

Rezepte

Gourmettreff

Kurs 50/1

Dr. Georg Dippel

29.03.2017

Leitung und Rezeptausswahl : Sigi Körner

Inhaltsverzeichnis

Kurs 50 / 1	1
Hochzeitssuppe mit Flädle, Markklöße und Grießklöße	2
Forellensoufflé auf Albleisa mit Meerrettichschaum	4
Rostbraten mit zweierlei Zwiebeln, handgeschabte Spätzle und Blattspinat	6
Ulmer Zuckerbrot mit Malaga-Schodo und Orangenragout	8

Kurs 50 / 1

(29.03.2017)

Hochzeitssuppe mit Flädle, Markklöße und Grießklöße

Zutaten (für 4 Port.)

Geflügelbrühe (2 - 3 l) :

1 Suppenhuhn
 300 g Hühnerklein
 300 g Karotten
 300 g Lauch
 300 g Knollensellerie
 300 g Zwiebeln
 3 Knoblauchzehen
 3 Sch. Ingwer
 3,5 l Wasser
 6 Pfefferkörner
 3 Gewürznelken
 3 Pimentkörner
 1 Sternanis
 Salz

Flädla :

200 ml Milch
 80 g Mehl
 2 Eier
 Salz
 Muskat
 Butterschmalz

Markklöße :

100 g Knochenmark aus
 Kalbs- oder Rindsknochen
 2 Eier
 100 g Semmelbrösel
 20 g Petersilie
 Salz
 weißer Pfeffer
 Muskatnuss
 Zitronenabrieb

Grießklöße :

25 g zimmerwarme Butter
 1 Ei
 50 g Grieß
 Muskatnuss

Zubereitung

Suppe

1. Für die Geflügelbrühe das Suppenhuhn zerlegen, das Hühnerklein grob hacken und unterm Grill hell anrösten. Karotten, Lauch und Sellerie gründlich waschen und putzen und ungeschält in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Von den Zwiebeln die äußeren Schalen entfernen, quer halbieren und die Schnittflächen in einer Pfanne ohne Fett bräunen. Das Hühnerfleisch und Hühnerklein in einen großen Topf geben, mit kaltem Wasser aufgießen, langsam erhitzen, kurz aufkochen und bei kleiner Hitze ca. 30 min leicht sieden lassen.

2. Dann abschäumen, Gemüse, Knoblauch und Ingwer zugeben und weitere 40 min köcheln lassen. Schließlich Pfefferkörner, Nelken, Piment, Sternanis und Zitronenschale zufügen und noch einmal 20 min köcheln. Erst durch ein Sieb, dann durch ein Tuch abseihen und auf die gewünschte Menge reduzieren. Das Fleisch von den Knochen nehmen, nach dem Erkalten für die Einlage in kleine Würfel schneiden und mit Salz würzen.

3. Für die Flädle die Milch mit dem Mehl verrühren, dann die Eier und die flüssige Butter unterrühren, gut aufschlagen und mit Salz und Muskat würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und sehr dünne Pfannkuchen ausbacken.

4. Für die Markklöße das Mark aus den Knochen ausdrücken, in kaltem Wasser ca. 1 Std wässern, abseihen und trocknen. In einer Kasserolle bei geringer Hitze auslassen, durch ein feines Sieb (Passiertuch oder Kaffeefilter) passieren und erkalten lassen.

5. Das erkaltete Mark in einer Schlagschüssel mit dem Handrührer 3 - 4 min schaumig weiß schlagen und die Masse mit Salz, weißem Pfeffer, Zitronenabrieb und Muskatnuss würzen. Die Eier schaumig anschlagen, Petersilie fein hacken und nun alle Zutaten innig vermengen, dabei die Semmelbrösel nach Bedarf nach und nach zugeben.

