



— THOMAS MARTIN —
MARTIN LAGODA

Meine Jacobsleiter

STUFENWEISE IN DEN KULINARISCHEN HIMMEL
MIT DEM KÜCHENCHEF DES HOTEL LOUIS C. JACOB

südwest°

Meine Jacobsleiter



HOTEL
LOUIS C. JACOB
SEE

— THOMAS MARTIN —

Meine Jacobsleiter

MIT TEXTEN VON MARTIN LAGODA
FOTOGRAFIERT VON JAN-PETER WESTERMANN

STUFENWEISE IN DEN KULINARISCHEN HIMMEL
MIT DEM KÜCHENCHEF DES HOTEL LOUIS C. JACOB

südwest°

Inhaltsverzeichnis

Hanseatisches Understatement an der Elbe

Das Jacob wurde »Hotel des Jahres«	6
Fünf Sterne an der Elbchaussee	7
Französische Wurzeln, französische Küche	8
Beim Kochen gibt's für nichts ein Dogma	11
Über das Buchkonzept	12
Hamburger Kaufmannstradition	12
Die Geschichte von der Mockturtlesuppe	13

Die Hauptzutaten

Apfel	14
Artischocke	20
Vierländer Ente	26
Kanadischer Hummer	34
Kabeljau	42
Kürbis	48
Lachs	54
Lammkeule	60
Loup de Mer	68



Möhren	76	Rezeptregister	156
Poularde	82	Rezepte nach Anspruch	158
Pulpo	90	Impressum	160
Quark	98		
Rehrücken	106		
Rinderschulter	112		
Rote Bete	120	Zu den Rezepten im Buch	
Bretonische Sardine	128	Sie finden zu einer Zutat jeweils drei Rezept-	
Schokolade	134	varianten. Die drei Stufen »einfach«, »gehoben«,	
Weißer Spargel	142	»mit Anspruch« stehen für die Schwierigkeits-	
Weißkohl	150	grade und die Raffinesse der Rezepte.	

Zu den Rezepten im Buch

Sie finden zu einer Zutat jeweils drei Rezept-varianten. Die drei Stufen »einfach«, »gehoben«, »mit Anspruch« stehen für die Schwierigkeits-grade und die Raffinesse der Rezepte.



Hanseatisches Understatement an der Elbe

Thomas Martin lächelt diplomatisch, wenn man ihn fragt, wie man es denn in der Gastronomie so lange am selben Arbeitsplatz aushalten könne. Denn im Hamburger Traditionshotel Louis C. Jacob kocht und wirkt er nun schon seit 1997, eine kleine Ewigkeit für einen Koch. Die Voraussetzungen waren damals geradezu ideal: hier der französisch inspirierte Spitzenkoch – da ein Hotel mit einem Stück französischer Vergangenheit; er, noch jung und sehr ambitioniert – das »Jacob«, wie man in Hamburg so sagt, schon über 200 Jahre alt und bereit, den Weg auf die Weltrangliste anzutreten. Also marschierten beide gemeinsam los, und nach nur zwei Jahren stieg ein Michelin-Stern über dem weiß getünchten Haus auf. Dort strahlt er seitdem ohne Unterbrechung. Zudem wurden 18 von 20 möglichen Gault-Millau-Punkten eingesammelt, und 2002 folgte das Prädikat »Koch des Jahres« in Deutschland. Urkunden weiterer Be-

wertungen, die zum Teil mit bemerkenswerter Regelmäßigkeit eintrudeln, sind an einer dicht zugehängten Wand zu bewundern.

Das Jacob wurde »Hotel des Jahres«

Im »Jacob«, so Thomas Martin, habe er sich sofort zu Hause gefühlt: »Da stimmte einfach die Chemie. So wurde daraus Liebe, ja eine Zuneigung, die immer noch wächst.« Jost Deitmar, Direktor des Hotels, der unter anderem die Auszeichnungen »Hotel des Jahres« und »Hotelier des Jahres« holte, ist an dieser erfreulichen Entwicklung nicht ganz unbeteiligt, denn Thomas Martin ergänzt: »Ich könnte nie mit Menschen zusammenarbeiten, denen es mehr um Zahlen geht als um die Gäste.« Wer einmal Guest im Hotel Louis C. Jacob war, das zu den weltweit 159 »Leading Small Hotels of the World« zählt, weiß sofort, was er



damit meint. Die meisten sind nicht zufällig zu Überzeugungstätern geworden, und das Haus verfügt über eine bemerkenswert lange Liste von Stammgästen aus aller Welt. Natürlich wird man nie erfahren, welche Namen darauf stehen – Diskretion geht über alles. Aber wenn dann einer wie der bekannte Schauspieler und Oscar-Preisträger Robert Redford im »Jacob« geheiratet hat und dies durch Zufall herauskommt, rauscht es rund um den Globus im Blätterwald, und man bekommt eine vage Ahnung, wer hier möglicherweise noch alles logiert und in welcher Liga das Haus mitspielt.

Fünf Sterne an der Elbchaussee

Sicher lassen sich viele Gäste von der Küche anlocken. Aber es müssen noch ganz andere Register gezogen werden, um ihnen auch ein Gefühl von Zuhause sein

zu geben. Allein die antike und regelmäßig anschlagende Standuhr neben der Rezeption wird es kaum sein; und auch nicht die sogenannte Wohnhalle, eine Art riesiges Wohnzimmer mit Polstersesseln und Kamino, die etwas sehr Familiäres hat. Eine Lounge oder Lobby, ohne die jedes andere Hotel wie eine Ruine dastünde, gibt es nicht. Die von Jost Deitmar vorgegebene Zielrichtung erklärt eigentlich alles: »Dies ist ein Hotel für Menschen, die keine Hotels mögen.« Tatsächlich sind sich sehr viele Häuser mit ihren scheinbar gästefreundlichen Merkmalen sehr ähnlich, und nicht nur die Zimmer gleichen sich trotz Luxus-Interieurs oft auf fatale Weise. Auch im »Jacob«

Das »Jacob«, so sagt man, ist ein Hotel für Menschen, die keine Hotels mögen. Privater Charme und exzellenter Service stehen im Vordergrund.



wird nicht auf Luxus verzichtet, im Gegenteil. Nur trifft man ihn auf einer Ebene an, wo technisch machbare Dienstleistung nicht mehr hinreicht. Herzlichkeit lautet das Zauberwort. Luxus kann man kaufen, aber ohne Herzlichkeit macht auch der größte Glamour keinen Spaß. Dazu tragen in erster Linie die 144 Mitarbeiter bei, und alle, die unmittelbar mit den Gästen zu tun haben, begegnen ihnen auf Augenhöhe. Jeder Gast wird individuell angesprochen. Wenn man Jost Deitmar nach der Quelle für diesen Geist fragt, spricht er vom »Understatement in der Tradition klassischer hanseatischer Werte«. Dies mache den unverwechselbaren »Spirit« des Hauses aus.

Französische Wurzeln, französische Küche

Thomas Martin findet sich in der bodenständigen Fazette des »Jacob« wieder. Bodenständig sei er nämlich auch, sagt er. Und zu Recht ist er sogar ein wenig stolz darauf, dass er in einer Umgebung wie dieser und mit etlichen glitzernden Medaillen an seiner Kochjacke nicht längst abgehoben hat. »Im Prinzip ist das Haus immer noch so, wie es vor 70 Jahren war. Hier feiern nicht nur Kaufleute und Reeder, sondern auch Hamburger Familien. Es ist Teil des Bewusstseins der Menschen hier geworden.« Und des eigenen: Erklärtermaßen konvertierte der gebürtige Mannheimer schon bald zum Hanseatischen. Die französische Aura hauchte dem Haus sein Namenspatron ein, der Revolutionsflüchtling Daniel Louis Jacques, später Jacob genannt. Er hatte es von einem Zuckerbäcker erworben und eröffnete es 1791 als »Wirtschaft«, wo sich alle trafen, die es sich richtig gut gehen lassen wollten. Eigentlich war Monsieur Jacques ein ambitionierter

Landschaftsgärtner. Als ihm dann der dänische König, der zu jener Zeit auch über Altona regierte, die »Königliche allerhöchste Konzession« verlieh, legte er aus Dankbarkeit und Freude auf der Elbseite des Gebäudes die bis heute berühmte Lindenterrasse an. Das Französische ist heute im besten Sinne des Wortes schmeckbar. »Ich kuche in Anlehnung an die klassische französische Küche«, beschreibt der Küchenchef seinen Stil. In jungen Jahren sei er oft nach Frankreich gefahren, habe dort sein ganzes Geld bis zum Limit seines Kontos in die Restaurants getragen und habe genossen, gelernt und seine kulinarischen Erlebnisse verinnerlicht. Und dass er Koch wurde, hängt mit seiner Kindheit und Jugend zusammen: Seine Eltern hatten ein Restaurant, und kaum konnte der 1966 geborene Spross ein Messer halten und Steinbutt von Aal unterscheiden, half er im familieneigenen Betrieb regelmäßig mit. Sein späterer großer Lehrmeister war

Im »Jacob« kochen Thomas Martin und sein Team in Anlehnung an die klassische französische Küche. Dies hat dem Spitzenkoch einen Stern und 18 von 20 möglichen Gault-Millau-Punkten eingebracht.







Eckart Witzigmann, außerdem kochte er auch bei so namhaften Kollegen wie etwa Lothar Eiermann und Dieter Kaufmann.

Beim Kochen gibt's für nichts ein Dogma

Trotz seiner Karriere ist Thomas Martin niemand, den es auf die Showbühnen des Koch-Biz drängt, wo wortreich und mit viel Klamauk manche laue Suppe angerührt wird: »Das ist nicht mein Element, und Kochen bringt man da niemandem bei.« Aber von ihm kann jeder etwas lernen: Die »Jacobsleiter«, sein erstes Kochbuch, führt behutsam in seine Küche ein. Dabei

ist ihm der außerordentliche Spagat gelungen, nicht nur den weniger erfahrenen Hobbykoch an die Töpfe zu locken, sondern auch den Semi-Profi, der daheim vor seinen Gästen mal richtig Eindruck schinden will. Didaktische Erfahrung hat er – seine Kochkurse sind regelmäßig ausgebucht, und auch Prominente zeigen sich unter seiner Anleitung plötzlich von einer ganz röhrenden Seite. Thomas Martins Faustregeln sind simpel: Erstens, es gibt für nichts ein Dogma. Zweitens, bloß keine falsche Ehrfurcht vor fertigen Rezepten, sie sind nur Spielmaterial für eigene Ideen und Fingerspitzengefühl. Drittens, sämtliche Mengenangaben, Zubereitungszeiten oder Temperaturvorgaben sind schön und gut, geben aber nur eine grobe Richtung vor. Denn ein Rezept kann niemals berücksichtigen, etwa welche Eigenschaften der verwendete Herd und die Pfanne haben, wie sich das augenblickliche Klima auf den Garprozess auswirkt oder

Großen Wert legt Thomas Martin auf regionale und saisonale Produkte von erstklassiger Qualität.





ob das zuzubereitende Tier im Stall oder auf der Wiese gestanden hat. Bei der Qualität der Produkte kennt er jedoch kein Pardon: »Mit schlechten Zutaten wird selbst der beste Koch nicht glänzen.«

Über das Buchkonzept

In den Kapiteln dieses Buches werden die Hauptprodukte immer in drei Rezepten zubereitet: einfach, gehoben und auf Sternenniveau. Dabei bauen sie sich steigernd aufeinander auf oder sind ganz unterschiedlicher Art. Jedes ist in sich abgeschlossen und bietet sich an, damit auch Gäste zu verwöhnen.

Jacob, der (vereinfachte) Name des Hauses, erinnert an Jakob in der Bibel. In Genesis, 28,11 kann man die Geschichte nachlesen: Während seiner Flucht vor Esau, dem er mit einem leckeren Linsengericht sein Recht als Erstgeborener abgeluchst hatte, war er in einen Schlaf gefallen. Da träumte er von einer Leiter, die in den Himmel führte. Er sah überall Engel, und ganz oben saß Gott, der ihm versprach, aus ihm und seinen Nachkommen ein großes Volk zu machen. Von Jakobs Leiter zur »Jacobsleiter« und von biblischer

Linsenküche zu moderner Sterneküche war es daher nur ein kleiner Gedankensprung. Die »Jacobsleiter« symbolisiert den Aufstieg in den kulinarischen Himmel, die Rezepte führen Stufe für Stufe nach oben. Die Auswahl der verwendeten Hauptzutaten hat Thomas Martin unter einem sehr subjektiven Aspekt getroffen: »Es sind alles Dinge, mit denen ich gern kuche und die ich mag.«

Hamburger Kaufmannstradition

Die Gäste des Louis C. Jacob, das über 155 Betten in 85 Zimmern verfügt, profitieren nicht nur von den kulinarischen Highlights. Als das Gebäude in den Neunzigerjahren in einer bestechenden Stilmischung aus Tradition und Moderne renoviert, umgebaut und erweitert wurde, investierte die Besitzerfamilie Rahe umgerechnet 60 Millionen Euro. Wo das viele Geld geblieben ist, sieht man vielleicht nicht auf den ersten Blick: »Protz, Prunk und spektakuläre gläserne Außenaufzüge, mit denen viele andere Hotels sich schmücken, würden hier nicht hineinpassen«, betont Jost Deitmar. Man habe vielmehr die klassischen han-



seatischen Werte verkörpern wollen: »Authentizität, Glaubwürdigkeit, Wertehalt und Kultur.«

Kultur, ein weiteres Stichwort. Im ganzen Haus verteilt findet man insgesamt 500 Originalgemälde von Künstlern aus dem 19. und 20. Jahrhundert mit Hamburg-Bezug. Sie hängen dauerhaft auch in den Zimmern und sind Teil der Einrichtung. Ausgesucht hat sie die Familie Rahe und ein eigens für die Sammlung gegründeter Kunstbeirat. Der besondere Stolz ist ein Ölgemälde des Impressionisten Max Liebermann. Der Maler logierte 1902 mehrere Monate im Hotel Louis C. Jacob und brachte die Lindenterrasse auf die Leinwand. Eins dieser berühmten Bilder hängt heute in der Wohnhalle, das andere ist in der Hamburger Kunsthalle zu bewundern.

Die Geschichte von der Mockturtlesuppe

Die Kunsthalle des »Jacob« – damit ist natürlich die Küche gemeint, wo die hohe Kunst des Kochens stattfindet – ist Gästen nicht grundsätzlich verschlossen. Eine Dame, die eine Mockturtlesuppe bestellt hatte, war gar nicht zufrieden gewesen. Man muss

Der Impressionist Max Liebermann wohnte 1902 einen Sommer lang im »Jacob« und verewigte die Lindenterrasse in Öl.

wissen: Das Gericht wird in Deutschland schon lange nicht mehr aus Schildkröten, sondern aufwändig aus Kalbskopf zubereitet und so auch dieses Mal. Sie ließ also den Küchenchef kommen – das roch nach Nachhilfeunterricht. Kein Problem aber für den Koch, der sich bei solchen Gelegenheiten keinen Zacken aus der Krone bricht. Er ludt den Stammgast kurzerhand in die Hotelküche ein. Dort zog die Dame zur allgemeinen Überraschung eine Konservendose mit Mockturtlesuppe aus ihrer Tasche, öffnete die Büchse, machte die Suppe heiß und setzte ihr eine Haube aus geschlagener Sahne auf. Voilà! Und Thomas Martin staunte, denn dieses Süppchen schmeckte tatsächlich genauso gut wie seine Kreation. Trotzdem gibt es für die enge Verbundenheit des Hotels mit den Menschen im Hamburger Westen und umgekehrt auch Grenzen: Der Dosenöffner hatte weiterhin striktes Hausverbot!



APFEL



Die Apfeltarte (links) finden Sie auf Seite 17.

Den Bratapfel mit Dörrobst (rechts) finden Sie auf Seite 16.

Bratapfel mit Dörrobst

Zutaten für 4 Personen

Für das Dörrobst

50 ml Rotwein
 100 ml roter Portwein
 ½ Zimtstange
 Mark von ½ Vanilleschote
 30 g getrocknete Feigen
 30 g getrocknete Pfäumen
 30 g getrocknete Sauerkirschen
 30 g getrocknete Physalis
 (auf gut sortierten Wochenmärkten und bei Versendern)
 30 g getrocknete Berberitzen
 (auf gut sortierten Wochenmärkten und bei Versendern)
 30 g Rosinen
 50 g kalte Butterwürfel

Für die Bratäpfel

1-2 EL ganze weiße Mandeln
 4 kleine rote Äpfel
 (Weihnachtsäpfel)
 100 g Marzipan
 40 ml Rum
 abgeriebene Schale von
 ½ Zitrone (unbehandelt)
 4 EL kalte Butter
 1 EL Puderzucker

Zubereitungszeit
30 Minuten plus Ziehzeit

- 1 | Für das Dörrobst Rotwein und Portwein mit der Zimtstange und dem Vanillemark aufkochen.
- 2 | Das getrocknete Obst zufügen und 1 Stunde bei schwacher Hitze ziehen lassen.
- 3 | Anschließend nochmals aufkochen und mit der kalten Butter binden.
- 4 | Für die Bratäpfel Mandeln hacken und ohne Fettzugabe im Ofen bei 180°C (Umluft 160°C, Gas Stufe 2-3) ca. 10 Minuten rösten, bis sie goldbraun sind.
- 5 | Äpfel waschen und von den Äpfeln einen Deckel abschneiden. Mit einem Kugelausstecher entkernen, sodass ein Hohlraum entsteht.
- 6 | Marzipan mit 1 Esslöffel Mandeln, 20 Milliliter Rum und Zitronenschale vermengen. 2 Esslöffel eingeweichtes Dörrobst dazugeben.
- 7 | Die Äpfel mit der Masse füllen. Die Hälfte der Butter darauf verteilen und die Deckel wieder aufsetzen.
- 8 | Die Äpfel auf ein Backblech geben, nochmals mit Butter und 20 Milliliter Rum beträufeln und mit Puderzucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft 160°C, Gas Stufe 2-3) ca. 15 Minuten backen.
- 9 | Die Äpfel auf 4 Tellern anrichten und mit dem Dörrobst umlegen.

Tipp Mit warmer Vanillesauce ergibt sich ein Dessert, schön in der Adventszeit. Die Bratäpfel (ohne Vanillesauce) passen auch gut als Beilage zum Gänsebraten.

Info Der Klassiker wird hier um eine satte Portion weiterer Fruchtaromen aufgewertet. Trockenfrüchte eignen sich dafür besser, weil sie weniger Wasser enthalten und fester sind. Der süße Geschmacksanteil wird durch Portwein unterstützt, der fein-saure durch Rotwein, außerdem durch die Milde der Zitronenschale.

Weintipp Zu Apfeldesserts passen feine, restsüße Spätlesen oder Auslesen, z.B. eine zehnjährige Riesling Spätlese »Kanzemer Altenberg«, Weingut von Othegeaven, Saar. Je mehr Karamell im Dessert enthalten ist, umso intensiver darf der Wein sein. Auch französische Süßweine wie Sauternes, Barsac oder Jurançon eignen sich wunderbar, aus Italien bietet sich ein Vin Santo an.

Apfeltarte mit Crème-double-Eis

- 1 | Für die Tarte** den Blätterteig nach Packungsanweisung auftauen und dünn ausrollen. Den Teig für die runden Förmchen so groß ausstechen, dass der Rand nach dem Einbetten in die Förmchen etwas überragt. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.
- 2 |** Den Teig in die kleinen Förmchen betten und im vorgeheizten Ofen bei 220°C (Umluft 200°C, Gas Stufe 4-5) ca. 7 Minuten backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
- 3 | Für die Mandelmasse** Butter und Zucker schaumig schlagen. Eigelb unterrühren. Speisestärke und Mandelgrieß zugeben und zum Schluss mit Rum vollenden.
- 4 | Für die Vanillecreme** Sahne, 80 Milliliter Milch und Vanillemark aufkochen und anschließend vom Herd nehmen.
- 5 |** Eigelb, Speisestärke und Zucker mit 20 Milliliter Milch glatt rühren. In die Sahne-Milch-Mischung rühren, bis eine dickliche Masse entsteht. Die Vanillecreme über einem Eiss Wasserbad schlagen, bis sie erkaltet ist.
- 6 |** Die Mandelmasse (siehe oben) und Vanillecreme zusammenrühren und auf die gebackenen Blätterteigböden streichen.
- 7 |** Äpfel schälen, halbieren, entkernen, das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden und auf der Vanille-Mandel-Creme hübsch verteilen. Die Törtchen im vorgeheizten Ofen bei 220°C (Umluft 200°C, Gas Stufe 4-5) 15-20 Minuten backen.
- 8 |** Das Aprikosengelee erhitzen. Die Tarten aus dem Ofen nehmen und sofort mit dem erwärmten Aprikosengelee überziehen.
- 9 | Für das Eis** alle Zutaten kalt verrühren und in der Eismaschine frieren. Alternativ ohne Eismaschine: Crème double natur (also ohne die anderen Zutaten, nach Gusto mit etwas Puderzucker) auf der Tarte verteilen.
- 10 |** Zum Anrichten die Apfeltartes auf 4 Teller verteilen. Mit einem heißen Löffel je 1 Nocke Crème-double-Eis abstechen und darauf setzen.

Zutaten für 4 Personen

Für die Tarte

- 1 Paket TK-Blätterteig
- 2 schöne Äpfel
- 1 EL Aprikosengelee

Für die Mandelmasse

- 45 g Butter
- 45 g Zucker
- 1 Eigelb
- 15 g Speisestärke
- 45 g Mandelgrieß
- 1 EL Rum

Für die Vanillecreme

- 50 g Sahne
- 100 ml Milch
- Mark von $\frac{1}{2}$ Vanilleschote
- 1 Eigelb
- 8 g (ca. $\frac{1}{2}$ TL) Speisestärke
- 40 g Zucker

Für das Crème-double-Eis

- 375 g Crème double
- 150 g Puderzucker
- 25 ml Wasser
- 40 ml Zitronensaft
- Zwetschgenwasser nach Geschmack (ca. 20 ml)

Außerdem

- 4 kleine Tarteförmchen (8 cm Ø)

Zubereitungszeit

45 Minuten

Info Auf der Basis von Blätterteig gelingt die Tarte noch etwas luftiger und lockerer als mit anderen Teigen. Das Aprikosengelee, unterstützt von der Vanille, wirkt auf das Apfelaroma wie ein Geschmacksverstärker, darf selbst aber nicht dominieren. Die Krönung ist das geschmeidige Eis, das nach Zwetschgen duftet.



Parfait von Nougat de Montelimar mit karamellisierten Apfelspalten

- 1 | Für die Eigelb-Fruchtemasse** Eigelbe, Zucker und Honig erst über einem heißen Wasserbad schlagen und dann über einem Eiswasserbad schlagen, bis die Masse erkaltet ist.
- 2 |** Nougat und kandierte Früchte hacken, die Kuvertüre schmelzen und alles unter die kalt gerührte Eigelbmasse geben.
- 3 | Für das Parfait** Sahne und Eiweiß getrennt steif schlagen. Zucker und Honig zusammen mit 2-3 Esslöffeln Wasser aufkochen, bis ein heller Karamell entsteht. Das gelingt am besten bei 121 °C. Etwas abkühlen lassen und unter die Eigelb-Fruchtemasse rühren.
- 4 |** Eischnee dazugeben und zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben. Das Ganze in eine Terrinenform füllen und mindestens 4 Stunden im Tiefkühlfach frieren.
- 5 | Für die Apfelspalten** Äpfel schälen, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch tournieren (schön in Form schneiden).
- 6 |** Zucker in einer großen Pfanne karamellisieren, die Apfelspalten zugeben und durchschwenken. Butter und Apfelsaft zufügen und schwenken, bis alles schön überzogen ist.
- 7 |** Zum Anrichten die heißen Apfelspalten auf 4 Teller verteilen. Das Parfait stürzen, 8 dicke Scheiben abschneiden und je 2 an die heißen Apfelspalten setzen.

Info Ein großzügiger Griff in das geschmackliche Instrumentarium des Patissiers: Karamell- und Fruchtaromen, Nougat und Kuvertüre, dazu Honig – kaum ein Träger von süßen Nuancen fehlt. Die Zunge wird aber nicht überfordert, denn der Sattheit des Nougat-Parfaits steht die Frische des karamellisierten Apfels entgegen, der Wechsel zwischen kalt und heiß stimuliert das Genussempfinden.

Weintipp Bei dieser Aromenintensität kann man ruhig einige Register ziehen. Ein etwa 20-jähriger Colheita Port wäre mit Sicherheit angebracht, der zur Frucht und zum Nougat wunderbar passt. Aber auch ein Gläschen Sauternes würde dem Dessert gerecht werden.

Zutaten für 4-6 Personen

Für die Eigelb-Fruchtemasse

- 4 Eigelbe (Verwendung für die Eiweiße weiter unten)
- 30 g Zucker
- 30 g Honig
- 150 g weißer Nougat (Torrone)
- 80 g gemischte kandierte Früchte
- 50 g weiße Kuvertüre

Für das Parfait

- 500 g Sahne
- 4 Eiweiß
- 30 g Zucker
- 30 g Honig

Für die Apfelspalten

- 2 große Äpfel (Braeburn oder Elstar)
- 1 EL Zucker
- 30 g Butter
- 50 ml Apfelsaft

Außerdem

Terrinenform von 750 ml Inhalt

Zubereitungszeit

1 Stunde plus 4 Stunden

Kühlzeit



ARTISCHOCKE



*Die Artischocken à la Barigoule
(rechts) finden Sie auf Seite 24.*

*Den gefüllten Artischockenboden
(links) finden Sie auf Seite 25.*

Ganze Artischocke mit Vinaigrette

Zutaten für 4 Personen

Für den Fond (Court-Bouillon)

1 Gemüsezwiebel

2 Möhren

3 Stangen Staudensellerie

2 Lorbeerblätter

½ TL Meersalz

½ unbeschädigte Zitrone

1 Rosmarinzweig

½ Knoblauchknolle, am Stück
und ungeschält

Für die Vinaigrette

4 Schalotten

8 EL Olivenöl

2 Tomaten

2 EL Blatt Petersilie

Salz, Pfeffer aus der Mühle

4 EL weißer Aceto balsamico

Für die Artischocken

4 möglichst große
Artischocken

8 Zitronenscheiben
(unbeschädigt)

Außerdem

Küchengarn

Zubereitungszeit

50 Minuten

1 | Für den Fond Gemüsezwiebel abziehen. Möhren schälen, Staudensellerie waschen und putzen. Gemüse grob zerkleinern und mit den restlichen Zutaten in einen großen Topf geben.

2 | Mit Wasser auffüllen und einmal aufkochen lassen. Nicht passieren.

3 | Für die Vinaigrette die Schalotten abziehen, fein würfeln und in 1 Esslöffel Olivenöl bei schwacher Hitze anbraten. Abkühlen lassen.

4 | Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, abziehen, vierteln, entkernen und Tomaten in Würfel schneiden. Petersilie fein hacken. Petersilie und Schalotten zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5 | Mit Balsamico und restlichem Olivenöl zu einer Vinaigrette verrühren.

6 | Für die Artischocken Strunk und Spitze der Artischocken großzügig abschneiden. Oben und unten je 1 Zitronenscheibe anlegen und mit Küchengarn gut festbinden.

7 | Artischocken in die Court-Bouillon geben und mit einem Tuch abdecken. 20-25 Minuten sanft köcheln lassen. Anschließend die Garprobe machen: Die Artischocken sind fertig, wenn sich eines der Blätter ganz leicht herausziehen lässt.

8 | Artischocken aus dem Fond nehmen und auf ein trockenes Tuch setzen. Schnur und Zitrone entfernen und die Artischocken auf 4 Tellern anrichten.

9 | Die Vinaigrette dazu separat servieren.

Tipp Ganze Artischocke isst man ohne Beilagen. Dazu passt auch Sauce Rouille (siehe Seite 95) oder ein Pesto.

Info Gemüse, Rosmarin und vor allem Zitrone heben das etwas fade Aroma der Artischocke beim sanften Kochen in der Court-Bouillon geschmacklich an. Aber sie benötigt noch einen säurehaltigen Partner – die mediterrane Vinaigrette.

Weintipp Die Bitterstoffe in den Artischocken fordern reichlich Extrakt im Wein. Deshalb eignen sich hier kraftvolle weiße Burgundersorten, die teilweise im Holzfass gereift sind. Nur kurze Zeit im Barrique war die Grauburgunder Spätlese vom Bischoffinger Steinbuck oder Weingut Bercher Schmitt aus Baden.



Artischocken à la Barigoule

Zutaten für 4 Personen

16 Poweraden (kleine violette Artischockensorte)
4 Schalotten
2 Knoblauchzehen
50 ml Olivenöl
100 ml Weißwein
½ l Geflügelbrühe oder Gemüsefond
2 frische Lorbeerblätter
2 EL weißer Aceto balsamico
1 Thymianzweig
50 g Staudensellerie
50 g Weißes vom Lauch
50 g Champignons
Salz, Pfeffer aus der Mühle
20 ml Zitronensaft
2 Tomaten
1 EL Blattpestosilie

Zubereitungszeit
30 Minuten plus Ziehzeit

- 1 | Von den Poweraden das obere Drittel abschneiden (sodass die Härchen sichtbar werden). Mit einem kleinen Teelöffel oder Kugelausstecher die Haare entfernen. Die erste Lage der äußeren Artischockenblätter abzupfen. Die Stiele sauber putzen.
- 2 | Schalotten und Knoblauch abziehen, Schalotten längs in Streifen schneiden, Knoblauch längs halbieren. Beides in 1 Esslöffel Olivenöl bei schwacher Hitze glasig anbraten, mit Weißwein ablöschen und zur Hälfte einkochen.
- 3 | Mit Geflügelbrühe oder Gemüsefond auffüllen und Artischocken, Lorbeerblätter, Balsamico und Thymianzweig zugeben. Einmal aufkochen und 60 Minuten ziehen lassen.
- 4 | Staudensellerie und Lauch waschen und putzen. Champignons putzen. Staudensellerie in Würfel, Lauch in feine Röllchen und Champignons in Scheiben schneiden. Alles zugeben und nochmals 30 Minuten sammern lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
- 5 | Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, abziehen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Petersilie hacken. Kurz vor dem Servieren Tomatenwürfel, Blattpestosilie und restliches Olivenöl zufügen.
- 6 | Zum Anrichten das Ganze nochmals erhitzen und in heißen Suppentellern servieren.

