ; 2 EL Weißwein ; 1 Knoblauchzehe

Lotte in eineinhalb Zentimeter starke Scheiben schneiden und in der Pfanne von beiden Seiten jeweils 2 Minuten mit Olivenöl und einer ganzen, zerdrückten Knoblauchzehe 2 Minuten braten.

Warmstellen. Das Fett aus der Pfanne reiben und mit etwas Butter die Schalotten mit den Oliven anschwitzen. Mit dem Wein ablöschen, um die Hälfte reduzieren, vom Feuer nehmen und die Butter mit einem Schneebesen einarbeiten.

Anrichten.

Kommt es zu zeitlichen Verzögerungen, so kann die Sauce nochmals vorsichtig erwärmt werden, allerdings nur unter dauerndem rühren mit dem Schneebesen.

LECKERES FUERS PICKNICK

Für 4 Portionen

4 Paprika, verschiedenfarbig ; 1 Zucchini ; 1 Zwiebel, grob gewürfelt ; 1/4 l Gemüsebrühe ; 1 TL Oregano ; 1/8 l Olivenöl, zum Einlegen , Qualität "Extra Vergine" ; Pfeffer, grob ; Salz ; 3 Marmeladengläser

Die Paprika von den Kernen befreien und in pfenniggroße Stücke schneiden.

In einer Pfanne mit wenig Olivenöl braun rösten. Nun die Zwiebel und die Zucchini grob würfeln. Zuerst die Zwiebeln in die Pfanne geben. Sind diese braun, kommen die Zucchiniwürfel dazu. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und den Oregano zugeben.

Alles so lange reduzieren, bis die Brühe völlig verkocht ist.

Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Nun den 1/8 l Olivenöl in die Pfanne gießen und alles noch mal aufkochen.

Die Marmeladengläser heiß ausspülen und das Gemüse heiß einfüllen. Die Gläser dicht verschließen und abkühlen lassen.

Im Kühlschrank kann man die Gläser bis zu 8 Wochen aufbewahren.

HIRSCHRUECKENMEDAILLON MIT DOERRPFLAUMEN UND PINIENKERNEN

Für 2 Portionen

2 Hirschrückenfilets, a 170 g ; 4 Scheiben Schweinebauch, geraucht ; 3 Dörrpflaumen ; 1 Prise Nelken ; 1 Prise Piment ; 1/4 l Rotwein ; 1 TL Walnüsse, geröstet ; 1 TL Pinienkerne ; 1 TL Rosmarinnadeln ; 1/2 TL Pfeilwurzelmehl mit etwas Wasser vermischt ; 3 EL Butter ; Pfeffer ; Salz ; Bindfaden

Die Dörrpflaumen in Rotwein über Nacht einweichen. Rosmarin fein wiegen. Nüsse und Pinienkerne grob hacken und in einer Pfanne anrösten. Die eingeweichten Pflaumen fein hacken und zu den Nüssen geben. Ebenso den feingewiegten Rosmarin und die Gewürze. Das Ganze pfeffern und gut miteinander vermischen.

Die Filetstücke in der Mitte einschneiden und mit einem Messer rundum eine Tasche freischneiden. Etwa einen Teelöffel Pflaumenfüllung hineinschieben und die Fleischränder zusammendrücken. Die Medaillons mit einem oder zwei Scheiben Schweinebauch umwickeln und alles mit Küchen-bindfaden fixieren. In Butter langsam von beiden Seiten jeweils 5 Minuten braten.

Den Bratensatz mit dem Rotwein, in den die Pflaumen eingelegt waren, ablöschen, etwas reduzieren, mit etwas Pfeilwurzelmehl und einigen Butterflocken binden.

MARILLENKNOEDEL NACH VINCENT KLINK

Für 2 Portionen

200 g Aprikosen, ungeschwefelt, getrocknet ; 60 g Butter ; 80 g Puderzucker ; 4 Eigelb ; 1 kg Quark ; 200 g Weckmehl vom Hefezopf ; 3 EL Mondamin ; 3 EL Rum ; 2 Vanilleschoten ; 1 Zitrone, geriebene Schale ; 1 Prise Salz

Marillenknoedel (Aprikosenknoedel) bestehen zu einem Grossteil aus Quark. Man könnte sich überlegen, bei einem Bauern frische Milch zu holen und bei der Quarkherstellung selbst Hand an zu legen. Es geht ganz einfach, die Milch wird zum Säuern an einen warmen Ort gestellt. Sie wird nach zwei Tagen dick und man gibt sie dann auf ein Sieb, das mit einem Tuch ausgelegt wurde. Darauf lässt man den Quark abtropfen. Für die Marillenknoedel muss er nochmals kräftig mit einem Küchenhandtuch ausgedrückt werden. Übrigens wurde die Molke in früheren Zeiten zum Putzen von Messing und Kupfer verwandt. Auch ist es sehr zu empfehlen, die reichlichen Minerale der Molke zu nutzen und mit Zitronensaft vermischt zu einem frischenden Getränk zu verarbeiten.

Karamellisiertes Weckmehl: Am Besten ist getrockneter Hefezopf, den man beim Bäcker zerreiben lässt. Zehn Esslöffel Brösel mit drei Esslöffel Puderzucker in eine Pfanne geben und auf großem Feuer solange wenden, bis der Zucker karamellisiert und die Brösel dunkel werden. Die Brösel sind in einer luftdichten Dose ohne weiteres vier Wochen zu lagern. In den Kessel des Rührgeräts gibt man: Butter mit Puderzucker und 3/4 des Eigelb

Alles wird gut schaumig geschlagen. Der Quark muss wirklich fest ausgedrückt werden und bereits bröselige Konsistenz haben. Das Mondamin mit dem Rum anrühren und mit dem Weckmehl, der Zitronenschale, der Vanille und dem Quark zur schaumig gerührten Masse geben und alles miteinander gut durchkneten.

Die Marillen werden mit etwas Teig umgeben und zu runden Kugeln geformt. In Zuckerwasser zehn Minuten pochieren und mit karamellisiertem Weckmehl bestreuen.

Da Marillenknoedel ein gutes Wintergericht sind kann man, wenn kein Kompott vorhanden ist, auch Dörraprikosen verwenden; man achte aber auf ungeschwefelte Ware.

Was auf eine Notlösung schließen lässt hat raffinierten Geschmack, und entspricht dem Willen innerhalb der Saison auf die jeweilig verfügbaren Produkte einzugehen.

Die getrockneten Marillen werden in Süßwein aufgekocht und drei Tage eingelegt. Sie quellen auf und entwickeln einen intensiveren Geschmack als frische Aprikosen, man muss sich aber beste Qualität besorgen die ungeschwefelt ist.

Für die Aprikosensauce kocht man die getrockneten Aprikosen in Weißwein weich und mixt sie zu einer sämigen Sauce. Nimmt man eingedünstete Aprikosen, so treibt man sie durch den Mixer und passiert die Sauce von Hautresten. Je nach Belieben wird das Aprikosenpüree gezuckert und dann mit den aufgeweichten Marillen zu einem Kompott vermischt.

Rezepte von Johann Lafer

KARTOFFEL - GRATIN NACH JOHANN LAFER

1 Knoblauchzehe; Butter für die Form; Salz ; Muskatnuss, gerieben ; 150 Gramm Sahne ; 150 Milliliter Milch ; 400 Gramm Kartoffeln ; 100 Gramm Emmentaler, gerieben ; 3 Esslöffel Butter; (2)

Feuerfeste Form mit Knoblauch ausreiben und mit Butter einfetten. Sahne und Milch mit Salz und geriebenem Muskat aufkochen.

