

**Rezepte**

# **Gourmettreff**

Kurs 55/2

Dr. Georg Dippel

11.12.2019

Leitung und Rezeptausswahl : Sigi Körner



# Inhaltsverzeichnis

<b>Kurs 55 / 2 (Alpenländische Weihnacht)</b>	<b>1</b>
Rinderrahmsuppn und Kaiserschöberln mit Gänseleber und Dill-Meerrettichschaum . . . . .	2
Backfisch und falscher Prinzregententorte mit Wurzelsalat und Schnittlauch-Schmand-Crème . . . . .	4
Lungenbraten in dunkler Rotweinsauce mit Sellerie-Apfel-Püree, ausgebackenem Karfiol, Schwarzwur- zeln im Rahm und Brokkoli in brauner Butter . . . . .	6
Weihnachtliche Sachertorte mit Orangenragout und Glühweinsud . . . . .	8



**Kurs 55 / 2**

# **Alpenländische Weihnacht**

(11.12.2019)

# Rinderrahmsuppn und Kaiserschöberln

## mit Gänseleber und Dill-Meerrettichschaum

### Zutaten (für 4 Port.)

#### *Dunkle Fleischbrühe (3 l) :*

1 kg Karkassen mit Knochen (Rind, Kalb, Lamm, Wild, Wildgeflügel)  
500 g Fleisch  
(Dünnung, Brust, Haxe)  
100 g Karotten  
100 g Knollensellerie  
100 g Lauch  
100 g Zwiebeln  
60 g Schweinebauchschwarte  
30 g Petersilienstängel  
 $\frac{1}{3}$  Bd. Thymian  
2 Lorbeerblätter  
Pfefferkörner, Wacholderbeeren  
Pimentkörner, Nelken

#### *Kaiserschöberl :*

##### *Biskuit :*

2 Eigelb  
15 g Zucker  
2 Eiweiß, 1 Pr. Salz  
40 g Mehl  
10 g braune Butter

##### *Füllung :*

60 g Gänseleber  
30 g Schalotten  
8 g glatte Petersilie  
Salz, Pfeffer  
Zitronenabrieb  
Majoran

#### *Dill- Meerrettichschaum :*

1 El frischer Dill  
30 g frischer Meerrettich  
 $\frac{1}{2}$  Tl Zitronensaft  
80 g Schlagsahne, Salz

#### *Rinderrahmsuppn :*

1 l Rinderbrühe  
500 ml Crème fraîche  
80 g Lauch

### Zubereitung

### Suppe

1. Für die Fleischbrühe die Karkassen waschen und klein hacken, das Fleisch, in Würfel schneiden, das Gemüse gründlich waschen, Karotten und Lauch in Scheiben, den Sellerie in Würfel schneiden und die Zwiebeln achteln. Schwarte vom Schweinebauch auslösen, die Blätter von der Petersilie abzupfen und nur die Stängel weiternutzen und die Blätter anderweitig verwenden.

2. Backofen auf 200°C vorheizen. Knochen und Fleisch auf einem Backblech unter öfterem Wenden unter dem Grill gut bräunen. Knochen und Fleisch mit dem Bratensatz in einen großen Topf geben, Schwarte mit den Petersilienstängeln, Thymian, Lorbeer und Nelken zugeben und 10 min bei milder Hitze ziehen lassen. Dann 120 ml Wasser angießen, fast einkochen lassen und diese Prozedur 2 x wiederholen. Danach 3 l Wasser angießen, bei sehr milder Hitze ca. 5 Std köcheln lassen und dabei immer wieder abschäumen.

3. Gemüse in einem großen Topf oder Pfanne bei mittlerer Hitze bräunen, Pfefferkörner, Wacholderbeeren und Pimentkörner in einer kleinen Kasserolle erhitzen und alles nach 4 Std zum Fleisch geben. Dann die Brühe durch ein Spitzsieb abschöpfen, 15 min ruhen lassen, Fett abschöpfen und evtl. durch ein Tuch abseihen.

4. Für den Biskuit der Kaiserschöberl die Eigelb mit der Hälfte des Zuckers (10 g) schaumig aufschlagen. Die Eiweiß mit dem restlichen Zucker und dem Salz steif schlagen. Beide Massen sorgfältig, aber vorsichtig vermengen, dabei das Mehl unterheben und zum Schluss die braune Butter sorgfältig einarbeiten. Die Masse ca. 4 mm dick auf ein mit stark gefettetem Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und bei 200°C im Backofen 10 - 15 min goldgelb backen.

5. Für die Füllung die Gänseleber, Schalotten und Petersilie durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen und mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und Majoran abschmecken. Diese Füllung auf den noch warmen Biskuit streichen und im Backofen (200°C) bei Oberhitze ca. 3 min stocken lassen.