Info Poweraden sind eine kleine Artischockensorte, die nach entsprechender Vorbereitung im Ganzen gegessen werden können. Hier werden sie in einer Suppe in mediterranem Stil mit vielen verschiedenen Gemüsesorten serviert, mit deren Geschmacksfülle die Artischocke verschmilzt. Mit der nötigen und in diesem Fall vielschichtigen Säure warten Weißwein, Aceto balsamico, Zitrone und Tomaten auf.

Weintipp Ein gereifter Chardonnay, der durchaus etwas Sonne gesehen hat, passt hier hervorragend. Es könnte Chardonnay >R von Oekonomierat Rebholz aus der Pfalz sein, aber auch ein Cervaro della Sala aus Umbrien bietet sich an.

Gefüllter Artischockenboden mit Couscous, Kopfsalatherzen und Paprikapüree

- 1 | Für das Couscous** Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, abziehen, vierteln, entkernen und die Tomaten fein würfeln. Tomatenkerne und Abschnitte für den Fond aufheben.
- 2 |** Für den Fond Orangensaft, Geflügel- oder Gemüsebrühe, Zitronensaft, Safran und Tomatenabschnitte aufkochen und 15 Minuten sieden lassen.
- 3 |** Durch ein feines Sieb streichen und heiß über den Couscous geben. Arganöl, Sesamöl, Limonen-Olivenöl und Ahornsirup zugeben.
- 4 |** Koriander hacken. Mit den Tomatenwürfeln und etwas Salz zugeben.
- 5 | Von den Artischocken** den Strunk entfernen und den Boden freiputzen. Die Haare mit einem Löffel ausschaben. Dabei jeden Artischockenboden mit frischer Zitrone beträufeln.
- 6 |** Olivenöl erhitzen, Kräuter, Meersalz und Artischockenböden zugeben und 20 Minuten gar ziehen lassen. (Das Olivenöl ist wiederverwendbar.)
- 7 | Für das Paprikapüree** Paprikaschoten waschen, putzen, entkernen und Paprikaschoten grob zerkleinern. Im Olivenöl in ca. 15 Minuten weich dünsten. (Sie sollen nicht braun werden.) Anschließend Paprika im Mixer pürieren und durch ein feines Sieb streichen.
- 8 |** Das Püree wieder in den Topf geben und bei niedriger Temperatur 20 Minuten ziehen lassen. (Dadurch bekommt es eine festere Konsistenz.) Mit Salz und Zucker abschmecken und die kalte Butter unterheben.
- 9 | Für den Salat** die Kopfsalatherzen putzen, waschen, trockenschütteln und schöne Blätter vorbereiten.
- 10 |** Apfelsaft mit dem Currysüppchen verrühren und mithilfe eines Handmixers (Zauberstab) Öl untermischen, bis eine leicht sämige Vinaigrette entsteht. Mit Aceto balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 11 |** Die Salatblätter durch die Vinaigrette ziehen.
- 12 |** Zum Anrichten die Artischockenböden auf einem Tuch abtropfen lassen und auf 4 kalten Tellern anrichten. Couscous in die Böden füllen. Salatblätter hübsch darauf arrangieren und Paprikapüree daneben verteilen.

Weintipp Auch hier bewähren sich ein »Kuss« vom Barrique und angehende Reifenoten im Wein, doch schön saftig soll er sein. Erste Wahl ist der Pinot Blanc Tatschler von Schloss Esterházy, Neusiedlersee, Österreich.

Zutaten für 4 Personen

Für das Couscous

- 2 Tomaten
- 50 ml Orangensaft
- 100 ml Geflügel- oder Gemüsebrühe
- 20 ml Zitronensaft
- 2 g Safranfäden
- 150 g Couscous
- 1 EL Arganöl
- 1 EL Sesamöl
- 1 EL Limonen-Olivenöl
- 1 EL Ahornsirup
- 1 EL Korianderblätter
- Salz

Für die Artischocken

- 4 große Artischocken
- Saft von 1 Zitrone
- 400 ml Olivenöl
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Thymianzweig
- Meersalz

Für das Paprikapüree

- 4 rote Paprikaschoten
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- 1 Prise Zucker
- 50 g kalte Butterwürfel

Für den Salat

- 2 Kopfsalatherzen
(Mini-Kopfsalat oder Kopfsalatherzen)
- 100 ml Apfelsaft
- 1 EL feines Madrascurrypulver
- 50 ml Pflanzenöl
- 3 EL weißer Aceto balsamico
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungszeit

- 1 Stunde



*Die knusprig gebratene Ente
finden Sie auf Seite 32.*

VIERLÄNDER ENTE



Konfierte Entenkeule mit geröstetem Landbrot

Zutaten für 4 Personen

4 große Gemüsezwiebeln
1 Thymianzweig
3 EL Honig
1 EL grobes Meersalz
4 Entenkeulen
4 Scheiben Pain de Campagne oder helles Bauernbrot
4-6 EL Olivenöl

Zubereitungszeit
1 Stunde 30 Minuten
plus 4 Stunden Marinierzeit

- 1 | Für die Entenkeulen Zwiebeln abziehen und in Halbringe schneiden. Thymianblättchen abzupfen. Zwiebeln mit Honig, Thymianblättchen und Salz kalt vermengen.
- 2 | Die Entenkeulen in eine Form legen und mit den Zwiebeln bedecken. Abgedeckt mindestens 4 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
- 3 | Die Zwiebeln von den Keulen schaben und auf einem Backblech verteilen. Keulen mit der Hautseite nach unten auf den Zwiebeln im vorgeheizten Ofen bei 160°C (Umluft 140°C, Gas Stufe 1-2) 40 Minuten garen. Anschließend die Keulen umdrehen (Hautseite oben) und weitere 50 Minuten garen. 20 Minuten vor Ende der Garzeit die Ofentemperatur auf 180-200°C (Umluft 160-180°C, Gas Stufe 3) erhöhen, die Keulen sollen schön knusprig werden.
- 4 | Pain de Campagne oder Bauernbrot scheibenweise in einer Pfanne in Olivenöl knusprig rösten.
- 5 | Die Keulen mit dem warmen Rötbrot und den Zwiebeln servieren.

Info Ente verträgt sich bestens mit Süße: Ihr leicht herber Geschmack verbindet sich während des vorherigen Marinierens mit den Aromen von Zwiebel, Honig, Thymian und Salz und erhält dadurch eine raffinierte Süße. Der Honig macht die Haut zudem saftig. Den ausgleichenden Gegensatz bildet das Pain de Campagne mit seiner feinen Säure (es ist ein Weizensauerteigbrot), den Röstaromen und dem fruchtigen Geschmack von Olivenöl. Beim Garen der Keulen kann kaum etwas misslingen, und man kommt mit wenig Aufwand zu einem überzeugenden Ergebnis. Nach einem Besuch einer französischen Auberge im kleinen Ort Saint Michel de Montaigne (wo der gleichnamige Essayist lebte) aß ich das wohl beste Confit – mit selbst gemachten Pommes frites. Dieses rustikale Gericht schreibe ich immer gern auch im Jacobs Restaurant auf die Karte (leicht modifiziert).

Weintipp Zur Ente darf gern Rotwein gereicht werden. Er sollte entweder die Sanftheit von gereiftem Tannin mitbringen mit schönen herbstlich-warmen Noten oder von Natur aus etwas leichter und elegant sein. Zart und saftig, Pflaumennoten, etwas Holz und süßen Tabak bringt der Frühburgunder »Recher Herrenberg« von Jean Stodden mit, passend sind auch schöne Pinot Noirs der Côte de Nuits, Burgund.





Entenbouillon mit asiatischen Pilzen

1 | Für die Entenbouillon die Entenkarkassen im vorgeheizten Ofen bei 200°C (Umluft 180°C, Gas Stufe 3-4) 20 Minuten rösten.

2 | Möhren und Sellerie schälen, Lauch waschen und putzen. Gemüse in walnussgroße Würfel schneiden (Mirepoix) und im Pflanzenöl anbraten. Entenkarkassen zugeben und kurz mitbraten. Mit Portwein und Madeira ablöschen.

3 | Zwiebel ungeschält quer halbieren, mit der Schnittfläche nach unten in einer Pfanne ohne Fett dunkel bräunen und mit Pfeffer und Lorbeer zu den Karkassen geben. Alles mit kaltem Wasser bedecken. Leicht salzen und 2-3 Stunden leise köcheln, dabei gelegentlich abschäumen. Die Bouillon anschließend durch ein Sieb gießen. Etwas einkochen lassen.

4 | Für die Pilze Mu-Err-Pilze einweichen und einschneiden. Shiitake-Pilze in feine Scheiben schneiden. Pfifferlinge und Enoki-Pilze putzen, wenn nötig waschen. Alle Pilze im Sesamöl und in der Sojasauce leicht andünsten.

5 | Zum Anrichten die Pilzmischung auf 4 Tassen verteilen. Koriander zugeben und alles mit der heißen Entenbouillon auffüllen.

Tipp Die Brühe kann mit vorgekochten Nudeln angereichert werden.

Info Die erdig-herben Aromen der Ente einerseits und der Pilze andererseits verstärken sich gegenseitig. Dank der Weine erhält die Bouillon den nötigen süßlichen Akzent, ergänzt um asiatische Noten. Bei Tisch dann die Überraschung: Man sieht ein Pilzsüppchen, schmeckt aber (auch) Ente und denkt an Asien. Die Bouillon kann auch aus einem Teekännchen eingeschenkt werden. Früher habe ich die Entenconsommé sehr aufwändig geklärt, aber dann fand ich, dass eine ungeklärte Bouillon (unter Verwendung der Entenkarkassen) viel mehr Geschmack hat. Ich trinke die Bouillon gerne pur aus der Kaffeetasse ohne Einlage als zweites Frühstück.

Weintipp Probieren sollte man einen hochwertigen Sherry Oloroso. Seine Mischung aus salzig-würzigen Kräuternoten passt perfekt zur Bouillon, dazu bietet Lustau eine schöne Reihe von Almacenista Sherrys an.

Zutaten für 4 Personen

Für die Entenbouillon

2 kg Entenkarkassen
(Gerippe, Flügel, Hals; beim Händler vorbestellen)
300 g Möhren, Lauch, Sellerie
2 EL Pflanzenöl
100 ml roter Portwein
100 ml Madeira
1 große Gemüsezwiebel
1 TL weiße Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
Meersalz

Für die Pilze

100 g Mu-Err-Pilze
100 g Shiitake-Pilze
100 g Pfifferlinge
100 g Enoki-Pilze
1 EL Sesamöl
1-2 EL Sojasauce
1 EL Korianderblätter

Zubereitungszeit
3 Stunden

Knusprig gebratene ganze Ente mit Rotwein-Jus und Zitronen-Schalotten-Chutney

Zutaten für 4 Personen

Für die Ente

1 Vierländer Ente à ca. 2 kg mit Innereien (oder eine andere fleischige Bauernente)

Salz

2 EL Pflanzenöl

½ Apfel

5 Schalotten

50 g Staudensellerie

50 g Möhre

5 Wacholderbeeren

5 weiße Pfefferkörner

1 Rosmarinzweig

1 EL Tomatenmark

200 ml Rotwein

300 ml brauner Geflügelfond
(wenn aus dem Glas:
Geflügeljus)

50 g kalte Butterwürfel

Für das Zitronen-Schalotten-Chutney

250 g Schalotten

1 EL Olivenöl

1 Thymianzweig

4-6 Safranfäden

¼ l Zitronensaft

250 g Gelierzucker

Zubereitungszeit 2 Stunden 30 Minuten

1 | Für die Ente Flügel und Hals der Ente entfernen, Innereien (Herz, Leber und Magen) herausnehmen und kalt stellen.

2 | Backofen auf 180°C (Umluft 160°C, Gas Stufe 2-3) vorheizen. Auf ein tiefes Backblech etwas Wasser gießen und in die unterste Backofenleiste schieben. Ente von außen und innen kräftig salzen, auf ein Ofengitter legen und für ca. 60 Minuten im Backofen garen.

3 | Flügel, Hals und Innereien grob zerkleinern und im Öl kräftig anbraten.

4 | Apfel waschen, entkernen, das Fruchtfleisch grob würfeln. Schalotten abziehen und ebenfalls grob würfeln. Staudensellerie waschen und putzen, Möhre schälen. Gemüse in große Würfel schneiden und mit dem Apfel und den Schalotten in den Topf geben und mitsrösten. Gewürze, Rosmarin und Tomatenmark zufügen.

5 | Nach und nach den Rotwein zugeben und zwischendurch immer ganz verkochen lassen. Anschließend mit Geflügelfond auffüllen.

6 | Die Sauce 1 Stunde leise köcheln lassen, durch ein Sieb streichen und einkochen, bis sie sehr kräftig schmeckt. Zum Binden die kalte Butter Würfel für Würfel unterrühren.

7 | Das Blech mit dem Wasser aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 220-230°C (Umluft 200-210°C, Gas Stufe 4-5) erhöhen. Die Ente in 40 Minuten fertig braten. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Hitze auf 250°C (Umluft 230, Gas Stufe 6) erhöhen, damit die Ente schön kross wird.

8 | Für das Zitronen-Schalotten-Chutney Schalotten abziehen und fein würfeln. In Olivenöl bei schwacher Hitze anbraten, bis sie glasig sind. Thymianzweig und Safran zugeben. Mit Zitronensaft auffüllen und aufkochen.

9 | Gelierzucker einrühren und 15 Minuten zu einer marmeladenähnlichen Konsistenz einköcheln lassen. Thymian herausnehmen.

10 | Die Ente tranchieren, auf 4 Tellern anrichten und mit je etwas Sauce und Chutney umgeben.

Tipp Die Ente soll während des Garvorgangs nicht mit dem austretenden Fett übergossen werden.

Tipp Dazu passen entweder Spitzkohl à la creme (mit Sahne) und kleine Semmelknödel oder, anspruchsvoller, mit Ingwer und Knoblauch sautierter Spitzkohl und dazu ein Kartoffelgratin. Übrig gebliebenes Chutney in Einmachgläser füllen und kalt stellen. Innerhalb von zwei Wochen verbrauchen.

Info Die Besonderheit dieser Zubereitung liegt in der Konzentration der Aromen und der perfekten Gartechnik für die Ente. Die hocharomatische warme Sauce aus zahlreichen Würzzutaten und das süß-saure Chutney stehen im Gegensatz zueinander und sollten auf der Gabel abwechselnd mit dem herben Aroma der Ente kombiniert werden. Die Mühe der Gartechnik – zuerst mit, dann ohne Wasser im Backofen – lohnt sich: Im Dampf trocknet das Fleisch nicht aus, gart gleichmäßig durch, und die Haut wird am Ende dennoch knusprig. Eine spezielle, aber überaus reizvolle Komposition, auf die man sich etwas einlassen muss. 1996 habe ich die krosse Vierländer Ente im Jacobs Restaurant eingeführt. Seitdem steht sie mit einer Unterbrechung von zwei Tagen (einige Gäste hätten mich beinahe gelyncht) auf der Karte. In 14 Jahren gingen rund 25.000 Enten über den Küchenpass.

Weintipp Hier dürfen frische Rotweinaromen und Weichheit ins Glas. Dies erfüllt beispielsweise der »Charme« Tinto von Dirk van der Niepoort, ebenso Pinot Noirs der Neuen Welt, z.B. aus Oregon oder dem Sonoma.



KANADISCHER HUMMER



*Den Hummer mit Wassermelone
finden Sie auf Seite 40.*

Samtsuppe vom Hummer

Zutaten für 4 Personen

Salz

**2 Hummer à 550-600 g, lebend
(möglichst aus Kanada)**

50 ml Olivenöl

1 Möhre

1 Apfel

½ Fenchelknolle

2 Champignons

3 Schalotten

1 EL Butter

1 l Fischfond

**200 g Schältomaten
aus der Dose**

2 vollreife Tomaten

6 frische Basilikumblätter

2 Knoblauchzehen

**6-8 zerdrückte weiße
Pfefferkörner**

100 g kalte Butterwürfel

1 EL Crème fraîche

50 ml Champagner

**Zubereitungszeit
1 Stunde 40 Minuten**

1 | Für die Hummer in einem großen Topf reichlich gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Hummer mit dem Kopf zuerst in das wallende Wasser geben. Deckel auflegen. 5 Minuten kochen und dann 10 Minuten ziehen lassen.

2 | Hummer herausnehmen und in Eiswasser kalt abschrecken. Die Scheren mit den Gelenken abdrehen und ausbrechen. Den Schwanz vom Körper abdrehen, der Länge nach halbieren und das Fleisch herauslösen. Die Hummerschalen und die Innereien grob zerkleinern und im Olivenöl ca. 10 Minuten rösten.

3 | Möhre, Apfel und Fenchel waschen, Champignons putzen. Schalotten abziehen. Alles grob zerkleinern und in einem anderen Topf in Butter anschwitzen, bis alles etwas Farbe angenommen hat.

4 | Das Gemüse zu den Hummerschalen geben. Mit dem Fischfond auffüllen und die Schältomaten zugeben. Die frischen Tomaten waschen, grob schneiden und mit Basilikum, angedrücktem Knoblauch, Salz und Pfefferkörnern zugeben. Alles einmal aufkochen und ca. 60 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.

5 | Die Suppe durch ein Spitzsieb streichen und nach Gusto einkochen lassen. Mit Butterwürfeln, Crème fraîche und Champagner vollenden. Mit dem Handmixer aufschäumen.

6 | Zum Anrichten das Hummerfleisch klein schneiden und auf 4 vorgewärmte Suppenteller verteilen. Die Suppe am besten am Tisch eingießen.

Info Tomaten, Basilikum, Knoblauch und Olivenöl sind die klassischen Basisprodukte, um einem Gericht eine mediterrane Note zu verleihen. Hier tritt Fenchel ergänzend in Aktion, da sich Krustentiere wie Hummer gut mit einem dezenten Anisaroma vertragen. Die Fruchtigkeit des Apfels und die Süße der Möhre runden die Geschmackskomposition elegant ab. Das Samtige entsteht durch das Mischen mit Crème fraîche und Butter im Mixer. Im Jacobs Restaurant ein Klassiker.

Weintipp Die Hummersuppe wartet mit allerlei Gewicht und Aromaten auf. Dafür braucht man einen üppigen Grauburgunder oder Chardonnay, nicht zu kalt serviert, z.B. Grauburgunder Winklerberg***, Weingut Dr. Heger, Baden.





Hummer Thermidor

- 1 | Für die Hummer** in einem großen Topf reichlich gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Hummer mit dem Kopf zuerst in das wallende Wasser geben. Deckel auflegen. 5 Minuten kochen und dann 10 Minuten ziehen lassen.
- 2 |** Hummer herausnehmen, in Eiswasser abschrecken und der Länge nach halbieren. Die Scheren mit den Gelenken ausbrechen. Das Fleisch in Stücke schneiden. Das Fleisch aus dem Schwanz herauslösen und klein schneiden.
- 3 |** Die leeren Hummerhälften auswaschen und auf ein Backblech setzen.
- 4 |** Schalotten abziehen, fein würfeln. Champignons putzen und vierteln. Beides in der Butter glasig dünsten. Mit Hummerfond auffüllen und aufkochen. Champignons herausnehmen und beiseite stellen. Den Fond durch ein feines Sieb gießen.
- 5 |** Die Sauce zur Hälfte einkochen und mit der Crème fraîche aufmixen.
- 6 |** Lauch gut waschen, putzen, in Rauten schneiden und in leicht gesalzenem Wasser ganz kurz blanchieren. Lauch zum Hummerfleisch geben.
- 7 |** Hummersauce, Lauch-Hummerfleisch und Champignons zu einem Ragout vermengen. Nicht kochen. Das Ragout in die Hummerhälften füllen.
- 8 | Für die Sauce Hollandaise** die Butter zerlassen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Weißwein mit Estragon, Schalotten und Pfefferkörnern zur Hälfte einkochen. Durch ein feines Sieb streichen.
- 9 |** Die Eigelbe zusammen mit dem Weißweinsud über dem Wasserbad schaumig schlagen. Die Butter langsam unterrühren (Butter und Eischraum müssen die gleiche Temperatur haben). Mit Salz und Zitrone abschmecken.
- 10 |** Die gefüllten Hummerhälften mit der Sauce Hollandaise überziehen. Im vorgeheizten Backofen (Oberhitze bzw. Grill und oberste Schiene) goldgelb überbacken.

Info Hummer Thermidor ist der Klassiker schlechthin aus den Zeiten Auguste Escoffiers. Man sollte ihn einmal im Leben gegessen haben.

Weintipp Die buttrigen Aromen werden hier am besten durch einen etwas »buttrigen« Chardonnay fortgeführt. Sehr schön gereift: Chassagne Montrachet, Domaine Bernard Moreau, Burgund.

Zutaten für 4 Personen

Für die Hummer

Salz

2 Hummer à 600-800 g, lebend (möglichst aus Kanada)

2 Schalotten

200 g Champignons

20 g Butter

¼ l Hummerfond (ersatzweise Fischfond)

1 EL Crème fraîche

½ Lauchstange

Für die Sauce Hollandaise

250 g Butter

1 Schalotte

200 ml Weißwein

1 Estragonzweig

3-4 weiße Pfefferkörner

4 Eigelbe

Salz

1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitungszeit

30 Minuten

Hummer mit Wassermelone, Curryöl und tasmanischem Bergpfeffer

Zutaten für 4 Personen

Für die Hummer

- Salz
- 2 Hummer à 500 g, lebend (möglichst aus Kanada)
- 2 EL Olivenöl
- 100 g Schalotten, Möhren, Staudensellerie
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Tomatenmark
- 250 g Schältomaten aus der Dose
- 1 Basilikumstängel
- ¼ l Fischfond

Für die Melonensauce

- 200 g Schalotten
- 100 g Butter
- 50 ml Olivenöl
- ½ Wassermelone
- 30 g Ingwer
- 1 Chilischote
- Meersalz
- ¼ l Weißwein
- 200 ml weißer Süßwein, z.B. Beaumes de Venise

Für das Curryöl

- 4 EL indisches Madrascurrypulver
- 200 ml Pflanzenöl
- 1 TL tasmanischer Bergpfeffer, frisch gemörser

Zubereitungszeit 1 Stunde 40 Minuten plus Ziehzeit

1 | Für die Hummer in einem großen Topf reichlich gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Hummer mit dem Kopf zuerst in das wallende Wasser geben. Deckel auflegen. 5 Minuten kochen und dann 10 Minuten ziehen lassen.

2 | Herausnehmen und kurz in Eiswasser abschrecken. (Sie sollen noch warm sein.) Die Scheren mit den Gelenken abdrehen und ausbrechen. Den Schwanz vom Körper abdrehen, der Länge nach halbieren und das Fleisch herauslösen. Das Hummerfleisch warm stellen.

3 | Hummerschalen und die Innereien klein hacken und im Olivenöl rösten. Schalotten abziehen. Möhren schälen, Staudensellerie waschen und putzen. Alles in sehr feine Würfel schneiden (Mirepoix). Knoblauch abziehen, fein hacken. Mit dem Gemüse zu den Hummerkarkassen geben und mitbraten. Tomatenmark, Tomaten und Basilikum einrühren und mit Fischfond auffüllen.

4 | Die Sauce 60 Minuten köcheln lassen. Anschließend durch ein feines Sieb streichen und stark dicksämig einkochen lassen.

5 | Für die Melonensauce die Schalotten abziehen, fein würfeln und in Butter und Olivenöl goldgelb dünsten. Melone schälen, grob würfeln, die Hälfte zugeben und mitdünsten.

6 | Ingwer schälen, in Scheiben schneiden, Chilischote längs halbieren und entkernen. Beides mit Meersalz dazugeben. Mit Weißwein auffüllen und komplett einkochen.

7 | Alles in den Küchenmixer geben und mit der restlichen frischen Melone fein mixen. Den Süßwein zufügen. Sauce durch ein feines Sieb gießen und kalt stellen.

8 | Für das Curryöl Madrascurrypulver mit 1 Esslöffel Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 15 Minuten rösten. (Es darf nicht zu heiß werden, sonst wird der Curry bitter.) Das restliche Pflanzenöl zugeben und bei schwacher Hitze 2 Stunden ziehen lassen. Durch ein Tuch filtern und abkühlen lassen.

9 | Zum Anrichten das Hummerfleisch auf 4 kalte Suppenteller verteilen. Mit Hummerglace beträufeln und mit Curryöl umgießen. Etwas tasmanischen Bergpfeffer über den Hummer geben. Am Tisch die kalte Melonen-sauce angießen.

Tipp Man kann das Gericht auch noch mit frischem gezupftem Kerbel, Blättern von Staudensellerie und Blüten verzieren und dazu in der Grillpfanne scharf angebratene Melonenscheiben servieren.

Tipp Tasmanischer Bergpfeffer ist sehr aromatisch und hat eine blumige Note, er ist aber auch sehr scharf. Deshalb sollte er behutsam dosiert werden, damit er die feinen Nuancen dieses Gerichts nicht überdeckt. Sein Aroma kommt am besten zur Geltung, wenn man ihn kurz vor der Verwendung im Mörser zerkleinert.

Info Die Crossover-Komposition vereint mediterrane mit asiatischen Noten. Die geschmackliche Spannung entsteht im Wesentlichen aus dem aromatischen Kontrast zwischen der mild-fruchtigen Wassermelone, unterstützt von Süßwein und einer guten Portion würzigem Madrascurry. Die hocharomatische Melonsauce wird kalt serviert, weil so der Melonengeschmack natürlicher wirkt, das Curryöl bringt Spannung in das Gericht. Die unverwechselbare blumig-fruchtige Note des tasmanischen Bergpeffers setzt ebenfalls einen eigenen Akzent, der sich nach Gusto dosieren lässt. Typische Sterneküche!

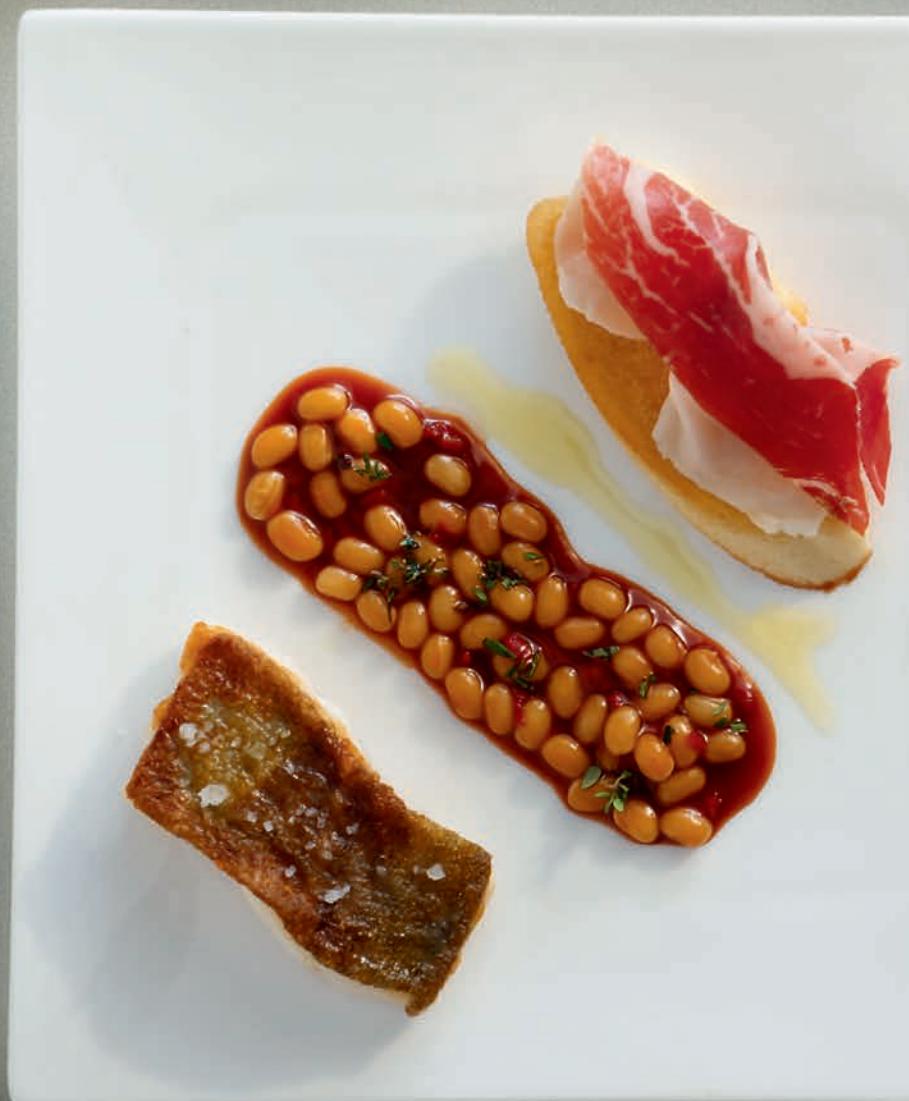
Weintipp Hier darf frischer Weißburgunder an den Start, und wer es aromatisch mag, greift zu einer Bouquetrebsorte. Eine trockene Scheurebe passt perfekt. Zu empfehlen: Scheurebe >Alte Reben< Stettener Stein, Weingut am Stein, Franken.