Geschälte in dünne Scheiben geschnittene Kartoffeln in die Form schichten. Mit der Sahnemilch übergießen.

Mit geriebenem Emmentaler und Flocken von der Butter (2) überstreuen. Bei 200 Grad im Ofen etwa 30 Minuten backen.

GEFUELLTE KALBFLEISCHROELLCHEN MIT EMMENTALER UND SALBEI

8 Kalbsschnitzel, a 80 g ; 1 Teelöffel Öl ; Salz ; Pfeffer aus der Mühle ; 2 Esslöffel Butter ; 80 Gramm Schalottenwürfel ; 150 Gramm Champignons ; 100 Gramm Schinkenwürfel ; 1 Teelöffel Salbei, geschnitten ; Salz ; Pfeffer ; 4 Emmentalerstäbchen 6 cm lang, 1 cm dick ; 4 Salbeiblätter, ganz ; 3 Esslöffel Olivenöl ; 1 Teelöffel Fenchelsamen ; 1 Teelöffel Chili, gemahlen

Die Kalbsschnitzel zwischen zwei Klarsichtfolien, welche vorher mit Öl eingepinselt wurden, dünn ausklopfen, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalottenwürfel darin anschwitzen, Champignon- und Schinkenwürfel begeben und mitbraten.

Zum Schluss den geschnittenen Salbei dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Champignon-Schinken-Masse auf die vier ausgeklopften Schnitzel verteilen, etwas glattstreichen, Emmentalerstäbchen und ein Salbeiblatt darauf legen und wie eine Roulade zusammenrollen. Mit zwei Zahnstochern feststecken und mit Olivenöl, Fenchelsamen und gemahlenem Chili marinieren.

Anschließend auf den heißen Grill geben und die Kalbfleischröllchen ca. 6-7 Minuten grillen.

JOHANN LAFERS EXOTISCHER OBSTSALAT

1 Ananas ; 1 Mango ; 1/2 Physalis ; 1 Papaya ; 1 Karambola ; 50 Gramm Paprika, rot, gewürfelt ; 50 Gramm Paprika, gruen, gewürfelt ; 100 Gramm Pekannüße, geröstet ; 1 Chilischote, rot, gewürfelt ; 1 Esslöffel Zucker ; Salz ; 3 Esslöffel Zitronensaft ; 6 Esslöffel Sesamöl ; 3 Knoblauchzehen ; 150 Milliliter Öl ; 10 Minzeblättchen

Die Ananas halbieren, das Fruchtfleisch herauslösen, den Strunk entfernen und in Scheiben schneiden. Die übrigen Früchte in mundgerechte Stücke schneiden. Paprikawürfel rot und gruen, Pekannüsse, gewürfelte Chilischote, Zucker, Salz, Zitronensaft und Sesamöl dazugeben. Das Ganze nun 1/2 Stunde marinieren lassen.

In der Zwischenzeit den Knoblauch schälen, feinhacken und in Öl goldbraun ausbacken.

Zum Schluss den frittierten Knoblauch und die feingeschnittenen Minzeblättchen unterrühren und servieren.

JOHANN LAFERS KOKOSTORTE MIT EINEM HAUCH VON EXOTIK

FUER DEN BODEN:

300 Gramm Blätterteig ; 50 Gramm Puderzucker

FUER DIE KOKOSCREME :

200 Milliliter Sahne; 200 Milliliter Kokosmark ; 100 Gramm Zucker ; 6 Eigelb ; 6 Blattgelatine ; 200 Milliliter Kokoslikör ; 1 Zitrone, Saft davon ; 50 Gramm Kokosflocken ; 200 Gramm Sahne, geschlagen ; 2 Mango, in Spalten geschnitten; Puderzucker zum Bestreuen

Den Blätterteig ca. 3mm dünn ausrollen, auf ein Blech legen, mit einer Gabel einstechen, mit einem Backofengitter beschweren. Das Ganze bei 230 Grad C ausbacken (ca. 15-20 Minuten).

Aus dem Blätterteig einen Kreis von 26cm Durchmesser ausstechen, mit Puderzucker etw. bestreuen und dann im Backofengrill bei 230 Grad C karamellisieren.

Kokoscreme:

Sahne mit dem Kokosmark und dem Zucker aufkochen. Zu den Eigelben geben und alles so lange dick abrühren, bis eine Bindung entsteht. Das Ganze durch ein feines Sieb passieren. Dazu die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine und den Kokoslikör unterrühren und abkühlen lassen. Anschließend die geschlagene Sahne unterheben.

Die fertige Creme auf den karamellisiertem Blätterteig geben, der mit einer Springform umrandet ist. Wenn die Kokosmasse leicht anzieht, mit dem Mangospalten ausgarnieren.

Für etwa 2 Stunden kühl stellen. Aus dem Tortenring entfernen und fertig.

JOHANN LAFERS TIRAMISUTORTE

FUER DEN MUERBETEIG :

150 Gramm Butter, zimmerwarm ; 75 Gramm Puderzucker ; 1 Eigelb ; 1 Prise Salz ; 1 Orange, Schale davon ; 1 Zitrone, Schale davon ; 225 Gramm Mehl ; Mehl für die Arbeitsfläche

DUNKLER HASELNUSSBISKUIT :

6 Eigelb ; 150 Gramm Zucker (1) ; 6 Eiweiß ; 40 Gramm Zucker (2) ; 40 Gramm Mehl ; 40 Gramm Stärke ; 30 Gramm Kakaopulver ; 75 Gramm Haselnüsse ; Butter für die Form ; Mehl zu Bestäuben

FUER DIE FUELLUNG :

1 Ei ; 2 Eigelb ; 125 Gramm Puderzucker ; 1 Orange, Saft davon ; 1/2 Orange, Schale davon ; 3 Blattgelatine ; 40 Zentiliter Amarettolikör ; 200 Gramm Mascarpone ; 150 Gramm Sahne, geschlagen ; 40 Gramm Erdbeerkonfitüre ; 2 Tasse (250ml) Espresso, vermischt mit 40 Gramm Puderzucker ; 30 Gramm Kakao

Mürbeteig:

Der Mürbteigboden dient als Stütze für die Torte. Die Butter mit dem Puderzucker, dem Eigelb und einer Prise Salz leicht verrühren. Die Orangen und die Zitronenschale dazugeben. Das Mehl darauf sieben und alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie wickeln und mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3mm dick ausrollen. Den Springformboden ausfetten, den Teig drauflegen. mit dem Springformrand ausstechen. Den Boden mit einer Gabel einstechen und im Ofen bei 220 Grad C backen, herausnehmen und auskühlen lassen.

Dunkler Haselnussbiskuitboden:

Die Eigelbe mit 40g Zucker schaumig schlagen. Das Eiweiß ebenfalls mit 40g Zucker schaumig schlagen. Mehl mit Stärke, Kakaopulver und den Haselnüssen mischen. 1/3 des Eiweiß in die Eigelbmasse unterrühren. Das Mehl-Haselnuss-Gemisch und den Rest vom dem Eischnee unterheben.

In eine mit Butter ausgepinselte und mit Mehl bestäubte Springform füllen und bei 200 Grad C im vorgeheizten Ofen 20-25 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen und aus der Form nehmen.