6. Den noch warmen Biskuit mit der Gänselebermasse zur Roulade aufrollen, abkühlen lassen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.

7. Für den Dill-Meerrettichschaum den Meerrettich reiben, mit dem Zitronensaft mischen und den Dill hacken. Schlagsahne mit einer Prise Salz steif schlagen und den Dill und Meerrettich unterheben.

8. Für die Suppe Rinderfond mit der Crème fraîche mischen und auf die Hälfte einkochen, Lauch waschen, putzen, schräg in feine Streifen schneiden und kurz blanchieren. Kurz vor dem Servieren die Suppe mit

dem Stabmixer aufschlagen, heiße Suppe in Teller oder Tassen gießen, je eine Scheibe Kaiserschöberln einlegen und mit Dill-Meerrettichschaum und Lauchstreifen garnieren.



# Backfisch und falscher Prinzregententorte

## mit Wurzelsalat und Schnittlauch-Schmand-Crème

### Zutaten (für 4 Port.)

#### *Backfisch :*

500 g Karpfen  
150 ml Weißwein  
2 Knoblauchzehen  
Salz, Pfeffer  
2 Eier, 80 ml Sahne  
60 g Paniermehl  
20 g Lebkuchenbrösel (ohne Glasur)  
Rapsöl (zum Frittieren)

#### *Falsche Prinzregententorte :*

##### *Flädle :*

100 g Mehl (Type 550)  
50 ml braune Butter  
3 Eier, 250 ml Milch  
1 Pr. Salz

##### *Füllung :*

400 g Champignons  
50 g Steinpilze  
50 g Schalotten  
50 g Butter  
 $\frac{1}{2}$  Bd. Petersilie  
Salz, Pfeffer, Zitronensaft

#### *Wurzelsalat mit Radieserl :*

100 g Karotten  
100 g Petersilienwurzel  
100 g Stangensellerie  
40 ml Weißweinessig  
Salz, Pfeffer  
 $\frac{1}{2}$  El Honig,  $\frac{1}{2}$  El Senf  
100 ml Öl  
50 g Ackersalat

#### *Schnittlauch-Schmand-Creme :*

100 g Schmand  
15 ml Mineralwasser  
 $\frac{1}{2}$  Bd. Schnittlauch  
Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb

### Zubereitung

### Fischgericht

1. Den Karpfen ausnehmen, schuppen und in gut fingerdicke Kotelettes schneiden. Knoblauch fein schneiden, mit dem Weißwein in eine Form geben und die Karpfenkotelettes darin ca. 2 Std marinieren.

2. Dann mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und abklopfen. Eier mit der Sahne aufschlagen und Semmelbrösel mit den Lebkuchenbrösel mischen. Die mehlierten Karpfenkotelettes durch die Eimasse ziehen, in den Bröseln wälzen, im heißen Öl schwimmend zuerst ca. 5 min blassbraun backen, etwas abkühlen lassen, ein zweites Mal ins heiße Fett geben und goldbraun ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

3. Für die Flädle das Mehl mit der Milch verrühren und mit der braunen Butter, Eier und Salz mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig schlagen. Teig etwas ruhen lassen, dann in einer Pfanne 9 dünne Pfannkuchen backen und abkühlen lassen.

4. Für die Füllung die Champignons putzen, die getrockneten Steinpilze in lauwarmem Wasser einweichen, beides grob hacken, durch die 3 mm Scheibe des Fleischwolfes drehen und fein hacken. Auf einem Backblech ausbreiten und ca. 2 Std bei Zimmertemperatur stehen lassen.

5. Schalotten in feine Würfel schneiden, Butter in einer großen Pfanne zerlassen, die Schalotten darin anschwitzen, Pilze zugeben und unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel garen bis der dabei entstehende Fond eingekocht ist. Petersilie fein hacken, zur Pilzmasse geben und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Pilzmasse möglichst heiß in 8 Schichten auf die kalten Flädle streichen und kalt stellen.

6. Für den Wurzelsalat die Karotten, Petersilienwurzeln und Stangensellerie waschen, putzen, in feine Stifte schneiden und bissfest blanchieren. Für die Vinaigrette Weißweinessig, Salz, Pfeffer, Honig und Senf vermischen und 15 min ziehen lassen, dann das Öl zur Emulsion einschlagen und das Wurzelgemüse einlegen. Feldsalat waschen und putzen,

7. Für die Schnittlauch-Schmand-Crème den Schmand mit dem Mineralwasser cremig aufschlagen, Schnittlauch waschen, in feine Röllchen schneiden, unter die Schmandcrème heben und mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.

