

Rezepte

Gourmettreff

Kurs 55/3

Dr. Georg Dippel

05.02.2020

Leitung und Rezeptausswahl : Sigi Körner

Inhaltsverzeichnis

| | |
|---|----------|
| Kurs 55 / 3 (Klassiker der deutschen Küche) | 1 |
| Himmel und Äd | 2 |
| Sauerkrautsuppe mit geröstetem Pumpnickel und glasierten Birnenspalten | 4 |
| Forelle blau und grüne Fischzipfel mit mariniertes Wintergemüse und Meerrettichschaum | 6 |
| Rindsroulade in dunkler Rotweinsauce auf Kartoffel-Sellerie-Püree und Rosenkohl in brauner Butter . . . | 8 |
| Schwarzwälder Kirsch Impression im Glas | 10 |

Kurs 55 / 3

Klassiker der deutschen Küche

(05.02.2020)

Himmel und Äd

Zutaten (für 4 Port.)

2 Kartoffeln (8 Scheiben)
Öl (zum Fritieren)
1 Zwiebeln
30 g gerauchter Bauchspeck
50 g säuerlicher Apfel
1 Tl Puderzucker
1 El Zitronensaft
 $\frac{1}{2}$ El Butter
1 Blutwurst (8 Scheiben)
Butterschmalz
Öl

Apfelwürfel toppen.

Zubereitung

Amuse gueule

1. Kartoffeln waschen, schälen und in möglichst gleich große, ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen, Kartoffelscheiben bei ca. 150°C vorfrittieren, ausheben und abtropfen lassen.
2. Zwiebel in kleinste Würfel schneiden. Bauchspeck in kleine Würfel schneiden, in kochendem Wasser 2 min blanchieren, ausheben, abschrecken und abtropfen lassen. In einer Pfanne den Speck mit den Zwiebeln hell anbraten und warm halten.
3. Apfel entkernen, schälen und in 5 mm große Würfel schneiden. Puderzucker in einem Topf hell karamellisieren, mit Zitronensaft ablöschen, Butter zugeben, die Apfelwürfel darin leicht anbraten und warm stellen.
4. Blutwurst in 8 ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und in wenig Fett beidseitig kross anbraten.
5. Frittieröl auf 190°C erhitzen, die vorfrittierten Kartoffelscheiben goldbraun fertig frittieren, ausheben und abtropfen lassen.
6. Zum Servieren die Kartoffelscheiben mit der Speck-Zwiebelmasse belegen, die gerösteten Blutwurstscheiben darauf geben und mit den



Sauerkrautsuppe

mit geröstetem Pumpernickel und glasierten Birnenspalten

Zutaten (für 4 Port.)

Suppe :

30 g Zwiebeln
250 g mehligk. Kartoffeln
250 g Sauerkraut (roh oder Dose)
Butter
1 l Rinderbrühe
100 ml Sahne
Salz
Pfeffer

Pumpernickel :

75 g Pumpernickel
 $\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
 $\frac{1}{2}$ El Butter

Birnen :

1 Birne
1 Tl Puderzucker
 $\frac{1}{2}$ El Zitronensaft
 $\frac{1}{2}$ El Butter

Sonstiges :

50 g Crème fraîche
Dillzweige

Zubereitung

Suppe

1. Zwiebeln fein würfeln, Kartoffeln schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebelwürfel darin anschwitzen, Kartoffeln und Sauerkraut zugeben und mit der Rinderbrühe aufgießen. Alles 1 Std köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren, dann die Sahne zugeben, nochmals aufkochen lassen, pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Pumpernickel grob zerbröseln, Knoblauch längs halbieren und beides in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei geringer Hitze ca. 5 min trocknen. Dann die Butter zugeben und bei erhöhter Temperatur leicht anbraten.

3. Birnen waschen, evtl. schälen, achteln und die Kerne entfernen. Puderzucker in einem Topf hell karamellisieren, mit Zitronensaft ablöschen, Butter zugeben, die Birnenspalten darin leicht anbraten und warm stellen.

4. Zum Servieren die heiße Suppe auf Tassen oder Teller verteilen, 1 Tl Crème fraîche in die Mitte setzen, Pumpernickel darauf streuen, Birnenspalten anlegen und mit Dill garnieren.



Forelle blau und grüne Fischzipfel

mit mariniertem Wintergemüse und Meerrettichschaum

Zutaten (für 4 Port.)