Die Füllung/Creme :

Das Ei mit den Eigelben und dem Puderzucker über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Saft von einer Orange und dem Abrieb von 1/2 Orange begeben. Die Gelatine, die in kaltem Wasser eingeweicht wurde begeben und das Ganze auf Eis stellen, bis die Masse leicht abgekühlt ist.

Den Amaretto und die Mascarponecreme einrühren und die geschlagene Sahne unterheben. Den gebackenen, ausgekühlten Mürbeteigboden mit Erdbeermarmelade dünn bestreichen.

Den Haselnussbiskuitboden waagrecht in zwei teile schneiden.(Wenn der Tortenboden einen Tag früher gebacken wird, lässt er sich besser schneiden.) Den ersten Teil vom Haselnussbiskuit auf den Mürbeteig setzen, mit einem Tortenring umstellen und den Boden mit einem Teil der Espresso-Puderzucker-Mischung tränken. Die Hälfte der Mascarponefüllung einfüllen, den zweiten Haselnussboden, der mit dem Rest der Espresso-Puderzucker-Mischung getränkt wurde, draufsetzen und den Rest der Masse einfüllen.

Das Ganze für 2-3 Stunden kalt stellen. Anschließend den Tortenring mit einem Messer vorsichtig lösen und den Ring abziehen. Die Torte dick mit Kakao bestreuen und Servieren.

QUARK-APRIKOSEN-KNOEDEL MIT ERDBEEREN UND GRAND-MARNIERSABAYON

FUER DEN KNOEDELTEIG :

30 Gramm Butter ; 30 Gramm Zucker ; 1 Ei ; 1 Eigelb ; 100 Gramm Weißbrot ; 1/2 ; Orange, Schale davon ; 1 Zitrone, Schale davon ; 1 Packung Vanillezucker ; 60 Gramm Aprikosen, getrocknet ; 480 Gramm Quark, in einem Küchentuch ausgedrückt ; 100 Gramm Butter ; 170 Gramm Semmelbrösel ; 50 Gramm Zucker, braun ; 1 Zitrone, Schale davon ; 1 Prise Zimt ; Puderzucker zum Bestreuen

DIE MARINIERTEN ERDBEEREN :

350 Gramm Erdbeeren ; 50 Gramm Puderzucker ; 40 Zentiliter Orangenlikör

DAS GRAND-MARNIER-SABAYON :

0,2 Liter (möglichst frischer) Orangensaft ; 60 Gramm Zucker ; 1/2 Orange, Schale davon ; 4 Eigelb

KNOEDELTEIG :

Butter und Zucker schaumig schlagen Ei und Eigelb dazugeben und ebenfalls mitschlagen. Weißbrot vom Vortag, ohne Rinde in ganz kleine schneiden Würfel und dazugeben. Vanillezucker, getrocknete Aprikosen, die in ganz kleine Würfel schneiden und dazugeben. Abgerieben Orangen und Zitronenschalen beigegeben. alles gut verrühren und den Teig für eine 1/2 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Dann daraus kleine Knödel formen und in leicht köchelndem Salzwasser für ca. 10-15 Minuten garziehen lassen.

Butter zerlaufen lassen, Brösel und braunen Zucker darin rösten, abgeriebene Zitronenschale und die Messerspitze Zimt zugeben. Knödel aus dem Wasser nehmen. gut abtropfen lassen, in den Brösel wälzen und mit Puderzucker bestreuen.

Marinierte Erdbeeren:

Die Erdbeeren waschen, putzen, halbieren und mit dem Puderzucker und dem Orangenlikör marinieren, Diese dann dekorativ mit den Knödeln auf einem großen Teller anrichten.

Orangenlikörsabayon :

Den Orangensaft mit dem Zucker, Orangenschale und dem Eigelb in einen Topf geben. Alles gut verrühren und diese dann in einem heißen Wasserbad über Dampf langsam aufschlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Zum Schluss den Orangenlikör darunter schlagen und dann zu den Knödel servieren.

RAEUCHERLACHS UND LACHSTATAR IM ROESTI MIT SALATEN

400 Gramm Kartoffeln , 10 Esslöffel Öl ; 1 Prise Salz ; Pfeffer aus der Mühle

FUER DAS LACHSTATAR :

200 Gramm Lachsfilet ; 1 Schalotte ; 1/2 Teelöffel Koriander, feingemahlen ; 1 Teelöffel Dill, gehackt ; 4 Esslöffel Olivenöl ; 1 Prise Salz ; Pfeffer aus der Mühle ; 1/2 Zitrone(Saft) ; 200 Gramm Räucherlachs in Scheiben ; 100 Gramm verschiedene Salate ; 2 Avocados ; 4 Esslöffel Walnussöl ; 3 Esslöffel Balsamico-Essig ; 1 Prise Salz ; Pfeffer aus der Mühle ; 1 Prise Zucker

FUER DIE DILLCREME :

3 Esslöffel Creme fraiche ; 1/2 Zitrone(Saft) ; einige Dillsträußchen; etwas Kaviar

- 1. Kartoffeln waschen, schälen, in dünne Scheiben schneiden, dann in streichholzdicke Stifte.**
 - 2. Öl in 4 kleinen Pfannen verteilen, erhitzen, Kartoffelstäbchen darin flachdrücken, von beiden Seiten goldgelb braten, salzen, pfeffern.**
 - 3. Lachsfilet in ganz feine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben, restliche Zutaten begeben, gut vermengen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.**
 - 4. Rösti aus der Pfanne nehmen, zum Abtropfen auf Küchenpapier legen, mit dem Papier wieder zurück in die Pfanne legen.**
 - 5. Nun je zwei Scheiben Räucherlachs auf den Rösti ausbreiten, Lachstatar darauf verteilen.**
 - 6. Die 4 Pfannen mit Inhalt nochmals kurz auf der Herdplatte erhitzen, da Rösti sich in kaltem Zustand nicht biegen lassen, Rösti vorsichtig zusammenrollen, aus jeder Rolle zwei Teile schneiden.**
 - 7. Salate putzen und waschen, Avocados schälen und in Spalten schneiden, mit Walnussöl und Balsamico-Essig, Salz, Pfeffer und Zucker marinieren, dekorativ mit den Rösti auf Tellern anrichten.**
 - 8. Alle Zutaten für das Dressing in eine Schüssel geben, gut glatt rühren.**
 - 9. Auf je eine Röstihälfte einen Teelöffel Dillcreme geben, mit frischem Dill und eventuell etwas Kaviar garnieren.**
-

Geflügelleberpralinen im Kürbiskern,-Pumpernickel, Sesammantel auf Gewürztraminergelee

250 Gramm Geflügelleber ; 20 Gramm Butter; zum Braten ; 30 Zentiliter Portwein, rot ; 1 Esslöffel Schalottenwürfel ; 250 Gramm Butter ; 100 Milliliter Sahne ; Salz ; Pfeffer ; Pökelsalz ; 200 Gramm Kürbiskerne ; Salz ; Pumpernickel, gehackt ; 200 Gramm Sesam, weiß u. schwarz

GEWUERZTRAMINERGELEE :

1/2 Liter Gewürztraminer ; 7 Blattgelatine ; 2 Esslöffel Rotweinessig

Die Leber in Butter anbraten, die Schalottenwürfel beifügen und das Ganze kurz braten lassen. Mit dem Portwein ablöschen, und ein wenig einkochen.