*Den Kabeljau mit Pommery-Sauce
(links) finden Sie auf Seite 44.*

*Den Kabeljau im Cocobohnensud
(Mitte) finden Sie auf Seite 45.*

*Den Kabeljau mit Curry (rechts)
finden Sie auf Seite 46.*



KABELJAU



Kabeljau mit Pommery-Senfsauce

Zutaten für 4 Personen

Für den Fischfond

100 g Schalotten, Sellerie und Fenchel, in Würfel geschnitten

1 EL Olivenöl

50 ml Weißwein

Karkassen von einem 2 kg schweren Kabeljau

5 weiße Pfefferkörner, zerstoßen

2 Lorbeerblätter

Meersalz

frische Kräuterreste (falls verfügbar)

Für die Senfsauce

1-2 EL körniger Pommery-Senf

2 EL Crème fraîche

¼ l Fischfond
(siehe Rezept oben)

200 g kalte Butterwürfel

1 EL geschlagene Sahne

1 Glas Champagner

Für den Kabeljau

1 Kabeljau à 2 kg bzw.

4 Stücke Kabeljaufilet à 140 g

(vom Fischhändler ohne Gräten und mit geschuppter Haut vorbereiten lassen, die Karkassen für den Fischfond mitnehmen)

Salz

50 ml Olivenöl

4 Thymianzweig

30 g Butter

Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungszeit

45 Minuten

1 | Für den Fischfond Schalotten und Gemüse im Olivenöl ohne Farbe anschwitzen, mit Weißwein ablöschen.

2 | Die Karkassen zugeben und mit kaltem Wasser bedecken. Es soll etwa 1 Liter Fischfond entstehen. Langsam aufkochen und Schaum abschöpfen.

3 | Pfefferkörner sowie 1 Lorbeerblatt zugeben und den Fischfond ganz leicht salzen. Frische Kräuterreste, z.B. Petersilien- und Dillstängel, zugeben.

4 | Fond etwa 20 Minuten bei kleiner Flamme ziehen lassen und durch ein Tuch filtern. Anschließend auf die Hälfte einkochen.

5 | Für die Senfsauce Senf und Crème fraîche dem Fischfond zugeben, aufkochen und mit den kalten Butterwürfeln im Küchenmixer mixen. Die Sauce in einen Topf geben und mit der Sahne und Champagner verfeinern.

6 | Für den Kabeljau den Fisch schuppen, filetieren und mit einer Pinzette die Gräten ziehen. Mittelgräte mit einer Schere klein schneiden, vom Kabeljaukopf die Kiemen entfernen und die Fischkarkassen unter kaltem Wasser säubern (Karkassen für den Fond verwenden). Die Filets in 4 Portionen teilen.

7 | Fischstücke leicht salzen. In einer beschichteten Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Fischstücke mit der Hautseite nach unten einlegen. Bei mittlerer Hitze braten, nicht wenden.

8 | Thymian auf die Filetstücke legen. Mit einem Löffel die Filets mehrmals mit der heißen Butter übergießen. Mit Pfeffer würzen.

9 | Die Filets sollen innen noch sehr glasig sein. Sofort servieren.

10 | Kabeljau auf 4 heißen Tellern anrichten und mit der Sauce umgießen. Eventuell nach dem Braten die Haut abziehen.

Info Die feinen Säuren, wie sie von Weißwein, Champagner, Crème fraîche und vom Senf kommen, heben den delikaten Eigengeschmack des Fisches hervor. Eine gehobene Version des volkstümlichen Hamburger Lokal-Klassikers namens Pannfisch, den nicht nur die Touristen lieben. Eines meiner Lieblingsgerichte!

Weintipp Der saftige Kabeljau verlangt nach sehr klar strukturierten, eleganten und mineralischen Weinen. Mittelkräftige Rieslinge, herzhafte Silvaner, Grüne Veltliner oder mineralische Chardonnays eignen sich besonders gut. Etwa ein Chardonnay aus dem Burgund Hubert Lamy, Saint Aubin >La Princée<.

Gebratener Kabeljau im Cocobohnensud

- 1 | Für den Cocobohnensud** die Schalotten abziehen, fein würfeln und in einem breiten Topf im Olivenöl anschwitzen. Piment d’Espelette dazugeben und 5 Minuten dünsten.
- 2 |** Bohnen und Piquillos abschütteln, die Piquillos in feine Würfel schneiden. Die Bohnen und die Piquillowürfel zur Schalottenmischung geben und 10 Minuten mitdünsten. Salzen und mit Geflügelfond auffüllen.
- 3 |** Die Bohnen langsam 2-3 Stunden nicht zu weich köcheln lassen. Sie sollen zum Schluss mit einem sudartigen Fond bedeckt sein.
- 4 |** Bohnenkraut waschen und trockenschütteln. Fein hacken und vor dem Servieren zugeben.
- 5 | Den Kabeljau** braten wie im Rezept »Kabeljau in Pommery-Senfsauce« (Seite 44).
- 6 |** Die Cocobohnen auf 4 heißen Tellern anrichten und die Kabeljaustücke darauf setzen.

Tipp Servieren Sie dazu erstklassigen Iberico-Schinken und geröstetes Baguette.

Info Hier geht der Fisch eine französisch-spanische Liaison ein: Bohnen, Thymian und Piment steuern den französischen Teil bei, der auch in der Kombination des Fisches mit Bohnen zum Ausdruck kommt; der iberische Anteil lässt sich durch die Piquillos und nicht zuletzt zu dem als Beilage empfohlenen Iberico-Schinken herausschmecken. Beim Garen im Geflügelfond wird das zarte Aroma der Bohnen intensiviert und kontrastiert perfekt zu den kräftigen Röstaromen des Kabeljaus, wie sie sich nur beim Braten auf der Haut entwickeln. Ein besonders hochwertiger Kabeljau ist im Januar/Februar der sogenannte ›Skrei, weil er aus den Gewässern des Nordens kommt. Das Fleisch ist wegen der Wasserkälte schön weiß und saftig.

Weintipp Hier gibt der würzige Cocobohnensud die Richtung vor. Eine drei bis vier Jahre gereifte trockene Riesling Spätlese aus der Pfalz ist ein schmackhafter Begleiter, z.B. Riesling Deidesheimer SC vom Weingut Christmann.

Zutaten für 4 Personen

- Für den Cocobohnensud**
- 100 g Schalotten
 - 1 EL Olivenöl
 - 1 TL Piment d’Espelette
(frz. Chili; ersatzweise Cayennepfeffer)
 - 150 g getrocknete weiße Cocobohnen, über Nacht eingeweicht (z.B. im Feinkostgeschäft und auf Gemüsemärkten; nicht zu verwechseln mit Cacaobohnen!)
 - 1 Glas Piquillos (250 g; kleine rote Paprikaschoten)
 - Salz
 - ½ l Geflügelfond
 - 1 Bund Bohnenkraut

Für den Kabeljau

- Zutaten wie im Rezept »Kabeljau mit Pommery-Senfsauce« (Seite 44)

Zubereitungszeit
Kabeljau 10 Minuten,
Cocobohnen 3 Stunden plus
12 Stunden Einweichzeit

Kabeljau mit Curry und Pak Choi

Zutaten für 4 Personen

Für die Curripaste

1 EL Jaipurcurrypulver
(im Gewürzhandel)

1 EL Anapurnacurrypulver
(im Gewürzhandel oder
im Asialaden)

1 EL Hoisin-Sauce
(im Asialaden)

1 EL Sesamöl (im Asialaden
oder in der Asia-Abteilung)

1 EL Honig

1 Msp. Knoblauch, gehackt

Für die Currysauce

je 100 g Schalotten, Sellerie,
Fenchel und Champignons

je 50 g Banane, Apfel, Ananas
und Mango

3 EL Butter

30 g Ingwer

100 g Zitronengras

1 TL Meersalz

1 ½ EL Kashmircurrypulver

je 100 ml Apfelsaft, Orangensaft
und Weißwein

50 ml Noilly Prat

50 ml Pernod

¼ l Fischfond (Seite 44)

2 EL Crème fraîche

100 g Sahne

1 Msp. Safran

150 g kalte Butterwürfel

Für den Pak Choi

4 kleine Pak Choi (asiatischer
Kohl; im Asialaden)

Salz

50 g Butter

1 | Für die Curripaste alle Zutaten verrühren und in ein Einmachglas geben. (Die Paste kann auch zu anderen Gerichten verwendet werden. Kalt aufbewahrt, hält sie sich etwa 2 Wochen.)

2 | Für die Currysauce Schalotten abziehen. Gemüse putzen und waschen. Schalotten, Sellerie, Fenchel und Champignons grob würfeln. Alle Früchte bei Bedarf schälen und grob würfeln.

3 | Alle vorbereiteten Gemüse und Früchte in 2 Esslöffeln Butter unter Rühren kräftig braten.

4 | Ingwer schälen und mit Zitronengras fein schneiden. Ingwer und 50 Gramm Zitronengras zur Gemüse-Frucht-Mischung geben. Mit Meersalz würzen und mit 1 Esslöffel Kashmircurrypulver abstäuben.

5 | Alles mit Apfelsaft, Orangensaft, Weißwein, Noilly Prat und Pernod auffüllen und komplett einkochen.

6 | Fischfond zugeben, aufkochen und einkochen.

7 | Crème fraîche und Sahne zugeben und einmal aufkochen. Nicht pürieren. Durch ein Spitzsieb gießen.

8 | Restliches Zitronengras in 1 Esslöffel Butter dünsten, Safran und 1/2 Esslöffel Kashmircurrypulver zugeben. Mit dem Fond auffüllen. 20 Minuten ziehen lassen, anschließend durch ein feines Sieb gießen und mit der kalten Butter schaumig mixen.

9 | Pak Choi waschen, putzen und im Ganzen in gesalzenem kochendem Wasser 2 Minuten blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Der Länge nach halbieren und auf ein Tuch legen.

10 | Pak Choi in Butter glasig dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

11 | Den Kabeljau braten wie im Rezept »Kabeljau in Pommery-Senfsauce« (Seite 44).

12 | 1 Esslöffel Curripaste in die nicht zu heiße Pfanne geben und die Fischstücke darin fertig braten, sie sollen innen noch etwas glasig sein.

13 | Zum Anrichten auf 4 heiße flache Teller wie einen Pinselstrich 1 Esslöffel Curripaste quer über den Teller streichen. Pak Choi auf eine Seite setzen. Je ein Kabeljaustück gegenüber anrichten. Mit der schaumigen Currysauce umgießen.

Info Hier beweist der asiatische Zubereitungsstil, welche hohe kulinarische Potenz in ihm steckt. Die Vielzahl der Aromen wirken eher als Ganzes, als dass Einzelaromen hervortreten. Ungewöhnlich ist die Zutat von Noilly Prat und Pernod: Beides geht nach europäischem Geschmacksempfinden noch eleganter auf das Fischaroma ein. Der Pak Choi steuert einen frischen grünen Farbtupfer und ein Element mit Biss bei.

Weintipp Hier soll Chardonnay zeigen, wie gut er zu Curry passt. Die Ecken und Kanten des Weins dürfen durch eine dezente Barriquenote abgeschliffen werden, die trotzdem noch genügend Frische im Wein lässt. Zudem verleiht der Fassausbau dem Chardonnay ein schönes Aromenspektrum. Konkrete Empfehlung: Chardonnay »Russian River Ranches« von Cutrer, Sonoma Coast, Kalifornien.

Tipp Currysüppchen kann aus bis zu 30 Zutaten bestehen. Auf dem Markt sind hochwertige, aber auch weniger empfehlenswerte Qualitäten. Für dieses Gericht sollte man ein gutes Curry auswählen, das eine fruchtige Note besitzt und dessen Schärfe nicht nachbrennt. Dieses Gericht ist ein Beispiel dafür, wie ein heimisches Produkt – der Kabeljau – mit einem exotischen Produkt – dem Curry – kombiniert werden kann. Thomas Martin verwendet nach Möglichkeit heimische beziehungsweise regionale Produkte.

Für den Kabeljau

Zutaten wie im Rezept
»Kabeljau mit Pommery-Senfsauce« (Seite 44)
2 EL Currysüppchen (Seite 46)
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungszeit
Kabeljau 10 Minuten,
Currysüppchen, -sauce und
Pak Choi 1 Stunde





*Das Kürbisrisotto (links) finden
Sie auf Seite 51.*

*Die Kürbissuppe (rechts)
finden Sie auf Seite 50.*

Rustikale Kürbissuppe

Zutaten für 4 Personen

200 g Fruchtfleisch vom
Muskatkürbis
1 große Kartoffel
1 große Möhre
4 Schalotten
2 Knoblauchzehen
2 Tomaten
100 g durchwachsener Speck
2 EL Entenfett
1 l Gemüsefond
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL Blattpetersilie,
geschnitten

Zubereitungszeit
30 Minuten

- 1 | Kürbis, Kartoffel und Möhre schälen. Schalotten und Knoblauch abziehen. Kürbis, Kartoffel, Möhre und Schalotten in 1 Zentimeter große Würfel, Knoblauch in Scheiben schneiden. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, abziehen, vierteln, entkernen und Tomaten grob zerkleinern. Speck in Streifen schneiden.
- 2 | Speck, Schalotten und Knoblauch im Entenfett anbraten. Die restlichen Gemüse zugeben und mit Gemüsefond bedecken.
- 3 | Alles in ca. 20 Minuten weich kochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ganz zum Schluss Petersilie zufügen.

Tipp Dazu ein getoastetes und mit Knoblauch eingeriebenes Baguette, etwas Nussöl oder Kürbiskernöl und Kürbiskerne servieren.

Info Im Allgemeinen zählt der Kürbis nicht gerade zu den dominierenden Geschmacksträgern. Hier bekommt er eine aromatische Eskorte von Möhren (Süße), Schalotten (Röstaromen nach dem Braten), Knoblauch und Entenfett (Rustikalität), Tomaten (Säure und Fruchtigkeit) sowie Speck (Räuchernote). Wie bei allen Kürbisgerichten sollte man beim Würzen darauf achten, dass der Kürbisgeschmack erhalten bleibt. Die Suppe lässt sich gut in einem ausgehöhlten Kürbis servieren. Für mich gibt es zwei weitere interessante Kürbissorten, den Butternut und den Muskat, alle drei Gerichte lassen sich mit jedem zubereiten.

Weintipp Eine richtig schön gereifte Flasche Weißwein macht sich immer perfekt zur Kürbissuppe. Das kann ein traditionell ausgebauter Rioja sein oder der Weißwein Château Musar aus dem Libanon.

Kürbisrisotto

- 1 | Kürbis in $\frac{1}{2}$ Zentimeter große Würfel schneiden und diese in Butter ca. 10 Minuten andünsten. Beiseite stellen.
- 2 | Schalotten abziehen und fein würfeln. Schalotten in Olivenöl weich dünsten, ohne dass sie Farbe annehmen.
- 3 | Reis zufügen und unter ständigem Rühren heiß werden lassen. Der Reis darf ebenfalls keine Farbe annehmen.
- 4 | Die erste Kelle heißen Fond angießen und rühren, bis der Reis die gesamte Flüssigkeit aufgenommen hat. Nach und nach den weiteren Fond angießen, immer weiterrühren und jeweils warten, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Auf mittlerer Hitze garen. Der Vorgang braucht etwas Zeit. Das Risotto ist gar, wenn es eine samtige Konsistenz hat, aber die Reiskörner noch bissfest sind.
- 5 | Kürbiswürfel zugeben. Risotto vom Herd nehmen, Butter und Parmesan untermischen und einige Minuten ruhen lassen. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.
- 6 | Kürbiskerne ohne Fett in einer Pfanne anrösten.
- 7 | Zum Anrichten das Risotto auf Teller verteilen. Nach Wunsch mit Kürbiskernöl beträufeln und mit den Kürbiskernen bestreuen.

Info Die Besonderheit eines Kürbisrisottos besteht in der orangefarbenen Optik: die weitgehend erhalten gebliebenen Kürbiswürfel werden von den Reiskörnern weiß gesprengt. Die dunklen Tupfen des Kürbiskernöls bieten einen schönen Kontrast, und sein leicht rauchiger und unverwechselbarer Geschmack rundet das ansonsten klassisch zubereitete Risotto perfekt ab.

Weintipp Hier kommt der Grüne Veltliner zum Einsatz. Zum Risotto darf der Wein auch gerne etwas ausdrucksstärker sein, deshalb ein Smaragd aus der Wachau, Ried Klaus vom Weingut Prager.

Zutaten für 4 Personen

200 g Fruchtfleisch vom Muskatkürbis
1 TL Butter
2 Schalotten
1 EL Olivenöl
150 g Risottoreis
3/4 l heißer Geflügelfond
100 g Butter
50 g geriebener Parmesan
Meersalz
weißer Pfeffer aus der Mühle
1-2 EL Kürbiskerne
1-2 EL Kürbiskernöl

Zubereitungszeit
40 Minuten



Geschmorter Muskatkürbis mit Fleur de Sel und Vanille

- 1 | Den Kürbis waschen, sechsteln und entkernen. Auf ein Backblech setzen.
- 2 | Vanilleschoten längs halbieren und das Mark auskratzen. Vanilleschote in sechs Stücke schneiden. Mit dem Vanillemark auf den Kürbisstücken verteilen. Butter und Meersalz zufügen.
- 3 | Mit Alufolie den Kürbis fest verschließen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft 160°C, Gas Stufe 2-3) 30 Minuten backen.
- 4 | Zum Anrichten die Alufolie entfernen und den Kürbis sofort servieren. Dazu den Kürbis entweder in die Mitte des Tisches stellen, und jeder bedient sich nach Belieben, oder das Kürbisfleisch mit einem Löffel herauslösen und portionsweise auf Teller legen.

Tipps Gut geeignet als Vorspeise mit einem grünen Salat und einer Nussvinai-grette, außerdem als Beilage zu Wildgerichten.

Info Eleganter geht es nicht: Kürbis mit Vanille, die beste Würze ist ein gutes Fleur de Sel. In Alufolie gegart verschmelzen die Aromen, und nichts geht verloren. Mehr braucht diese Komposition nicht – in ihrer Schlichtheit ist sie überwältigend.

Weintipp Die Stärke des Kürbisses und der Vanille ruft förmlich nach einem im Barrique ausgebauten Chardonnay. Das Weingut Bercher am Kaiserstuhl hat eine wunderbare Spätlese trocken, die bei aller Kraft eine schöne Frische beibehalten hat.

Zutaten für 4 Personen

1 kleiner Muskatkürbis
2 Vanilleschoten
200 g Butter
1 EL Fleur de Sel

Außerdem

Alufolie

Zubereitungszeit
40 Minuten



*Die Lachs-Lasagne (links)
finden Sie auf Seite 57.*

*Den gebeizten Lachs (rechts)
finden Sie auf Seite 56.*

LACHS



Gebeizter Lachs mit badischem Kartoffelsalat

Zutaten für 4 Personen

Für den Lachs

je 20 g Fenchelsamen,
Kardamom, Senfkörner, Anis,

Piment

3-4 Limetten (unbehandelt)

600 g Zucker

300 g Salz

1 Seite Lachsfilet (*Salmo salar*)
mit Haut, ohne Gräten

Für den badischen Kartoffelsalat

1 kg festkochende Kartoffeln

1 TL Kümmel

100 g Schalotten

Salz, Pfeffer aus der Mühle

100 ml Weißweinessig

50 ml Sonnenblumenöl

Zubereitungszeit

40 Minuten plus

2 Stunden Zieh- und

24 Stunden Ruhezeit

1 | Am Vortag Fenchelsamen, Kardamom, Senfkörner, Anis und Piment zusammen im Mörser zerreiben. Für den Salat die Kartoffeln mit Kümmel als Pellkartoffeln kochen. Warm pellen und abkühlen lassen.

2 | **Für den Lachs** die Limetten heiß abwaschen und Zesten fein abziehen. Mit den zerriebenen Gewürzen sowie Zucker und Salz vermengen und das Lachsfilet damit bestreuen.

3 | Den Lachs mit Klarsichtfolie straff 3 und 24 Stunden kalt stellen. In dieser Zeit das Filet zweimal wenden.

4 | Am Tag der Zubereitung den Lachs auswickeln und die Beize abreiben. Den Lachs in sehr dünne Scheiben schneiden.

5 | **Für den badischen Kartoffelsalat** die gepellten Kartoffeln in hauchdünne Scheiben schneiden. Schalotten abziehen und sehr fein würfeln. Kartoffeln mit den Schalotten mischen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und den Weißweinessig und ca. 200 Milliliter lauwarmes Wasser zugeben. Mit Sonnenblumenöl vollenden. 2 Stunden ziehen lassen.

Tipp Beim Bearbeiten der Vinaigrette aus Essig, Öl und Wasser darauf achten, dass der Salat nicht zu sauer oder zu ölig schmeckt. Das Wasser sorgt dafür, dass der Salat nicht zu trocken wird. Die verwendeten Mengen von Öl, Essig und Wasser daher flexibel handhaben.

Info Gebeizter Lachs nach Graved Art bekommt hier durch die Auswahl der Gewürze und das frische Aroma der Limettenschale eine leicht französische und etwas intensivere Note. Der Kartoffelsalat steuert die nötige Säure bei, er ist auf das Wesentliche reduziert. Ein typischer badischer Kartoffelsalat nach Art meiner Mutter.

Weintipp Der Wein soll frisch zum Lachs, jedoch wegen des Kartoffelsalats nicht zu rassig ausfallen. Schmackhaft und sozusagen etwas für jeden Tag ist der Pinot Blanc vom Weingut Engelhof, Baden. Er überzeugt durch Eleganz und dezente Säure.

Lachs-Lasagne

1 | Für den Nudelteig das Mehl auf den Arbeitstisch sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Eier, Olivenöl und Salz in die Mulde geben. Die Zutaten mit einer Gabel vermischen, dann das Mehl vom Innenrand mit untermischen.

2 | Die Masse langsam zu einem glatten, festen Teig verketten. Wenn nötig, 1 Esslöffel Wasser zugeben. Wichtig: lange und gründlich kneten, dabei immer wechselseitig den Handballen gebrauchen. Den Teig in Klarsichtfolie schlagen und 1 Stunde ruhen lassen.

3 | Mit der Nudelmaschine dünne Platten ausrollen und 8 Rechtecke (10 Zentimeter Seitenlänge) ausstechen. Die Platten in gesalzenem Wasser 2-3 Minuten kochen, herausnehmen, kalt abschrecken und auf ein gebuttetes Ofenblech legen.

4 | Den Backofen auf 100°C (Umluft 90°C, Gas Stufe 1) vorheizen.

5 | Für den Lachs den Gemüsefond auf ein Backblech gießen und die Lachsscheiben hineinlegen. Butter in Flocken aufsetzen, Lorbeerblätter zufügen und mit Fleur de Sel würzen.

6 | Die Lachsscheiben im Ofen etwa 10 Minuten glasig garen (pochieren). Sie sollen innen noch fast roh sein, und es sollte kein Eiweiß austreten (je nach Ofenleistung Temperatur niedriger oder höher einschalten).

7 | Für die Sauce die Schalotten mit dem Weißwein einkochen, bis der Wein fast verkocht ist. Mit einem Schneebesen langsam die Butterwürfel einrühren. Mit Salz und Aceto balsamico abschmecken. Durch ein feines Sieb streichen. Die Sauce sollte nur mäßig heiß werden und darf auf keinen Fall kochen.

8 | Die Fischvelouté aufkochen und mit dem Zauberstab unter die Sauce mixen. Gemüsewürfel zugeben und mit Kräutern und Riesling vollenden.

9 | Zum Anrichten 4 heiße Suppenteller mit je 1 Nudelplatte belegen, je 2 Lachsscheiben darauf verteilen und mit je einer Nudelplatte abdecken. Die Lasagne mit der heißen Sauce übergießen.

Zutaten für 4 Personen

Für den Nudelteig

300 g Mehl Type 405
3 Eier
1 EL Olivenöl
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
20 g kalte Butter zum Einfetten

Für den Lachs

100 ml Gemüsefond
8 Scheiben frischer Lachs (*Salmo salar*) à 50 g
50 g Butter
2 Lorbeerblätter
Fleur de Sel

Für die Sauce

1 EL feine Schalottenwürfel
200 ml Weißwein
150 g kalte Butter in Würfeln
Salz
1 Spritzer weißer Aceto balsamico
100 ml Fischvelouté (weiße Grundsauce aus Mehlschwitze mit Sahne und Fischfond)
je 1 EL Lauch-, Möhren- und Selleriewürfel, in etwas Butter gedünstet
1 EL Schnittlauchröllchen
1 EL Basilikumblätter, gezupft
20 ml Riesling

Zubereitungszeit mit Nudelteig 1 Stunde 30 Minuten

Weintipp Die etwas in Vergessenheit geratene Rebsorte Silvaner bietet sich bei nahe automatisch an. Der Siefersheimer Silvaner vom Weingut Wagner Stempel ist saftig-frisch, ausdrucksstark und schmeckt auch gut während des Kochens.



Wildlachs im Kräutermantel mit Crème fraîche und Kaviar d'Aquitaine

- 1** | Den Lachs filetieren, mit einer Pinzette die kleinen Filetgräten ziehen, die Haut mit einem scharfen Messer abziehen und alle dunklen Fettstellen vom Lachsfilet sorgfältig entfernen. Von den Filets nur das Mittelstück verwenden, also Anfang und Ende der Filets großzügig abschneiden und für eine andere Zubereitung aufheben.
- 2** | Die zwei Lachsmittelstücke sorgfältig trockentupfen und mit Salz und Piment d'Espelette würzen. Die Lachsfilets mit der ehemaligen Hautseite nach außen zusammenklappen.
- 3** | Auf einem Tisch Klarsichtfolie ausbreiten und die Hälfte der gemischten Kräuter aufstreuen. Lachs auf die Kräuter setzen. Mit den restlichen Kräutern bestreuen und diese fest andrücken. Das Ganze behutsam, aber fest in die Klarsichtfolie einrollen. Die Enden wie ein Bonbon fest zubinden.
- 4** | In einem Gefäß (z.B. Bräter), in das der Lachs gerade gut hineinpasst, 3-4 Liter Wasser auf genau 62°C erhitzen und die Lachsrolle einlegen, sodass sie komplett im Wasser liegt. Eventuell beschweren, damit sie bedeckt bleibt.
- 5** | Die Lachsrolle bei Zimmertemperatur im Wasser ca. 2 Stunden abkühlen lassen, herausnehmen und im Kühlschrank 24 Stunden durchkühlen. Nicht auspacken.
- 6** | Zum Anrichten die Lachsrolle auswickeln und mit einem scharfen Messer 4 Scheiben, ca. 2 Zentimeter dick, abschneiden. Auf Teller setzen. Mit je 10 Gramm Kaviar und 1 Esslöffel Crème fraîche kalt servieren. Restlichen Lachs zum Nachlegen verwenden.

Tipp Dazu passt besonders gut warme Brioche.

Info Der Anspruch dieser Zubereitung besteht in der Unverfälschtheit und Reinheit des Lachssteins mit seinem zarten Duft nach Meer: Es ist roh, hat aber einen angegarten Charakter und eine schöne Farbe. Alles andere ist Beiwerk.

Weintipp Das Gericht gibt eine frische, klare Linie vor. Der Wein dazu soll saftig und durchaus etwas körperreich sein, z.B. ein Sauvignon Blanc Quarz, Cantina Terlan, Südtirol oder >S~~e~~ de Suduiraut, ein trockener Weißwein aus dem Sauternes.

Zutaten für 6-8 Personen

1 schottischer Wildlachs von 2-3 kg (*Salmo salar*, am besten Shetland Biolachs)

Salz

1 TL Piment d'Espelette (frz. Chili; ersatzweise Cayennepfeffer)

je 2 EL Dill, Blattpetersilie, Kerbel, Schnittlauch, fein geschnitten

40 g Kaviar d'Aquitaine (traditioneller Zuchtkaviar aus der Gegend um Bordeaux)

4 EL Crème fraîche

Zubereitungszeit

1 Stunde 15 Minuten plus 26 Stunden Kühlzeit



*Die Lammkeule im Kräutermantel
(links) finden Sie auf Seite 66.*

*Das Lammragout (rechts) finden
Sie auf Seite 62.*

LAMMKEULE



Lammragout à la minute »Gremolata« mit Ratatouille

Zutaten für 4 Personen

Für das Lammragout

500 g Lammfleisch aus der Keule (schier/ohne Fett)

4 EL Olivenöl

Salz

schwarzer Pfeffer, zerstoßen

4 Schalotten

1 EL dunkler Aceto balsamico

$\frac{1}{4}$ l Lammjus (evtl. aus dem Glas)

50 g kalte Butterwürfel

1 kleine Tomate

1 EL frische Thymianspitzen oder -blättchen

Für die Gremolata

Schale von 1 Orange (unbehandelt)

Schale von 1 Zitrone (unbehandelt)

$\frac{1}{2}$ TL frischer Majoran

1 TL frischer Oregano

$\frac{1}{2}$ TL Kämmel

4 Knoblauchzehen, abgezogen

1 Bund Blattpetersilie

50 g Butter

Für das Ratatouille

2 Zucchini

4 Tomaten

1 Aubergine

2 gelbe Paprika

2 rote Paprika

1 große Gemüsezwiebel

4 Knoblauchzehen

100 ml Olivenöl

1 Bund Thymian

1 Bund Oregano

Meersalz

Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungszeit

1 Stunde 45 Minuten

1 | Für das Lammragout das Lammfleisch in gleichmäßig große Würfel schneiden (3 x 3 Zentimeter). In Olivenöl von allen Seiten kurz und scharf anbraten. Herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

2 | Schalotten abziehen, fein würfeln, in die Pfanne geben und glasig dünsen. Mit Aceto balsamico ablöschen und Lammjus zugeben. Sauce zur gewünschten Geschmackskonzentration einkochen.

