

Rezepte

Gourmettreff

Kurs 54/2

Dr. Georg Dippel

29.05.2019

Leitung und Rezeptausswahl : Sigi Körner

Inhaltsverzeichnis

Kurs 54 / 2 (Schalen- und Krustentiere)	1
Jakobsmuscheln mit Gemüsestreifen	2
Navarin vom Hummer mit grünem Spargel und Frühjahrsgemüse	4
Gambas al ajiollo (in Sherry marinierte Gambas)	6
Geeiste Joghurtmousse mit Rabarberkompott	8

Kurs 54 / 2

Schalen- und Krustentiere

(29.05.2019)

Jakobsmuscheln

mit Gemüsestreifen

Zutaten (für 4 Port.)

4 Kammuscheln (Jakobsmuscheln)
Salz
Pfeffer
50 g Lauch
50 g Karotten
50 g Stangensellerie
100 g Champignons (Egerlinge)
3 El Butter
40 g Schalotten
50 ml tr. Weißwein
100 ml tr. Vermouth
100 ml Madeira
150 g Crème double
50 g eiskalte Butter

Zubereitung

Vorspeise

1. Die Kammuscheln gegebenenfalls auslösen, waschen, quer halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Lauch putzen, waschen und in dünne Streifen schneiden, Karotten dünn schälen und in ca. 4 cm lange, millimeter dicke Streifen schneiden und den Stangensellerie waschen, entfädeln und in feine Streifen schneiden. Champignons putzen, Bart entfernen und in dünne Blätter schneiden.
2. 1 El der Butter in einer großen Kasserolle zerlassen, Gemüsestreifen darin andünsten, Champignons zugeben, kurz mitdünsten (und darauf achten, dass das Gemüse keine Farbe annimmt, nicht zu weich wird und seinen natürlichen Biss behält).
3. Die Schalotten fein würfeln, die restlichen 2 El Butter in einem Topf zerlassen, die Schalotten darin anschwitzen, den Weißwein und den Vermouth in 3 Partien angießen und jeweils einkochen lassen. Dann den Madeira zugeben, bei geringer Hitze aufkochen, vom Feuer nehmen und die Muscheln im geschlossenen Topf ca. 5 min ziehen lassen. Dann die Muscheln ausheben und zugedeckt warm stellen.
4. Die Crème double mit dem Schneebesen unter den Fond schlagen, auf die Hälfte einreduzieren und die Gemüsestreifen zugeben. Zum Schluss die eiskalte Butter in Flocken einschwenken, über die Muscheln geben und sofort servieren.



Navarin vom Hummer

mit grünem Spargel und Frühjahrgemüse

Zutaten (für 4 Port.)

Hummer :

2 Hummer
4 El Butter
20 ml Cognac oder Weinbrand
50 ml Weißwein
250 ml Sahne
Salz, Pfeffer
Cayennepfeffer
2 Schalotten
4 weiße Lauchzwiebeln
200 ml Weißwein
200 ml Fisch- oder Krustentierfond

Gemüse :

120 g junge Kartoffeln
250 g grüner Spargel
120 g Erbsen (frisch oder Tk)
120 g Karotten
120 g Mairüben
Salz

Fertigstellen :

2 El eiskalte Butterflocken
1 Tl Zitronenmelisse
1 Tl Kerbel
1 Tl Estragon

Zubereitung

Meeresfrüchte

1. Die Hummer waschen, bürsten und abspülen. Wasser in einem großen Topf aufkochen, Hummer mit dem Kopf nach unten 2 - 3 s über das sprudelnde Wasser halten (damit der Hummer betäubt wird) und dann ins kochende Wasser gleiten lassen. Wenn sich die Schale rot verfärbt hat, herausheben und kalt abschrecken.

2. Die Hummer zwischen Brustpanzer und Schwanz teilen. Die Schwänze mit Schale quer in 4 Stücke teilen. Die Bruststücke längs spalten, die kleinen, Kies enthaltenden Hautsäckchen entfernen. Corail auslösen, beiseite stellen und die Scheren zerklopfen.

3. In einem weiteren Topf 2 El der Butter zerlassen, Bruststücke und Scheren darin rasch und heftig von allen Seiten anbraten, mit dem Cognac ablöschen und reduzieren. Dann den Wein angießen und einkochen. Mit der Sahne aufgießen, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen und ca. 15 min zugedeckt köcheln lassen. Hummerstücke aus dem Sud nehmen, Fleisch aus den Schalen lösen, warm halten und den Sud um $\frac{1}{3}$ einkochen.