Die Butter weich werden lassen und die Sahne erhitzen. Diese drei Zutaten mit einem Mixer pürieren und mit Salz, Pfeffer und Pökelsalz (damit es eine schöne rosa Farbe erhält) würzen.

Nun in eine flache Form gießen und erkalten lassen. Die Kürbiskerne ohne Fett rösten, salzen und fein hacken. Mit einem Eisportionierer aus der Lebermasse kleine Kugeln ausstechen und in den Kürbiskernen, dem gehacktem Pumpernickel, und schwarzen und weißem Sesam wälzen.

ewürztraminergelee :

Den Traminer mit dem Essig aufkochen, und die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine begeben.

Rezepte von Heinz Winkler

Alle Rezepte wurden der Broschüre "Siemens Elektrogeräte GmbH - Rezepte für Liebhaber - Edition Heinz Winkler Nr. 1" entnommen

LAUWARMES LACHSCARPACCIO

Für 4 Portionen

1 Teel. Basilikum, feingeschnitten ; 1 Essl. Tomatenwürfel, kleingeschnitten ; 100 ml Olivenöl ; 1 Zitrone, Saft davon ; Salz ; 30 Gramm Butter ; 50 Gramm Kastenweißbrot ; 400 Gramm Wildlachsfilet ; 1 Teel. Butter

In einer Schüssel Zitronensaft, Olivenöl und Salz kräftig verrühren. Basilikum und Tomatenwürfel unterziehen. Tomaten blanchieren, abziehen und in kleine Würfel schneiden. Das Weißbrot entrinden, in dünne Scheiben schneiden und Kleinwürfeln . In heißer Butter goldbraun backen. Auf ein Küchentrepp legen.

Den Lachs in hauchdünne Scheiben schneiden. Vier Teller mit weicher Butter bestreichen, die Lachsscheiben darauf verteilen und unter dem Großflächengrill - einschubhöhe 4 - Stufe 1 ca. 4-5 Minuten kurz dünsten. Der Lachs sollte innen noch ein wenig roh sein. Herausnehmen und mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen. Tomaten-Basilikum-Vinaigrette über dem Lachs verteilen und die Weißbrotwürfel darueber streuen.

Eine oft gehörte Empfehlung behagt mir nicht: Fisch oder Rinderfilet anfrieren lassen und dann mit der Aufschnittmaschine schneiden, Ich finde, dass Fisch oder Fleisch dadurch leicht wässrig werden können. Daher empfehle ich: frisch aufschneiden und flach klopfen.

CASSOULET VOM SPARGEL MIT MORCHELN UND KREBSEN

Für 4 Portionen

SPARGEL

600 Gramm Weißer Spargel ; 1/2 Zitrone, Saft davon ; Salz ; 1 Prise Zucker ; 1 Scheibe Weißbrot ;

MORCHELN

200 Gramm Morcheln, frisch ; 100 Gramm Butter ; 5 Essl. Geflügelfond - je nach Feuchtigkeit der Morcheln ; Salz ; 16 Krebschwänze ; Kerbel, gehackt

Den Spargel gründlich schälen. In einem großen Topf ca. 2 l Wasser mit dem Zitronensaft, Salz, dem Zucker bei Stufe 9 zum Kochen bringen. Den Spargel in das Wasser legen und je nach Stärke der Stangen 8-10 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Spargel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, auf ein Tuch legen und gut abtropfen lassen. Dann in ca. 4 cm lange Stücke schneiden.

Von den Morcheln die Stängel abschneiden. Die Morcheln gründlich, aber schnell im Wasser waschen, damit sie sich nicht voll saugen, gut abtrocknen. In einem Topf die Butter mit dem Geflügelfond erhitzen, die Morcheln zugeben und 2 - 3 Minuten leicht dämpfen. Mit einem Schaumlöffel die Morcheln herausnehmen. Den Morchelfond vorsichtig in eine kleine Sauteuse umschütten. Dann im Mixer stark aufschlagen und eventuell noch mit Salz abschmecken.

Die Krebse in Salzwasser ca. 3 Minuten kochen und anschließend aus der Schale brechen. Die Morcheln und den Spargel auf Tellern anrichten, die Krebse draufgeben und mit der Sauce umgießen.

Mit Croutons und gehacktem Kerbel bestreuen.

In das Kochwasser für den Spargel gebe ich grundsätzlich 1 - 2 Scheiben Weißbrot. Für den Fall, dass Bitterstoffe vorhanden sind, saugen sie diese auf. Völlig verkehrt ist es, Spargel zögerlich ziehen zu lassen. Er muss im sprudelnd kochenden Wasser garen, sonst wird er gummiartig.

LAMMRUECKEN IN PAPRIKAKRUSTE

Für 4 Portionen

LAMMRUECKEN

2 Lammrücken a 400 g ; Trüffelöl ; Olivenöl ; Salz ; Pfeffer aus der Mühle

KRUSTENMASSE

100 Gramm Butter ; 100 Gramm Paprika, rot, grün und gelb, klein gewürfelt ; 1 Eigelb ; 1 Essl. Lammfond ; 100 Gramm Weißbrot, gerieben ; Verschiedene Kräuter

BRAUNER LAMMFOND

1 Kilo Lammknochen, vom Metzger hacken lassen ; Öl, zum Anbraten ; 2 Essl. Tomatenmark ; 1 Zwiebel ; 1 Staudensellerie, 2 Tomaten ; 4 Petersilienstängel ; 1 Rosmarin, 2 Lorbeerblätter ; 10 Gramm Pfefferkörner, weiß ; 30 Gramm Butter ; 100 ml Weißwein ; 2 Liter Wasser ; Salz

Lammrücken von Sehnen befreien. Lammrücken mit Trüffelöl, Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren. Den Lammrücken kurz scharf anbraten, erkalten lassen. Den ganzen Paprika unter dem heißen Grill für 1-2 Minuten auf der Einschubhöhe 4 in den Backofen geben, bis sich die Haut pellet. Dadurch lässt sich die Haut leicht abziehen. In kleine Würfel schneiden. Alle weiteren Zutaten für die Krustenmasse gut vermischen und kalt stellen, bis die Masse leicht anzieht.

Den angebratenen Lammrücken mit der Masse bestreichen und im Backofen für 8 Minuten bei 180 Grad C mit 3-D-Heissluft garen. Zum Schluss die Kruste auf den Lammrücken streichen und unter dem Grill gratinieren.

Das Öl in der Profipfanne heiß werden lassen. Knochen zugeben und im heißen Backrohr bei 240 Grad C mit 3-D-Heissluft ca. 10 Minuten Farbe nehmen lassen. Tomatenmark zugeben, Farbe nehmen lassen.

Die gewürfelten Tomaten, Gewürze und Kräuter zufügen, leicht salzen. Butter untermischen und bei reduzierter Hitze weitere 15 Minuten im Ofen lassen. Öfter umrühren und den Belag vom Boden schaben, damit alles eine dunkle Farbe bekommt, ohne zu verbrennen. Mit Weißwein und Madeira ablöschen und völlig auskühlen lassen. Das ist wichtig, weil der Fond sonst nicht kalt wird. Mit dem kalten Wasser aufgießen und zum Kochen bringen.

In einen Topf umfüllen und bei Stufe 5 oder mit dem Sensor bei 80-90 Grad C ca. 3 Stunden auf dem Herd ganz langsam köcheln lassen.

Zwischendurch immer wieder abschäumen. Am Ende der Kochzeit mit Salz abschmecken, durch ein Sieb abgießen, abkühlen lassen und portionsweise frostet.