6. Die Masse (evtl. in Folie) zu einem ca. 1 cm dicken Strang ausrollen (evtl. etwas kühl stellen), von diesem jeweils ca. 1 cm abstechen und zu Kugeln formen. Die Klößchen in heiße Brühe bei 80°C (nicht kochend!) geben und 10 min ziehen lassen.

7. Für die Grießklößchen die Butter mit dem Handrührgerät sehr schaumig rühren. Das Ei verquirlen und löffelweise, unter die schaumige Butter rühren und den Grieß unterrühren. Mit Salz und Muskat würzen und 15 - 20 min kühl stellen. Dann mit 2 Löffeln Nocken abstechen, in kochendes Salzwasser geben, Temperatur reduzieren und je nach Größe die Klößchen 10 - 15 min bei 80°C ziehen lassen.

8. Zum Servieren die Gemüsebrühe erhitzen und mit den in Streifen geschnittenen Flädle, sowie den Mark- und Grießklößchen anrichten.



Forellensoufflé auf Albleisa mit Meerrettichschaum

Zutaten (für 4 Port.)

Forellensoufflé :

250 g Forellenfilet
 1 kleines geräuchertes Forellenfilet
 (ohne Haut und Gräten)
 300 ml Sahne
 10 g Salz
 $\frac{1}{2}$ Tl weißer Pfeffer
 1 - 2 El Crème fraîche
 Noilly Prat
 4 Sch. geräucherter Bauchspeck

Linsen :

250 g Albleisa
 40 g Karotten
 50 g Stangensellerie
 40 g Schalotten
 1 - 2 Tl Zucker
 1 El Weißweinessig
 Salz, Pfeffer
 Orangenabrieb
 $\frac{1}{2}$ El Balsamico
 1 El Nussbutter

Meerrettichschaum :

30 g Schalotten
 25 g weiße Champignons
 50 g mehliges Kartoffeln
 10 g Butter
 50 ml Weißwein
 150 ml Fischfond
 20 g Mehlbutter
 Thymian
 Rosmarin
 Zitronenabrieb
 Kapern
 Sardellenpaste
 Salz
 weißer Pfeffer
 50 ml Sahne
 1 El Crème fraîche
 25 g Meerrettich
 (frisch oder a.d. Glas)
 Noilly Prat
 25 g eiskalte Butterflocken

Zubereitung

Vorspeise

1. Die frischen Forellenfilets gegebenenfalls häuten und entgräten, klein würfeln und ca. 30 min ins TK stellen. 200 ml der Sahne ebenfalls im TK ca. 30 min tiefkühlen, die restlichen 100 ml Sahne steif schlagen und im Kühlschrank kalt stellen. Die kalten Fischwürfel im Blitzhacker kurz grob zerkleinern und mit Salz und weißem Pfeffer würzen.

2. Die Hälfte der eiskalten Sahne zum Fisch geben und mixen, dann die restliche eiskalte Sahne zugeben und alles zu einer glatten, glänzenden Farce weitermixen. Die geschlagene Sahne, Crème fraîche und das fein geschnittene, gerauchte Forellenfilet vorsichtig unterheben und mit Noilly Prat abschmecken.

3. Soufflé-Förmchen gut einfetten, mit je 1 Scheibe Bacon auslegen und die Farce einfüllen. Im heißen Wasserbad bei 140°C im Backofen 10 - 15 min garen.

4. Für die Linsen die Albleisa in ungesalzenem Wasser kochen, abseihen und unter fließendem Wasser abspülen. Karotten, Stangensellerie und Schalotten fein würfeln. Den Zucker in einer Kasserolle hell karamellisieren, mit Weißweinessig ablöschen, den Weißwein angießen und zu einem leichten Sirup einköcheln. Gemüsewürfel zum Sirup geben und zugedeckt bissfest dünsten.

5. Dann die Reduktion zu den Linsen zugeben, evtl. noch etwas Brühe und/oder Wein nachgießen, mit Salz, Pfeffer, Orangenabrieb, Balsamico und Nussbutter abschmecken.