8. Zum Schluss die falsche Prinzregententorte abgedeckt ca. 10 min im heißen Backofen erwärmen, den Feldsalat unter das Wurzelgemüse heben, mit den Karpfenkotelettes, falscher Prinzregententorte und Schnittlauch-Schmand-Crème auf Tellern anrichten und sofort servieren.





# Lungenbraten in dunkler Rotweinsauce

## mit Sellerie-Apfel-Püree, ausgebackenem Karfiol, Schwarzwurzeln im Rahm und Brokkoli in brauner Butter

### Zutaten (für 4 Port.)

#### *Lungenbraten :*

600 g Rinderfilet  
1 El Butterschmalz  
je 50 g Zwiebeln, Karotten, Sellerie,  
und Lauch  
2 Knoblauchzehen  
1 Rosmarinzweig, 1 Thymianzweig  
1 kleine Chilischote  
350 ml Rotwein  
 $\frac{1}{2}$  El Puderzucker  
200 ml Rinderfond, 120 ml Portwein  
1 El geriebener Lebkuchen

#### *Sellerie-Apfelpüree :*

200 g Knollensellerie  
50 g säuerliche Äpfel  
Zitronensaft  
100 g Butter  
40 ml Sahne  
Salz, Pfeffer, Muskat

#### *Karfiol (Blumenkohl) :*

200 g Blumenkohl  
75 g Mehl  
60 g Speisestärke  
100 ml Weißwein  
10 ml Öl  
70 ml Eiswasser  
Salz  
Rapsöl (zum Ausbacken)

#### *Schwarzwurzeln :*

200 g Schwarzwurzeln  
500 ml kaltes Wasser  
10 g Mehl  
100 ml Sahne  
Salz, Pfeffer  
25 g kalte Butter

#### *Brokkoli :*

200 g Brokkoli  
15 g Butter

### Zubereitung

### Fleischgericht

1. Rinderfilet parieren, Butterschmalz in einem Bräter moderat erhitzen, das Filet von allen Seiten darin anbraten und wieder herausnehmen. Zwiebeln, Karotten und Sellerie schälen und in grobe Würfel schneiden, den Lauch putzen und in grobe Scheiben schneiden und den Knoblauch schälen und grob zerkleinern. Gemüse im Bratfett kurz rösten und dann Rosmarin, Thymian und die Chilischote im Ganzen zugeben.

2. Mit 150 ml des Rotwein ablöschen, reduzieren, das Filet auflegen, mit Backpapier abdecken und im vorgeheizten Backofen bei 120°C 40 - 60 min bis zum gewünschten Garpunkt braten. Wieder herausnehmen und abgedeckt im Backofen bei 60°C ruhen lassen.

3. Für die Sauce die Bratenflüssigkeit einkochen, mit Puderzucker bestäuben und karamellisieren lassen. Restlichen Rotwein (200 ml) und Rinderfond angießen und auf die Hälfte einkochen lassen. Dann den Portwein angießen, den geriebenen Lebkuchen zugeben, alles zur gewünschten Konsistenz einkochen und durch ein feines Sieb passieren.

4. Für das Sellerie-Apfel-Püree Sellerie in 1 cm große Würfel schneiden. Apfel schälen, achteln, entkernen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in Zitronenwasser legen. 1 El Butter in einer Pfanne erhitzen (aber nicht bräunen), Selleriewürfel in der Butter bei geringer Hitze ca. 5 min dünsten, Sahne angießen und bei geringer Hitze zugedeckt 15 min schmoren. Die abgetropften Apfelscheiben zugeben und weitere 5 min zugedeckt schmoren. Dann abgießen und die Flüssigkeit dabei auffangen.

5. Restliche Butter (ca. 80 g) bei geringer Hitze ganz leicht bräunen, Sellerie-Apfelmasse durch eine Kartoffelpresse drücken, mit der aufgefangenen Kochflüssigkeit aufschlagen, gebräunte Butter zugeben, mit einem Schneebesen kräftig aufschlagen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

6. Für den ausgebackenen Karfiol den Blumenkohl waschen und in Röschen teilen. Für den Teig das Mehl mit der Speisestärke gut mischen, Weißwein, Öl und Eiswasser mit dem Salz kräftig zu einem glatten, dünnflüssigen Teig unter die Mehl-Stärke-Mischung rühren.

7. Rapsöl erhitzen, Blumenkohl durch den Backteig ziehen, im heißen Öl goldbraun ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

8. Schwarzwurzeln waschen, schälen, in Essigwasser legen und in 5 cm lange Abschnitte teilen. Kaltes Wasser mit dem Mehl, Weinessig und 5 g Salz kalt verrühren und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, die Schwarzwurzelstücke einlegen und in ca. 1 Std bis zur Bissfestigkeit leise köcheln.