Forelle blau :

1 Forelle

Sud :

je 25 g Karotten, Sellerie und Lauch

25 g Zwiebeln

4 Nelken

4 Lorbeerblätter

1 Tl schw. Pfefferkörner

6 Wacholderbeeren

2 Pimentkörner

8 g Senfkörner

200 ml Weißweinessig

400 ml Weißwein

2 El Meersalz

Fischwurst :

je 120 g Forellenfilet und Zanderfilet

1 $\frac{1}{2}$ El Schnittlauch

2 Eiweiß

200 ml Sahne

Salz, Pfeffer

1 m Lammsaitling (Darm)

Wintergemüse :

Gemüse :

200 g Karotten

160 g Knollensellerie

120 g Stangensellerie

120 g Wirsingblätter

Marinade :

40 g Schalotten

$\frac{1}{2}$ El Honig

1 El Zitronensaft

40 ml Brühe

40 ml tr. Weißwein

$\frac{1}{2}$ El Senf

40 ml Olivenöl

40 g Bachkresse

Zubereitung

Fischgericht

1. Forelle waschen und ausnehmen. Für den Sud die Karotten, Sellerie, Lauch und Zwiebeln putzen, schälen und grob würfeln. Nelken, Lorbeer, Pfefferkörner, Piment und Senfkörner in einem großen Topf leicht anrösten, Gemüse zugeben, anschwitzen und mit dem Weißweinessig ablöschen. Den Weißwein und 1,5 l Wasser angießen, salzen, aufkochen und 15 min zugedeckt ziehen lassen.

2. Forellen in den Sud geben und bei 85°C, je nach Größe der Forellen 10 - 15 min garziehen lassen.

3. Für die Fischwurst die Fischfilets ohne Haut und Gräten in grobe Würfel schneiden und leicht anfrieren. Die kalten Fischwürfel durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen und wieder gut kühlen. Schnittlauch fein schneiden.

4. Die Fischmasse in der Küchenmaschine pürieren, das Eiweiß und Sahne nach und nach zugeben, Schnittlauch unterheben und mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen.

5. Die Fischfarce mit einem Spritzbeutel oder Wurstfüller nicht zu fest in die Saitlinge füllen und auf ca. 10 cm abdrehen. Dann die Würste im Salzwasser, Fischsud oder Weißweinsud 10 - 15 min bei 85°C ziehen lassen.

6. Für das Wintergemüse die Karotten waschen, schälen und 4 cm lange Julienne schneiden. Knollensellerie schälen, in dünne Scheiben und dann in dünne Streifen schneiden. Stangensellerie waschen und quer in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Von den Wirsingblättern die Strünke ausschneiden und dann in kleine Rauten (1,5 cm) schneiden. Das Gemüse getrennt in Salzwasser bissfest garen, eiskalt abschrecken und abtropfen lassen.

7. Für die Marinade die Schalotten fein würfeln. Honig in einem Topf erhitzen, Schalotten zugeben und glasig werden lassen. Mit Zitronensaft ablöschen, Brühe und Weißwein angießen, Senf unterrühren, alles auf die Hälfte reduzieren und Olivenöl zur Emulsion einschlagen.

8. Gemüse mischen, mit der heißen Marinade überziehen und lauwarm 1 Std ziehen lassen. Vor dem Servieren die Bachkresse von den Stielen zupfen und unter das Gemüse heben.

9. Für den Meerrettichschaum die Schalotten fein würfeln, Champignons grob teilen und die Kartoffeln in Würfel schneiden. Butter in einer Kasserolle zerlassen, Gemüse darin leicht andünsten, den Wein in 3 Partien angießen und jeweils auf 1 El Flüssigkeit reduzieren. Dann den Fischfond angießen und mit Mehlbutter binden.

Zutaten (Fortsetzung)

Meerrettichschaum (500 ml) :

60 g Schalotten
50 g weiße Champignons
100 g mehligk. Kartoffeln
20 g Butter
100 ml Weißwein
300 ml Fischfond
40 g Mehlbutter
Thymian, Rosmarin
Salz, weißer Pfeffer
Zitronenabrieb
Kapern, Sardellenpaste
100 ml Sahne
50 ml Crème fraîche
50 g Meerrettich
Noilly Prat
50 g eiskalte Butter

Zubereitung (Fortsetzung)

10. Thymian und Rosmarin zugeben, mit Salz, weißem Pfeffer, Zitronenabrieb, feingehackten Kapern und Sardellenpaste nach Belieben würzen und ca. 30 min köcheln lassen.