3 | Sauce mit der kalten Butter binden. Fleisch wieder in die Sauce geben. Tomate waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Thymian und Tomatenwürfel dazugeben. Nicht mehr kochen lassen.

4 | Für die Gremolata alle Zutaten außer der Butter ganz fein zu einer Paste hacken. In einem Topf die Butter aufschäumen und in die Paste einrühren.

5 | Für das Ratatouille das Gemüse waschen, putzen, Zwiebel und Knoblauch abziehen. Das Gemüse in gleichmäßig große Würfel schneiden.

6 | Alle vorbereiteten Gemüse in einen Schmortopf geben, mit Olivenöl übergießen. Thymian und Oregano zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Bei aufgelegtem Deckel auf kleiner Flamme ca. 1 Stunde dünsten, dabei regelmäßig umrühren.

7 | Das Ratatouille auf 4 Teller verteilen und die Lammwürfel anlegen. Das Fleisch mit etwas Gremolata übergießen und mit der Sauce vollenden.

Tipp Das Ratatouille kann man auch kalt auf geröstetem Brot genießen oder als vollständiges Gericht mit Basmatireis warm servieren.

Info Beim Lamm muss man beim Würzen nicht zimperlich sein, und hier werden die Möglichkeiten mit vielen Kräutern, reichlich Gemüsearomen und Säure voll ausgeschöpft. Der südfranzösische Stil wird durch das Ratatouille erkennbar. Wichtig: Das Lammfleisch sollte schier sein, weil das andernfalls herausschmelzende Fett die Saucetranig durchdringen und andere Aromen überlagern würde.

Weintipp Ein temperamentvoll-kräftiger Italiener passt hier gut. Er darf gerne auch ein paar Sonnenstunden aus dem Süden abbekommen haben, wie z.B. ein Taurasi aus der Rebsorte Aglianico von Feudi di San Gregorio, Kampanien.



Ganze Lammkeule mit Chermoula

Zutaten für 4-6 Personen

Für die Lammkeule

1 Lammkeule mit Knochen von etwa 1,5 kg
Olivenöl
Meersalz
1 Knoblauchknolle
300 g Schalotten
2 TL grober Pfeffer
1 Bund Rosmarin
1 Bund Thymian
2 EL Butter
Chermoula (siehe Rezept unten)

Für die Chermoula

1 EL Ingwer
1 EL Knoblauch
3 EL getrocknete Tomaten in Olivenöl
50 ml Olivenöl
200 ml Limonen-Olivenöl
1 TL abgeriebene Limettenschale (unbehandelt)
1 EL Korianderblätter, fein gehackt
Meersalz

Zubereitungszeit
2 Stunden 45 Minuten
plus Ruhezeit

1 | Die Lammkeule mit Olivenöl und Meersalz einmassieren und auf der Hautseite anbraten.

2 | Knoblauchknolle quer halbieren und die Schalotten abziehen. Knoblauch und Schalotten zugeben. Pfeffer, Rosmarin und Thymian zufügen.

3 | Die Keule im vorgeheizten Ofen bei 130°C (Umluft 110-120°C, Gas Stufe 1) 2 Stunden garen. Dann die Hitze auf 180°C (Umluft 160°C, Gas Stufe 2-3) erhöhen und weitere 15 Minuten garen. Dabei die Keule öfter wenden und mit dem Bratsaft begießen.

4 | Anschließend die Keule aus dem Ofen nehmen, mit Alufolie abdecken und an einem warmen Ort 20 Minuten ruhen lassen.

5 | Für die Chermoula Ingwer schälen, Knoblauch abziehen und beides hacken. Mit Tomaten, Olivenöl und Limonen-Olivenöl zu einer pestoartigen Masse pürieren. Limettenschale und Koriander zugeben und mit Meersalz abschmecken.

6 | Vor dem Servieren die Lammkeule in 2 Esslöffeln schäumender Butter nachbraten. Mit Chermoula großzügig bestreichen. Die Keule am Tisch in dünne Scheiben schneiden.

Tipp Dazu passen grüne Bohnen und kleine Rosmarinkartoffeln mit Schale.

Info Pate stand die traditionelle marokkanische Küche, in der die Chermoula, ursprünglich eine eher derbe Trockenmarinade, vor allem zum Würzen von Fisch dient. Hier wird sie fein abgestimmt und in pürierter Form erst auf das bereits gegarte Fleisch gestrichen. Dort kann sie ihre Aromen, dominiert von verschiedenen Säuren und der Exotik von Ingwer und Koriander, voll entfalten. In geschmacklicher Hinsicht ist dieses Rezept mein Favorit unter den drei Lammzubereitungen.

Weintipp Ein Syrah aus Neuseeland zu diesem Gericht wirkt etwas außergewöhnlich, eignet sich aber perfekt. Der Craggy Range Gimblett Gravels Shiraz besitzt die besondere Syrahwürze und zugleich Leichtsinnigkeit. Saftig und fein begleitet er das zarte Lammfleisch und lässt auch genügend Freiraum für alle anderen Aromen wie Ingwer, Knoblauch und Limette.



Lammkeule im Kräutermantel mit Auberginenkaviar, Oliven und Tomaten

Zutaten für 4-6 Personen

Für die Lammkeule

- 1 Lammkeule ohne Knochen
 Salz, Pfeffer aus der Mühle
 3 EL Olivenöl
 2 Thymianzweige
 4 Knoblauchzehen
 1 EL körniger Pommery-Senf

Für den Kräutermantel

- 250 g handwarme Butter
 4 EL fein geschnittene Kräuter
 (Thymian, Rosmarin, Basilikum, Estragon, Petersilie, Bärlauch, Kerbel)
 Saft von ½ Zitrone
 50 g geriebenes Weißbrot
 (Mie de Pain)
 1 Eigelb
 Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für die karamellisierten Oliven

- 1 EL Zucker
 100 g schwarze Oliven
 (Tagiasca ohne Stein)

Für die Schmortomaten

- 2 große, reife Tomaten
 (am besten Coeur de Boeuf)
 1 Knoblauchzehe
 50 ml Olivenöl
 1 Thymianzweig
 Fleur de Sel

1 | Für die Lammkeule das Keulenfleisch in seine Segmente zerlegen und von allem Fett befreien. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und im Olivenöl von allen Seiten scharf anbraten.

2 | Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, mit Thymian und angedrücktem Knoblauch belegen und im vorgeheizten Backofen bei 150°C (Umluft 130 °C, Gas Stufe 1) 15 Minuten garen.

3 | Anschließend aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen und dünn mit Senf bestreichen.

4 | Für den Kräutermantel die Butter schaumig schlagen. Die restlichen Zutaten zufügen und alles gut vermengen.

5 | Die Kräutermasse fingerdick auf dem mit Senf bestrichenen Fleisch verteilen. Das Fleisch wieder in den Backofen geben und unter dem Grill (oder bei Oberhitze 250°C) überbacken (der Kräutermantel wird nicht kross).

6 | Für die karamellisierten Oliven aus Zucker und 50 Milliliter Wasser einen hellen Karamell kochen. Die Oliven dazugeben, mit dem Sirup gut überziehen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen.

7 | Die Oliven im Backofen bei 80°C (Umluft 70°C, Gas Stufe 1) 1 Stunde bei geöffneter Tür trocknen (evtl. zusammen mit den Schmortomaten).

8 | Für die Schmortomaten die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, abziehen, vierteln und die Tomaten entkernen.

9 | Knoblauchzehe abziehen und andrücken. Tomaten auf ein Backblech geben, restliche Zutaten zufügen und behutsam, aber sorgfältig mit den Tomaten mischen. Wie die Oliven bei 80°C (Umluft 70°C, Gas Stufe 1) 1 Stunde im Backofen trocknen (evtl. zusammen mit den Oliven).

10 | Für den Auberginenkaviar die Auberginen längs halbieren und das Fruchtfleisch von innen kreuzweise einschneiden. Mit 4 Esslöffel Olivenöl übergießen und mit Aceto balsamico beträufeln.

11 | Die Knoblauchzehen abziehen, andrücken und mit dem Thymian auf den Auberginenhälften verteilen. Mit Meersalz bestreuen und im Backofen bei 120°C (Umluft 100°C, Gas Stufe 1) für etwa 2 Stunden garen.

12 | Das Fruchtfleisch der Auberginen herausschaben und mit 4 Esslöffeln Olivenöl zu einem Püree verrühren. Auf mittlerer Hitze röhren, bis alles heiß ist.

13 | Zum Anrichten je 2 Esslöffel Auberginenpüree auf 4 heiße Teller ver-

teilen. Die überbackenen Lammstücke aufschneiden und auf dem Auberginenkaviar anrichten. Oliven und Schmortomaten darum verteilen.

Info Eine Zubereitung von unvergleichlicher Geschmacksfülle: Die Säure des aufgestrichenen Senfs ist eine ideale Unterlage für den intensiven Kräutermix. Karamellisierte Oliven haben nicht nur einen überraschenden Effekt, sondern wirken mit ihrer Süße auch kontrastierend. Zusammen mit den Schmortomaten und dem Auberginenkaviar setzen sie zudem farbliche Akzente auf dem Teller. Das Besondere (im Gegensatz zu den beiden anderen Lammgerichten): Weil die Fleischteile vor dem Garen ausgelöst wurden, steigen sie, unterstützt von den anderen Bestandteilen dieses Rezepts, in die Sterne-Klasse auf.

Weintipp Zu diesem Feiertagsgericht gehört auch ein Feiertagswein: ein etwas gereifterer Bordeaux oder Rioja, der würzige, leicht erdig-balsamische Noten mitbringt. Konkret könnten es ein Rioja Gran Reserva von Cosme Palacio y Hernanitos, ein Château Haut Bailly aus dem Pessac Léognan oder der Clos Baquey von Elian da Ros sein.

Tipp Tagiasca-Oliven sind sehr klein und sehr mild. Da sie geschmacklich nicht dominieren, lassen sie sich in der gesamten feinen Küche gut einsetzen. Sie sind aber nicht überall zu bekommen, am besten fragt man im italienischen Feinkostgeschäft nach. Tagiasca-Oliven passen auch gut zum Aperitif.

Für den Auberginenkaviar

4 Auberginen
8 EL Olivenöl
2-3 EL weißer Aceto balsamico
8 Knoblauchzehen
1 EL Thymianblättchen
Meersalz

Zubereitungszeit **2 Stunden**



LOUP DE MER



*Den Loup de Mer in der Salzkruste
finden Sie auf Seite 70.*

Ganzer Loup de Mer in der Salzkruste

Zutaten für 4 Personen

1 Loup de Mer à 2-3 kg,
ausgenommen

3 kg grobes Meersalz

3 Eiweiß

Öl zum Einfetten

je 1 Zweig bzw. Stängel
Thymian, Estragon, Dill,
Blattpetersilie

Zubereitungszeit

1 Stunde

- 1 | Loup de Mer auswaschen und mit Küchenpapier trockentupfen.
- 2 | Meersalz mit dem Eiweiß gut mischen und dabei nach und nach 50 Milliliter Wasser einrühren. Die Masse einige Minuten ruhen lassen.
- 3 | Ein Backblech mit Backpapier auslegen, leicht ölen. Ca. 1 Zentimeter hoch bzw. so viel Salzmasse darauf ausbreiten, dass der Fisch in seiner Länge und Breite darauf passt.
- 4 | Den Loup mit den Kräutern füllen, auf das Salz legen und rundherum mit der Meersalzmasse bedecken. Der Fisch muss vollständig von Salz umhüllt sein. Das Salz fest andrücken, glatt streichen und dabei der natürlichen Form des Fisches anpassen.
- 5 | Den Fisch im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft 180 °C, Gas Stufe 3-4) ca. 45 Minuten garen.
- 6 | Zum Anrichten den Fisch aus dem Ofen nehmen und auf eine Servierplatte setzen. Am Tisch mit einem Sägemesser den Salzmantel seitlich der Länge nach einschneiden und die Salzkruste vorsichtig abheben. Mit einem Löffel die Haut entfernen und das obere Filet auf 4 Teller verteilen. Die Gräte abheben und das untere Filet aufteilen.

Tipp Dazu passen ein grüner Römersalat, angemacht mit Walnussöl, und einfache Salzkartoffeln.

Info Bei kaum einem anderen Zubereitungsverfahren kommen die Eigenaromen der Zutaten besser zur Geltung als bei der Salzkrustentechnik: Der feine Geschmack des Loups und das Aroma der Kräuter entfalten sich auf beinahe betörende Weise, wenn bei Tisch die Salzkruste aufgebrochen wird. Allein dieser Vorgang ist immer wieder ein Erlebnis. Kein Grund ängstlich zu sein wegen der Salzkruste: Leichter geht es wirklich nicht, ein großartiges Gericht für zu Hause!

Weintipp Hier muss unbedingt ein ganz zarter, saftiger Wein an die Seite, der dem Eigengeschmack des Loup de Mers und den Kräutern den Vorrang lässt: ein junger Sauvignon Blanc aus der Südsteiermark oder ein frischer Weißburgunder von der Nahe, z.B. vom Weingut Schäfer-Fröhlich.

02

HOTEL
LOUIS C. JACOB
HAMBURG • ELBCHAUSSEE





Loup de Mer mit Sauce Bordelaise und Selleriepüree

- 1 | Für die Sauce Bordelaise** die Schalotten abziehen und grob würfeln. Champignons putzen. Champignons und Speck in grobe Stücke schneiden.
- 2 |** Speck, Schalotten und Champignons in der Butter kräftig anbraten. Lorbeerblätter und Thymian sowie Dörrobst dazugeben und mit dem Rotwein ablöschen. Auf die Hälfte einkochen.
- 3 |** Fischfond zugeben und wieder auf die Hälfte einkochen. Wenn die Sauce den gewünschten Geschmack hat, die Schokolade einrühren. Anschließend die Sauce durch ein feines Sieb gießen.
- 4 |** Die Sauce nochmals einkochen und nach und nach die Butterwürfel mit einem Schneebesen einrühren.
- 5 | Für das Selleriepüree** die Sellerieknothe schälen, in Würfel schneiden und in der Butter anschwitzen. Mit Sahne und Geflügelfond auffüllen, dann den Zitronensaft zugeben.
- 6 |** Sellerie bei geringer Hitze weich kochen und mit dem Mixstab pürieren. Die kalten Butterwürfel unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 7 | Für den Loup de Mer** die Fischstücke leicht salzen. In einer beschichteten Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Fischstücke mit der Hautseite nach unten einlegen. Wenn der Fisch fangfrisch ist, wird er sich in der Pfanne wölben, dann etwas beschweren.
- 8 |** Bei mittlerer Hitze auf der Hautseite braten, nicht wenden. Die Hautseite soll kross und gleichmäßig goldbraun werden.
- 9 |** Thymian auf die Filetstücke legen und die Butter in die Pfanne geben. Mit einem Löffel die Filets mehrmals mit der heißen Butter übergießen. Mit Pfeffer würzen. Sofort servieren. Die Filets sollen innen noch sehr glasig sein.
- 10 |** Zum Anrichten auf 4 vorgewärmten Tellern je 1 Streifen Selleriepüree ziehen. Die Loupfilets daneben setzen und mit der Sauce umgießen.

Info Für mich eine der schönsten Zubereitungen – man muss nur offen sein für Fisch mit Rotwein. Absolute Oberklasse!

Weintipp Endlich das Gericht für alle, die gerne Rotwein zu ihrem Fisch trinken. Warum nicht ein nicht zu schwerer Südfranzose oder Chianti, leicht gekühlt, der trotzdem das zarte Fischaroma zulässt: Chianti Classico, Candialle, Toskana.

Zutaten für 4 Personen

- Für die Sauce Bordelaise**
- 200 g Schalotten
 - 200 g Champignons
 - 200 g durchwachsener Speck
 - 1 EL Butter
 - 3 Lorbeerblätter
 - 1 Thymianzweig
 - 100 g Dörrobst
 - 1 l Rotwein
 - 1 l Fischfond
 - 5 g Bitterschokolade
(ca. ½ normales Stück)
 - 150 g kalte Butterwürfel

Für das Selleriepüree

- 1 Sellerieknothe (ca. 500 g)
- 50 g Butter
- 500 g Sahne
- ½ l Geflügelfond
- Saft von ½ Zitrone
- 50 g kalte Butterwürfel
- Salz, Pfeffer

Für den Loup de Mer

- 4 Portionen Loup de Mer
- à 140 g (mit geschuppter Haut, grätenfrei; im Idealfall von einem großen Fisch 3-4 kg)
- Salz
- 50 ml Olivenöl
- 1 Thymianzweig
- 50 g Butter
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungszeit

1 Stunde



Mild geräucherter Loup de Mer mit schwarzem Rettich und Himbeervinaigrette

- 1 | Für den geräucherten Loup** Fische filetieren und die kleinen Gräten mit einer Pinzette vorsichtig ziehen. (Oder küchenfertige Filets beim Händler kaufen.) Die Haut abziehen.
- 2 |** Filets auf ein geöltes Ofengitter legen und auf der obersten Schiene in den kalten Backofen schieben.
- 3 |** Räuchermehl und Gewürzzutaten in eine kleine Pfanne geben, mit Alufolie abdecken und auf dem Herd so lange stark erwärmen, bis es anfängt zu rauchen. Pfanne auf die unterste Schiene des kalten Backofens stellen und die Alufolie abnehmen. Loupfilets bei geschlossener Ofentür etwa 1 Stunde kalt räuchern.
- 4 |** Räucherpfanne und Fisch aus dem Ofen nehmen.
- 5 |** Filets auf ein gebuttertes Backblech setzen. Mit restlichen Butterflocken belegen, den Weißwein darübergießen. Die Filets 5-10 Minuten im 100°C heißen Ofen (Umluft 90°C, Gas Stufe 1) garen. Sie sollen noch glasig sein. Herausnehmen und mit Meersalz und Szechuanpfeffer bestreuen.
- 6 | Für die Himbeervinaigrette** alle Zutaten gut verrühren.
- 7 | Für den marinierter Rettich** die Zutaten bis einschließlich Zucker in einen Becher geben. Mit dem Handmixer (Zauberstab) nach und nach das Sesamöl einmixen.
- 8 |** Den Rettich schälen und in feine Streifen schneiden. Mit etwas Marinade mischen (keinesfalls die gesamte Menge verwenden).
- 9 |** Zum Anrichten den Loup de Mer auf 4 kalten Tellern mittig anrichten. Rettichsalat darauf setzen. Mit Himbeervinaigrette umgießen.

Tipp Man sollte auf keinen Fall die gesamte Marinade für den Rettich verwenden – weniger ließe sich nur schlecht zubereiten – und sie sparsam dosieren.

Info Nur Mut, wagen Sie sich an die Räucherprozedur ruhig einmal heran, viel lässt sich kaum falsch machen.

Weintipp Ein Muskateller Kabinett trocken z.B. vom Weingut Bercher Schmitt verleiht diesem Gericht den perfekten Sommergeschmack!

Zutaten für 4 Personen

Für den geräucherten Loup

2 Loups de Mer à ca. 1,5 kg
Öl zum Einfetten
60 g kalte Butter
100 ml Weißwein
Meersalz
Szechuanpfeffer, gemahlen

Für die Himbeervinaigrette

1 EL Himbeermark
100 ml Walnussöl
2 EL Himbeeressig
je 1 Prise Salz und Zucker

Für den marinierter Rettich

50 ml Geflügelfond
1 TL Honig
2 EL Himbeeressig
je 1 Prise Salz und Zucker
200 ml Sesamöl
250 g schwarzer Rettich

Außerdem

60 g Räuchermehl vermischt mit Gewürzzutaten, z. B.
1 Thymianzweig, 6 ange- drückten Wacholderbeeren,
1 Rosmarinzweig

Zubereitungszeit
1 Stunde 30 Minuten



*Das Möhrenpesto (links) finden
Sie auf Seite 79.*

*Das Möhren-Ingwerpüree (Mitte)
finden Sie auf Seite 80.*

*Die glasierten Möhren (rechts)
finden Sie auf Seite 78.*



MÖHREN



Glasierte Möhren mit Ahornsirup

Zutaten für 4 Personen

600 g kleine junge Möhren
(möglichst Bundmöhren
mit Grün)
60 g Butter
2 EL Ahornsirup
1 TL Meersalz
1 frisches Lorbeerblatt
2 EL Blattpestosilie, fein
geschnitten

Zubereitungszeit
20 Minuten

- 1 | Möhren waschen, schälen, das Grün putzen und bis auf 5-7 Zentimeter abschneiden. Die Möhren möglichst ganz belassen.
- 2 | Die Möhren mit Butter, Ahornsirup, Meersalz, 6 Esslöffeln Wasser und dem Lorbeerblatt erhitzen. Mit aufgelegtem Deckel und bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten dünsten. Das Gemüse soll noch etwas knackig sein und einen schönen Glanz haben.
- 3 | Falls nötig, noch etwas Wasser oder Butter zugeben. Mit der Petersilie vollenden.

Tipp Den Ahornsirup möglichst sparsam verwenden, damit die Möhren nicht bräunlich anlaufen. Die glasierten Möhren passen zu Schmorgerichten. Der Ahornsirup kann übrigens durch Rosmarinhonig ersetzt werden.

Tipp Bundmöhren – sie zeichnen sich dadurch aus, dass sie mit Grün angeboten werden – schmecken etwas zuckeriger als Waschmöhren (immer ohne Grün). Bundmöhren sollten innerhalb von ein bis zwei Tagen verbraucht werden, weil das Grün der Wurzel wichtige Feuchtigkeit entzieht.

Info Die süßlich-milde Note von Möhren verlangt zum einen nach Kontrast – hier in Gestalt des herben Lorbeerblatts und der zum Schluss aufgestreuten herben Blattpestosilie, die zusätzlich für Frische sorgt. Zum anderen verträgt sie sich mit weiterer Süße: Sie wird vom Ahornsirup eingebbracht, der auch eine leichte Bitternote beisteuert.

Weintipp Der Wein richtet sich nach dem Gericht, zu dem die glasierten Möhren serviert werden.

Möhrenpesto

- 1** | Möhren schälen und mit dem Lorbeerblatt in Salzwasser 20 Minuten kochen.
- 2** | Möhren abschütteln, auskühlen lassen und durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs drehen. (Ohne Verwendung eines Fleischwolfs die Möhren mit dem Messer fein zerhacken.)
- 3** | Ein Drittel der Möhrenmasse mit Olivenöl, Kardamom, Kreuzkümmel und Limettensaft im Küchenmixer fein pürieren.
- 4** | Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne goldgelb rösten und anschließend hacken. Unter das Feinpürierte heben und mit den restlichen fein zerhackten Möhren mischen.
- 5** | Das Pesto mit Meersalz, Pfeffer und Honig abschmecken und mit Koriander vollenden.

Tipp Das Möhrenpesto passt als Dip zu Bauernbrot – eine Alternative zu Pesto, Oliventapenade, Kräuterquark und Co. Auch lecker zu Krustentieren!

Info Möhren vertragen sich besonders gut mit exotischen Aromen und geben dabei nicht ihren Eigengeschmack auf. Das Pesto besticht durch seine Mischung aus orientalischen Elementen (Kardamom, Kreuzkümmel), thailändischen Noten (Limette, Koriander) und mediterranen Zutaten (Olivenöl, Pinienkerne, Lorbeer) und ist deshalb vielseitig einsetzbar. Der Honig unterstützt die natürliche Süße des Gemüses.

Weintipp Der Wein richtet sich nach dem Gericht, zu dem das Möhrenpesto serviert wird.

Zutaten für 4 Personen

500 g große Möhren
1 Lorbeerblatt
Salz
100 ml Olivenöl
1 TL gemahlener Kardamom
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
50 ml Limettensaft
100 g Pinienkerne
1 Prise Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
2 EL Honig
1 EL Korianderblätter, grob geschnitten

Zubereitungszeit
40 Minuten

Möhren-Ingwerpüree

Zutaten für 4 Personen**500 g große Möhren****40 g Ingwer****3 Schalotten****50 g Butter****Salz****500 g Sahne****2 EL Limonen-Olivenöl****Zubereitungszeit****30 Minuten**

- 1 | Möhren und Ingwer schälen und jeweils in Scheiben schneiden. Schalotten abziehen und ebenfalls in feine Scheiben schneiden.
- 2 | Möhren, Ingwer und Schalotten leicht salzen. In der Butter 15 Minuten kräftig dünsten (ohne Deckel). Es sollte nichts anbrennen, aber alles eine leichte Farbe bekommen.
- 3 | Die Möhren vollständig weich kochen und anschließend im Küchenmixer fein pürieren. Dabei nach und nach die Sahne zugeben, bis das Püree eine glatte und dicksämige Konsistenz hat.
- 4 | Zuletzt mit Limonen-Olivenöl verfeinern.

Tipp Passt als reizvolle Beilage zu Rindfleisch, Wildgerichten und Geflügel.

Tipp Die Anschaffung eines Limonen-Olivenöls lohnt sich, weil es bei der Zubereitung von Pesto dafür sorgt, dass die Masse nicht grau wird, sondern grün bleibt. Frischer Zitronensaft (ergänzt durch normales Olivenöl) erzeugt weniger schöne Grautöne.

Info So einfach wie genial: Möhren und Ingwer sind ein starkes Team mit exotischer Ausstrahlung, dem das Limonen-Olivenöl hier einen unaufdringlichen mediterranen Touch verleiht. Die Sahne wird mit ihrem hohen Fettanteil zum Geschmacksträger und wirkt harmonisierend.

Weintipp Der Wein richtet sich nach dem Gericht, zu dem das Möhren-Ingwerpüree serviert wird.





POULARDE



*Den Coq au Vin finden Sie
auf Seite 86.*

Poularde mit Knoblauch, Kräutern und Oliven

Zutaten für 4 Personen

**1 frische Bauernpoularde
(Bio- oder Freilandhaltung)**

Meersalz

100 ml Olivenöl

3 Knoblauchknollen
je 1 Bund Thymian, Rosmarin
und Salbei

1 EL Piment d'espelette
(ersatzweise Cayennepfeffer)

2 EL schwarze Oliven
½ Baguette

Zubereitungszeit
1 Stunde 20 Minuten

- 1 | Die Poularde in 8-10 Stücke zerteilen und mit Meersalz einreiben. In einem Bräter in 2 Esslöffeln Olivenöl von allen Seiten anbraten. Die Bruststücke herausnehmen.
- 2 | Die Knoblauchzehen ungeschält auslösen, zugeben und den Bräter für 30-40 Minuten in den auf 180°C (Umluft 160°C, Gas Stufe 2-3) vorgeheizten Ofen schieben.
- 3 | Die Kräuter waschen, trockenschütteln, zupfen und schneiden. Die Pouladenstücke einschließlich der Bruststücke mit Piment bestreuen und die Kräuter zugeben. Alles zusammen weitere 20 Minuten garen. Die Oliven zufügen.
- 4 | Baguette in Scheiben schneiden und in einer beschichteten Pfanne im restlichen Olivenöl knusprig braten.
- 5 | Zum Anrichten die Pouladenstücke mit den Knoblauchzehen und Oliven auf 4 Teller verteilen. Die Baguettescheiben dazu servieren.

Info Nur eine Bio- oder Freilandpoularde besitzt genug Eigenaroma, um es mit den kraftvollen mediterranen Zutaten und einer Spur Schärfe aufnehmen zu können. Das Fleisch sollte innen schön saftig sein – also keinesfalls durchgaren; damit es im Kontext mit der Knusprigkeit und den Röstaromen der Baguettescheiben als lebendiges Geschmackserlebnis höchsten Genuss bereitet.

Weintipp Zur saftig-würzigen Poularde mit Kräutern und frischem Knoblauch gehört unbedingt ein vollmundiger, intensiver Weißwein. Und weil die Weine von Chassagne Montrachet immer etwas an geröstetes weißes Fleisch erinnern, fällt die Auswahl nicht schwer: Chassagne Montrachet vom Gut Thomas Morey.