*Lungenbraten in dunkler Rotweinsauce mit Sellerie-Apfel-Püree, ausgebackenem Karfiol, Schwarzwurzeln im Rahm und Brokkoli in brauner Butter*

---

9. Wurzeln wieder herausnehmen, flach in eine Kasserolle legen, mit Sahne knapp bedecken, und zugedeckt weich garen, bis die Sahne zur Hälfte eingekocht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und eiskalte Butter unterheben.

10. Brokkoli waschen, in Röschen teilen, Stängel schälen und in kleine Würfel schneiden. In kochendem Salzwasser kurz blanchieren und im eiskalten Wasser abschrecken. Butter bis zur leichten Bräune erhitzen, Brokkoli zugeben, einschwenken und sofort servieren.

11. Zum Servieren das Sellerie-Apfel-Püree mittig auf Teller geben, Fleisch in Scheiben schneiden, auf dem Püree platzieren, mit Rotweinsauce umgießen und mit Blumenkohl, Schwarzwurzeln und Brokkoli anrichten.



# Weihnachtliche Sachertorte

## mit Orangenragout und Glühweinsud

### Zutaten (für 1 Torte)

#### Teig :

450 g Zartbitterkuvertüre  
150 g Butter  
60 g Puderzucker  
1 Vanilleschote  
8 Eier  
150 g Zucker  
1 Pr. Salz  
135 g Mehl

#### Tränke :

75 g Zucker  
30 g Vanillezucker  
Abrieb von 1  $\frac{1}{2}$  Bio-Zitronen  
Abrieb von 1  $\frac{1}{2}$  Bio-Orangen  
 $\frac{1}{2}$  Zimtstange  
1  $\frac{1}{2}$  Sternanis  
75 ml Orangensaft  
40 g Honig  
100 ml Rum  
150 g Aprikosenmarmelade

#### Orangenragout (für 4 Port) :

250 g Bioorangen  
20 g Zucker  
Orangenlikör  
Zitronensaft

#### Glühweinsud (für 4 Port) :

100 g Zucker  
100 ml kräftiger Rotwein  
Schale und Saft von  $\frac{1}{2}$  Bio-Orange  
 $\frac{1}{2}$  Stg. Zimt  
2 Nelken  
3 Kapseln Kardamon  
1 Sternanis

### Zubereitung

### Dessert

1. Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen und leicht abkühlen lassen. Mark der Vanilleschote auskratzen und mit der Butter und dem Puderzucker schaumig schlagen. 6 Eier trennen, die Eigelb mit den restlichen 2 Eiern und der Kuvertüre nach und nach unter die Butter-Puderzucker-Masse schlagen. Die Eiweiß mit dem Salz cremig aufschlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen. Ein Drittel davon unter die Schokomasse rühren, den Rest unterheben und dabei das Mehl einarbeiten.

2. Eine Kuchenform (28 cm Ø) mit Backpapier auslegen, die Teigmasse einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 140°C backen. Nach ca. 10 min die Temperatur auf 170°C erhöhen, weitere 60 - 70 min backen, auf ein Kuchengitter stürzen und erkalten lassen.

3. Für die Tränke 120 ml Wasser mit dem Zucker, Vanillezucker, Zitronen- und Orangenabrieb, Zimtstange und zerkleinertem Sternanis zum Kochen bringen, Orangensaft, Honig und Rum zugeben und zugedeckt ca. 15 min ziehen lassen.

4. Kuchenboden quer halbieren und die Teile mit der Tränke begießen. Aprikosenmarmelade erhitzen, die Schnittfläche des Kuchenboden damit bestreichen und wieder zusammensetzen. Die gesamte Torte mit der Marmelade bestreichen, mit der flüssigen Zartbitterkuvertüre überziehen und kalt stellen.

5. Für das Orangenragout die Orangen gründlich waschen, 2 El Zesten von den Orangen schneiden, alle Orangen schälen, dabei die weißen Teile sorgfältig entfernen, die Filets herausschneiden, dabei den Saft auffangen und die Orangenreste gut ausdrücken. Zucker in einem Topf karamellisieren, mit 1 El Orangenlikör ablöschen, Orangensaft angießen, Zesten zugeben und zu einem leichten Sirup einkochen. Mit Orangenlikör aromatisieren, Orangenfilets zugeben und kurz ziehen lassen.

6. Für den Glühweinsud den Zucker, Rotwein, Orangensaft und -schale, Zimt, Nelken, Kardamon und Sternanis zusammen aufkochen, bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis der Zucker sich gelöst hat, zugedeckt bis zum Abkühlen ziehen lassen und abseihen.

7. Sachertorte in Stücke schneiden und mit dem Orangenragout und Glühweinsud anrichten.



