

Rezepte

Gourmettreff

Kurs 54/1

Dr. Georg Dippel

03.04.2019

Leitung und Rezeptausswahl : Sigi Körner

Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|----------|
| Kurs 54 / 1 | 1 |
| „Fish and Chips“ mit Laverbread | 2 |
| Cullen Skink (schottische Kartoffelsuppe mit Räucherfisch) | 4 |
| Steak and Kidney Pie | 6 |
| Sunday Roast | 8 |
| Frischkäse-Karamell-Trifle | 10 |

Kurs 54 / 1

(03.04.2019)

„Fish and Chips“ mit Laverbread

Zutaten (für 4 Port.)

Backteig :

110 g Weizenmehl
80 g Stärke
1 Ei
280 ml Wasser
Salz, Pfeffer
Zucker
Petersilie

Fish :

600 g Seelachsfilet
Salz, Pfeffer
Zitronensaft
Öl

Chips :

600 g Kartoffeln
Öl
Salz, Pfeffer
Essig

Laverbread

(walisische Spezialität) :

100 g Seetang
(alternativ : 120 g Noriblätter)
20 g Butter
80 ml Orangensaft
Zitronensaft
Salz, Pfeffer
Muskatnuss

Zubereitung

Vorspeise

1. Weizenmehl und Stärke zusammen in eine Schüssel sieben. Eier trennen und die Eigelb mit dem Wasser verquirlen, mit der Mehlmischung verrühren, mit einem Holzlöffel zu einem glatten Teig verrühren und mit Salz, Pfeffer, Zucker und fein gehackter Petersilie würzen. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.
2. Seelachsfilet in gleichmäßige Portionen teilen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft marinieren. Öl moderat in einer Pfanne erhitzen, Fischteile durch den Ausbackteig ziehen, ca. 2 min vorfritieren, wieder herausnehmen und abtropfen lassen. Fett auf ca. 190°C erhitzen und den Fisch darin goldgelb ausbacken.
3. Für die Chips die Kartoffeln schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Öl moderat erhitzen, Kartoffelwürfel darin vorfritieren, bis sie fast gar sind, herausnehmen und abtropfen lassen. Fett auf 190°C erhitzen, Chips darin goldgelb ausbacken und mit Salz, Pfeffer und Essig würzen.
4. Für das Laverbread den Seetang in Salzwasser ca. 50 min kochen, abkühlen lassen, trocken pressen und in Streifen schneiden. (Oder alternativ die Noriblätter in warmem Wasser einweichen, trocken pressen und in Streifen schneiden.)
5. Butter in einer Kasserolle zerlassen, Seetang (bzw. Noriblätter) darin bei geringer Hitze ca. 5 min schmoren, mit Orangensaft ablöschen und einkochen lassen. Zum Schluss mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und mit "Fish and Chips" anrichten.

Noch was !

Der Street-Food-Klassiker garniert mit einer walisischen Spezialität.



Cullen Skink (schottische Kartoffelsuppe mit Räucherfisch)

Zutaten (für 4 Port.)

200 g Kartoffeln
50 g Zwiebeln
30 g Butter
50 ml Weißwein
400 ml Fischfond
80 ml Sahne
200 g geräucherter Seefisch
Petersilie

Zubereitung

Suppe

1. Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebeln darin glasig dünsten, den Weißwein in drei Portionen angießen und jeweils reduzieren lassen. Fischfond angießen, Kartoffelwürfel zugeben und weich garen.

2. Kartoffeln wieder heraus nehmen und warm stellen. Sahne zugeben und erhitzen, Räucherfisch einlegen und ca. 8 min ziehen lassen. Fisch wieder herausnehmen, zerlegen und Petersilie hacken. Kartoffelwürfel und Fischstücke auf Teller oder Tassen verteilen, die heiße Brühe angießen und mit der Petersilie garnieren.



Steak and Kidney Pie

Zutaten (für 4 Port.)

Pastetenteig (1 kg) :

600 g Mehl (Type 550)
250 g Schweineschmalz
2 Tl Salz
200 ml Wasser
1 Ei

Füllung :

200 g Rumpsteak
250 g Schweine- oder Lammnieren
150 g Champignons
50 ml Portwein
25 g Butterschmalz
60 g Zwiebeln
Mehl
200 ml Rinderbrühe
Salz
Pfeffer
Rosmarin
Thymian
Lorbeerblatt
1 Eigelb

Zubereitung

Fleischgericht

1. Für den Pastetenteig das Mehl auf ein Backbrett sieben, Schweineschmalz in Flocken auf dem Mehl verteilen und sorgfältig mit den Händen zerbröseln, dass sich das Schmalz mit dem Mehl grob miteinander verbindet.