Coq au Vin

Zutaten für 4 Personen

Für die Pouarde

1 frische Bauernpouarde
Salz, Pfeffer aus der Mühle
50 g Mehl plus Mehl zum
Bestäuben
3 EL Pflanzenöl
50 g Butter
1 EL Tomatenmark
1 Thymianzweig
Petersilienstängel
1 EL Zitronensaft

Für die Marinade

200 g Zwiebeln
100 g Staudensellerie
50 g Möhre
3 Knoblauchzehen
6 Nelken
20 g weiße Pfefferkörner,
gemörsernt
1 cl Cognac
1 Flasche Rotwein
1 Thymianzweig
1 Rosmarinzweig
2 frische Lorbeerblätter
3 EL Olivenöl

Für die Garnitur

100 g Speck
250 g Champignons
100 g Steinpilze
200 g Frühlingszwiebeln
40 g Butter
2 EL Blattpetersilie,
geschnitten

Zubereitungszeit

1 Stunde 20 Minuten
plus 2 Tage Marinierzeit

- 1 | Zwei Tage vor dem geplanten Servieren die Pouarde ausnehmen (Innereien anderweitig verarbeiten). Keulen ablösen, Brüste mit den darunterliegenden Knochen mit der Geflügelschere herausschneiden. Hals, Flügel und restliche Karkassen (übrige Knochen) klein hacken.
- 2 | Für die Marinade Zwiebeln abziehen und fein würfeln, Sellerie waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Möhre schälen, würfeln, Knoblauchzehen mit einem breiten Messerrücken andrücken.
- 3 | Vorbereitetes Gemüse mit den restlichen Zutaten für die Marinade mischen. Pouarde und die Knochen in eine Steingutschale oder Schüssel geben und die Marinade darübergießen.
- 4 | Die Pouarde mit Klarsichtfolie abdecken und 2 Tage im Kühlschrank marinieren.
- 5 | Für die Pouarde am Tag der Zubereitung die Keulen und Brüste aus der Marinade nehmen und trockentupfen. Salzen und pfeffern und leicht mit Mehl bestäuben. In Öl und Butter in einer breiten Pfanne goldgelb anbraten.
- 6 | Die Knochen aus der Marinade nehmen, trockentupfen und mitbraten. Brust und Keulen aus der Pfanne nehmen.
- 7 | Gemüse aus der Marinade (aufbewahren!) nehmen und trockentupfen. In die Pfanne zu den Knochen geben und 10 Minuten kräftig braten. Tomatenmark einröhren und mitrösten. Mit Mehl bestäuben und rösten, bis das Mehl golden ist.
- 8 | Marinade durch ein feines Sieb gießen, in einem Topf aufkochen, abschäumen und zu den Knochen geben. Thymian und Petersilienstängel zufügen und mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser auffüllen. $\frac{1}{2}$ Stunde köcheln lassen.
- 9 | Brüste und Keulen wieder hineingeben und etwa 30 Minuten weiterköcheln, bis die Stücke weich sind. Brust und Keulen wieder herausnehmen, Haut entfernen, Knochen auslösen. Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden.
- 10 | Die Sauce durch ein feines Sieb streichen und etwas einkochen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 11 | Für die Garnitur Speck in Balken schneiden. Pilze putzen. Champignons vierteln, Steinpilze in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden.

12 | Speck anbraten, Butter zugeben und Pilze darin kurz braten. Frühlingszwiebeln zufügen und alles kurz durchschwenken.

13 | Das Fleisch in der Sauce erwärmen. Speck, Lauchzwiebeln und Pilze hineingeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

14 | Zum Anrichten die Pouarde auf vorgewärmte Teller verteilen und mit Petersilie bestreuen.

Tipp Zu diesem Schmorgericht passen am besten Nudeln.

Tipp Das Gericht heißt nicht zufällig Coq au Vin – Hahn mit Wein. In der klassischen französischen Küche wurden einjährige Hähne im Gewicht von ca. drei Kilo verwendet, weil sie kräftiger schmecken als Hennen. Solche Hähne sind jedoch inzwischen schwer erhältlich. Als Alternative bieten sich Pouarden an. Sie sollten unbedingt hochwertig sein und aus bäuerlicher Freilandhaltung oder der Bresse in Frankreich stammen.

Info Ganz traditionell wird das Fleisch vorher in einem ausgedehnten Bad aus Wein, Kräutern und Gemüse mit reichlich Geschmack getränkt. Eine weitere Besonderheit: Das Fleisch und auch die Knochen werden gebraten, bevor alle Zutaten wie in einer Art Eintopf wieder zusammenfinden, und bringen reichlich Röstaromen mit. Zum Schluss kommt eine Speck-Lauch-Pilz-Mischung hinzu und unterstreicht auf elegante Weise die ländliche Herkunft des französischen Klassikers.

Weintipp Wunderbar zum leicht rustikal-kräutrigen Coq au Vin passt ein saftiger Rotwein, mit nicht allzu trockenem Tannin. Ein vollmundiger Côtes du Rhône von Saint Cosme oder ein feiner Vosne Romanée von Comte Liger Belair sind fast unumgänglich.



Lackierte Pouladenbrust mit Gewürzsauce und Dattelpüree

- 1 | Für die Pouarde** Sojasauce und Honig auf 50 Milliliter einkochen.
- 2 |** Pouladenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen. In einer ofenfesten Pfanne auf der Hautseite in Öl 5-6 Minuten goldbraun braten.
- 3 |** In den vorgeheizten Ofen geben und bei 160°C (Umluft 140°C, Gas Stufe 1-2) 10 Minuten garen (möglichst in der gleichen Pfanne).
- 4 |** Pouarde aus der Pfanne nehmen und in Alufolie ruhen lassen. Fett aus der Pfanne abgießen, nur ein kleiner Rest soll zurückbleiben.
- 5 |** Schalotten in der Pfanne goldgelb anbraten, sie sollen etwas Farbe annehmen. Erst Ahornsirup und Aceto balsamico einrühren, dann Geflügeljus angießen. Zimtstange, Anisstern und Raz el Hanout zugeben und die Sauce auf den gewünschten Geschmack einkochen lassen.
- 6 |** Mandeln hacken. Ohne Fett im Backofen (Grill) rösten, bis sie braun sind.
- 7 |** Die Butterwürfel nach und nach mit dem Schneebesen in die Sauce rühren. Anschließend Rotwein angießen. Kurz aufkochen. Sauce durch ein feines Sieb streichen und die Mandeln zufügen.
- 8 |** Pouadenbrüste mit der Soja-Honigsauce bepinseln.
- 9 | Für das Dattelpüree** Zucker karamellisieren. Datteln entkernen, zufügen und mit Orangensaft und Portwein ablöschen. Zitronenschale sowie Zimt zufügen und alles zu einem Püree zerkochen.
- 10 |** Das Püree durch ein Sieb streichen. Limettenschale einröhren und mit Salz abschmecken.
- 11 |** Zum Anrichten das Dattelpüree auf 4 heißen Tellern anrichten. Pouadenbrüste aufschneiden und daneben setzen. Mit der Sauce umgießen.

Info Afrikanisch-asiatisch-orientalisches Crossover: Hier verschmelzen die Würz- aromen zu einem atemberaubenden Bukett. Dazu trägt auch das Dattelpüree mit seiner fruchtigen Süße bei. Mandeln sorgen (wie im Nahen Osten) für einen knackigen Biss, die lackierten Pouadenbrüste haben den Glanz von Luxus.

Weintipp Der Rotwein zum Aufgießen der Sauce hat die Entscheidung abgenommen, ob rot oder weiß. Zudem baut das Dattelpüree eine wunderbare Brücke zum Rotwein. Einen traditionellen, gereiften Rioja kann man sich gut vorstellen, phantastisch sind die Weine von Vina Tondonia.

Zutaten für 4 Personen

Für die Pouarde

- 200 ml Sojasauce
- 1 EL Honig
- 4 Pouadenbrüste
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL geschmacksneutrales Öl, z.B. Distelöl
- 2 EL Schalottenwürfel
- 1 EL Ahornsirup
- etwas dunkler Aceto balsamico
- 200 ml brauner Geflügeljus
- ½ Zimtstange
- 1 Anisstern
- Raz el Hanout (nordafrikanisches Gewürz; im Gewürzhandel)
- 1-2 EL weiße Mandeln
- 50 g kalte Butterwürfel
- 1 Glas Rotwein

Für das Dattelpüree

- 1 EL Zucker
- 200 g frische Datteln
- 50 ml Orangensaft
- 50 ml roter Portwein
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone (unbehandelt)
- 1 TL Zimt
- abgeriebene Schale von 1 Limette (unbehandelt)
- Salz

Zubereitungszeit 40 Minuten



*Das Pulpo-Carpaccio finden
Sie auf Seite 96.*

PULPO



Pulposalat

Zutaten für 4-6 Personen

Für das Grundrezept Pulpozubereitung

1 ganzer Pulpo (Krake)
à 1-1,5 kg
100 g Champignons
100 g Fenchel
100 g Möhren
100 g Helles vom Lauch
4 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter
1 EL Pimentkörner
Salz
1 EL weiße Pfefferkörner
100 ml Weißweinessig
1 l Rotwein

Außerdem

1 (echten) Flaschenkorken

Für die Pulpo-Vinaigrette

100 g Pimientos del Piquillo
(aus der Dose; baskische
Paprikaschoten, u.a. im
Versandhandel erhältlich;
ersatzweise kleine normale
rote Paprika)
100 g Schalotten
60-70 ml Olivenöl
50 ml weißer Aceto balsamico
200 ml Fischfond
100 g Tomaten
30 g grüne oder
schwarze Oliven
1 EL Basilikumblätter
1 EL Kerbel, geschnitten
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Saft von ½ Zitrone

Zubereitungszeit 1 ½–2 ½ Stunden

1 | Pulpo waschen.

2 | Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Fenchel, Möhren und Lauch waschen, putzen und grob zerkleinern. Knoblauchzehen mit einem breiten Messerrücken andrücken. Das Gemüse und die Gewürze in einen großen Topf geben. Mit Essig, Rotwein und etwas Wasser auffüllen, der Pulpo soll nachher gerade eben mit Flüssigkeit bedeckt sein. Aufkochen.

3 | Pulpo und einen (echten) Flaschenkorken zufügen. 1-2 Stunden bei schwacher Hitze sammern lassen. Dabei immer wieder den Garzustand kontrollieren: Eine zu lange Kochzeit macht den Pulpo zu weich, eine zu kurze unangenehm hart.

4 | Wenn der Pulpo weich ist, herausnehmen. Die Beine ab- und in Stücke schneiden. Warm stellen. Den Körper für eine andere Zubereitung verwenden. Der Fond wird für dieses Rezept nicht mehr benötigt.

5 | Für die Vinaigrette Pimientos in der Pfanne ohne Fett grillen und in feine Würfel schneiden. (Normale Paprika im Ofen grillen, bis die Haut Blasen wirft. Anschließend häuten und in feine Würfel schneiden.)

6 | Schalotten abziehen, sehr fein würfeln, in 1 Esslöffel Olivenöl anbraten, mit Aceto balsamico ablöschen und Fischfond zugeben. Etwas einkochen.

7 | Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, abziehen und würfeln. Oliven in feine Würfel schneiden. Pimientos, Tomaten, Oliven, Basilikum und Kerbel zugeben. Das restliche Olivenöl zugeben.

8 | Die Pulpostücke in die warme Vinaigrette legen und alles mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken. Warm servieren.

Info Tintenfisch hat einen herben, aber zurückhaltenden Eigengeschmack, der sich für viele Aromen geradezu anbietet. Unverzichtbar ist der Säurespender Essig. Der Wein stärkt zudem den violetten Ton des Pulpos. Es kommt letztlich auf die Vinaigrette an – sie sollte stets kraftvoll und ausgewogen ausfallen.

Weintipp Kräftiger, reifer Sauvignon Blanc harmoniert gut mit den unterschiedlichen Gemüsezutaten. Vor allem wenn die Ecken und Kanten des Sauvignons durch einen leichten Holzfasseinsatz geschliffen wurden. Beispielsweise ein Pouilly Fumé von Chatelain ergänzt das Gericht geradezu perfekt.





Pulposalat mit Safranspaghetti und Sauce Rouille

- 1 | Pulpo und Vinaigrette wie im Rezept Pulposalat (siehe Seite 92) zubereiten.
- 2 | Für die Sauce Rouille Paprikaschoten vierteln, entkernen und in einer Pfanne grillen, bis die Haut an möglichst vielen Stellen schwarz wird. Anschließend die Haut sorgfältig abziehen.
- 3 | Knoblauch abziehen. Paprikaschoten mit Salz, Knoblauch, Kartoffel und Safranfäden pürieren. Die Masse in eine Schüssel geben.
- 4 | Eigelb einrühren und dann das Olivenöl mit einem Zauberstab einmischen. Es soll eine Emulsion entstehen, die einer Mayonnaise ähnlich ist.
- 5 | Für die Safranspaghetti die Pimientos in der Pfanne ohne Fett grillen und in feine Würfel schneiden. (Normale Paprika im Ofen grillen, bis die Haut Blasen wirft. Häuten und in feine Würfel schneiden.)
- 6 | Schalotten und Knoblauch abziehen, hacken und in Olivenöl glasig dünsten. Spaghetti dreimal brechen, mit Currysüßer und Safran zugeben und mitdünsten.
- 7 | Etwas Geflügelfond angießen. Die Flüssigkeit wie bei der Zubereitung von Risotto immer wieder einkochen, dann etwas neuen Fond nachfüllen. Dabei ständig rühren. Die Spaghetti sollen etwas fester als al dente sein.
- 8 | Pimientos zugeben. Mit Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Blatt Petersilie vollenden.
- 9 | Die Safranspaghetti möglichst kreisförmig auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die warmen Pulpostücke außen herum anlegen. Mit der Sauce Rouille umgießen.

Info Die Spaghetti sind exotisch-pikant auf den Tintenfisch abgestimmt, und die klassische Sauce Rouille, cremig püriert, hält mit einer üppigen Portion Knoblauch dagegen. Für Leute, die ihren Gästen nichts vormachen, sondern sie ehrlich beeindrucken wollen.

Weintipp Ein Grüner Veltliner Smaragd zeigt nach einigen Jahren Reife oft sehr interessante, weich-würzige Aromen – Curry und Safran verlangen genau danach. Warum nicht in die Schatzkiste greifen und einen Smaragd Achleiten von Rudi Pichler aus der Wachau auf den Tisch stellen?

Zutaten für 4 Personen

Für den Pulpo

Zutaten wie im Grundrezept beim »Pulposalat« (siehe Seite 92)

Zutaten für die Vinaigrette wie beim »Pulposalat« (siehe Seite 92)

Für die Sauce Rouille

2 rote Paprikaschoten
5 Knoblauchzehen
½ Teelöffel Meersalz
1 kleine mehlige Kartoffel, gekocht und gepellt
5-6 Safranfäden
1 Eigelb
150-200 ml Olivenöl

Für die Safranspaghetti

100 g Pimientos del Piquillo (aus der Dose; baskische Paprikaschoten, u. a. im Versandhandel erhältlich; ersetztweise kleine normale rote Paprika)
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
125 g dünne Spaghetti
1 TL Currysüßer
6 Safranfäden
200 ml Geflügelfond
1 Spritzer Zitronensaft
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL Blatt Petersilie, gezupft

Zubereitungszeit
Pulpo 1 ½ – 2 ½ Stunden,
Spaghetti und Rouille
30 Minuten

Warmes Pulpocarpaccio mit Safran-Estragon-Fumet

Zutaten für 4 Personen

Für den Pulpo

Zutaten wie im Grundrezept »Pulposalat« (ohne Vinai-grette, siehe Seite 92)

zusätzlich 8 Blätter Gelatine

Für den Safran-Estragon-Fumet

200 ml stark eingekochter Fischfond

1 Msp. Safranfäden

50 g kalte Butterwürfel

1 Glas Riesling

20 ml Pernod

2 Tomaten

2 EL Staudensellerie

1 EL Estragon, geschnitten

Außerdem

Terrinenform von 750 ml Inhalt

Zubereitungszeit

Pulpo 1 ½–2 ½ Stunden,
Sauce 30 Minuten, Kühlzeit
des Carpaccios 24 Stunden

1 | Pulpo wie im Rezept Pulposalat zubereiten (siehe Seite 92). Außerdem sorgfältig trockentupfen.

2 | Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken. Gelatine im Wasserbad schmelzen und mit dem Pulpfleisch vermengen.

3 | Eine Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen, die Ränder sollen großzügig überhängen. Den Pulpo eng geschichtet hineinlegen, die überhängende Klarsichtfolie über dem Pulpo schließen und beschweren (z.B. mit einem Frühstücksbrett und darauf 1-2 volle Konservendosen stellen). Über Nacht kalt stellen.

4 | Für den Safran-Estragon-Fumet Fischfond mit den Safranfäden aufkochen. Mit dem Handmixer (Zauberstab) die Butterwürfel untermixen. Sauce mit Riesling und Pernod nach Gusto würzen.

5 | Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, abziehen, vierteln, entkernen und fein würfeln. Sellerie fein würfeln und blanchieren.

6 | Tomate, Sellerie und Estragon zur Sauce geben.

7 | Zum Anrichten den Pulpo aus der Terrinenform stürzen und in 20 dünne Scheiben schneiden. Auf 4 Teller je 5 Scheiben verteilen. Mit dem heißen Safran-Estragon-Fumet umgießen.

Tipp Dazu isst man einen kleinen Kräutersalat oder man setzt auf das Carpaccio ein Stück gebratenen Kabeljau, Rotbarbe o. Ä.

Info Gepresst und in Scheiben geschnitten zeigt sich der Pulpo von einer wenig bekannten, aber sehr reizvollen Seite. Auf diese Weise lässt er sich als gehobenes Schmankerl servieren, dessen kulinarischer Anspruch auch im Safran-Estragon-Fumet (ein hocharomatischer Fond) zum Ausdruck kommt. Die Sterneküche beweist sich hier durch Feinheit, Leichtigkeit und konzentrierte Aromen in perfekter Abstimmung.

Weintipp Mit dieser Aromenvielfalt wird mit Sicherheit ein trockener Gewürztraminer gut fertig. Interessante, frische Exemplare kann man in Neuseeland entdecken. Klassisch-Trockenes gibt es bei Trimbach im Elsass.





*Den Topfenknödel finden
Sie auf Seite 104.*

— QUARK —



Quarkmousse mit Armagnacpflaumen

Zutaten für 4 Personen

Für die Quarkmousse

250 g Magerquark

100 g Zucker

Salz

abgeriebene Schale von
1 Limette (unbehandelt)

Mark von 1 Vanilleschote

500 g Sahne

150 g Eiweiß

(von ca. 5 Eiern, je nach Größe)

Für die Armagnacpflaumen

3/8 l roter Portwein

3/8 l Rotwein

100 ml Armagnac

65 g Akazienhonig

1 Vanilleschote, längs halbiert

1 Zimtstange

je 1 Orangen- und Zitronenscheibe (unbehandelt)

250 g Backpflaumen

Zubereitungszeit

45 Minuten plus

12 Stunden Abtropfzeit

1 | Für die Quarkmousse am Vortag Quark mit Zucker, Salz, Limettenabrieb und Vanillemark verrühren. Sahne und Eiweiß steif schlagen und der Mousse unterheben.

2 | In einem Tuch die Mousse über Nacht abhängen und gekühlt abtropfen lassen. (Dazu die Masse in ein Baumwolltuch geben und dieses in ein Sieb legen. Sieb über eine Schüssel hängen.)

3 | Am nächsten Tag die Mousse in eine Schüssel füllen.

4 | Für die Armagnacpflaumen den Portwein mit dem Rotwein zur Hälfte einkochen. Die restlichen Zutaten bis auf die Pflaumen dazugeben und aufkochen.

5 | Backpflaumen in ein Einmachglas geben und den heißen Fond darübergießen. Das Glas verschließen und bei 80°C 20 Minuten einwecken. Dazu das Glas im vorgeheizten Backofen bei 80°C im heißen Wasserbad aufrecht 20 Minuten stehen lassen. Die Pflaumen können sofort serviert werden, sind aber im Glas verschlossen mindestens 4 Wochen haltbar und werden von Tag zu Tag aromatischer.

6 | Die Backpflaumen in 4 tiefen Tellern anrichten und je einen Klecks Quarkmousse daraufgeben.

Info Die feine Säure und der puristische Geschmack des Quarks schreien förmlich nach ergänzenden Aromen: Dem wird durch Beigabe von Süße (Zucker), Säure (Limette) und Aroma (Vanille) Rechnung getragen, die Sahne erhöht das geschmackliche Volumen. Doch erst die Armagnacpflaumen, die aus einem intensiven Parfumbad von Süße, Säure, Aromen und Alkohol kommen, runden das Dessert perfekt ab.

Weintipp Hier schreiben die Armagnacpflaumen die Intensität des passenden Weines vor. Warme, würzige Backstubenaromen und Trockenfrüchte findet man im Vin Doux Naturel im Süden Frankreichs. Besonders anhaltend und harmonisch ist der 10 Ans d'Age Mas Amiel, Maury.





Topfensoufflé mit Beereninfusion

1 | Für die Beereninfusion Erdbeeren putzen und halbieren. Minze waschen, trockenschütteln und Minzeblättchen abzupfen.

2 | 1,5 Liter Wasser mit Traubenzucker, Zucker, Erdbeeren und Minze in einem Topf einmal aufkochen und mindestens 1 Stunde bei ausgeschalteter Herdplatte ziehen lassen. (Die Infusion kann abgedeckt 2 Tage unpassiert im Kühlschrank aufbewahrt werden.)

3 | Die Infusion vor dem Servieren durch ein Sieb gießen.

4 | Für das Topfensoufflé alle Eigelbe und 50 g Zucker in der Küchenmaschine schaumig schlagen.

5 | Quark in einem Baumwolltuch aufhängen und 1 Stunde abtropfen lassen. Anschließend die Quarkmasse mit Zitronenschale und -saft sowie Weizenstärke verrühren.

6 | Eiweiß und 50 Gramm Zucker steif schlagen.

7 | Quarkmasse unter die Eigelbmasse rühren. Eiweißmasse unterheben.

8 | 4 Soufflés mit Butter ausstreichen und mit restlichem Zucker ausstreuen. Die Soufflémasse einfüllen. Ofenblech mit möglichst heißem Wasser füllen und die Förmchen hineinstellen; das untere Drittel soll im Wasser stehen. Im vorgeheizten Backofen bei 170°C (Umluft 150°C, Gas Stufe 2) 20 Minuten backen. Tür dabei geschlossen halten und dann die Förmchen schnellstens auf den Tisch bringen.

9 | Zum Anrichten die frischen Beeren waschen, verlesen und auf 4 tiefe Teller verteilen. Soufflés auf die Beeren stürzen. Am Tisch die Beereninfusion rundherum eingießen.

Info Damit aus der Quarkmasse ein luftiges Soufflé werden kann, muss sie mit den Aromen möglichst vieler verschiedener Beeren angereichert werden – aufgefrischt durch Minze in der Beereninfusion.

Weintipp Nichts anderes als eine Riesling Spätlese sollte es sein. Die leichte Frische passt gut zum zarten Soufflé, dazu darf sie noch sehr jung sein und gerne aus dem Rheingau kommen. Nicht selten kann man darin einen saftigen Erdbeerduft entdecken. Probieren Sie Rüdesheimer Berg Schlossberg, Riesling Spätlese vom Weingut Leitz.

Zutaten für 4 Personen

Für die Beereninfusion

1 kg frische Erdbeeren (ersatzweise TK-Ware)

½ Bund frische Minze

90 g Traubenzucker (beim Bäcker oder Konditor)

400 g Zucker

Für das Soufflé

6 Eier, getrennt

120 g Zucker

3 EL Magerquark

abgeriebene Schale von 1 Zitrone (unbehandelt)

1 EL Zitronensaft

2 TL Weizenstärke

Butter zum Einfetten

300 g frische Beeren nach Gusto, z. B. Himbeeren, Erdbeeren, Blaubeeren, Johannisbeeren, Brombeeren, Walderdbeeren

Außerdem

4 Soufflésformchen

Zubereitungszeit

1 Stunde plus Ziehzeit

Topfenknödel mit Gewürzorangen

Zutaten für 4 Personen

Für die Gewürzorangen

6 Orangen

2 Blutorangen

2 EL Zucker

Saft von 8 Mandarinen

1 EL abgeriebene Schale von
1 Limette (unbehandelt)

1 TL Zitronenthymian, gezupft

Mark von 1 Vanilleschote

2 Sternanise

1 Zimtstange

100 ml Süßwein

4 EL Grand Marnier

Für die Knödel

350 g Magerquark

25 g Butter

2 Eier

25 g Zucker

75 g fein geriebenes Weißbrot
(Mie de Pain)

Für das Kochwasser

100 ml Weißwein

1 Prise Salz

1 Vanilleschote

Schale von 1 Orange
(unbehandelt)

1 EL Zucker

Für die Knödelschmelze

50 g Butter

1 EL Briochebrösel

(1 Woche altes Brioche
vom Bäcker, getrocknet
und fein gerieben)

1 TL Puderzucker

Zubereitungszeit

1 Stunde plus

1 Stunde Abtropfzeit und
2 Stunden Marinierzeit

1 | Für die Gewürzorangen alle Orangen schälen und filetieren. Den Saft auffangen und die Filets darin aufbewahren.

2 | Zucker in einem Topf karamellisieren und mit Mandarinensaft ablösen. Restliche Zutaten zufügen und zu einem Sirup einkochen. Abkühlen lassen.

3 | Die Zitrusfilets abschütteln. Zum Sirup geben und etwa 2 Stunden marinieren.

4 | Für die Knödel den Quark in ein Baumwolltuch geben und über einem Sieb ca. 1 Stunde abtropfen lassen. Die Butter schmelzen. Aus Butter, Quark und den restlichen Zutaten einen homogenen Teig herstellen.

5 | Aus dem Teig Knödel in Walnussgröße abdrehen.

6 | Für das Kochwasser 1 Liter Wasser, Weißwein, Salz, die aufgeschlitzte Vanilleschote, Orangenschale und Zucker zum Kochen bringen.

7 | Die Knödel in den kochenden Fond einlegen, Topf von der Herdplatte nehmen und die Knödel 10 Minuten ziehen lassen. Die Knödel ganz kurz auf ein Tuch zum Abtropfen legen.

8 | Für die Knödelschmelze in einer Pfanne Butter aufschäumen, Briochebrösel und Puderzucker zugeben. Mit einem Holzlöffel umrühren, Knödel zugeben und 2 Minuten bei mittlerer Hitze rösten.

9 | Zum Anrichten die Gewürzorangen auf 4 kalte flache Teller anrichten. Je einen Topfenknödel aufsetzen.

Info Die Quarkknödel sollten nur so klein wie Walnüsse sein, damit sie beim Kochen von Säure (Weißwein), Frucht (Orange) und Aroma (Vanille) möglichst viel Geschmack mitbekommen. Beim anschließenden Braten in Brioche-Butter entsteht ein schöner Knußpereffekt. Doch erst die Gewürzorangen, ein vielschichtiges Geschmackskonzentrat aus sensibel zusammengestellten Zutaten, machen das Highlight dieses Desserts aus.

Weintipp Auch hier bleiben wir beim Riesling, wählen aber eine Beerenauslese oder sogar einen Eiswein. Köstlich getrocknete Früchte, Orange und Aprikose, Honig- und Rosinenduft vervollständigen dieses Dessert. Eine sehr gute Wahl: Riesling Eiswein, Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz.





REHRÜCKEN



*Die Rehmedaillons mit Wirsingpüree
(links) finden Sie auf Seite 108.*

*Die Rehmedaillons mit Rotweinrisotto
(rechts) finden Sie auf Seite 109.*

Rehmedaillon mit Wirsingpüree

Zutaten für 4-6 Personen

Für das Grundrezept Rehmaillons

1 kleiner Rehrücken, vom Metzger ausgelöst, den Knochen mitgeben lassen (oder selbst auslösen, siehe Rezeptpunkt 1)

2 EL Pflanzenöl

100 g Schalotten

10 Wacholderbeeren, zerdrückt

5 weiße Pfefferkörner, zerstoßen

1 Orangenscheibe (unbehandelt)

¼ Apfel, gewürfelt

¼ l brauner Wildfond

1 Sternanis

1 EL gutes Preiselbeergelee

1 Glas Rotwein (von dem, der zu diesem Gericht getrunken wird)

2 Thymianzweige

100 g kalte Butterwürfel

Salz, Pfeffer

Für das Wirsingpüree

½ Wirsingkopf

Salz

1 EL durchwachsene geräucherte Speckwürfel

1 EL Schalottenwürfel

Pfeffer aus der Mühle

Muskatnuss, frisch gerieben

1 EL Butterwürfel

1 EL geschlagene Sahne

1 TL Blattpetersilie, geschnitten

Zubereitungszeit

Sauce 1 Stunde,

Medaillons und

Wirsingpüree 20 Minuten

1 | Für die Medaillons den Rehrücken auslösen, die Rückenfilets von der Silberhaut und Sehnen befreien. Fleisch kalt stellen.

2 | Knochen klein hacken und in 1 Esslöffel Öl rösten. Schalotten abziehen, grob würfeln und mitrösten, 5 Wacholderbeeren, Pfeffer, Orangenscheibe sowie Apfel zugeben. Ebenfalls kurz mitrösten.

3 | Das Fett abgießen und alles mit Wildfond auffüllen. Sternanis und das Preiselbeergelee zugeben und die Sauce ca. 30 Minuten köcheln lassen.

4 | Sauce durch ein feines Sieb streichen. Rotwein zufügen. Die Sauce so lange einkochen, bis sie eine leicht sirupartige Konsistenz hat und gerade eben für 4 Teller reicht.

5 | 1 Thymianzweig zufügen. Die Sauce mit 50 Gramm Butter binden.

6 | Fleisch in Medaillons à 80 Gramm schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in 1 Esslöffel Öl von beiden Seiten scharf und kurz anbraten.

7 | Medaillons im vorgeheizten Ofen bei 160°C (Umluft 140°C, Gas Stufe 1-2) 5-6 Minuten garen. Dann in Alufolie gewickelt 5 Minuten ruhen lassen.

8 | Kurz vor dem Anrichten die Medaillons in 50 Gramm schäumender Butter mit 1 Thymianzweig und 5 Wacholderbeeren nachbraten.