Fertigstellung: Ca. 0,5 l des Lammfonds um 1/3 einkochen, mit ca. 80 g Butter verkochen und mit dem Stabmixer aufschlagen. Die geschnittenen Kräuter zugeben.

Nehmen Sie das gebratene Stück Fleisch aus der Pfanne und lassen Sie es wenige

Minuten auf einem Gitter ruhen. Dadurch zirkuliert der Fleischsaft, und somit bleibt das Fleisch wesentlich saftiger.

CREME BRULEE MIT FRISCHEN ERDBEEREN

Für 4 Portionen

1 Liter Creme double ; 140 Gramm Zucker ; 4 Vanillestangen ; 2 Eier ; 3 Eigelb

Creme double bei Stufe 8 oder mit dem Sensor bei 60-70 Grad C erwärmen, Vanillestangen der Länge nach aufschneiden und dazugeben. Kurze Zeit ziehen lassen. Zucker, Eier und Eigelb mit einem Schneebesen gut vermischen, erwärmte Creme double einrühren und gut eine halbe Stunde ziehen lassen. Nun alles durch ein Sieb schütten, das Mark der Vanillestangen herausschaben und zu der Masse geben.

Flache Förmchen ca. 3 Zentimeter hoch damit füllen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Einschubhöhe mit 3-D-Heissluft, 90 Grad C, ca. 45 Minuten garen, herausnehmen und ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren mit braunem Zucker bestreuen und auf der Einschubhöhe 4 für 3 - 5 Minuten unter den Großflächengrill stellen, bis eine goldbraune Kruste entsteht.

Bei Zimmertemperatur servieren, da kommt der Vanillegeschmack sehr gut hervor!

GEMUESESUPPE

Für 4 Portionen

1 Schalotte ; 1 Staudenselleriestange ; 1 Lauchstück ; 1 Karotte ; 1/2 Fenchelknolle ; 2 Tomaten ; 50 Gramm Butter ; Salz ; Pfeffer, aus der Mühle ; 1 Lorbeerblatt ; 200 ml Weißwein, trocken ; 2 Liter Wasser ; 1 Liebstöckelzweig

Die Schalotten, den Sellerie, den Lauch und die Tomaten waschen und putzen und in etwa 1 cm große Stücke schneiden. Die Butter in einem hohen Topf mit ca. 30 cm Durchmesser schmelzen lassen. Die Schalotten und Gemüsewürfel außer den Tomaten dazugeben und bei Stufe 7 anschwitzen, aber nicht braun werden lassen.

Das Gemüse leicht salzen und pfeffern. Das Lorbeerblatt dazugeben und das Gemüse mit dem Weißwein ablöschen. Das Gemüse von der Kochstelle nehmen und erkalten lassen

Wichtig: Das Gemüse ganz erkalten lassen, damit die Brühe später nicht trüb wird. Das Gemüse mit dem Wasser auffüllen. Die Tomaten dazugeben und alles erhitzen. Die Suppe bei schwacher Hitze bei 60-70 Grad C mit dem Sensor langsam kochen lassen. Dabei von Zeit zu Zeit den Schaum mit einem Schaumlöffel abheben. Nach 30 - 45 Minuten den Liebstöckelzweig in die Brühe geben. Die Brühe abpassieren. Die Gernuesebrühe abkühlen lassen.

Als Einlage eignen sich feine Scheiben von Champignons und feingeschnittener Schnittlauch, die Sie in Teller geben und mit der heißen Brühe übergießen.

Einlage: Staudensellerie, den Sie putzen und in wenig Brühe etwa 3 Minuten bei Stufe 7 garen. Dann in kleine Würfel schneiden. Mit der Brühe in die Teller geben und die Suppe mit Kerbelblätter garnieren. Junge Erbsen und in kleine Würfel geschnittene Möhren etwa 4 Minuten in etwas Brühe bissfest garen und in Suppentellern anrichten.

Die Brühe immer ohne Deckel garen, dadurch wird der Geschmack ebenfalls intensiver. Zu keinem Zeitpunkt darf die Brühe richtig kochen, sonst bleibt sie nicht klar, sondern wird trüb und muss in einem Extra-Arbeitsgang noch einmal geklärt werden.

Wenn Sie viel Zeit für die Zubereitung haben, lassen Sie die Brühe ruhig länger kochen. Sie wird dann immer kräftiger im Geschmack. Sie können die Brühe bis zu 2 Stunden kochen lassen und hierzu am besten den Sensor (60-70 Grad C) einsetzen.

LACHSDUKATEN AUF LAUCH MIT PFIFFERLINGEN

Für 4 Portionen

400 Gramm Lachs, ausgelöst ; 4 Lauchstangen ; 1/2 Liter Sahne ; 100 Gramm Butter ; 400 Gramm Pfifferlinge ; Salz ; Pfeffer

Den Lachs filetieren, die Gräten ziehen und in dünne Scheiben schneiden. Mit einem Ausstecher (ca. 6 cm Durchmesser) Taler ausstanzen und leicht salzen. Den Lauch putzen, waschen und in Streifen schneiden. Im Salzwasser blanchieren. Einen Teil vom Lauch in Würfel schneiden und in abgeschmackter Sahne weich kochen.

Auf die Lachsscheiben geben und jeweils 2 Stück aufeinanderlegen. Die Dukaten auf ein mit Butter bestrichenes Backblech geben und im Backofen unter dem Großflächengrill, Stufe 1, auf der Einschubhöhe 4 ca. 4 -5 Minuten garen.

Die Pfifferlinge putzen, waschen. Mit Sahne, Salz ankochen, abschütten und den Fond kräftig aufmixen - abschmecken.

Die Lauchstreifen erwärmen, auf Tellern anrichten und die Lachsdukaten drauflegen. Den Lauch auf eine Scheibe Lachs legen, mit einer zweiten Scheibe Lauch abdecken. Die Pfifferlinge darüber verteilen. Unter die aufgeschäumte Sauce noch etwas geschlagene Sahne rühren und ebenfalls darregeben. Mit einem Kerbelzweig garnieren.

Eine leichte Sommervorspeise. Waschen Sie die Pfifferlinge bei lauwarmem Wasser, damit sie den Geschmack nicht verlieren.

RINDERFILET IN ROTWEIN

Für 4 Portionen

4 Scheiben Rinderfilet, a 140 g ; 1/2 Liter Rotwein ; 1 Thymianzweig ; 1 Rosmarinzweig ; 1 Lorbeerblatt ; 5 Pfefferkörner ; Salz ; 1 Karotte ; 1 kleines Staudenselleriestück ; 1/2 kleine Zwiebel

GEMUESE

15 Frühlingszwiebeln ; 12 Junge Karotten ; 1 kleine Zucchini

SAUCE

1/2 Liter Rotwein ; 100 ml Portwein ; 4 Schalotten ; 150 Gramm Butter ; 1/4 Liter Kalbsfond ; Salz

Das Gemüse putzen, zerkleinern und zusammen mit dem Rotwein und dem Salz in einem Topf aufkochen, die Kräuter und den Pfeffer dazugeben. Karotten und Zucchini in Form bringen und getrennt in Salzwasser knackig kochen und danach mit kaltem Wasser abschrecken.

