

Rezepte

Gourmettreff

Kurs 50/2

Dr. Georg Dippel

10.05.2017

Leitung und Rezeptausswahl : Sigi Körner

Inhaltsverzeichnis

Kurs 50 / 2	1
Elsässer Schneckensuppe	2
Spargel mit Morcheln in Blätterteig	4
Illhäuser Matrosengericht mit Riesling	6
Geeister Rhabarberschaum mit Erdbeersauce	8

Kurs 50 / 2

Elsässer Meisterküche

(10.05.2017)

Elsässer Schneckensuppe

Potage aux Escargons (nach Paul Häberlin)

Zutaten (für 4 Port.)

60 g Schalotten
2 El Butter (60 g)
16 küchenf. Weinbergschnecken
120 ml Riesling (aus dem Elsass)
400 ml Geflügelfond
Salz
Pfeffer
120 g Brunnenkresse
(oder Gartenkresse)
 $\frac{1}{2}$ El Mehlbutter
120 ml süße Sahne
2 Eigelb
 $\frac{1}{2}$ Bd. Kerbel

Zubereitung

Suppe

1. Schalotten fein würfeln. 1 El der Butter in einem Topf zerlassen, Schalotten darin glasig andünsten, Schnecken zugeben, Riesling und Geflügelfond angießen, mit Salz und Pfeffer würzen und bei milder Hitze ca. 10 min simmern lassen. Dann die Schnecken herausnehmen und warmstellen.

2. Brunnenkresse von den Stängeln zupfen, waschen und in Streifen schneiden. In einem zweiten Topf die restliche Butter zerlassen, Brunnenkresse zugeben und leicht dünstend zusammenfallen lassen, Schneckenbrühe angießen und aufkochen lassen. Mehlbutter einschlagen, 15 min köcheln, im Mixer sorgfältig pürieren und durch ein feines Sieb streichen.

3. Die Sahne mit den Eigelb verquirlen, 10% der heißen Suppe in die Ei-Sahnemischung rühren und dann in die heiße, aber nicht mehr kochende Suppe schlagen. Die Suppe vorsichtig erhitzen und cremig rühren, aber auf keinen Fall mehr kochen.

4. Die Schnecken auf warme Suppenteller oder Schalen verteilen, mit der Suppe aufgießen und mit Kerbelblättern garnieren.



Spargel mit Morcheln in Blätterteig

Feuilleté d'asperges aux morilles (nach Paul Häberlin)

Zutaten (für 4 Port.)

Blätterteig :

500 g Mehl
500 g Butter
1 Ei
150 ml Wasser

Füllung :

12 g getrocknete Morcheln
250 g Blätterteig
800 g weißer Spargel
(mittlere Dicke)
1 Eigelb
20 g Schalotten
40 g Butter
250 ml Crème fraîche
Salz, Pfeffer
Zitronenabrieb
 $\frac{1}{2}$ Bd. Kerbel

Zubereitung

Vorspeise

1. Für den Blätterteig wird zuerst aus Mehl, 200 g Butter, Ei und 150 ml Wasser ein Mürbeteig hergestellt. Dieser Teig wird, gut durchgekühlt, auf kalter Steinplatte in 3 „Touren“ weiterverarbeitet (dabei werden insgesamt noch die restlichen 300 g Butter verarbeitet): In jeder Tour wird der Teig zuerst zu einem Rechteck von 0,5 cm Dicke ausgewellt, mit kalten Butterflocken bedeckt und von allen 4 Seiten zur Mitte eingeschlagen, danach wiederum gut durchgekühlt. Dann wird der Teig wiederum auf 0,5 cm ausgerollt, jedoch nun in ein Rechteck (in gleicher Richtung) doppelter Länge wie das erste, dieses wird mit den aufgelegten Butterflocken jeweils auf $\frac{1}{3}$ zur Mitte eingeschlagen und wiederum gekühlt. Diese Tour wird noch 2 mal wiederholt, wobei der Teig zum Ausrollen jeweils um 90° gedreht wird.