9 | Für das Püree vom Wirsing äußere Blätter und Strunk entfernen. Wirsing blättrig schneiden, waschen und in Salzwasser weich kochen. In Eiswasser abschrecken, ausdrücken und auf einem sauberen Tuch trocken legen.

10 | Speck ohne Fett anbraten, die Schalotten zugeben und mitdünsten.

11 | Wirsing zugeben und rühren, bis er heiß ist. Mit Salz, Pfeffer und wenig Muskat würzen. Die Butterwürfel unterheben. Mit einem Zauberstab den Wirsing pürieren und mit geschlagener Sahne und der Petersilie vollenden.

12 | Zum Anrichten das Wirsingpüree auf Teller in der Mitte platzieren, die Rehmaillons ansetzen und mit der Sauce umgießen.

Info Wild geht gut zusammen mit süß-fruchtigen Aromen, meist in Form von Preiselbeergelee; hier ergänzt um Orange und Apfel. Dazu passt wiederum der Sternanis, der der Sauce eine winterlich-festliche Note verleiht. Der Wirsing wird in seinem frischen Eigengeschmack kaum beeinflusst und kontrastiert daher gut zum Reh mit seinen üppigen Schmoraromen. Beim Wirsing sollte man sich nicht sklavisch ans Rezept halten, sondern Konsistenz und Würze selbst bestimmen.

Rehmedaillon mit Rotweinrisotto

- 1 | Die Rehmedaillons und die Sauce wie im Grundrezept zubereiten (siehe Seite 108).
- 2 | Für das Risotto Schalotten abziehen und würfeln. Rotwein, Portwein und 50 Gramm Schalottenwürfel aufkochen. Zur Hälfte einkochen. Anschließend durch ein Sieb streichen.
- 3 | 1 Esslöffel Schalottenwürfel in 10-20 Gramm Butter glasig anbraten, den Reis zugeben und mitdünsten. Der Reis darf keine Farbe annehmen.
- 4 | Mit etwas heißem Geflügelfond und etwas Rotweinreduktion ablösen. Auf mittlere Hitze schalten.
- 5 | Sobald der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat, wieder etwas Reduktion und Geflügelfond angießen. Den Vorgang wiederholen und stetig rühren, bis der Reis gar ist. Der Reis braucht etwas Zeit (ca. 20 Minuten). Gegen Ende des Garvorgangs den Thymianzweig zugeben.
- 6 | Das kräftig rote Risotto ist gar, wenn es eine samtige Konsistenz hat, aber die Reiskörner noch bissfest sind. Zum Schluss die restlichen kalten Butterwürfel und den Parmesan unterheben.
- 7 | Zum Anrichten je 2 Esslöffel Risotto auf 4 heiße Teller geben, Rehmedaillons anlegen und mit der Sauce umgießen.

Tipp Dazu passt frittiertes Möhren- oder Lauchstroh. Dafür schneidet man das Gemüse in sehr feine Streifen und frittiert diese in 170 °C heißem Öl, bis sie knusprig sind.

Info Zwei Kraftprotze auf einem Teller: Das Rotweinrisotto gleicht nicht nur in seiner dunklen Farbe der Rehzubereitung, sondern entwickelt auch dank Rot- und Portwein viel Geschmacksvolumen. Außerdem steuert es auch süßliche Noten bei.

Weintipp Diesmal bevorzugen wir den warmen Charme der neuen Welt. Colomé Estate, hauptsächlich aus der Malbec-Traube aus Argentinien, hat bei aller Kraft viel Eleganz und Finesse. Etwas mehr süße Frucht am Gaumen korrespondiert mit dem stärkehaltigen Risotto.

Zutaten für 4 Personen

**Zutaten wie im Grundrezept
»Rehmedaillons« (ohne Wirsingpüree, siehe Seite 108)**

Für das Rotweinrisotto

60 g Schalotten
½ l Rotwein
½ l roter Portwein
60-70 g kalte Butterwürfel
150 g Risottoreis
½ l Geflügelfond
1 Thymianzweig
1 EL geriebener Parmesan

Zubereitungszeit
**Sauce 1 Stunde, Risotto und
Medaillons 40 Minuten**



Reh en papillote mit Steinpilzen und Chicorée

- 1** | Rehmailliöns und Sauce wie im Grundrezept zubereiten (siehe Seite 108). Dabei das Fleisch aber nur scharf anbraten, nicht im Ofen garen.
- 2** | **Für die Papillote** Champignons putzen, fein hacken und in Öl kurz und scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3** | Filoteigblätter ausbreiten und an den Rändern mit flüssiger Butter einpinseln. Die abgekühlten Rehmailliöns mit dem Speck umwickeln und jeweils in die Mitte der Quadrate setzen. Pilze darauf verteilen und die Teigblätter über dem Medaillon zusammenfalten.
- 4** | Im vorgeheizten Backofen bei 160°C (Umluft 140°C, Gas Stufe 1-2) 8 Minuten backen und sofort servieren.
- 5** | **Für den glasierten Chicorée** Orangensaft, Gemüsefond mit Safran und 1 Prise Salz erwärmen. Chicorée waschen, putzen und zugeben. 20 Minuten bei aufgelegtem Deckel garen, aber nicht kochen lassen.
- 6** | Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Apfelsaft ablöschen. Sirupartig einkochen. Chicorée in einer Pfanne mit Fond und Karamell überziehen.
- 7** | **Die Steinpilze** mit einem Messer putzen und mit einem sauberen Tuch abreiben. In dicke Scheiben schneiden und in Olivenöl braten, bis sie etwas Farbe annehmen.
- 8** | Knoblauch abziehen, fein würfeln und mit den Schalottenwürfeln sowie der Butter zugeben. Salzen und alles mit Cayennepfeffer, geschnittener Petersilie und Zitronensaft vollenden.
- 9** | Zum Anrichten Chicorée auf vorgewärmten Tellern platzieren. Reh in die Mitte der Teller setzen. Steinpilze dazugeben. Mit Sauce umgießen.

Info Der Rezepttitel »en papillote« – in der Papierhülle zubereitet – wird durch die Verwendung von dünnem Filoteig eingelöst. Er schließt die Aromen ein und man isst ihn mit, aber er hält sich im Vergleich zu anderen, oftmals verwendeten Teighüllen stark zurück.

Weintipp Zu den etwas erdigen, gebackenen Zutaten kommt ein Klassiker auf den Tisch: ein Bordeaux oder Barolo, der gerne auch zehn Jahre gereift sein darf. Warum nicht Barolo ›Marasco‹ von Martinetti?

Zutaten für 4 Personen

Zutaten wie im Grundrezept »Rehmailliöns« (ohne Wirsingpüree, siehe Seite 108)

Für die Papillote

100 g Champignons
 ½ EL Öl
 Salz, Pfeffer aus der Mühle
 4 Filoteigblätter (4 Quadrate à 15 x 15 cm; z.B. in türkischen Geschäften)
 3-4 EL flüssige Butter
 4 Rehmailliöns à 80 g, gebraten (siehe oben)
 4 dünne Scheiben durchwachsener Speck

Für den glasierten Chicorée

50 ml Orangensaft
 50 ml Gemüsefond
 2-3 Safranfäden
 Salz
 4 kleine ganze Baby-Chicorée (ersatzweise normal großer Chicorée, halbiert, mit Strunk)
 2 EL Zucker
 50 ml Apfelsaft

Für die Steinpilze

1 kg Steinpilze
 2 EL Olivenöl
 1 Knoblauchzehe
 ½ EL Schalottenwürfel
 1 EL Butter
 Salz
 1 Msp. Cayennepfeffer
 1 EL Blattpetersilie
 1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitungszeit

Sauce 1 Stunde, Rehmailliöns, Chicorée und Steinpilze 45 Minuten



*Die geschmorte Ochsenschulter
finden Sie auf Seite 118.*

RINDERSCHULTER



Gulaschsuppe

Zutaten für 8 Personen

Für die Suppe

2,5 kg Rinderschulter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
 1 EL Majoran
 1 EL abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)
 50 g edelsüßes Paprikapulver
 1 EL Kümmel, gemörsernt
 2,5 kg Zwiebeln
 5 Knoblauchzehen
 200 g Schweineschmalz
 1 EL Tomatenmark
 1 große Dose Schältomaten
 50 ml weißer Aceto Balsamico
 1 kg Kartoffeln
 3 rote Paprikaschoten
 2 frische Lorbeerblätter
 1 Thymianzweig

Für die Gewürzmischung

1 TL Kümmel
 1 EL Thymianblätter
 1 TL Majoran
 1 TL Fenchelsamen
 1 Prise Curry
 1 TL Koriandersamen
 1 TL Senfkörner
 2 Nelken
 30 g schwarze Pfefferkörner
 30 g weiße Pfefferkörner
 1 TL Oregano

Zubereitungszeit
3 Stunden

1 | Für die Suppe Rinderschulter in kleine Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer, Majoran, Zitronenschale, 10 Gramm Paprikapulver und Kümmel gut vermischen.

2 | Zwiebeln und Knoblauch abziehen, in feine Würfel schneiden. Zwiebeln im Schweineschmalz goldgelb rösten. Knoblauch zugeben.

3 | Mit restlichen 40 Gramm Paprikapulver bestäuben und Tomatenmark einröhren. Fleischwürfel zugeben und 15 Minuten im eigenen Saft dünsten.

4 | Schältomaten mit dem Zauberstab pürieren und durch ein Sieb streichen. Aceto balsamico und Schältomaten zufügen und komplett einkochen. Das dauert etwa 10 Minuten.

5 | Kartoffeln schälen, Paprikaschoten waschen, halbieren und entkernen. Beides in Würfel schneiden. Lorbeer, Thymian, Kartoffeln und Paprikawürfel zugeben und alles mit 5 Liter Wasser bedecken.

6 | Einmal aufkochen und im Backofen bei 150°C (Umluft 130°C, Gas Stufe 1) 2-3 Stunden ohne Deckel vor sich hin köcheln lassen.

7 | Für die Gewürzmischung alle Zutaten mörsern.

8 | Die Gewürzmischung kurz vor dem Servieren zur Suppe geben. Zum Anrichten die Suppe auf Teller verteilen.

Info Diese Zubereitung erklärt sich vor allem durch einen Blick auf die Zutatenliste: Aromen in verschwenderischer Auswahl sind so aufeinander abgestimmt, dass sie harmonieren und sich gleichzeitig mit der geschmacklichen Kraft des Rindfleisches ergänzen. In maßvoller Ofenhitze konzentrieren sich die Aromen durch Verdampfen der Flüssigkeit und dringen in das Fleisch ein. Die Zutaten für die abschließende Gewürzmischung sollten unbedingt im Mörser zerrieben werden, so entfalten sie ihren Geschmack besser als auf jede andere Weise. Diese einfache Gulaschsuppe zeigt, dass auch vergleichsweise einfache Speisen arbeitsintensiv sein können, wenn sie gut sein sollen. Zwischen einer Gulaschsuppe aus der Dose und dieser Zubereitung liegen daher Welten. Die Mühe lohnt sich! Eine Partysuppe, die Eindruck macht und am besten gegen Mitternacht gereicht wird.

Weintipp Hier wird nicht lange geredet, sondern ein frisches Bier gezapft.



*Das Boeuf Bourguignon
(oben) finden Sie auf
Seite 116.*

*Die Gulaschsuppe (unten)
finden Sie auf Seite 114.*

Boeuf Bourguignon mit konfierten Kartoffeln

Zutaten für 4-6 Personen

Für die Marinade

3 Gemüsezwiebeln

1 Knoblauchknolle

3 Nelken

3 EL Rotweinessig

1 l Rotwein

1 Schaufelstück aus der Rinderschulter à ca. 2,5 kg

Für das Boeuf Bourguignon

400 g Räucherspeck

1 EL Olivenöl

6 Möhren

Salz, Pfeffer

Orangenschale (unbehandelt)

½ l brauner Kalbsfond

1 Bouquet garni

(gebundene Kräuter aus Lorbeer, Salbei und Thymian)

Für die konfierten Kartoffeln

1 kg La-Ratte-Kartoffeln

125 g Butter

½ EL Meersalz

je 1 Rosmarin- und Thymianzweig

2-3 Lorbeerblätter

2 Knoblauchzehen

6 dünne Scheiben durchwach-sener Speck

Zubereitungszeit

3-4 Stunden

1 | Für die Marinade am Vortag Zwiebeln abziehen, grob schneiden, Knoblauchknolle quer halbieren. Mit den restlichen Zutaten zu einer kalten Marinade vermischen.

2 | Das Fleisch in große Würfel schneiden und in die Marinade einlegen, sodass es bedeckt ist, und abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

3 | Am nächsten Tag Fleischwürfel und Zwiebeln aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Marinade durch ein feines Sieb gießen und bereitstellen.

4 | Für das Boeuf Bourguignon Speck würfeln und in einer breiten Pfanne in Olivenöl anbraten.

5 | Möhren schälen, in dicke Scheiben schneiden und mit dem Fleisch sowie den Zwiebeln zugeben. Alles kräftig anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

6 | Orangenschale, Kalbsfond und Bouquet garni zufügen und alles mit der passierten Marinade übergießen.

7 | Alles in einen ofenfesten Schmortopf mit Deckel geben. Das Boeuf Bourguignon abgedeckt im vorgeheizten Ofen bei 150°C (Umluft 130°C, Gas Stufe 1) 3-4 Stunden schmoren. Immer wieder mit etwas Wasser auffüllen. Die Fleischwürfel sollen am Ende der Garzeit weich sein, aber nicht zerfallen.

8 | Fleischwürfel, Möhren und Zwiebeln aus dem Schmorfond nehmen. Schmorfond durch ein feines Sieb passieren und auf kleiner Flamme zur gewünschten Kraft und Konsistenz einkochen. Dabei immer etwas Fett abschöpfen.

9 | Fleisch sowie Möhren und Zwiebeln zurück in die warme Sauce legen.

10 | Die Kartoffeln waschen und längs halbieren.

11 | Eine große breite Pfanne mit der Butter ausstreichen. Meersalz gleichmäßig auf die Butter streuen und die Kartoffeln mit der Schnittseite nach unten darauf setzen. Kräuter, Lorbeer, Knoblauch und Speck darauf verteilen und mit Wasser 2/3 hoch angießen.

12 | Mit Pergamentpapier abdecken. Kartoffeln bei mittlerer Hitze in der Pfanne etwa 15 Minuten gar dünsten.

13 | Wenn die Flüssigkeit verdampft ist, die Kartoffeln auf der Schnittseite kross braten (geht von selbst).

14 | Zum Anrichten das Boeuf Bourguignon auf vorgewärmte Teller verteilen und mit den Kartoffeln umlegen.

Tipp *Das Schmoren ist in letzter Zeit außerhalb der Profiküchen, wo schon immer geschmort wurde, wiederentdeckt worden. Der Vorteil dieser Technik besteht darin, dass sich auch aus einfachen Fleischteilen geschmacksintensive Gerichte zubereiten lassen. Dafür braucht man wie für diese Zubereitung allerdings etwas Geduld, und man sollte sich die Zeit nehmen, das gute Ergebnis ist die beste Entschädigung. Auch Schmorfleisch sollte abgehängt sein.*

Info *Auch dieses Schmorgericht profitiert durch die Auswahl und Ausgewogenheit seiner Zutaten und kommt erst im Kontext mit den Beilagen richtig zur Geltung. Knoblauch und die intensive Rotweinsäure stellen beim Marinieren einen gehaltvollen Grundgeschmack her. Beim Schmoren halten Möhren und Orangenschale mit feiner, fruchtiger Süße dezent dagegen, der Salbei rundet mit einer kaum spürbaren herben und harzigen Note ab. Zum Ausgleich bieten sich Röstaromen an: Sie liefern die Kartoffeln und einen Knuspereffekt dazu. Mit ihrem Kräuteraroma und dank der vergleichsweise aufwändigen Art der Zubereitung, bei der sie alle in der Pfanne vorhandenen Geschmacksstoffe tief in sich aufzunehmen, werden sie dem Anspruch des Schmorfleisches gerecht. Früher hat man dieses Gericht nicht über dem Feuer, sondern den ganzen Tag neben der Kaminglut garen lassen. Damals kannte man wohl schon die Vorzüge des Niedrigtemperaturgarens. Und: Je besser der Rotwein, desto besser die Sauce.*

Weintipp Bleiben wir in der Region, im Burgund. Die Gemeinde Gevrey-Chambertin verfügt im Norden der Côte de Nuits über exzellente Weinbergslagen. Ein Traum ist der Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes von Geantet-Pansiot: fest, dicht und saftig, samlig und ausdrucksstark am Gaumen.

Geschmorte Ochsenschulter mit glasierten Zwiebeln und Zitruspolenta

Zutaten für 8 Personen

Für die Ochsenschulter

2,3 kg Schalotten
 1 Schaufelstück vom Ochsen (Schulter)
 Salz
 4 EL Pflanzenöl
 1 Knoblauchknolle
 1 EL weiße Pfefferkörner, zerstoßen
 1 l brauner Kalbsfond (ggf. aus dem Glas)
 5 frische Lorbeerblätter (ersatzweise getrocknete)
 1 Flasche guter Rotwein
 ½ l roter Portwein
 1 Thymianzweig
 50 g kalte Butterwürfel

Für die glasierten Zwiebeln

1 EL Zucker
 1 Anisstern
 250 g Perlzwiebeln, geschält
 Fleur de Sel
 ¼ l Weißwein
 1 Thymianzweig
 1 Rosmarinzweig
 1 Lorbeerblatt
 50 g kalte Butterwürfel

1 | Für die Ochsenschulter die Schalotten abziehen; davon 2 Kilogramm in grobe Würfel und 300 Gramm in feine Würfel schneiden.

2 | Ochsenschulter von allen Seiten salzen, das Salz gut einmassieren. Das Fleisch im Öl von allen Seiten in einem gusseisernen Bräter kräftig anbraten. Fleisch herausnehmen.

3 | Grobe Schalottenwürfel im Bräter goldgelb weich dünsten. Knoblauchknolle quer halbieren und mit weißem Pfeffer zugeben. Das Fleisch wieder dazulegen und mit dem braunen Kalbsfond auffüllen. Der Schmorbraten soll zu $\frac{3}{4}$ bedeckt sein, ggf. noch etwas Wasser dazugießen.

4 | Den Bräter für etwa 4-5 Stunden in den auf 150°C (130°C, Gas Stufe 1) vorgeheizten Backofen schieben. Im letzten Drittel der Garzeit die frischen Lorbeerblätter zugeben. Den Braten alle halbe Stunde wenden. Ab und zu etwas Wasser angießen, am Schluss sollte der Braten zur Hälfte bedeckt sein. Der Braten ist fertig, wenn man mit einer Fleischgabel leicht hineinstechen kann und sich das Fleisch sanft von der Gabel löst.

5 | Den Braten aus der Sauce nehmen und warm stellen. Dazu in Alufoliewickeln.

6 | Die feinen Schalottenwürfel in einen Topf geben, Rotwein, Portwein und Thymian zufügen und alles fast sirupartig einkochen.

7 | Den Bratenfond durch ein Sieb streichen und dabei die zerkochten Schalotten kräftig durchdrücken. Die Sauce zur gewünschten Intensität einkochen.

8 | Die Rotweinreduktion in den Fond geben. Nach Gusto langsam weiter einkochen lassen. Zum Binden nach und nach die Butterwürfel mit dem Schneebesen einrühren.

9 | Für die glasierten Zwiebeln den Zucker karamellisieren, Anisstern und die geschälten Perlzwiebeln zugeben. Mit Fleur de Sel würzen und mit Weißwein ablöschen.

10 | Die Kräuter einlegen, den Topf mit Pergamentpapier abdecken und alles im Ofen bei 160°C (Umluft 140°C, Gas Stufe 1-2) garen, bis die Zwiebeln weich sind. Das dauert etwa 45 Minuten.

11 | Die Zwiebeln herausnehmen und den Fond etwas einkochen. Zum Binden des Fonds nach und nach mit dem Schneebesen die Butterwürfel einrühren. Die Zwiebeln wieder in den Fond geben.

12 | Für die Marmelade Zitronen schälen. Möglichst nur das Gelbe entfernen, die Schale dann grob zerkleinern. Das Fruchtfleisch anderweitig verwenden.

13 | Zitronenschale fünfmal blanchieren, nach jedem Vorgang das Wasser wechseln.

14 | Zucker und Wasser in einem Topf aufkochen. Blanquierte Schale zusammen mit dem Safran zugeben und köcheln lassen, bis kaum noch Flüssigkeit vorhanden ist.

15 | Alles in einem Küchenmixer (Moulinette) mit Zitronensaft, Olivenöl und Salz zu einer Paste pürieren. Durch ein Sieb streichen.

16 | Für die Zitruspolenta Gemüsebrühe, Sahne und Butter zusammen aufkochen.

17 | Polenta einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zitrusmarmelade und Zitronenschale einrühren.

18 | Zum Anrichten die Schulter in 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden und in die warme Sauce legen. Auf 4 heiße Teller je 1 Scheibe Schulter legen und je 1 Löffel Polenta daneben geben. Zwiebeln ebenfalls daneben setzen und das Fleisch mit der kalten Zitrusmarmelade servieren.

Tipp Die Zitrusmarmelade passt beim Grillen und auch als Würzbeilage zu gebratenem Fisch, kurzgebratenem Fleisch oder zu Krustentieren.

Info Die Rinderschulter, insbesondere das Schaufelstück mit dem dicken Fettbal ken in der Mitte (der löst sich im Laufe des Garens auf und verteilt sich im Fleisch), ist für mich das Königsstück zum Schmoren. Auch hier gilt: Weniger Hitze und eine längere Garzeit machen das Fleisch nur besser. Auch für einen Sauerbraten sollte man dieses Schaufelstück verwenden.

Weintipp Zu den wunderbar intensiven Schmoraromen können Sie endlich Ihre Flasche Amarone entkorken. Amarone braucht durch seine Konzentration einen ebenbürtigen Partner – dafür bietet sich die geschmorte Schulter geradezu an. Zwei Möglichkeiten: Costa Sera von Masi oder gereifter Shiraz aus Australien.

Für die Zitrusmarmelade

15 Zitronen (unbehandelt)

150 g Zucker

200 ml Wasser

2 Safranfäden

Saft von 2 Zitronen

etwa 50 ml Olivenöl

Salz

Für die Zitruspolenta

200 ml Gemüsebrühe

200 g Sahne

50 g Butter

200 g Polentamehl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Muskatnuss, frisch gerieben

1 EL Zitrusmarmelade (siehe Rezept)

abgeriebene Schale von

½ Zitrone (unbehandelt)

Zubereitungszeit

4–5 Stunden



ROTE BETE



Die Rote Bete »Stroganoff-Style«
(links) finden Sie auf Seite 126.

Die Rote-Bete-Suppe (rechts)
finden Sie auf Seite 122.

Rote-Bete-Suppe

Zutaten für 4 Personen

600 g frische Rote Bete

Salz

$\frac{3}{4}$ l kräftiger heller

Geflügelfond

100 g Sahne

150 g kalte Butterwürfel

Pfeffer aus der Mühle

50 ml Sherryessig

(z.B. P.X. Essig von

Gegenbauer; alternativ
Himbeeressig)

Zubereitungszeit
1 Stunde 10 Minuten

- 1 | Rote Bete mit Schale in gesalzenem Wasser ca. 1 Stunde weich kochen.
- 2 | Anschließend aus dem Wasser nehmen, leicht abkühlen lassen und schälen. In grobe Würfel schneiden.
- 3 | Geflügelfond mit der Sahne aufkochen. Rote Bete, Geflügelfondmischung und Butterwürfel im Küchenmixer schaumig aufschlagen.
- 4 | Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Essig nach Geschmack vollenden.

Tipp Mit Rote Bete, einem Gemüse, das bis vor gar nicht so langer Zeit in der gehobenen Küche kaum beachtet wurde, kann man inzwischen sogar Eindruck machen. Diese und einige andere Gemüsesorten werden in größerer Vielfalt wieder verstärkt kultiviert und von vielen Köchen wegen ihrer guten kulinarischen Eigenschaften sehr geschätzt.

Info Hier kommt es sehr auf die Eigenschaften der Zutaten an, um dem starken, erdigen Aroma der Rote Bete etwas entgegenzusetzen zu können: Der Geflügelfond muss sehr kräftig und der Essig von erster Güte sein, damit er nicht nur Säure, sondern auch Aroma beiträgt. Sahne und Butter verbinden die Hauptzutaten und avancieren dank ihres Fettgehalts zu Geschmacksträgern.

Weintipp Gute Dinge müssen nicht kompliziert sein, so auch nicht der Wein zur Rote-Bete-Suppe. Erstaunlicherweise passt ein Glas Silvaner ganz wunderbar zu diesem Wurzelgemüse, und davon profitiert die Suppe. Unsere Empfehlung: Silvaner vom Würzburger Stein, Juliusspital.

HOTEL
LOUIS C JACOB



Salat von Roter Bete mit Meerrettich und Frenchdressing

1 | Für den Salat Rote Bete in leicht gesalzenem Wasser etwa 1 Stunde gar kochen. Noch warm schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit einem ringförmigen Ausstecher (oder einer Tasse) ca. 8 Zentimeter große Scheiben herstellen.

2 | Rote-Bete-Scheiben in der Butter erwärmen und mit 1 Esslöffel Himbeeressig überziehen.

3 | Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett braun rösten. Grob hacken.

4 | Löwenzahn und Rauke waschen und trockenschütteln. Zurückhaltend mit 1 Esslöffel Haselnussöl und 1 Esslöffel Himbeeressig beträufeln.

5 | Haselnüsse zugeben und alles leicht vermengen.

6 | Für das Dressing Noilly Prat auf 50 ml einkochen lassen. Sahne aufkochen, Rosmarin und Basilikum zugeben und mit den Kräutern abkühlen lassen. Noilly Prat zugeben. Durch ein feines Sieb gießen. Abkühlen lassen.

7 | Aus den restlichen Zutaten eine Mayonnaise zubereiten: Eigelbe, Senf, Aceto balsamico, Himbeer- und Sherryessig verrühren, in ein hohes schmales Gefäß geben und mit dem Zauberstab alles zu einer Mayonnaise untermixen, während langsam das Öl einläuft. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mayonnaise mit der Noilly-Prat-Sahne mit dem Handmixer kalt aufschäumen.

8 | Zum Anrichten die Rote-Bete-Scheiben auf kalten Tellern wie ein Carpaccio auslegen. Mit 1 Esslöffel Haselnussöl beträufeln. Mit Meersalz, grobem Pfeffer und Meerrettich bestreuen. Salat-Nuss-Mischung in der Mitte dekorativ anrichten. Das Frenchdressing zurückhaltend rundherum geben (keinesfalls die gesamte Menge verwenden). Mit gemörsertem Pfeffer und frischem Meerrettich vollenden.

Zutaten für 4 Personen

Für den Salat

300 g frische Rote Bete

Salz

1 EL Butter

2 EL Himbeeressig

3 EL Haselnüsse

20 Löwenzahnspitzen

20 Raukespitzen

2 EL Haselnussöl

Meersalz

schwarzer Pfeffer, grob
gemörser

1 EL Meerrettich, frisch
gerieben

Für das Frenchdressing

200 ml Noilly Prat

500 g Sahne

1 Rosmarinzweig

8 frische große
Basilikumblätter

2 Eigelb

15 g Senf

20 ml weißer Aceto balsamico

40 ml Himbeeressig

100 ml Sherryessig

550 ml Sonnenblumenöl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungszeit

1 Stunde 30 Minuten

Info Das erdige Aroma von Roter Bete wird durch den ebenfalls erdig schmeckenden Meerrettich verstärkt. Das Gleichgewicht stellen überwiegend feine, fruchtige Säuren sowie ein starkes Kräuteraroma des Dressings her. Und: Als Carpaccio beweist die Rote Bete ihre Attraktivität für gehobene Zubereitungen.

Weintipp Diesmal ist die favorisierte Rebsorte ein Sauvignon Blanc: Sie geht spielerisch mit der Schärfe des Meerrettichs um und passt hervorragend zu Roter Bete. Aus der Südsteiermark wählen wir den Pössnitzberg von Erwin Sabathi.

Rote Bete »Stroganoff-Style«

Zutaten für 4 Personen

Für das Rote-Bete-Kartoffelpüree

130 g frische Rote Bete
100 g Kartoffeln
1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
20 g kalte Butter
1 EL Schnittlauchröllchen

Für das Rindertatar

200 g mageres frisches Rindfleisch (Filet oder Hüfte)
1 Cornichon (Gürkchen)
1 EL Schalottenwürfel
5 Kapern
½ TL Zitronensaft
2 EL Olivenöl
1 TL Petersilie, geschnitten
1 TL Schnittlauchröllchen
1 Eigelb
1 Msp. Paprikapulver
Salz, Pfeffer aus der Mühle
3 EL Sonnenblumenöl zum Braten

Für das Wachtelspiegelei

½ EL Butter
4 Wachtelleier

Für die Stroganoffsauce

200 ml brauner Kalbsjus (evtl. aus dem Glas)
3 EL dunkler Aceto balsamico
1 EL Cornichon (Gürkchen)
1 Msp. körniger Pommery-Senf
1 TL Petersilie, fein gehackt

Zubereitungszeit
1 Stunde 30 Minuten

1 | Für das Rote-Bete-Kartoffelpüree Rote Bete in Wasser etwa 1 Stunde gar kochen, schälen und in grobe Würfel schneiden. Etwa 30 Gramm (1 Esslöffel) für die Sauce beiseite legen.