4. Schalotten in feine Würfel schneiden und Lauchzwiebeln längs halbieren. In einer großen Pfanne die restlichen 2 El Butter zerlassen, Schwanzscheiben darin beidseitig anbraten, wieder herausnehmen und warm stellen. Schalotten und Zwiebeln in die Pfanne geben, unter Rühren andünsten, ohne Farbe annehmen zu lassen, und mit wenig Wein drei mal ablöschen und jeweils einkochen. Fisch- bzw. Krustentierfond und restlichen Wein angießen und zugedeckt 10 min köcheln. Dann aufdecken und den Sud bei großer Hitze auf die Hälfte einkochen.

5. Für das Gemüse die Kartoffeln waschen, schälen und in 5 mm große Würfel schneiden. Spargel waschen, Enden abschneiden, evtl. das untere Drittel schälen, bissfest dämpfen und in 4 cm große Stücke schneiden. Karotten schälen und in 4 cm lange und 5 mm dicke Stifte schneiden. Die Mairüben schälen, achteln und in feine Scheiben schneiden. Die Gemüsearten getrennt bissfest dämpfen und dann eiskalt abschrecken.

6. Zum Anrichten Zitronenmelisse, Kerbel und Estragon fein hacken, das Brust- und Scherenfleisch mit ihrem Sud zum Schwanz-Sud geben, noch einmal aufkochen, Gemüse unterziehen, eiskalte Butterflocken einschwenken und die Kräuter unterheben. Gemüse auf heißen Tellern anrichten, die warmen Schwanzscheiben auflegen, mit der Sauce überziehen und sofort servieren.



Gambas al ajollo

(in Sherry marinierte Gambas)

Zutaten (für 4 Port.)

500 g frische Gambas (oder TK)
4 Knoblauchzehen
200 ml Sherry (fino)
1 Chilischote
25 ml Olivenöl
Petersilie

Zubereitung

Meeresfrüchte

1. TK-Garnelen in kaltem Wasser 15 min auftauen. Dann die Garnelen schälen, am Rücken leicht aufschlitzen, den Darmfaden entfernen und gründlich abspülen. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Gambas mit dem Knoblauch im Sherry ca. 1 Std marinieren. Chilischote längs halbieren, Kerne entfernen und in feine Streifen schneiden.

2. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Gambas abseihen, den Sherry dabei auffangen, im heißen Öl zusammen mit dem Knoblauch und den Chilistreifen 2 - 3 min braten und danach warm stellen. Den Sherry in der Pfanne auf die Hälfte reduzieren, eiskalte Butter einschwenken und die Gambas wieder in die Sauce geben.

3. Zum Schluss die Petersilie fein hacken, über die Gambas streuen und sofort servieren.



Geeiste Joghurtmousse

mit Rabarberkompott

Zutaten (für 4 Port.)

Joghurtmousse :

3 Eigelb
125 g Zucker
Mark von 1 Vanilleschote
300 g Joghurt
3 Bl Gelatine
200 ml Sahne

Rhabarberkompott :

300 g Rhabarber
100 g Zucker
75 ml Apfelsaft
20 ml Orangenlikör
100 g Erdbeeren

Zubereitung

Dessert

1. Eigelb überm Wasserbad mit dem Zucker und dem Mark einer Vanilleschote schaumig aufschlagen, bis eine kompakte, cremige Masse entsteht. Joghurt nach und nach einrühren, die in Wasser eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine unterheben und kalt stellen.
2. Die Sahne steif schlagen, wenn die Joghurtmasse zu gelieren beginnt, die geschlagene Sahne unterheben und mind. 3 Std durchkühlen.
3. Für das Kompott den Rhabarber putzen und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. In einem Topf den Apfelsaft mit dem Zucker aufkochen lassen, den Rhabarber zugeben und in 3 min weich, aber nicht zerfallend köcheln. Rhabarber wieder herausnehmen, den Sud sirupartig einkochen und den Orangenlikör unterziehen.
4. Die Erdbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln, vorsichtig mit dem Rhabarber mischen, mit dem Sud überziehen und mit Nocken vom Joghurtmousse sofort servieren.