6. Für den Meerrettichschaum Schalotten fein würfeln, Champignons grob zerteilen und die Kartoffeln würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, Gemüse darin leicht dünsten, den Wein in 3 Partien angießen und jeweils auf einen El reduzieren. Dann den Fischfond angießen, Thymian, Rosmarin und Mehlbutter zufügen, mit Salz, weißem Pfeffer, Zitronenabrieb, fein gehackten Kapern und Sardellenpaste würzen und alles ca. 30 min köcheln. Dann Sahne und Crème fraîche zugeben, noch einmal kurz aufkochen und durch ein feines Sieb passieren.

7. Den frisch geriebenen Meerrettich (ersatzweise aus dem Glas) in die nicht mehr kochende Sauce geben, mit Noilly Prat abschmecken, und zum Schluss die eiskalten Butterflocken einschwenken.

8. Zum Servieren das Soufflé aus den Förmchen lösen, in die Mitte des Tellers platzieren, die Albleisa daneben anrichten, die Sauce mit dem Stabmixer kräftig aufschäumen und das Soufflé damit umgießen.



Rostbraten mit zweierlei Zwiebeln, handgeschabte Spätzle und Blattspinat

Zutaten (für 4 Port.)

Rostbraten :

4 Sch. Rostbraten (à 180 g)
Knoblauch
Rosmarin
Olivenöl
Salz
Pfeffer

Röstzwiebeln :

200 g Zwiebeln
20 g Mehl (Typ 405)
4 g Paprikapulver (edelsüß)
Öl
Salz

Rotweinzwiebeln :

3 große rote Zwiebeln
1 El Öl
200 ml kräftiger Rotwein
20 g eiskalte Butter

Dinkelspätzle :

250 g Dinkeldunst
3 Eier
Mineralwasser
Salz
Öl

Blattspinat :

800 g frischer Spinat
40 g Butter
80 g rote Zwiebeln
1,5 Knoblauchzehen
Salz
Pfeffer
Crème fraîche

Zubereitung

Hauptgericht

1. Fleischscheiben leicht plattieren und Fettrand anschneiden. Knoblauch in feine Scheiben schneiden, Rosmarinnadeln von den Stängeln zupfen. Fleischscheiben mit Olivenöl einstreichen mit Knoblauch und Rosmarin belegen, aufeinanderlegen und 1 Std ruhen lassen.
2. Dann jede Scheibe abstreifen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer sehr heißen Pfanne beidseitig max. je 2 min anbraten. Aus der Pfanne nehmen und bei 60°C 30 min ruhen lassen.
3. Für die Röstzwiebeln die Zwiebeln schälen, längs halbieren, Wurzelansatz entfernen und längs in feine Streifen schneiden. Mehl mit Paprika mischen, Zwiebeln damit bestäuben, im heißen Fett bei 160°C kross ausbacken und mit Salz würzen.
4. Für die Rotweinzwiebeln die roten Zwiebeln schälen, längs halbieren, Wurzelansatz entfernen und längs in feine Streifen schneiden. Olivenöl in einem Topf auf maximal 170°C erhitzen, die Zwiebelstreifen darin leicht anschwitzen, den Rotwein angießen und bei geringer Hitze weich köcheln. Vor dem Servieren mit der eiskalten Butter abbinden.
5. Für die Dinkelspätzle den Dinkeldunst mit dem Ei und Mineralwasser zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, dabei das Wasser nach und nach dazugeben. Den Teig mit einem hölzernen, gelochten Rührlöffel (oder in Küchenmaschine mit hoher Geschwindigkeit) schlagen, bis er Blasen wirft, ca. 30 min zugedeckt ruhen lassen und dann nochmals kräftig schlagen.
6. In einem ausreichend großen Topf Wasser aufkochen, Salz (15 g/l) zugeben, Spätzleteig ins kochende Wasser schaben (drücken oder hobeln), aufkochen lassen, nochmals unter Wasser drücken und mit einem Schaumlöffel ausheben. Kurz in kaltes Wasser geben, abseihen und zum Aufbewahren etwas Öl unterziehen, um ein Verkleben zu verhindern.
7. Blattspinat gründlich waschen, dicke Stiele entfernen, tropfnass in einen großen Topf geben, zugedeckt ca. 3 min dämpfen, abgießen und sofort im Eiswasser abschrecken. Abtropfen lassen und leicht ausdrücken.
8. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln in feine Scheiben schneiden und in der Butter glasig dünsten. Knoblauch fein hacken, zu den Zwiebeln geben, Spinat ebenfalls zugeben und erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und die Crème fraîche unterheben.
9. Rostbraten auf Teller geben, mit der Röstzwiebeln belegen und mit den Rotweinzwiebeln, Spätzle und Spinat servieren.