2 | Kartoffeln als Pelkartoffeln gar kochen. Noch warm pellen.

3 | 100 Gramm Rote Bete und die Pelkartoffeln zusammen mit dem Olivenöl in einen Topf geben. Bei mäßiger Hitze erwärmen. Mit einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butter zugeben und unterarbeiten. Schnittlauch zufügen. Warm stellen.

4 | Für das Rindertatar das Fleisch mit einem scharfen Messer in ganz feine Würfel schneiden.

5 | Cornichon in feinste Würfel schneiden. Mit den restlichen Tatarzutaten bis einschließlich Paprikapulver zügig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu kleinen Frikadellen formen.

6 | Die Frikadellen ganz kurz und scharf von beiden Seiten im Öl anbraten. Das Beefatar soll innen noch roh sein.

7 | Für die Wachtelspiegelei in einer beschichteten Pfanne Butter heiß werden lassen und die Wachtelleier als Spiegeleier braten. Langsam garen, bis das Eiweiß stockt und das Eigelb noch roh ist.

8 | Für die Sauce Kalbjus und Aceto balsamico in einen Topf geben und zur Hälfte einkochen. Cornichon in feinste Würfel schneiden und mit dem Senf, der Petersilie und den beiseite gelegten Rote-Bete-Würfeln zufügen.

9 | Zum Anrichten das Rote-Bete-Püree (möglichst im Ring) auf vorgewärmten Tellern anrichten. Je eine Frikadelle aufsetzen, mit je einem Spiegelei belegen und mit der Sauce umgießen.

Info Hier wird der Stroganoff-Stil nicht auf das Fleisch, sondern ganz auf die Rote Bete abgestimmt: Die Grundlage auf dem Teller bildet das Rote-Bete-Püree mit aufgesetzter Frikadelle, die unter dem Wachtelspiegelei fast verschwindet.

Weintipp Auch hier fällt die Auswahl nicht schwer. Ein junger, temperamentvoller Roter soll es sein, er kann auch gerne etwas rustikal und herhaft ausfallen. In Südafrika produziert Anja Weber eindrückliche Weine aus typischen Rebsorten. Der Pinotage Terroir Selection ist saftig und hat weiches Tannin am Gaumen.





BRETONISCHE SARDINE



*Das Sardinen-Sandwich finden
Sie auf Seite 132.*

Sardinen in Escabeche

Zutaten für 4 Personen

1 kleine Möhre
 2 Knoblauchzehen
 50 g Schalotten
 2 Tomaten
 100 ml Olivenöl
 2 Zitronenscheiben (unbehandelt)
 Meersalz
 1 TL weißer Pfeffer, zerstoßen
 1 TL Koriandersamen
 2 frische Lorbeerblätter (ersatzweise 2 getrocknete)
 50 ml weißer Aceto balsamico
 24 frische Sardinenfilets

Zubereitungszeit
 30 Minuten plus
4 Stunden Marinierzeit

- Möhre schälen und in feine Scheiben schneiden. Knoblauch samt Schale mit einem breiten Messerrücken andrücken. Schalotten abziehen und in feine Streifen schneiden. Tomaten waschen und grob schneiden.
- Knoblauch und Schalotten in 1 Esslöffel Olivenöl anbraten. Alle restlichen Zutaten mit Ausnahme des restlichen Olivenöls und der Sardinen zugeben und die Marinade einmal aufkochen, dann lauwarm abkühlen lassen.
- Sardinenfilets mit der Haut nach oben nebeneinander in eine Form legen und die lauwarme Marinade mit dem restlichen Olivenöl darübergießen. Wenn nötig, etwas Wasser zugeben, die Sardinen sollen gerade eben bedeckt sein. Bei Zimmertemperatur 4 Stunden marinieren.

Tipp Als leichte Vorspeise mit grünem Blattsalat und frischem, knusprigem Baguette servieren.

Info Die Escabeche ist der Klassiker unter den Essigmarinaden. Sie zeichnet sich immer durch eine besondere Milde aus. Hier entsteht sie durch ein fein abgestimmtes Säureverhältnis zwischen weißem Aceto balsamico, Zitronen und Tomaten. Sie soll den charakteristischen Eigengeschmack der bretonischen Sardine unterstreichen, ihn aber deutlich schmeckbar erhalten. Zudem macht sie das Fett der Sardine – sie gehört zu den gesundheitsförderlichen Fettfischen – bekömmlicher und weicht die hübsch blau-silbrige Haut ebenso wie die dünnen Seitengräten auf, sodass man beides beim Essen nicht mehr spürt. Eine aromatische Vorspeise: Sie adelt den oft verkannten Fisch und erhebt ihn aus der Volksküche der mediterranen Küche. Die Sardine ist einer meiner Lieblingsfische, weil sie ein hervorragendes Aroma hat – wird aber von vielen Restaurantgästen verkannt. Ein einfaches Rezept für ein verblüffend gutes Ergebnis. Allerdings braucht man unbedingt topfrische Fische.

Weintipp Der Vielfalt der mediterranen Zutaten wird ein trockener Rosé gerecht. Trocken und durchaus körperreich sind die Rosés aus der Provence. Als deutschen Favoriten empfehlen wir Rosé de Diel, vom Schlossgut Diel, aus 100 Prozent Spätburgunder, sehr fein und nicht zu beerig.



*Die Sardinen in
Escabeche finden
Sie auf Seite 130.*



*Die Sardinen mit
Tarte Pissaladière finden
Sie auf Seite 133.*

Sardinen-Sandwich mit Paprika

Zutaten für 4 Personen

6 Schalotten
Mehl zum Bestäuben
1 Messerspitze
Piment d'Espelette
 (ersatzweise Cayennepfeffer)
 ca. 100 ml Öl zum Frittieren
8 dünne Scheiben Landbrot
 (Roggen-Weizenbrot)
 4 EL Olivenöl
4 rote Paprikaschoten
 2 EL Pflanzenöl
 Meersalz
schwarzer Pfeffer, zerstoßen
 etwas Zitronensaft
 1 Prise Zucker
 100 ml Traubenkernöl

Zutaten wie im Grundrezept
»Sardinen in Escabeche«
 (siehe Seite 130)
 16 Sardinenfilets in Escabeche

Zubereitungszeit
Sardinen 30 Minuten plus
4 Stunden Marinierzeit,
Paprika, Schalotten und
Sauce 45 Minuten

- 1 | Schalotten abziehen, 4 in feine Ringe, 2 in feine Würfel schneiden.
- 2 | Schalottenringe mit wenig Mehl und Piment d'Espelette bestäuben und im 170 °C heißen Öl knusprig ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier entfetten. Die Brotscheiben in Olivenöl in einer Pfanne nacheinander knusprig rösten.
- 3 | Paprikaschoten halbieren, entkernen und auf einem Backblech für 30 Minuten in den auf 200 °C (Umluft 180 °C, Gas Stufe 3-4) vorgeheizten Backofen geben. Anschließend herausnehmen und häuten. Die Schoten grob zerpfücken.
- 4 | Das Fleisch von 2 Paprikaschoten mit den Schalottenwürfeln in Pflanzenöl anschwitzen. Mit Meersalz, Pfeffer, Zitronensaft und Zucker würzen. Alles zusammen mit dem Traubenkernöl zu einer sämigen Sauce mixen.
- 5 | Zum Anrichten die gerösteten Brotscheiben auf 4 Teller geben. Restliche Paprikastücke auf das Brot legen. Sardinen mit der Haut nach oben darauf flach nebeneinander platzieren. Mit der Paprikasauce umgießen. Frittierte Schalottenringe auf den Sardinen verteilen.

Info Die Zubereitung baut auf den Sardinen in Escabeche auf. Das Duo Säure und Fischaroma ergänzt sich mit den Röstaromen der frittierten Schalotten und des gerösteten Brotes. Zudem steuern die in Fett gegarten Schalotten eine Spur Süße bei (wie alle Zwiebeln). Die Paprika schließlich wirkt mit ihrer kräftigen Süße und vollen Fruchtigkeit abrundend. Zudem erzeugt die Knusprigkeit des Brotes einen kräftigen Biss. Die Sandwichtechnik – die Sardinen liegen auf dem Brot und der Paprika – schichtet die Aromenträger in drei Lagen, sodass man mit jedem von oben abgeschnittenen Gabelbissen in den ganzen Genuss kommt.

Weintipp Ein würziges Glas Grauburgunder kann hier eine regelrechte Aromenexplosion im Mund auslösen. Besonders schön kommt das süße Paprikaaroma zur Geltung. Dazu öffnen wir eine Flasche aus dem Keller vom Weingut Bernhard Huber aus Baden.

Sardinen mit Tarte Pissaladière und passierten Strauchtomaten

1 | Für die Tomatensauce Strauchtomaten waschen und die Stielansätze entfernen, anschließend die Tomaten mit dem Zauberstab pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Aceto balsamico und Zucker würzen.

2 | Die Tomatenmasse durch ein grobes Spitzsieb streichen. Mit Olivenöl verrühren und noch einmal abschmecken.

3 | Für die Tarte Pissaladière aus Mehl, 120 Milliliter Wasser, Olivenöl, Eiern und etwas Salz einen Teig herstellen. Dabei die Zutaten kräftig, aber nur kurz durchkneten. Anschließend den Teig in Frischhaltefolie gewickelt 1 Stunde kalt stellen.

4 | Zwiebeln abziehen und in feine Streifen schneiden. In geklärter Butter weich dünsten, dabei etwas Farbe annehmen lassen. Feste Butter dazugeben. Thymian waschen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Thymian zu den Zwiebeln geben, mit Meersalz würzen.

5 | Den Teig dünn ausrollen und auf ein mit Pergament ausgelegtes Backblech legen. Teig am Rand umklappen und mit der Gabel andrücken. Teigfläche mit der Gabel mehrfach leicht einstechen.

6 | Die abgekühlten Zwiebeln auf dem Teig dünn verteilen und alles im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene bei 230°C (Umluft 210°C, Gas Stufe 5) in ca. 15 Minuten knusprig backen. Anfangs mit Alufolie bedecken, sonst verbrennen die Zwiebeln. Anschließend herausnehmen.

7 | Zum Anrichten die Tarte mit Oliven dekorativ belegen. Aus der Tarte 4 Rechtecke von ca. 5 x 10 Zentimeter (abhängig von der Größe der Sardinen) schneiden und je 4 Sardinenfilets mit der Haut nach oben dicht nebeneinander darauf legen. Mit der kalten Tomatensauce umgießen.

Zutaten für 4 Personen

Für die Tomatensauce

3 kg kleine Strauchtomaten
2 TL Salz
1 TL Pfeffer aus der Mühle
1 EL weißer Aceto balsamico
1 TL Zucker
50 ml Olivenöl

Für die Tarte Pissaladière

500 g Mehl
120 ml Olivenöl
2 Eier
Salz
500 g Gemüsezwiebeln
50 ml flüssige, geklärte Butter
50 g feste Butter
1 Bund Thymian
Meersalz
schwarze Oliven ohne Stein,
halbier

Zutaten wie im Grundrezept

»Sardinen in Escabeche«
(siehe Seite 130)
16 Sardinenfilets in Escabeche

Zubereitungszeit

Sardinen 30 Minuten plus
4 Stunden Marinierzeit,
Sauce und Tarte 1 Stunde
plus 1 Stunde Kühlzeit

Info Im Gegensatz zu den beiden vorangegangenen Zubereitungen zeichnet sich diese durch eine ausgeprägte Optik aus: Im Zentrum der roten Tomatensauce sind die blau-silbrigen Sardinen, umrandet von einem Streifen des hellbraunen Teigs – eine wahre Augenfreude und zudem ein Klassiker im Jacobs Restaurant.

Weintipp Hier eignet sich eine trockene, nicht zu junge Riesling Spätlese. Auch Champagner macht sich hervorragend, z.B. der von Alfred Gratien, dort sind die Grundweine noch im Holzfass ausgebaut, was ihm eine feine Nuance verleiht.



*Den Gâteau mit Cassissorbet
finden Sie auf Seite 140.*

SCHOKOLADE



Schokoladenmousse Café noir mit Rotweinfeigen

Zutaten für 4 Personen

Für die Mousse

155 g Kuvertüre, 70 %

300 g Butter

160 g Eigelb (entspricht ca. 8 Eigelben, je nach Größe)

200 g Zucker

145 g Kakaopulver

200 ml starker Espresso (warm bis heiß)

450 g Sahne

Für die Schokoladensauce

100 g dunkle Kuvertüre, 70 %

50 g Vollmilchkuvertüre

1/8 l Milch

100 g Sahne

75 g handwarme Butter

10 ml Cognac

Für die Rotweinfeigen

4 reife Feigen

200 ml Rotwein

100 ml roter Portwein

1 Vanilleschote, längs aufgeschlitzt

1 Zimtstange

1 Orangenscheibe (unbehandelt)

1 EL Zucker

Zubereitungszeit

2 Stunden

(inklusive Kühlzeit)

1 | Für die Mousse Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen.

2 | Butter schmelzen. Eigelb mit Zucker verrühren, Kuvertüre, Kakaopulver, Butter und Espresso nacheinander untermengen. Anschließend abkühlen lassen.

3 | Sahne nicht zu fest schlagen. Unter die abgekühlte Masse heben. Mousse in eine Schüssel füllen und 2 Stunden kalt stellen.

4 | Für die Schokoladensauce beide Kuvertüresorten hacken.

5 | Milch und Sahne aufkochen, zur Kuvertüre geben und rühren, bis eine glatte Masse entsteht.

6 | Butter mit dem Schneebesen Schaumig aufschlagen. Schokoladenmilch und Butter sollen dieselbe Temperatur haben: Schokoladenmilch unter die Butter rühren und mit Cognac abschmecken.

7 | Für die Rotweinfeigen Feigen kurz waschen und mit Schale halbieren.

8 | Rotwein mit Portwein, Vanilleschote, Zimtstange, Orangenscheibe und Zucker aufkochen und zur Hälfte einkochen. Den Fond über die Feigen geben und 1 Stunde ziehen lassen.

9 | Zum Anrichten nach Wunsch auf 4 kalte Teller einen runden Spiegel Schokoladensauce geben. Einen Suppenlöffel in heißes Wasser tauchen, gleichmäßige Nocken vom kalten Mousse abstechen, je eine Nocke Mousse darauf setzen und mit den Feigen umlegen.

Info Hier treffen die drei Elemente, mit denen sich Schokolade grundsätzlich am besten verträgt, aufeinander: Die geschmacksverfeinernden Milchprodukte Milch, Sahne und Butter, geschmacksverstärkender Kaffee in Form von bitterstoffreichem Espresso sowie Säuren, die einerseits von den Feigen und der Orange(nschale), andererseits durch Rot- und Portwein beigesteuert werden.

Achtung: Die Mousse ist mächtig – deshalb nur eine kleine Nocke formen.

Weintipp Im malerischen südfranzösischen Ort Banyuls, fast schon an der spanischen Grenze, wird ein roter Süßwein erzeugt, der diesem Dessert mit Schokolade, Rotwein und Feige gerecht wird. Mit Tiefe, Süße, Weichheit und dem nötigen Quantum an seidigem Tannin führt er die feine Sinfonie der Aromen beschwingt fort. Am bekanntesten ist der Banyuls der Domaine de la Rectorie.





Warmer Schokoladenkuchen (Coulant) mit Mangosalat

- 1 | Für den Coulant** Butter und Zucker in einem Topf ohne Hitze mit dem Schneebesen so lange rühren, bis eine gleichmäßige, geschmeidige Masse entsteht.
- 2 | Kuvertüre** bei sanfter Hitze schmelzen und zur Buttermischung geben. Eier nach und nach einrühren. Dann das Mehl unterrühren.
- 3 |** 6 Pergamentstreifen zuschneiden. Sie müssen etwas breiter sein als die Metallringe hoch sind und von der Länge die Ringe innen voll auskleiden. Streifen von beiden Seiten fetten.
- 4 |** Auf ein Backblech nebeneinander 6 (rechteckige) eingefettete Pergamentblätter verteilen, auf die die Ringe passen.
- 5 |** Metallringe mit den Pergamentstreifen auslegen und auf das Backblech bzw. auf die Pergamentbögen setzen. Die Schokoladenmasse gleichmäßig in die Ringe verteilen.
- 6 |** Im vorgeheizten Ofen bei 240°C Umluft ca. 8 Minuten backen. Die Kuchen sollen außen fest und innen flüssig sein.
- 7 |** Anschließend aus dem Ofen nehmen und in heißem Zustand vor dem Anrichten behutsam aus den Förmchen lösen.
- 8 | Für den Mangosalat** Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Kern lösen und in feine Würfel schneiden. 2 Esslöffel Mangowürfel zurückbehalten und den Rest in einen hohen Plastikbecher geben. Zucker und 2 Esslöffel Wasser zufügen und mit dem Handmixer (Zauberstab) pürieren.
- 9 |** Mangowürfel und -püree vermengen.
- 10 |** Den Mangosalat auf Tellern anrichten und die heißen Kuchen darauf stürzen. Nach Wunsch etwas leicht geschlagene Sahne dazu servieren.

Info Der Coulant bietet einen besonderen Genuss, weil er außen fest und innen flüssig ist: in einem Ring gebacken, hat jeder bei Tisch auf seinem Teller sein eigenes exquisites Küchlein. Die Mangos beleben die Süßspeise durch ihre zurückhaltende Fruchtsäure, einen Hauch Exotik und obendrein als Farbtupfer.

Weintipp Konzentrierte edelsüße Weine kommen mit beidem zurecht, mit Schokolade und mit exotischer Frucht, z.B. ein Sauternes oder eine Riesling Beerenauslese »Kirchspiel« vom Weingut Groebe aus Rheinhessen.

Zutaten für 6 Personen

Für den Coulant

100 g handwarme Butter
150 g Zucker
90 g Kuvertüre ,70 %
3 Eier
4 g Mehl (ca. ¼ TL)
Öl zum Einfetten

Für den Mangosalat

2 vollreife Mangos (Thai Mangos)
1 TL Zucker

Außerdem

6 Metallringe (4 cm Ø und 6 cm hoch; ersatzweise metallene Becherformen, z.B. Dariole o. Ä.)
Pergamentpapier
geschlagene Sahne nach Wunsch

Zubereitungszeit 40 Minuten

Gâteau von Schokoladenganache mit Cassissorbet

Zutaten für 8-10 Personen

Für den Biskuitboden

300 g Eier (ca. 6 Stück, je nach Größe, gewogen ohne Schale)
 225 g Zucker
 200 g brauner Rohrzucker
 300 g Butter
 200 g dunkle Kuvertüre
 25 g Haselnussöl
 75 g Mehl
 30 g Kakaopulver

Für die Cassisglasur

200 g schwarze Johannisbeeren (TK-Ware)
 1 EL Zucker
 1 EL Cassislikör

Für die Ganache

440 g Sahne
 50 g Zucker
 425 g hochwertige Kuvertüre, 70 % (im Feinkostgeschäft)
 62 g weiche Butter

1 | Für den Biskuitboden Eier, Zucker und Rohrzucker schaumig schlagen.

2 | Butter und Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen, Haselnussöl dazugeben.

3 | Die Schokoladenmasse unter die schaumige Eimasse geben. Mehl und Kakao durchsieben und vorsichtig unter die Schokoladen-Ei-Masse heben.

4 | Ein Backblech (mit Rand, 5 Zentimeter hoch) mit Backpapier auslegen und die Biskuitmasse daraufgießen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3) ca. 25 Minuten backen. Anschließend herausnehmen und Biskuit abkühlen lassen.

5 | Für die Cassisglasur Johannisbeeren mit Zucker und 50 Milliliter Wasser pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Cassislikör abschmecken.

6 | Für die Ganache Sahne und Zucker aufkochen. Schokolade in Stücken zugeben und bei 45 °C röhren, bis sich alles aufgelöst hat. Butter zufügen und alles mit dem Pürierstab (Messereinsatz) zu einer dicklichen Sauce verbinden.

7 | Zum Zusammensetzen des Kuchens ein Biskuitstück von 20 Zentimeter Durchmesser ausstechen. Ein weiteres Biskuitstück von 12 Zentimeter Durchmesser ausstechen.

8 | Den größeren Biskuitboden zuerst in die Tortenringform geben und mit etwas Cassisglasur bestreichen. Mit der Ganache etwa 2 Zentimeter hoch bedecken.

9 | Den kleineren Biskuitboden aufsetzen, wieder mit Glasur bestreichen und mit Ganache begießen, bis der Ring zu $\frac{3}{4}$ aufgefüllt ist. Anschließend den Kuchen 4 Stunden kalt stellen.

10 | Den Kuchen 1 Stunde vor dem Servieren bei Raumtemperatur ruhen lassen. Dabei bekommt der Kuchen seinen besonderen Schmelz.

11 | Zum Servieren in Portionsstücke schneiden.

12 | Für das Cassissorbet 100 Gramm Zucker und 100 Milliliter Wasser aufkochen und abkühlen lassen.

13 | Alle Zutaten in einem schmalen, hohen Gefäß mit dem Handmixer (Zauberstab) pürieren (nicht passieren) und für 10-15 Minuten in das Tiefkühlfach stellen.

14 | Zum Anrichten aus dem Kuchen 4 Stücke schneiden und auf 4 kalte Teller setzen. Mit einem Bunsenbrenner (evtl. verzichtbar) den Kuchen leicht

von oben erwärmen, damit er Glanz bekommt. Je eine Nocke Cassissorbet daneben geben.

Tipp Die Besonderheit dieses Cassissorbets besteht darin, dass es ohne Eismaschine perfekt gelingt. Wer jedoch eine Eismaschine hat, kann sie gerne benutzen.

Info Viel fürs Auge und den Gaumen: Der Gâteau (frz. für Kuchen, Torte) ist stufenförmig aufgebaut und erinnert an eine kleine Geburtstagstorte. Verschiedene dunkle Töne folgen in einem reizvollen Wechsel. Das Sorbet besteht hauptsächlich aus Zutaten, die Fruchtigkeit enthalten, und ist daher die ideale Ergänzung zur Schokoladennote des Gâteaus. Wer kann, verleiht mit dem Bunsenbrenner der Oberfläche des Kuchens einen verführerischen und luxuriösen Glanz, wie es in der Sterneküche üblich ist.

Weintipp Die beiden innovativen Winzer Markus Schneider und Thomas Hensel hatten die Idee, unter der Assistenz von Dirk van der Niepoort in der Pfalz einen deutschen Port (!) herzustellen. Eine übermütige Idee, und genauso heißt der daraus entstandene rote Likörwein >Übermut<. Passt wunderbar zur Schokolade und deckt alle Aromen der schwarzen Beeren ab. Ein anderes wunderbares Geschmackserlebnis: ein schwarzer Johannisbeerbrand, z.B. von Gansloser von der Schwäbischen Alb.

**Für das Cassissorbet
(ohne Eismaschine)**

100 g Zucker
700 g schwarze Johannisbeeren (TK-Ware)
100 g Puderzucker
Saft von 1 Limette
Saft von 1 Zitrone
Mark von 1 Vanilleschote

Außerdem

Tortenring
(20 cm Ø und 6 cm hoch)
Bunsenbrenner (verzichtbar)

Zubereitungszeit

1 Stunde 30 Minuten plus
4 Stunden Kühlzeit



*Den Spargel mit Vinaigrette (links)
finden Sie auf Seite 148.*

*Die Spargelsuppe (rechts) finden
Sie auf Seite 144.*

WEISSE SPARGEL



Spargelsuppe mit Bachforelle und Forellenkaviar

Zutaten für 4 Personen

Für den Spargelfond

Schalen von 1 kg weißem Spargel
 ½ EL Salz
 1 EL Zucker
 1 Zitronenscheibe (unbehandelt)

Für die Spargelsuppe

Salz
 1 Prise Zucker
 1 Zitronenscheibe (unbehandelt)
 200 g geschälter Spargel
 700 ml Spargelfond (siehe Rezept oben)
 100 g Butter plus ½ EL
 2 EL Mehl
 50 g Sahne
 2 EL Sauce Hollandaise oder 100 g kalte Butterwürfel
 Salz, Zucker, Zitronensaft

Für die Bachforellen

2 frische Forellenfilets mit Haut, grätenfrei
 1 EL Butter
 1 Prise Salz
 4 TL Forellenkaviar
 4 Kerbelzweige zum Dekorieren

Zubereitungszeit 1 Stunde

- 1 | Die Spargelschalen in einem Topf mit Salz, Zucker, Zitronenscheibe und 800 Milliliter Wasser aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb gießen und die Schalen dabei ausdrücken.
- 2 | Den passierten Spargelfond noch etwas einkochen lassen. Er sollte ein volles Spargelaroma haben und nicht zu salzig und nicht zu süß sein.
- 3 | **Für die Spargelsuppe** Wasser (gerade so viel, dass der Spargel davon bedeckt werden kann) mit Salz, Zucker und Zitronenscheibe zum Kochen bringen. Spargel zugeben und 15 Minuten leicht köcheln lassen.
- 4 | Spargel herausnehmen und warm in 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Spargelfond aufkochen.
- 5 | 100 Gramm Butter erhitzen. Mehl zur Butter geben und ohne Farbe kräftig bei mittlerer Hitze einrühren. Den heißen Spargelfond zugeben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Dabei erst wenig, dann ggf. mehr Fond einrühren, bis die Sauce etwas dicklich ist. Die Sahne zugeben.
- 6 | Alles zusammen mit Sauce Hollandaise (Zubereitung wie die Kerbel-mousseline im folgenden Rezept, jedoch ohne Kerbel, siehe Rezept Seite 147) oder der kalten Butter in einem Küchenmixer mixen.
- 7 | Wieder erwärmen, aber nicht mehr kochen. Nach Gusto mit Salz, Zucker, Zitrone abschmecken.
- 8 | Die Spargelstücke vor dem Servieren in ½ EL Butter erwärmen.
- 9 | **Für die Bachforellen** von den Forellenfilets mit einem scharfen Messer die Haut von den Filets abziehen. Die Filets jeweils halbieren.
- 10 | Die Butter erhitzen, die Filetstücke einlegen, leicht salzen und bei mittlerer Hitze 4 Minuten gar ziehen lassen. Einmal wenden. Die Forellen sollen innen noch sehr glasig sein.
- 11 | Zum Anrichten die Spargelstücke in 4 vorgewärmte Suppenteller aufteilen. Je 1 Forellenstück aufsetzen und mit je 1 Teelöffel Forellenkaviar und je 1 Kerbelzweig dekorieren. Spargelsuppe am Tisch einfüllen.

Tipp Spargelsuppe ist eigentlich ein Gericht immer für den nächsten Tag, d.h. man kauft Spargel, schält ihn und isst ihn z.B. als Stangenspargel mit Käteschinken (siehe Seite 147). Aus den Schalen kocht man einen Spargelfond und bereitet am nächsten Tag davon eine Spargelsuppe zu. Spargelfond lässt sich gut einfrieren. Man kann auch den geschälten Spargel nach dem Garen aus dem Wasser nehmen, dann die Spargelschalen in das Kochwasser geben und 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend passieren.

Tipp Man sollte immer Spargel aus der Region verwenden und nicht auf importiertes Gemüse, das zum Teil sogar aus Peru eingeflogen wird, zurückgreifen. Beim Spargel kommt es immer darauf an, dass er frisch, im besten Fall sogar tagsfrisch ist. Wenn der Spargel aus der eigenen Region noch nicht so weit ist, empfiehlt es sich, Geduld zu haben und zu warten.

Info Spargelsuppe und Spargeleinlage sind hier nach allen Regeln der qualitätsbewussten Küche und ohne Experimente zubereitet. Eine kleine List bei der Verfeinerung liegt in der Mitverarbeitung der Sauce Hollandaise. So einfach es auch klingt: Die besondere Kunst, ein optimales Ergebnis zu erzielen, liegt letzten Endes darin, sich die Mühe jedes einzelnen Zubereitungsschritts zu machen. Die feine Forelle ist das i-Tüpfelchen, und der Kaviar liefert mit seiner Salzigkeit den Gegenakzent.

Weintipp Wichtig bei der Kombination zu Spargelgerichten: Der Wein sollte nicht zu viel Säure haben. Das Weingut Krone Assmannshausen macht einen Blanc de Noir, also einen Weißwein aus der Spätburgundertraube – sehr zierlich und fein. Ideal für die Spargelsaison!



Stangenspargel mit Holsteiner Katenschinken und Kerbelmousseline

- 1 | Für die Sauce Mousseline** die Butter schmelzen.
- 2 |** Schalotte abziehen, fein würfeln und mit Weißwein, Aceto balsamico, Estragon und Pfefferkörnern zur Hälfte einkochen. Anschließend durch ein feines Sieb geben.
- 3 |** Die Eigelbe zusammen mit der Weißwein-Essig-Reduktion über dem Wasserbad Schaumig schlagen.
- 4 |** Butter und Eischäum müssen für den nächsten Schritt die gleiche warme Temperatur haben: Butter langsam unterrühren.
- 5 |** Sobald die gesamte Butter eingerührt ist, den frischen Kerbel zugeben. Sauce mit Salz und Zitronensaft abschmecken und mit der Sahne vollenden.
- 6 | Den Spargel** schälen.
- 7 |** Wasser mit Salz, Zucker und Zitronenscheibe zum Kochen bringen und den Spargel darin 15 Minuten leicht köcheln lassen.
- 8 |** Spargel aus dem Wasser nehmen, er sollte noch etwas Biss haben. Auf 4 Teller verteilen. Mit Kerbelmousseline umgießen. Je 2 Scheiben Schinken dazulegen.

Tipp Dazu passen in Butter geschwenkte und mit fein gehackter Petersilie bestreute Kartoffeln.