In einem Topf Rotwein, Portwein und die geschnittenen Schalotten aufkochen, auf ein Drittel reduzieren, etwas abkühlen lassen und nach und nach die Butter einrühren. Durch ein Sieb gießen, den erwärmten Fond dazugeben und eventuell noch etwas salzen. Den Rotwein-Kräutersud aufkochen und die Rinderfiletscheiben hineinlegen, ca. 8 Minuten auf der Stufe 6 oder mit dem Sensor bei 80-90 Grad C darin ziehen lassen. Das Ganze sollte nicht mehr kochen.

Auf vorgewärmte Teller einen Saucenspiegel gießen, die Filets durchschneiden, drauflegen und außen herum das Gemüse platzieren.

Tief dunkelrot sollte das Rinderfilet aussehen, dann ist es schön abgehangen. Wenn es dann noch hauchzart von weißen Fettadern durchzogen ist, also marmoriert, dann haben Sie gute Steaks bekommen.

RHABARBERTARTE MIT ERDBEEREN

Für 4 Portionen

210 Gramm Mehl ; 140 Gramm Butter ; 70 Gramm Marzipan ; 1 Eigelb ; Vanillezucker ; Salz ; 1 Zitrone, etwas abgeriebene Schale davon

CREME

1/4 Liter Milch ; Vanilleschote ; 70 Gramm Zucker ; 15 Gramm Cremepulver ; 3 Eier

RHABARBER

4 Rhabarberstangen ; Zitronensaft ; 500 Gramm Erdbeeren, reif

Alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und 30 Minuten ruhen lassen, Lieber länger ruhen lassen, da der Teig dann nicht beim Ausrollen bricht.

Die Milch mit dem Zucker und der Vanilleschote erhitzen. Das Cremepulver mit etwas kalter Milch anrühren, mit den Eiern Glattrühren und mit der kochenden Milch verrühren und zur Creme ziehen. Das Ganze mit einer Klarsichtfolie abdecken, um eine Hautbildung zu vermeiden. Die gebutterte und melierte Form (Durchmesser 10 cm, 1 cm tief) mit dem Teig 0,5 cm ausgerollt auslegen. Den rohen geschnittenen Rhabarber draufgeben und mit der abgezogenen Crememasse auffüllen, bis der Rhabarber bedeckt ist. Mit 3-D-Heissluft auf der Einschubhöhe 2 bei 180 Grad C in 16 Minuten backen lassen und dabei mit aufgekochter Aprikosenmarmelade glänzend machen.

Mit Grand Marnier und Puderzucker marinierten Erdbeeren servieren.

Vanillestange immer der Länge noch durchschneiden und ordentlich auskratzen. Den Rhabarber schälen und in kleine Würfel schneiden, mit etwas Zitronensaft marinieren. 1 Stunde darin ziehen lassen.

SELLERIESCHAUMSUPPE MIT SCHWARZEM TRÜFFEL

Für 4 Portionen

300 Gramm Sellerie ; Salz ; 5 Essl. Creme double ; 80 Gramm Braune Butter ; 300 ml Rinderbrühe ; 200 ml Sahne ; 1 Essl. Weißwein, reduziert ; 1 Essl. Sahne, geschlagen ; 1 Schwarzer Trüffel, frisch

Die Sellerieknolle schälen, klein schneiden und auf der Stufe 8 in wenig Salzwasser dünsten, bis sie weich und das Wasser verdampft ist. Creme double, die Rinderbrühe, den reduzierten Weißwein und die Sahne zugeben, kurz mitkochen und mit dem Mixer sehr fein pürieren. Die braune Butter unterziehen, nachwürzen. Die geschlagene Sahne unterheben. Den Trüffel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Selleriecreme in Suppentassen eingießen und die Trüffelscheiben darauf verteilen.

Der Trüffel ist nur in den Monaten Dezember und Januar zu bekommen. Diese Suppe schmeckt selbstverständlich auch im Frühjahr und im Sommer. Greifen Sie in diesen Monaten auf den Sommertrüffel zurück.

STEINPILZRISOTTO

Für 4 Portionen

Zutaten:

400 Gramm Reis, Arborio ; 1 Paprika, rot ; 1 Paprika, gruen ; 2 Essl. Parmesan, gerieben ; 1 Bund Dill ; 100 ml Weißwein ; 1 Liter Gemüsebrühe ; 300 Gramm Steinpilze ; 150 Gramm Butter ; Salz

Zubereitungsanweisungen:

In einer großen Pfanne, mindestens 10 cm Höhe, 50 g Butter schmelzen lassen. Den Reis dazugeben und unter ständigem Rühren 2-3 Minuten bei Stufe 8 Sautieren, bis er glasig ist. Mit der heißen Gemüsebrühe aufgießen, so dass der Reis bedeckt ist. Immer wieder Brühe dazugeben, um den Reis bedeckt zu halten.

Bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten auf der Stufe 8 oder bei 60-70 Grad C (Sensor) gar kochen. Den Paprika in kleine Würfel schneiden, Den Dill fein schneiden. Den Paprika und den Dill kurz bevor der Reis gar ist, dazugeben. Mit Salz, Weißwein und Butter abschmecken. Steinpilze putzen und in Scheiben schneiden. In einer Sauteuse ca. 60 g Butter erhitzen und die Steinpilze darin rasch bei Stufe 9 ansautieren. Das Risotto auf die vorgewärmten Teller geben und die Steinpilze darauf verteilen und mit Parmesan bestreuen.

Das Steinpilzrisotto ist ein ideales Gericht, wann Sie Gäste erwarten. Hierfür den Reis nicht ganz fertig kochen und schnell abkühlen lassen. Bei Bedarf den Reis mit etwas Brühe wieder erwärmen und nochmals abschmecken.

REBHUHN MIT LINSENSAUCE

Für 4 Portionen

4 Rebhühner, bratfertig ; 4 Essl. Olivenöl ; 1 Karotte ; 1 kleines Selleriestück ; 10 Wacholderbeeren ; 10 Pfefferkörner ; Salz ; 100 Gramm Butter

LINSENSAUCE

80 Gramm Linsen, getrocknet - 4 Stunden einweichen ; 40 Gramm Butter ; 1/2 Zwiebel ; 1/2 Karotte ; 100 Gramm Speck, oder Speckschwarte ; 1 Teel. Tomatenmark ; 4 Essl. Rotwein ; 2 Essl. Rotweinessig ; 1/4 Liter Kalbsfond ; 3/4 Liter Consomme ; 4 Essl. Creme double ; Salz ; Pfeffer, aus der Mühle

Die bratfertigen Rebhühner würzen, In einen Bräter , geben und mit Öl beträufeln. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad C mit 3-D- Heißluft- Einschubhöhe 2 langsam anbraten.

Das Gemüse putzen und In grobe Würfel schneiden. Das Gemüse, die Pfefferkörner, die Wacholderbeeren und die Butter zugeben Und in ca. 15 Minuten fertig braten.

Das Wurzelgemüse putzen und in grobe Würfel 2,5 cm schneiden. in einer Sauteuse mit Butter erwärmen und den Speck anbraten und das Wurzelgemüse zugeben. Das Tomatenmark unterrühren, und die Linsen langsam 1 Stunde gut weich kochen. Die eingeweichten Linsen durch ein Sieb abschütten jetzt die Linsen in die Sauteuse geben bei Stufe 9 oder mit Sensor bei 90-100 Grad C anschwitzen und mit Rotwein und Rotweinessig ablöschen und auf 1/3 reduzieren lassen. Mit Kalbsfond und der Hälfte der Consomme auf gießen Danach das Gemüse und den Speck mit der Gabel herausfischen. Die Linsensauce mit einem Mixstab ganz fein pürieren Wenn sie zu dick wird, mit etwas Rinderbrühe verdünnen. Anschließend das Ganze durch ein Sieb streichen, die restliche Butter und Creme double einarbeiten und gut abschmecken,

Fertigstellung : Die Rebhühner auf vorgewärmten Tellern zusammen mit der Linsensauce Servieren.