Ulmer Zuckerbrot mit Malaga-Schodo und Orangenragout

Zutaten (für 4 Port.)

Ulmer Zuckerbrot :

500 g Dinkelmehl (Typ 630)
150 ml Milch
75 g Zucker
30 g frische Hefe
5 g Salz
2 g Anissamen
2 g Fenchelsamen
30 g Butter
30 g Honig
30 ml Rosenwasser
100 ml Malaga
2 Eier

Malaga-Schodo :

3 Eigelb
2 El Puderzucker
60 ml Malaga
Zimt
Vanille
Kardamom
Ingwer

Orangenragout :

2 große Bio-Orangen
1 El Zucker
1 El Orangenlikör
Zitronensaft

Zubereitung

Dessert

1. Für das Ulmer Zuckerbrot 1 El Mehl, mit 5 g des Zuckers in 50 ml handwarme Milch und 50 ml Wasser mit der zerbröselten Hefe einrühren und zugedeckt an einem warmen Platz 20 min gehen lassen.

2. Das Dinkelmehl mit Salz in eine große Schüssel geben, Anis und Fenchel fein mörsern, mit dem Mehl vermischen, in die Mitte eine Mulde drücken, in diese den Vorteig geben und 5 min zugedeckt gehen lassen.

3. Die übrigen 100 ml Milch mit der Butter, Zucker und Honig handwarm schaumig schlagen und mit dem Rosenwasser, Malaga und den Eiern zum Mehl geben. Den Teig mind. 5 min kneten, dann an einem warmen Platz zugedeckt 30 min gehen lassen.

4. Den Teig in gleichmäßige Kugeln formen, in eine gut gebutterte Backform setzen und noch einmal 30 min an einem warmen Platz zugedeckt gehen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C Umluft je nach Größe der Kugeln 20 - 30 min backen. Dann die Temperatur auf 150°C zurückschalten und weitere 15 - 20 min backen, bis das Brot goldbraun ist.

5. Eigelb mit dem Puderzucker über dem Wasserbad cremig schlagen, den Wein nach und nach unter kräftigem Schlagen zugeben, weiterschlagen bis die Masse schaumig ist und nach Belieben mit Zimt, Vanille, Kardamom und Ingwer würzen.

6. Für das Orangenragout die Orangen gründlich waschen, Schale abreiben, dann die Schale mit dem Weißen von den Orangen schneiden, die Filets zwischen den Häuten herauslösen und dabei den Saft auffangen. Die Orangenreste gut ausdrücken und den Saft

auffangen. Zucker hell karamellisieren, mit dem Orangenlikör ablöschen, Saft angießen, den Orangenabrieb zugeben und 30 min zu einem leichten Sirup einköcheln. Mit Orangenlikör abschmecken, die Filets einlegen und kurz ziehen lassen.

7. Das Ulmer Zuckerbrot aufschneiden und mit dem Orangenragout und dem Malaga-Schodo anrichten.