Info Die schaumige Sauce Mousseline ist eine geadelte Sauce Hollandaise und adelt daher auch den Spargel, der zusammen mit der Hollandaise seit jeher ein Paar bildet. Aber erst das sehr dezente anisartige Aroma des Kerbels lässt den feinen Spargelgeschmack hervortreten. Damit sich die Komposition nicht in lauter Sanfttheit verliert, gibt es dazu einen kernigen, auf Buche mild geräucherten Katenschinken. Der Anspruch dieser Zubereitung kommt in der Sauce zum Ausdruck: Sie ist fluffig-schaumig, und der Spargel versinkt in ihr wie in einem großen Kissen.

Weintipp Im Norden eher selten nachgefragt, aber im Süden Deutschlands ist der Gutedel während der Spargelzeit beinahe ein Muss. Einen besonders guten macht Roy Blankenhorn aus dem gleichnamigen Weingut im Markgräflerland.

Zutaten für 4 Personen

Für die Sauce Mousseline

250 g Butter
1 Schalotte
200 ml Weißwein
1 EL weißer Aceto balsamico
1 Estragonzweig
3-4 weiße Pfefferkörner
4 Eigelbe
2 EL Kerbel, geschnitten
Salz
Zitronensaft
1 EL geschlagene Sahne

Für den Spargel

1 kg weißer Spargel
½ EL Salz
1 EL Zucker
1 Zitronenscheibe (unbehandelt)
8 Scheiben Katenschinken

Zubereitungszeit

45 Minuten

Weißer Spargel mit Vinaigrette und gebackenem Landei

Zutaten für 4 Personen

Für den Spargel

1 kg weißer Spargel
 ½ EL Salz
 1 EL Zucker
 1 Zitronenscheibe (unbehandelt)

Für die Vinaigrette

3 vollreife Tomaten
 1 EL Schalottenwürfel
 4 EL Olivenöl
 3 EL weißer Aceto balsamico
 1 EL Schnittlauchröllchen
 Fleur de Sel
 Pfeffer aus der Mühle

Für die Eier

4 kleine frische Landeier (aus dem Kühlschrank)
 2 EL Mehl
 1 Ei
 200 g Panko (Paniermehl für eine besonders knusprige Hülle)
 200 g Butterschmalz
 Meersalz

Auswahl an frischen Kräutern (z.B. Kerbel, Basilikum, Estragon, Blattpetersilie, Gartenkresse), gezupft

Zubereitungszeit
40 Minuten

1 | Den Spargel schälen.

2 | In einem Topf Wasser mit Salz, Zucker und Zitronenscheibe zum Kochen bringen und den Spargel darin 15 Minuten leicht köcheln lassen.

3 | Für die Vinaigrette die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, abziehen, vierteln, entkernen und Tomaten in Würfel schneiden.

4 | Aus Schalotten, Tomatenwürfeln, Olivenöl und Aceto balsamico eine Vinaigrette herstellen. Schnittlauch zufügen. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

5 | Die Landeier genau 6 Minuten kochen. Die Eier sollen wachsweich sein. Anschließend in Eiswasser abschrecken und vorsichtig pellen.

6 | Das Mehl sieben, das rohe Ei verquirlen. Die gekochten Eier im Mehl wenden, durch das gequirlte Ei ziehen und mit Panko panieren.

7 | Die panierten Eier in heißem Butterschmalz goldgelb frittieren und anschließend im vorgeheizten Backofen bei 150 °C (Umluft 130 °C, Gas Stufe 1) 4 Minuten backen.

8 | Vor dem Servieren mit Meersalz bestreuen.

9 | Zum Anrichten den Spargel auf 4 Teller verteilen. Mit der Vinaigrette übergießen. Etwas Fleur de Sel und Pfeffer aufstreuen. Je 1 gebackenes Landei neben den Spargel setzen und alles mit frischen Kräutern umlegen.

Info Auch wenn Spargel nach dem Garen noch reichlich Biss hat, bleibt er doch immer noch weich und geschmeidig. Wie reizvoll sich da ein knuspriger Gegen-satz macht, beweist das frittierte Landei. Die Vinaigrette profitiert von zweierlei Säuren – Aceto balsamico und Tomaten – und verträgt sich so bestens mit den Röstaromen des Eies. Klingt überraschend, beweist sich aber im Detail: Man muss sich Mühe geben, wenn man das Gericht perfekt hinbekommen möchte.

Weintipp Wegen der Backkrusten und des cremigen Eigelbs darf hier gern zu etwas kräftigeren, aber weichen Weinen gegriffen werden. Ein Weißburgunder oder Chardonnay passt hervorragend, z.B. der Weißburgunder SC vom Weingut Christmann aus der Pfalz.



HOTEL
LOUIS C. JACOB
Spa & Restaurant



*Den Ingwerweißkohl (links)
finden Sie auf Seite 152.*

*Das Champagnerkraut (Mitte)
finden Sie auf Seite 153.*

*Die Samtsuppe vom Weißkohl
(rechts) finden Sie auf Seite 155.*



Ingwerweißkohl

Zutaten für 4 Personen

½ Kopf Weißkohl

Salz

2 EL Pflanzenöl

Pfeffer aus der Mühle

2 EL frische Ingwerwurzel

1 Knoblauchzehe

**2 EL Blattpetersilie,
geschnitten**

**Zubereitungszeit
20 Minuten**

1 | Vom Weißkohl den Strunk entfernen und den Kopf feinblättrig schneiden, dann waschen.

2 | Den Kohl in gesalzenem Wasser kurz blanchieren. Kalt abschrecken und zum Abtropfen auf ein Tuch legen.

3 | In einer breiten Pfanne das Pflanzenöl sehr heiß werden lassen und den Kohl darin kräftig braten. Er soll leicht Farbe und braune Stellen annehmen, glänzend aussehen und knackig sein. Mit Salz und wenig Pfeffer würzen. Die Pfanne ständig bewegen.

4 | Ingwer schälen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und fein hacken. Beides zugeben, mit der Blattpetersilie bestreuen und sofort servieren.

Tipp Auch dieses Gericht ist ein gutes Beispiel dafür, dass sich klassische regionale Produkte wie der Weißkohl mit einer exotischen Zutat – Ingwer – hervorragend kombinieren lassen. Wer die Verbindung von Weißkohl und Ingwer noch nicht kennt, wird von dieser Beilage positiv überrascht sein. Passt zu knusprigem Spanferkel, zu gebratenem Zander oder zu Ente.

Info Der etwas süßliche und leicht deftige Weißkohl bekommt durch das kräftige Braten eine weitere ausdrucksstarke Aromakomponente und verlangt nach einem geschmacklichen Gleichgewicht. Deshalb wird er mit selbstbewussten Partnern wie Knoblauch und Ingwer kombiniert. Letzterer ist in Europa als Zutat zu Kohl eher selten anzutreffen, aber keinesfalls gewöhnungsbedürftig. Im Kontext mit Fleisch, Fisch oder Geflügel kommt die bodenständige Zubereitung voll zur Geltung.

Weintipp Der Weintipp richtet sich nach dem Gericht, zu dem der Ingwerweißkohl serviert wird.

Champagnerkraut

- 1** | Wacholderbeeren zerdrücken und mit Lorbeerblättern sowie Pfeffer in einem kleinen Baumwollsäckchen verschnüren.
- 2** | Zwiebeln abziehen und in Streifen schneiden. Zwiebelstreifen in Pflanzenöl andünsten. Das Sauerkraut in einem Sieb waschen, abtropfen lassen, dann zu den Zwiebeln geben.
- 3** | Gewürzbeutel und Speck zufügen und das Ganze mit Gemüsebrühe auffüllen. Das Sauerkraut 1 Stunde sanft köcheln lassen.
- 4** | Gewürzbeutel und Speck entfernen. Champagner zugeben. Mit Salz und weißem Aceto balsamico abschmecken.
- 5** | Mit der kalten Butter und der Sahne vor dem Servieren vollenden.

Tipps Das Champagnerkraut eignet sich als Beilage etwa zu Fasan und gebratenem Fisch oder zu Kochwürsten, Kassler und Kartoffelpüree.

Info Auf den ersten Blick eine scheinbar gängige Sauerkrautzubereitung, da die Würzzutaten Wacholder, Lorbeerblätter, Pfeffer, Zwiebeln und Speck klassisch sind. Die besondere Feinheit dieser Beilage zeigt sich zum einen im Umgang mit Gewürzen und Speck: Alles wird vor dem Anrichten entnommen, und auf den Teller gelangt nur das pure Kraut. Zum anderen verfeinert Champagner mit seiner Hefenote das Aroma, Aceto balsamico (es sollte ein guter sein!) steuert neben eleganter Säure auch ausgleichende Süße bei, und Butter sowie Sahne machen das Champagnerkraut schön weich und sämig.

Weintipp Wirklich erstaunlich ist, wie gut sich Champagner den unterschiedlichsten Gerichten anpasst. Doch wäre eventuell ein kräftiger Riesling auch immer ein guter Begleiter.

Zutaten für 4 Personen

5 Wacholderbeeren
3 Lorbeerblätter
1 TL weißer Pfeffer, zerstoßen
100 g Zwiebeln
1 EL Pflanzenöl
1 kg frisches Sauerkraut
200 g durchwachsener Speck am Stück
½ l Gemüsebrühe
200 ml Champagner
Salz
weißer Aceto balsamico
50 g kalte Butter
1 EL geschlagene Sahne

Außerdem

etwas Baumwollstoff,
Garn

Zubereitungszeit

1 Stunde 30 Minuten



Samtsuppe vom Weißkohl mit schwarzem Trüffel

- 1 | Speck in Streifen schneiden. Zwiebeln abziehen und würfeln. Beides im Pflanzenöl anbraten.
- 2 | Vom Weißkohl den Strunk entfernen und den Kopf feinblättrig schneiden, dann waschen. Knoblauch abziehen. Beides mit Kümmel zur Zwiebelmischung geben und kräftig mitdünsten.
- 3 | Mit Weißwein und Portwein ablöschen und die Flüssigkeit völlig verkochen lassen.
- 4 | Mit Geflügelfond und Milch auffüllen und weitere 30 Minuten köcheln lassen.
- 5 | Die Suppe im Küchenmixer kräftig pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Anschließend mit dem Zauberstab die kalte Butter und die geschlagene Sahne untermixen.
- 6 | Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und sofort servieren.
- 7 | Zum Anrichten die Suppe auf Teller verteilen und mit frisch gehobeltem Trüffel vollenden.

Zutaten für 4 Personen

5 dünne Scheiben
durchwachsener Speck
200 g Zwiebeln
1 EL Pflanzenöl
½ Kopf Weißkohl
1 Knoblauchzehe
1 TL Kümmel
100 ml Weißwein
100 ml weißer Portwein
½ l Geflügelfond
¼ l Milch
50 g kalte Butterwürfel
1 EL geschlagene Sahne
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss, frisch gerieben
30 g schwarzer Trüffel

Zubereitungszeit

45 Minuten

Tipp Falls man noch Trüffel übrig hat: Zusätzlich ein paar Scheiben dunkles Brot rösten, mit Olivenöl beträufeln und Trüffel darauf hobeln. Zur Suppe reichen.

Info Man muss in der Zutatenliste nicht lange suchen, um die Raffinesse dieser Komposition zu entdecken: Weißwein und Portwein schenken dem Kraut eine elegante Säure und feine Süße, Milch, Butter und Sahne erzeugen auch hier eine angenehme Weichheit und Cremigkeit. Der Geflügelfond sorgt für das, was beim Wein »körperreich« genannt wird. Die samtartige Konsistenz, in der sich alle Aromen vermählen, bietet die Basis für die Krönung: den Trüffel.

Weintipp Unschlagbar wird die Komposition vor allem dann, wenn für die Zubereitung der Suppe ein guter Silvaner, Riesling oder Weißburgunder verwendet und anschließend derselbe im Glas dazu serviert wird.

Rezeptregister

Apfelspalten, karamellisierte mit Parfait von Nougat de Montelimar 19
Apfeltarte mit Crème-double-Eis 17
Armagnacpflaumen mit Quarkmousse 100
Artischocke, ganze, mit Vinaigrette 22
Artischocken à la Barigoule 24
Artischockenboden, gefüllter, mit Couscous, Kopfsalatherzen und Paprikapüree 25
Asiatische Pilze mit Entenbouillon 31
Auberginenkaviar mit Lammkeule im Kräutermantel, Oliven und Tomaten 66 f.

Bachforelle mit Spargelsuppe und Forellenkaviar 144 f.
Badischer Kartoffelsalat mit gebeiztem Lachs 56
Beereninfusion mit Topfensoufflé 103
Boeuf Bourguignon mit konfierten Kartoffeln 116 f.
Bratapfel mit Dörrobst 16

Cassissoorbet mit Gâteau von Schokoladenganache 140 f.
Champagnerkraut 153
Cocobohnensud mit gebratenem Kabeljau 45
Coq au Vin 86 f.
Coulant (warmer Schokoladenkuchen) mit Mangosalat 139
Couscous mit gefülltem Artischockenboden, Kopfsalatherzen und Paprikapüree 25
Crème-double-Eis mit Apfeltarte 17

Dattelpüree mit lackierter Poulardenbrust und Gewürzsauce 89
Ente, knusprig gebratene ganze, mit Rotwein-Jus und Zitronen-Schalotten-Chutney 32 f.
Entenbouillon mit asiatischen Pilzen 31
Entenkeule, konfierte, mit geröstetem Landbrot 28
Escabeche-Sardinen 130
Ganze Artischocke mit Vinaigrette 22
Ganze Lammkeule mit Chermoula 64
Ganzer Loup de Mer in der Salzkruste 70
Gâteau von Schokoladenganache mit Cassissorbet 140 f.
Gebackenes Landei mit weißem Spargel und Vinaigrette 148
Gebeizter Lachs mit badischem Kartoffelsalat 56
Gebratener Kabeljau im Cocobohnensud 45
Gefüllter Artischockenboden mit Couscous, Kopfsalatherzen und Paprikapüree 25
Geschmort Ochsenschulter mit glasierten Zwiebeln und Zitruspolenta 118 f.
Geschmorter Muskatkürbis mit Fleur de Sel und Vanille 53
Gewürzorangen mit Topfknödeln 104
Glasierte Möhren mit Ahornsirup 78
Gulaschsuppe 114
Holsteiner Katenschinken mit Stangenspargel und Kerbel-mousseline 147
Hummer mit Wassermelone, Curryöl und tasmanischem Bergpfeffer 40 f.
Hummer-Samtsuppe 36
Hummer Thermidor 39
Ingwerweißkohl 152
Kabeljau, gebratener, im Cocobohnensud 45
Kabeljau mit Curry und Pak Choi 46 f.
Kabeljau mit Pommery-Senfsauce 44
Karamellisierte Apfelspalten mit Parfait von Nougat de Montelimar 19
Kartoffeln, konfierte, mit Boeuf Bourguignon 116 f.
Kartoffelsalat, badischer, mit gebeiztem Lachs 56
Katenschinken, Holsteiner, mit Stangenspargel und Kerbel-mousseline 147
Kaviar d'Aquitaine mit Wildlachs im Kräutermantel und Crème fraîche 59
Knusprig gebratene ganze Ente mit Rotwein-Jus und Zitronen-Schalotten-Chutney 32 f.
Konfierte Entenkeule mit geröstetem Landbrot 28
Kürbisrisotto 51
Kürbissuppe, rustikale 50
Lachs, gebeizter, mit badischem Kartoffelsalat 56
Lachs-Lasagne 57
Lackierte Poulardenbrust mit Gewürzsauce und Dattelpüree 89
Lammkeule, ganze, mit Chermoula 64

- Lammkeule im Kräutermantel mit Auberginenkaviar, Oliven und Tomaten 66 f.
- Lammragout à la minute »Gremolata« mit Ratatouille 62
- Landei, gebackenes, mit weißem Spargel und Vinaigrette 148
- Loup de Mer, ganzer, in der Salzkruste 70
- Loup de Mer, mild geräucherter, mit schwarzem Rettich und Himbeervinaigrette 75
- Loup de Mer mit Sauce Bordelaise und Selleriepüree 73
- M**angosalat mit warmem Schokoladenkuchen (Coulant) 139
- Mild geräucherter Loup de Mer mit schwarzem Rettich und Himbeervinaigrette 75
- Möhren, glasierte, mit Ahornsirup 78
- Möhren-Ingwerpüree 80
- Möhrenpesto 79
- Muskatkürbis, geschmorter, mit Fleur de Sel und Vanille 53
- N**ougat-Parfait de Montelimar mit karamellisierten Apfelspalten 19
- O**chsenschulter, geschmorte, mit glasierten Zwiebeln und Zitruspolenta 118 f.
- P**ak Choi mit Kabeljau und Curry 46 f.
- Parfait von Nougat de Montelimar mit karamellisierten Apfelspalten 19
- Pilze, asiatische, mit Entenbouillon 31
- Poularde mit Knoblauch, Kräutern und Oliven 84
- Poulardenbrust, lackierte, mit Gewürzsauce und Dattelpüree 89
- Pulpocarpaccio, warmes, mit Safran-Estragon-Fumet 96
- Pulposalat 92
- Pulposalat mit Safranspaghetti und Sauce Rouille 95
- Q**uarkmousse mit Armagnac-pflaumen 100
- R**atatouille mit Lammragout à la minute »Gremolata« 62
- Reh en papillote mit Steinpilzen und Chicorée 111
- Rehmedaillon mit Rotweinrisotto 109
- Rehmedaillon mit Wirsingpüree 108
- Rote-Bete-Salat mit Meerrettich und Frenchdressing 125
- Rote Bete »Stroganoff-Style« 126
- Rote-Bete-Suppe 122
- Rotweinfeigen mit Schokoladenmousse Café noir 136
- Rotweinrisotto mit Rehmedaillon 109
- Rustikale Kürbissuppe 50
- S**afranspaghetti mit Pulposalat und Sauce Rouille 95
- Salat von Roter Bete mit Meerrettich und Frenchdressing 125
- Samtsuppe vom Hummer 36
- Samtsuppe vom Weißkohl mit schwarzem Trüffel 155
- Sardinen in Escabeche 130
- Sardinen mit Tarte Pissaladière und passierten Strauchtomaten 133
- Sardinen-Sandwich mit Paprika 132
- Schokoladenkuchen, warmer (Coulant) mit Mangosalat 139
- Schokoladenmousse Café noir mit Rotweinfeigen 136
- Selleriepüree mit Loup de Mer und Sauce Bordelaise 73
- Spargel, weißer mit Vinaigrette und gebackenem Landei 148
- Spargelsuppe mit Bachforelle und Forellenkaviar 144 f.
- Stangenspargel mit Holsteiner Katenschinken und Kerbel-mousseline 147
- T**arte Pissaladière mit Sardinen und passierten Strauchtomaten 133
- Topfenknödel mit Gewürzorangen 104
- Topfensoufflé mit Beeren-infusion 103
- W**armer Schokoladenkuchen (Coulant) mit Mangosalat 139
- Warmes Pulpocarpaccio mit Safran-Estragon-Fumet 96
- Wassermelone mit Hummer, Curryöl und tasmanischem Bergpfeffer 40 f.
- Weißer Spargel mit Vinaigrette und gebackenem Landei 148
- Weißkohl-Samtsuppe mit schwarzem Trüffel 155
- Wildlachs im Kräutermantel mit Crème fraîche und Kaviar d'Aquitaine 59
- Wirsingpüree mit Rehmedaillon 108
- Z**itronen-Schalotten-Chutney mit knusprig gebratener ganzer Ente und Rotwein-Jus 32
- Zitruspolenta mit geschmorter Ochsenschulter 118 f.

Rezepte nach Anspruch

Raffiniert-einfach

Armagnacpflaumen mit Quarkmousse 100
 Artischocke, ganze, mit Vinai-grette 22
 Bachforelle mit Spargelsuppe und Forellenkaviar 144 f.
 Badischer Kartoffelsalat mit gebeiztem Lachs 56
 Bratapfel mit Dörrobst 16
 Entenkeule, konfierte, mit geröstetem Landbrot 28
 Escabeche-Sardinen 130
 Ganze Artischocke mit Vinai-grette 22
 Ganzer Loup de Mer in der Salzkruste 70
 Gebeizter Lachs mit badischem Kartoffelsalat 56
 Glasierte Möhren mit Ahornsirup 78
 Gulaschsuppe 114
 Hummer-Samtssuppe 36
 Ingwerweißkohl 152
 Kabeljau mit Pommery-Senfsauce 44
 Kartoffelsalat, badischer, mit gebeiztem Lachs 56
 Konfierte Entenkeule mit geröstetem Landbrot 28
 Kürbissuppe, rustikale 50
 Lachs, gebeizter, mit badischem Kartoffelsalat 56
 Lammragout à la minute »Gremolata« mit Ratatouille 62
 Loup de Mer, ganzer, in der Salzkruste 70
 Möhren, glasierte, mit Ahornsirup 78
 Pouarde mit Knoblauch, Kräutern und Oliven 84

Pulposalat 92
 Quarkmousse mit Armagnac-pflaumen 100
 Ratatouille mit Lammragout à la minute »Gremolata« 62
 Rehmedaillon mit Wirsingpüree 108
 Rote-Bete-Suppe 122
 Rotweinfeigen mit Schokoladen-mousse Café noir 136
 Rustikale Kürbissuppe 50
 Samtsuppe vom Hummer 36
 Sardinen in Escabeche 130
 Schokoladenmousse Café noir mit Rotweinfeigen 136
 Spargelsuppe mit Bachforelle und Forellenkaviar 144 f.
 Wirsingpüree mit Reh-medailleon 108

Gehobene Küche

Apfeltarte mit Crème-double-Eis 17
 Artischocken à la Barigoule 24
 Asiatische Pilze mit Entenbouillon 31
 Beereninfusion mit Topfensoufflé 103
 Boeuf Bourguignon mit konfierten Kartoffeln 116 f.
 Champagnerkraut 153
 Cocobohnensud mit gebratenem Kabeljau 45
 Coq au Vin 86 f.
 Coulant (warmer Schokoladen-kuchen) mit Mangosalat 139
 Crème-double-Eis mit Apfeltarte 17
 Entenbouillon mit asiatischen Pilzen 31
 Ganze Lammkeule mit Chermoula 64
 Gebratener Kabeljau im Coco-bohnensud 45
 Holsteiner Katenschinken mit Stangenspargel und Kerbelmousseline 147
 Hummer Thermidor 39
 Kabeljau, gebratener, im Cocobohnensud 45
 Kartoffeln, konfierte mit Boeuf Bourguignon 116 f.
 Katenschinken, Holsteiner, mit Stangenspargel und Kerbelmousseline 147
 Kürbisrisotto 51
 Lachs-Lasagne 57
 Lammkeule, ganze, mit Chermoula 64
 Loup de Mer mit Sauce Bordelaise und Selleriepüree 73
 Mangosalat mit warmem Schokoladenkuchen (Coulant) 139
 Möhrenpesto 79
 Pilze, asiatische, mit Entenbouillon 31
 Pulposalat mit Safranspaghetti und Sauce Rouille 95
 Rehmedaillon mit Rotweinrisotto 109
 Rote-Bete-Salat mit Meerrettich und Frenchdressing 125
 Rotweinrisotto mit Reh-medailleon 109
 Safranspaghetti mit Pulposalat und Sauce Rouille 95
 Salat von Roter Bete mit Meerrettich und Frenchdressing 125
 Sardinen-Sandwich mit Paprika 132

Schokoladenkuchen, warmer, (Coulant) mit Mangosalat 139
 Selleriepüree mit Loup de Mer und Sauce Bordelaise 73
 Stangenspargel mit Holsteiner Katenschinken und Kerbel-mousseline 147
 Topfensoufflé mit Beeren-infusion 103
 Warmer Schokoladenkuchen (Coulant) mit Mangosalat 139

Mit Anspruch

Apfelspalten, karamellisierte, mit Parfait von Nougat de Montelimar 19
 Artischockenboden, gefüllter, mit Couscous, Kopfsalatherzen und Paprikapüree 25
 Auberginenkaviar mit Lammkeule im Kräutermantel, Oliven und Tomaten 66 f.
 Cassissorbet mit Gâteau von Schokoladenganache 140 f.
 Couscous mit gefülltem Artischockenboden, Kopfsalatherzen und Paprikapüree 25
 Dattelpüree mit lackierter Pouladenbrust und Gewürzsauce 89
 Ente, knusprig gebratene ganze, mit Rotwein-Jus und Zitronen-Schalotten-Chutney 32 f.
 Gâteau von Schokoladenganache mit Cassissorbet 140 f.
 Gebackenes Landei mit weißem Spargel und Vinaigrette 148
 Gefüllter Artischockenboden mit Couscous, Kopfsalatherzen und Paprikapüree 25

Geschmorte Ochsenschulter mit glasierten Zwiebeln und Zitruspolenta 118 f.
 Geschmorter Muskatkürbis mit Fleur de Sel und Vanille 53
 Gewürzorangen mit Topfknödeln 104
 Hummer mit Wassermelone, Curryöl und tasmanischem Bergpfeffer 40 f.
 Kabeljau mit Curry und Pak Choi 46 f.
 Karamellisierte Apfelspalten mit Parfait von Nougat de Montelimar 19
 Kaviar d'Aquitaine mit Wildlachs im Kräutermantel und Crème fraîche 59
 Knusprig gebratene ganze Ente mit Rotwein-Jus und Zitronen-Schalotten-Chutney 32 f.
 Lackierte Pouladenbrust mit Gewürzsauce und Dattelpüree 89
 Lammkeule im Kräutermantel mit Auberginenkaviar, Oliven und Tomaten 66 f.
 Landei, gebackenes mit weißem Spargel und Vinaigrette 148
 Loup de Mer, mild geräucherter, mit schwarzem Rettich und Himbeervinaigrette 75
 Mild geräucherter Loup de Mer mit schwarzem Rettich und Himbeervinaigrette 75
 Möhren-Ingwerpüree 80
 Muskatkürbis, geschmorter, mit Fleur de Sel und Vanille 53
 Nougat-Parfait de Montelimar mit karamellisierten Apfelspalten 19
 Ochsenschulter, geschmorte, mit glasierten Zwiebeln und Zitruspolenta 118 f.
 Pak Choi mit Kabeljau und Curry 46 f.
 Parfait von Nougat de Montelimar mit karamellisierten Apfelspalten 19
 Pouladenbrust, lackierte, mit Gewürzsauce und Dattelpüree 89
 Pulpocarpaccio, warmes, mit Safran-Estragon-Fumet 96
 Reh en papillote mit Steinpilzen und Chicorée 111
 Rote Bete »Stroganoff-Style« 126
 Samtsuppe vom Weißkohl mit schwarzem Trüffel 155
 Sardinen mit Tarte Pissaladière und passierten Strauchtomaten 133
 Spargel, weißer, mit Vinaigrette und gebackenem Landei 148
 Tarte Pissaladière mit Sardinen und passierten Strauchtomaten 133
 Topfknödel mit Gewürzorangen 104
 Warmes Pulpocarpaccio mit Safran-Estragon-Fumet 96
 Wassermelone mit Hummer, Curryöl und tasmanischem Bergpfeffer 40 f.
 Weißer Spargel mit Vinaigrette und gebackenem Landei 148
 Weißkohl-Samtsuppe mit schwarzem Trüffel 155
 Wildlachs im Kräutermantel mit Crème fraîche und Kaviar d'Aquitaine 59
 Zitronen-Schalotten-Chutney mit knusprig gebratener ganzer Ente und Rotwein-Jus 32 f.
 Zitruspolenta mit geschmorter Ochsenschulter und glasierten Zwiebeln 118 f.

Über dieses Buch

©2010 Südwest Verlag, einem Unternehmen der Verlagsgruppe Random House GmbH, 81637 München
– Alle Rechte vorbehalten –

Die Verwertung der Texte und Bilder, auch auszugsweise, ist ohne Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt auch für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmung und für die Verarbeitung mit elektronischen Systemen.

Hinweis

Die Ratschläge in diesem Buch sind von Autoren und Verlag sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. des Verlags und seiner Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Bildnachweis

Fotografie, Arrangements und Bildkonzeption

Jan-Peter Westermann

Styling Christine Mähler

Assistenz Dominik von Winterfeld

Wir danken für die freundliche Unterstützung:

Königliche Porzellan-Manufaktur Berlin KPM

(www.kpm-berlin.com):

Wegelystraße 1, 10623 Berlin, Tel: 030 - 390 09 - 0

Robbe & Berking Silbermanufaktur seit 1874

(www.robbeberking.com):

Zur Bleiche 47, 24941 Flensburg, Tel. 0461 / 90 30 60

Danksagung

Für die tolle Mitarbeit an diesem Kochbuch bedanke ich mich bei meinem gesamten Team. Stellvertretend für die Küchenbrigade, die täglich ihr Bestes gibt, geht mein Dank insbesondere an Mario Steffen, Tobias Arnold, Stefan Stiefeling, Max Mager, Marco Haupt, Alexander Pollmeier, Michael Mikolajcak sowie Marco Ikert.

eISBN 978-3-641-54559-8

Impressum

Redaktionsleitung Susanne Kirstein

Projektleitung Eva Wagner

Layout, DTP, Gesamtproducing

v*büro – Jan-Dirk Hansen, München

Redaktion Anja Fleischhauer, Stuttgart

Bildredaktion Tanja Nerger

Korrektorat Susanne Langer, Traunstein

Umschlaggestaltung

v*büro – Jan-Dirk Hansen, München

Reproduktion PrePrint Produktion Zoran Dietner,
München