2. Morcheln 2 - 3 Std in lauwarmem Wasser quellen lassen und danach gründlich waschen. Blätterteig auf bemehlter Unterlage ca. 5 mm dick ausrollen, pro Portion ein 10 x 15 cm großes Rechteck schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und ca. 1 Std kühl stellen.

3. Spargel vom Kopf her schälen und auf 10 cm Länge kürzen (Schalen und Abschnitte für eine Brühe verwenden). Spargel im Dampfgarer auf Biss garen und warm halten.

4. Blätterteigplatten leicht mit Eigelb bestreichen und im Backofen auf der untersten Schiene bei 200°C ca. 10 min goldbraun backen.

5. Schalotten fein würfeln, Butter erhitzen, Schalotten darin anschwitzen, die Morcheln zugeben und zugedeckt bei geringer Hitze ca. 15 min dünsten. Dann die Morcheln herausnehmen, in Ringe schneiden und warm halten. Crème fraîche zum Morchelsud geben, bei großer Hitze auf knapp die Hälfte einkochen, dann mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen und Morchelringe wieder zugeben.

6. Blätterteigplatten waagrecht halbieren, die Unterteile auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, die gut abgetropften Spargelstangen auf die Blätterteigböden verteilen, mit Morchelsauce überziehen, das Oberteil darauf legen und ca. 1 min im 220°C heißen Backofen überbacken. Auf vorgewärmte Teller legen und mit der restlichen Morchelsauce und Kerbelblättchen garnieren.



Illhäuser Matrosengericht mit Riesling

Matelote d'Ilhaesern au riesling (nach Henriette, der Tante von Paul Häberlin)

Zutaten (für 4 Port.)

Fischfond (ca. 2 l) :

Fischkarkassen
300 g Lauch
300 g Karotten
300 g Stangensellerie
150 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter
2 Zweige Thymian
3 Zweige Estragon

Fisch :

2 - 3 kg Süßwasserfisch
(Aal, Hecht, Schleie, Flußbarsch,
Forelle, ...)
(pro Person ca. 300 g Steaks
bzw. 250 g Filets)
125 g Butter
4 Schalotten
1 Fl Elsässer Riesling
1 l Fischfond
Salz, Pfeffer
200 g Blätterteig
3 Eigelb
200 g Champignons
(z.B. Egerlinge)
50 g Mehl
250 ml süße Sahne
1 Spritzer Zitronensaft
1 Msp. Muskatnuss
1 El Petersilie

Nudeln (1 kg) :

350 g Weizendunst
350 g Hartweizenmehl
7 Eier
3 El Olivenöl

Spargel :

400 g Spargel
2 El Butter
1 Tl Puderzucker
100 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Hauptgericht

1. Für den Fischfond die Fischkarkassen in ca. 3 l kaltem Wasser aufsetzen. Das Grüne vom Lauch, Karotten, Stangensellerie und Knoblauch grob zerteilen, Zwiebeln halbieren, mit dem Lorbeer, Thymian und Estragon zugeben und den Sud offen bei kleiner Hitze ca. 30 min köcheln lassen. Dann durch ein Sieb abgießen.

2. Aal waschen und häuten. Fische von Köpfen und Flossen befreien, wenn nötig, schuppen und quer zur Mittelgräte in portionsgroße Steaks schneiden. (Der Fisch kann auch vorher filetiert werden, er ist dann angenehmer zu essen, aber auch weniger schmackhaft.) Aus den Fischabfällen den Fischfond zubereiten.

3. Schalotten fein würfeln, in einem großen Topf 2 El Butter schmelzen und die Schalotten darin anschwitzen. Weißwein in 3 kleinen Portionen zugeben und jeweils reduzieren, dann den Fischfond mit dem restlichen Wein angießen, mit Salz und Pfeffer würzen und aufkochen. Dann die Fischstücke je nach Garzeit nach und nach einlegen und im 70°C heißen Sud ziehen lassen (nicht kochen), bis zu einer Kerntemperatur von 55°C. Fische vorsichtig herausnehmen und bei max. 60°C warm halten.