Rebhühner wiegen zwischen 200 bis 300 Gramm-, man rechnet eines pro Person. Ob ein Rebhuhn jung ist und damit zart und saftig, erkennen Sie an den Füßen. Kaufen Sie die Rebhühner bereits geputzt und bratfertig- Junge Tiere haben gelbe oder braune Füße, bei alten sind Sie grau.

CREPES MIT ORANGENSCHAUM

Für 4 Portionen

CREPETEIG

80 Gramm Mehl ; 2 Eier ; 20 Gramm Zucker ; 100 ml Milch ; 100 ml Süße Sahne ; 1 Prise Salz ; 20 Gramm Butter ; 2 Orangen, abgeriebene Schale davon

FUELLUNG FUER CREPES

200 Gramm Creme fraiche ; 80 Gramm Zucker ; 5 Essl. Grand Mariner ; 3 Blatt Gelatine ; 3 Eiweiß ; 1 Orange, Abrieb davon

ORANGENSAUCE

60 Gramm Butter ; 90 Gramm Zucker ; 400 ml Orangensaft ; 1 Eigelb ; 1 Zitrone, natur, abgeriebene Schale davon ; 1 Orange, natur, abgeriebene Schale davon ; 3 Essl. Orangenlikör ; 2 Orangen, Filets davon ; 2 Essl. Orangenlikör

Mehl, Eier, Salz und Sahne zu einem glatten Teig verrühren. Die Butter in einer heißen Pfanne bräunen und lauwarm dazugeben, ebenso wie die abgeriebene Orangenschale. Aus dem Teig dünne Crepes backen.

Das Geheimnis guter Crepes ist, dass sie ganz zart und weich sein müssen und auf der Zunge fast zergehen. Backen Sie bei Stufe 9 die Crepes so dünn wie möglich und stapeln Sie sie übereinander, bis alle gebacken sind, so bleiben sie weich und warm. Die Orangen müssen ungespritzt sein und sollten einen schönen vollen Geschmack haben.

Creme fraiche leicht anschlagen. Eiweiß mit Zucker cremig schlagen. Grand Marnier erwärmen und die eingeweichten und gut ausgedrückten Gelatineblätter darin auflösen, zu der aufgeschlagenen Creme fraiche geben und das Eiweiß unterheben. In einer Sauteuse von ca. 16 cm Durchmesser die Butter mit dem Zucker unter ständigem Rühren zu einem mittelbraunen Karamell bei Stufe 9 oder mit Sensor bei 80-90 Grad C kochen. Löffelweise die Hälfte des Orangensaftes unterrühren.

Die noch heiße Flüssigkeit mit dem Eigelb im Mixer aufschlagen. Dann den restlichen Orangensaft zusammen mit der abgeriebenen Schale damit vermischen und zum Schluss den Orangenlikör einrühren. Die Orangenfilets in dem Likör kurz bei Stufe 4 erhitzen und zu der Sauce geben.

Crepes füllen, zusammenrollen. Mit dem Messer halbieren, etwas versetzt auf leicht angewärmte Teller legen, Orangenfilets mit etwas warmer Sauce seitlich davon arrangieren und alles mit etwas Puderzucker bestäuben.

Verwenden Sie eine beschichtete Pfanne, die sich leicht handhaben lässt und zudem geschmacksneutral ist, oder eine kleine, möglichst eiserne Pfanne, die Sie ausschließlich für Eiergerichte in Ihrer Küche verwenden, darin können die Crepes garantiert nicht ansetzen

RINDERCONSOMME MIT PISTOU

Für 4 Portionen

KNOCHENBRUEHE

600 Gramm Rinderfleisch ; 2 Kilo Rinderknochen ; 3 1/2 Liter Wasser ; Salz ; 1 Lauchstück ; 1 Zwiebel ; 1 Staudensellerie ; 1 Liebstöckelzweig ; 3 Tomaten ; 3 Egerlinge ; 5 Pfefferkörner, dick, weich

PISTOU

100 Gramm Butter ; 1 Bund Basilikum ; 1 Handvoll Kerbel ; 1 Handvoll Petersilie ; 2 Thymianzweige ; 1 Essl. Trüffelöl, weiß ; Salz ; Pfeffer, aus der Mühle ; Muskat

EINLAGE

Feines Gemüse je nach Jahreszeit, z.B. Staudensellerie, Wirsing usw.; etwas in feine Scheiben geklopftes Rinderfilet (markstückgroß)

Die Knochen in kochendem Salzwasser blanchieren, abgießen und mit kaltem Wasser so lange abspülen, bis sie erkaltet sind. Auf einem Sieb abtropfen lassen.

Fleisch und Knochen mit 3,5 l kaltem Wasser in einem großen Topf ansetzen. Zum Kochen bringen, salzen und 3 Stunden köcheln lassen.

Dann das geputzte, grob gewürfelte Gemüse begeben. Die Zwiebeln halbieren die Schnittflächen unter dem Grill bräunen und ebenfalls zugeben.

Nochmals 1 Stunde auf der Stufe 8 oder mit dem Sensor bei 80-90 Grad C kochen lassen. Die Einlagen abpassieren und die Brühe zum Erkalten in den Kühlschrank stellen. Liebstöckel erst 5 Minuten vor Fertigstellung begeben. Immer wieder entfetten und abschäumen. Die Butter Schaumig rühren und alles zusammen in der Küchenmaschine zu einem Brei kuttern.

Fertigstellung: Consomme erhitzen, Liebstöckel zugeben, Pistou zugeben und etwa 1/2 Minute ziehen lassen, In der Zwischenzeit das Gemüse und die Rinderfiletscheiben in die vorgewärmten Tassen einfüllen. Die Consomme evtl. mit Salz und Pfeffer nachschmecken und durch ein feines Sieb gießen. Jetzt auf die Teller geben.

Die kalt gestellte Brühe Immer wieder entfetten und abschäumen. Die Butter schaumig rühren und alles zusammen in der Küchenmaschine zu einem Brei kuttern.

ST. JAKOBSLACHS IN BLAETTERTEIG

Für 4 Portionen

FISCHFARCE

100 Gramm Zander ; 1 Ei ; 100 Gramm Creme double ; Muskat ; Salz ; Pfeffer ; 2 Essl. Schlagsahne

ST. JAKOBSLACHS

400 Gramm St. Jakobslachs ; 150 Gramm Blätterteig ; 12 größere Wirsingblätter, blanchiert; 200 Gramm Lachsfilet (oder 320 g als Hauptgang) ; 1 Eigelb, zum Bestreichen ; Salz ; Pfeffer

ESTRAGONSAUCE

100 ml Weißwein ; 20 ml Noilly Prat (Wermut) ; 1 Schalotte ; 1/2 Liter Fischfond ; 1/4 Liter Creme double ; 25 Gramm Butter ; 1 Teel. Estragonessig ; 20 Gramm Estragonblätter ; Salz

GARNITUR

2 kleine Tomaten ; 1 Essl. Butter ; Salz

Das gut gekühlte Zanderfleisch in Stücke schneiden, salzen und im Blitzhacker fein zerkleinern. Ein Ei zugeben, nach und nach die Creme double einarbeiten. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken, durch ein Haarsieb streichen und kalt stellen. Mit der Farce gut vermischen und anschließend die geschlagene Sahne unterziehen. Den Blätterteig hauchdünn ausrollen und zu Rechtecken von etwa 13 x 15 cm schneiden.

