

Rezepte

# Gourmettreff

Kurs 53/3

Dr. Georg Dippel

06.02.2019

Leitung und Rezeptauswahl : Sigi Körner



# Inhaltsverzeichnis

<b>Kurs 53 / 3</b>	<b>1</b>
Zwiebelsuppe mit Schnittlauchcreme . . . . .	2
Miesmuscheln Cassolette mit Fenchelstreifen . . . . .	4
Wolfsbarsch mit Senfkörnerjus, Kartoffel-Weißkohl-Tatar und Eier-Sesam-Roulade . . . . .	6
Mandeltiramisu . . . . .	8



# Kurs 53 / 3

(06.02.2019)

## Zwiebelsuppe mit Schnittlauchcreme

### Zutaten (für 4 Port.)

2 - 3 Zwiebeln  
1 - 2 Knoblauchzehen  
1 El Butter  
1 Tl Zucker  
10 g Mehl  
1 El Weißweinessig  
400 ml Geflügelfond  
2 Lorbeerblätter  
1 Zweig Thymian  
 $\frac{1}{2}$  Tl Kümmel  
50 g Crème fraîche  
1 El Schnittlauch  
Salz  
Pfeffer

### Zubereitung

Suppe

1. Zwiebeln schälen und längs in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Kümmel in einem Mörser grob zerreiben. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebelstreifen und Knoblauch darin hell andünsten, Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Mehl darübersieben, kurz andünsten, mit Essig ablöschen und einkochen.
2. Geflügelfond angießen, Lorbeerblätter, Thymian und den gemörserterten Kümmel zugeben, 15 min köcheln lassen und mit Salz abschmecken. Crème fraîche aufschlagen, Schnittlauch in Röllchen schneiden, unter Crème fraîche mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Vor dem Servieren die Kräuter aus der Suppe entfernen, in Teller oder Suppentassen schöpfen und mit einem Klacks Schnittlauchcreme anrichten.



## Miesmuscheln Cassolette mit Fenchelstreifen

### Zutaten (für 4 Port.)

#### *Muscheln :*

1,5 kg Miesmuscheln  
40 g Schalotten  
150 g Fenchel  
1 El Butter  
200 ml Weißwein  
200 ml Fischfond

#### *Sauce :*

200 ml Sahne  
1 El eiskalte Butter  
Schnittlauch  
Fenchelgrün

### Zubereitung

Vorspeise

1. Miesmuscheln einige Zeit in kaltes Wasser legen, reinigen und offene bzw. an der Oberfläche schwimmende Muscheln aussortieren. Schalotten fein würfeln und den Fenchel in feine Streifen schneiden. Butter in einem großen Topf zerlassen, Muscheln zufügen, Weißwein und Fischfond angießen und zugedeckt bei geringer Hitze 3 - 4 min ziehen lassen.

2. Dann die Muscheln herausnehmen, Muschelfleisch auslösen und geschlossene Muscheln entfernen. Fenchelstreifen ausheben, restlichen Muschelfond durch ein Tuch passieren und auf die Hälfte einkochen.

3. Für die Sauce die Sahne in den reduzierten Muschelfond einrühren und alles bis zur sämigen Konsistenz einkochen. Die Sauce von der Platte nehmen und die eiskalte Butter flockenweise einrühren.

4. Muscheln und Fenchelstreifen in der Sauce vorsichtig erwärmen, in Teller geben, mit Schnittlauch und Fenchelgrün garnieren und sofort servieren.





## Wolfsbarsch mit Senfkörnerjus, Kartoffel-Weißkohl-Tatar und Eier-Sesam-Roulade

### Zutaten (für 4 Port.)

#### *Fisch :*

2 Wolfsbarsch  
Meersalz  
weißer Pfeffer  
1 El Butterschmalz  
50 ml braune Butter

#### *Senfkörnerjus :*

40 g Senfkörner  
Öl  
Noilly Prat  
100 ml Fischfond

#### *Kartoffel-Weißkohl-Tatar :*

300 g festk. Kartoffeln  
150 g Weißkohlblätter  
50 g Lauchzwiebeln  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss

#### *Eier-Sesam-Roulade :*

4 Eier  
50 ml Milch  
Salz  
Pfeffer  
1,5 El Sesam  
Butterschmalz

### Zubereitung

Fischgericht

1. Wolfsbarsch waschen, entschuppen, filetieren, dunkle Fettränder abschneiden, abspülen und trocken tupfen. Mit Meersalz und weißem Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Fischfilets mit der Hautseite ins Fett geben, 3 min bei mittlerer Hitze braten und mit brauner Butter bestreichen. Dann im vorgeheizten Backofen bei 80°C glasig dünsten und dabei immer wieder mit brauner Butter bestreichen.

2. Für den Senfkörnerjus die Senfkörner in etwas Öl anschwitzen, mit Noilly Prat ablöschen, den Fischfond angießen und die Senfkörner darin weich kochen.

3. Für das Kartoffel-Weißkohl-Tatar die Kartoffeln bissfest kochen, abkühlen lassen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Von den Weißkohlblättern die Stünke entfernen, kurz blanchieren, im Eiswasser abschrecken und in kleine Rauten schneiden. Lauchzwiebeln in sehr feine Ringe schneiden, alle Zutaten mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

4. Für die Eier-Sesam-Roulade die Eier trennen, die Eigelb mit der Milch verquirlen, das Eiweiß leicht anschlagen und beides mit Salz und Pfeffer würzen. Sesam in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten.

5. Beide Eimassen getrennt in je einer beschichteten Pfanne wie Pfannkuchen glasig ausbacken, auf Klarsichtfolie übereinander legen, mit Sesam bestreuen, zur Schnecke aufrollen und auskühlen lassen.

6. Zum Servieren das Kartoffel-Weißkohl-Tatar in einer beschichteten Pfanne erhitzen, von der Eier-Sesam-Roulade die Klarsichtfolie entfernen, in Scheiben schneiden und beides mit dem Wolfsbarsch auf Tellern anrichten.



## Mandeltiramisu

### Zutaten (für 4 Port.)

80 ml Kaffee  
25 ml Amaretto  
160 g Löffelbiskuit  
100 g gem. Mandeln  
200 ml Sahne  
2 Eigelb  
80 g Zucker  
Abrieb von 1 Zitrone  
Mark von 1 Vanilleschote  
400 g Mascarpone  
40 g Kakaopulver

### Zubereitung

Dessert

1. Kaffee mit dem Amaretto mischen. Eine Auflaufform eng mit der Hälfte der Löffelbiskuits belegen und mit der Hälfte der Kaffee-Amaretto-Mischung tränken.
2. Gemahlene Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Sahne steif schlagen und die Eigelb verquirlen. Zucker mit den Eigelb, Zitronenabrieb und Vanillemark hell-schaumig aufschlagen, geschlagene Sahne, Mandeln und Mascarpone unterheben und die Hälfte davon auf den Biskuits verteilen.
3. Die restlichen Löffelbiskuits darauf schichten, mit der zweiten Hälfte der Kaffee-Amaretto-Mischung beträufeln und mit der restlichen Mascarponecreme bestreichen. Das Kakaopulver dick aufstäuben, mindestens 3 Std kalt stellen und portionsweise servieren.