4. Champignons putzen, in Scheiben schneiden und in etwas Butter weich dünsten. Aus etwas Blätterteig Fleurons ausstechen, mit Eigelb bestreichen und bei 200°C goldgelb backen.

5. Mit dem Mehl und der restlichen Butter bei geringer Hitze eine helle Mehlschwitze herstellen. Nun die Fischstücke vorsichtig aus dem Sud heben und in einer vorgewärmten Schüssel warm halten. Den Sud unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen in die Mehlschwitze geben und 10 min durchkochen.

6. Petersilie fein hacken. Eigelb und Sahne verquirlen, etwas Sauce unterschlagen, dann in die nicht mehr kochende Sauce rühren und vorsichtig erhitzen, dicklich rühren, aber nicht mehr kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb, Zitronensaft und Muskatblüte abschmecken, Champignons zugeben, 5 min ziehen lassen und zum Schluss die Petersilie unterrühren.

7. Für die Nudeln Weizendunst und Hartweizenmehl mischen, auf ein Backbrett sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Eier und Olivenöl in die Mulde geben und mit dem Mehl verrühren, ca. 5 min zu einem geschmeidigen Teig kneten, evtl. etwas Wasser zugeben und zugedeckt oder in Folie gewickelt bei Zimmertemperatur 1 Std ruhen lassen.

8. Den Nudelteil zur gewünschten Stärke auswellen, zu Nudeln schneiden, etwas trocknen lassen und in kochendem Salzwasser al dente garen.

9. Für den gedünsteten Spargel die unteren 2 - 3 cm abschneiden, das untere Drittel der Spargelstangen schälen, evtl. der Länge nach halbieren, in 5 cm lange Stücke schneiden und die Spitzen zur Seite legen.

10. Die Butter in einer Pfanne klären, Puderzucker einstreuen und karamellisieren lassen. Die Spargelstücke zugeben, 5 min andünsten, die Spargelspitzen zugeben und 3 min mitdünsten. Dann die Gemüsebrühe angießen, kurz köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer würzen, von der Platte nehmen und die restliche eiskalte Butter einschwenken.

11. Den Fisch in Tellern anrichten, die Sauce über den Fisch gießen, mit den Blätterteig-Fleurons garnieren und mit den Nudeln und dem gedünsteten Spargel servieren.



Geeister Rhabarberschaum mit Erdbeersauce

Mousse glacée à la rhubarbe aux Coulis de fraise (nach Paul Häberlin)

Zutaten (für 4 Port.)

Geeister Rhabarberschaum :

400 g Rhabarber
80 ml Weißwein
Saft von 1 Zitrone
160 g Zucker
4 Eigelb
40 g Vanillezucker
320 ml Sahne

Erdbeersauce :

250 g Erdbeeren
100 g Zucker
Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone

Zubereitung

Dessert

1. Rhabarber schälen und in 4 cm lange Stücke schneiden. Weißwein, Zitronensaft und 80 g des Zuckers zum Rhabarber geben, kochen, bis die Rhabarberstücke zerfallen, und abkühlen lassen.
2. Eigelb mit den restlichen 80 g des Zuckers und Vanillezucker über dem Wasserbad weiß-schaumig aufschlagen, wenn die Masse dick wird, wieder kalt rühren. Sahne sehr steif schlagen, mit dem Rhabarberpüree unter die Eimasse heben, in Formen füllen und mindestens 3 Std gefrieren lassen.
3. Für die Erdbeersauce die Erdbeeren putzen, pürieren und evtl. durch ein Sieb streichen. Zucker und Zitronensaft zum Erdbeerpüree geben und solange rühren, bis der Zucker sich gelöst hat.
4. Den gefrorenen Rhabarberschaum auf Tellern anrichten, mit der Erdbeersauce umgießen und mit Zitronenmelisseblättchen ausgarnieren.