Mit den blanchierten, trockengetupften Wirsingblättern belegen. Die Farce auf die Blätter streichen und die mit Salz und Pfeffer gewürzten Lachsfilets drauflegen. Den Fisch einschlagen, dabei besonders darauf achten, dass der Wirsing nicht überlappt und das Päckchen nicht zu dick wird, und im Blätterteig einrollen. Das Eigelb mit etwas Wasser verquirlen, die Teigoberfläche damit bestreichen und die Päckchen auf ein mit kaltem Wasser abgespültes oder mit Backpapier belegtes Blech geben.

Mindestens 10 Minuten ruhen lassen, damit der Teig beim Backen nicht reißt. Weißwein, Noilly Prat und die kleingeschnittene, gewaschene Schalotte kurz ankochen, mit Fischfond auffüllen und auf ein Viertel reduzieren. Creme double und Butter zu dieser Reduktion geben und weitere 10 Minuten mit dem Sensor bei 80-90 Grad C oder auf der Stufe 5 köcheln lassen. Die Sauce abpassieren, im Mixer aufschlagen, mit Salz und Estragonessig abschmecken. Die Estragonblätter zugeben.

Die Tomaten enthäuten, entkernen und in Würfel schneiden. Die Butter in einer Sauteuse schmelzen und die Tomaten darin gut verkochen. Mit Salz abschmecken. Den Lachs in Blätterteig im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad C mit 3-D-Heissluft, mittlere Einschubhöhe, in 8-10 Minuten backen. Nach dem Backen 5 Minuten ruhen lassen, in Scheiben schneiden und mit den geschmolzenen Tomaten garnieren.

In Fischereifachgeschäften gibt es die Räucherpfanne und das Räuchermehl zu kaufen. Sie können aber auch einen Schnellkochtopf verwenden. Füllen Sie ein bisschen Räuchermehl auf seinen inneren Boden, drehen Sie einen Einsatz herum, buttern Sie ihn, und legen Sie den Fisch darauf.

WILDHASE NACH ART VON PAUL BOCUSE

Für 4 Portionen

1 Wildhase, frisch, mit 2,5 - 3 kg (beim Wildhändler vorbestellen, abziehen und ausnehmen lassen, die Leber und das Blut für die Soße mitgeben lassen) ; 2 Essl. Weinbrand ; 20 Scheiben Speck, frisch, gruen, dünn geschnitten, ca. 10 x 25 cm groß ; 1 große Möhre, geputzt ; 1 Lorbeerblatt ; 3 Gewürznelken ; 3 Zwiebeln, geschält ; 15 Schalotten, geschält ; 10 Knoblauchzehen ; 1 Thymianzweig ; 1 Petersiliezwig ; Meersalz ; Pfeffer, frisch gemahlen ; 1/4 Liter Rotweinessig, gute Qualität ; 1 1/2 Liter Rotwein, Spätburgunder

Den Hasen mit Küchenpapier trockentupfen und wie folgt zusammenbinden: Die Vorderläufe gegen die Brust und die Keulen gegen den Bauch des Hasen drücken und mit Küchengarn festbinden. Die Hasenleber fein hacken, mit dem Hasenblut und dem Weinbrand mischen, beiseite stellen. Einen Bräter mit dem Speck auslegen: Zwei Speckscheiben auf die Mitte des Topfbodens legen, die übrigen so in den Bräter legen, dass sie am Rand hoch liegen.

Den gebundenen Hasen in den Bräter legen. Die Möhre in Stücke schneiden, das Lorbeerblatt mit den Gewürznelken auf einer Zwiebel feststecken und beides mit den übrigen Zwiebeln sowie den Schalotten und den ungeschälten Knoblauchzehen zum Hasen geben. Wie Kräuter drauflegen, salzen, pfeffern und mit dem Speck abdecken.

Den Rotweinessig und eineinhalb Flaschen Rotwein angießen, Deckel aufsetzen. Zum Kochen bringen und bei 130 Grad C auf der Einschubhöhe 2 mit Intensivhitze 3 Stunden langsam schmoren lassen. Den Hasen vorsichtig herausheben und auf einer vorgewärmten Platte abgedeckt warm stellen.

Die Soße durch ein Sieb gießen, das Gemüse heraussuchen und die Knoblauchzehen aus der Schale drücken. Soße, Gemüse und Knoblauch erhitzen, den übrigen Wein dazugeben und einkochen lassen. Dann die vorbereitete Lebermischung unterrühren, die Soße pürieren und abschmecken.

Vor dem Servieren das Küchengarn vom Hasen entfernen, das Hasenfleisch portionsweise von den Knochen lösen und mit der Soße anrichten. Dazu passen Spätzle und Rosenkohl.

Den Hasen während des Schmorens öfters wenden.

SCHOKOLADENTERRINE

Für 4 Portionen

SCHOKOLADENTERRINE

150 Gramm Couverture ; 4 Eiweiß ; 60 Gramm Zucker ; 1/2 Liter Creme double ; 3 Blatt Gelatine ;

MOCCA-SAUCE

100 ml Starker Mocca ; 60 Gramm Haselnussnougat ; 3 Gramm Stärkepolver ; 2 Essl. Läuterzucker ; 2 Essl. Whisky ; 80 Gramm Sahne, geschlagen

Die Couverture (am besten aus der Konditorei) in einem kleinen Topf langsam schmelzen, die Gelatineblätter kurz in Wasser einweichen und in die heiße Couverture geben. Eiweiß mit 60 g Zucker cremig schlagen, auch die Creme double mit den restlichen 10 g Zucker steif aufschlagen. Beides mischen und unter die gut warme Couverture ziehen. Nehmen Sie dabei die Schüssel aus dem Wasserbad, aber achten Sie darauf, dass die Schokoladenmasse nicht zu stark abkühlt. Eventuell zum Schluss noch einmal ins Wasserbad setzen. Dann in eine Parfaitform füllen und für 40 Minuten kühl stellen. Parfaitform mit Frischhaltefolie auslegen, dann ist es leichter, die gekühlte Terrine herauszustürzen.

Von dem Mocca 2 EL abnehmen und darin das Stärkemehl anrühren. Den restlichen Mocca bei Stufe 9 zum Kochen bringen und mit der Stärke abbinden. Nussnougat erweichen, zu der Moccasauce geben, gut durchrühren und erkalten lassen. Dann den Läuterzucker und den Whisky zugießen, Glattrühren, durch ein Haarsieb streichen und mit der geschlagenen Sahne vermischen.

Die Moccasauce auf Tellerspiegel gießen. Die Terrine stürzen, in dünne Scheiben schneiden und in die Sauce legen. Um schöne glatte Schnittflächen zu bekommen, müssen Sie das Messer noch jeder Scheibe in heißes Wasser tauchen.

Unter Couverture verstehe ich nicht die handelsübliche Back-Couverture, sondern die beim Konditoreibedarf erhältliche Konditorei-Couverture mit der Mischung 60:40. Mit normaler Couverture oder Schokolade fehlt der Terrine der volle runde Schokoladengeschmack.