2. In die Krümelmasse eine Mulde formen, Salz einstreuen, das Wasser hineingießen und das Ei zugeben. Die Flüssigkeit mit einer Gabel unter einen Teil der Fett- Mehlmischung arbeiten und dann von außen nach innen den Teig zusammenwirken. Den Teig rasch zu einer Kugel formen und 1 Std im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Für die Füllung das Rumpsteak in 2 cm große Würfel schneiden, Schweine- bzw. Lammnieren gut wässern, Fettstrang entfernen und in Scheiben schneiden. Champignons ebenfalls in Scheiben schneiden und den Portwein auf die Hälfte reduzieren.

4. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, Fleisch, Nieren und Champignons getrennt anbraten und wieder herausnehmen. Zwiebeln fein würfeln, im verbliebenen Fett glasig dünsten, mit Mehl bestäuben, hell anschwitzen und mit dem Portwein ablöschen.

5. Rinderbrühe angießen, aufkochen lassen, Fleisch und Nieren zugeben und mit Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian und Lorbeerblatt würzen. Alles ca. 1 Std bei kleiner Hitze zugedeckt köcheln lassen, kurz vor Ende der Garzeit die Kräuter entfernen und die Champignons zugeben. Alles abkühlen lassen.

6. Den Pastetenteig ca. 3 mm dick ausrollen, Portionsförmchen gut fetten, Boden und Ränder mit dem Patetenteig auslegen und vorsichtig mit der Fleisch- Champignon-Mischung füllen. Teigdeckel darauflegen, die Ränder gut zusammendrücken und ein Loch (ca. 1 cm) für den Dampfabzug in den Teigdeckel machen.

7. Die Pasten bei 200°C in Backofen ca. 25 min backen.

Noch was !

Unverzichtbarer Bestandteil britischer Kochkunst.



Sunday Roast

Zutaten (für 4 Port.)

Roastbeef :

800 g flaches Roastbeef mit Deckel
1 Zweig Thymian
1 kleiner Zweig Rosmarin
1 El Olivenöl
1 El Butterschmalz oder Öl
Fleur de Sel

Yorkshirepudding :

100 ml Milch
2 Eier
100 g Mehl
Salz
neutrales Öl

Zubereitung

Fleischgericht

1. Die Fettseite des Rostbeef mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden, ohne das Fleisch zu verletzen und mit den Kräutern und dem Öl in einem gut verschlossenen Gefrierbeutel 6 - 8 Std marinieren. Das Fleisch 2 Std vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen.
2. Backofen auf 80°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Roastbeef im heißen Fett von allen Seiten braun anbraten. Auf einen Bratrost auf der mittleren Schiene des Backofens legen, Fettpfanne unterschieben und in ca. 2 Std bis zum gewünschten Gargrad ziehen lassen.
3. Fleisch auf dem Ofen nehmen, fest in Alufolie wickeln und einige Minuten ruhen lassen. Dann aus der Folie wickeln, den Bratensaft dabei auffangen und in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und mit Fleur de Sel würzen.
4. Für den Yorkshirepudding die Milch mit den Eiern, Mehl und einer Prise Salz zu einem flüssigen Teig vermengen und 30 min ruhen lassen. Muffinformen im 220°C heißen Backofen erhitzen, in die Mulden des heißen Muffinbleches je 2 El Öl geben und 5 min im Backofen erhitzen. Dann den Teig in die Mulden verteilen und auf der mittleren Schiene ca. 20 min backen (Umluft nicht empfehlenswert).
5. Roastbeef mit dem Yorkshirepudding und Gemüse anrichten und servieren.



Frischkäse-Karamell-Trifle

Zutaten (für 4 Port.)

4 El Zucker
200 ml Schlagsahne
1 Prise Salz
280 g Himbeeren, gefroren
4 El Puderzucker
200 g Ingwer Shortbread (Amaretti)
100 g Sahne-Karamell-Toffees
320 g Doppelrahm-Frischkäse
240 g griechischer Sahnejoghurt
1 1/2 El Puderzucker
1 1/2 Tl Limetten-Abrieb

Zubereitung

Dessert

1. Den Zucker in einem breiten Topf hell karamellisieren, mit Sahne ablöschen, mit einer Prise Salz zu einer dicken Sauce einkochen und vollständig abkühlen lassen.
2. Himbeeren auftauen lassen und mit dem Puderzucker mischen. Shortbread (bzw. Amaretti) und Sahne-Karamell-Toffees grob zerbröseln und mit Frischkäse, Joghurt, Puderzucker und Limettenabrieb gut verrühren.
3. Bröselmischung, Himbeeren und Frischkäse-Mischung nacheinander in Dessertgläser schichten und Karamellsauce als Abschluss darauf träufeln.