11. Dann die Sahne und Crème fraîche zufügen, aufkochen lassen und durch ein feines Sieb passieren. Meerrettich reiben, zur Sauce geben, mit Noilly Prat abschmecken, eiskalte Butterflocken in die nicht mehr kochende Sauce einschwenken und vor dem Servieren mit dem Pürierstab kräftig aufschäumen.

12. Mariniertes Gemüse auf Tellern anrichten, ein Stück Filet der Forelle darauf platzieren, eine Fischwurst daneben legen und mit der Meerrettichsauce begießen.



Rindsroulade

in dunkler Rotweinsauce auf Kartoffel-Sellerie-Püree und Rosenkohl in brauner Butter

Zutaten (für 4 Port.)

Rindsroulade :

4 Rinderrouladen (à 160 g)
80 g Zwiebeln
50 g Karotten
60 g Staudensellerie
1 Tl Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
1 Gewürznelken
 $\frac{1}{2}$ Tl Zucker
1 Fl. kräftiger, trockener Rotwein
Ol
1 El Butter
1 El Tomatenmark
eiskalte Butter

Füllung :

25 g getr. Steinpilze
100 g Kräutersaitlinge
50 g Schalotten
Butter
1 kleine Knoblauchzehe
20 ml Noilly Prat
100 ml Sahne
Estragon
Liebstöckel
Petersilie
150 g Kalbsbrät

Kartoffel-Sellerie-Püree :

400 g festk. Kartoffeln
200 g Sellerie
200 g Butter
100 ml Milch
Salz, Pfeffer, Muskat

Rosenkohl :

500 g Rosenkohl
125 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskat
1 El Petersilie

Zubereitung

Fleischgericht

1. Zwiebeln, Karotten und Staudensellerie kleinschneiden, mit den Pfefferkörnern, Lorbeerblatt und Gewürznelken in eine große Schüssel geben, Zucker dazugeben und mit dem Rotwein aufgießen. Die Fleischscheiben darin über Nacht marinieren.

2. Getrocknete Steinpilze in etwas warmem Wasser einweichen und dann klein schneiden. Kräutersaitlinge würfeln und die Schalotten fein würfeln. Butter in einer Kasserolle erhitzen, die Schalotten darin anschwitzen, Pilze zugeben und ca. 5 min dünsten. Knoblauch zerdrücken und mit Noilly Prat und Sahne zugeben und trocken kochen. Estragon, Liebstöckel und Petersilie fein hacken und mit der Pilzmasse unter das Kalbsbrät heben.

3. Rouladenfleisch aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und auf der Arbeitsfläche auslegen. Fleisch mit der Füllung bestreichen, dabei den oberen Rand frei lassen, aufrollen und mit einer Bratschnur binden. Marinade abseihen und Flüssigkeit und Gemüse beiseite stellen.

4. Öl in einem passenden Topf erhitzen, Rouladen darin ringsum anbraten und wieder herausnehmen. Öl abgießen, Butter im Topf erhitzen, das Gemüse aus der Marinade darin langsam bräunen, Tomatenmark unterrühren, anrösten und mit der Marinadenflüssigkeit ablöschen. Rouladen wieder zugeben und zugedeckt ca. 2 Std bei 140°C im Backofen garen.

5. Für das Kartoffel-Sellerie-Püree die Kartoffeln waschen, auf ein gefettetes Backblech legen, salzen, im Backofen bei 180°C ca. 1 Std garen und anschließend schälen. Sellerie schälen, in Würfel schneiden und im Dämpfer 1 Std garen. Kartoffeln und Sellerie durch eine Kartoffelpresse drücken und die Butter esslöffelweise unter die heiße Masse arbeiten. Milch erhitzen, ebenfalls unter die Kartoffel-Sellerie-Masse einarbeiten und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und je nach Konsistenz weitere Butter und Milch zugeben.

6. Rosenkohl putzen, im Salzwasser langsam gar kochen, im eiskalten Wasser abschrecken und die Röschen evtl. halbieren. Butter in einer Pfanne hellbraun aufschäumen und den Rosenkohl darin einige Minuten schwenken. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

7. Vor dem Anrichten, die Rouladen herausnehmen, die Sauce durch ein Sieb streichen, evtl. weiter einkochen, eiskalte Butter als Flocken in die Sauce einarbeiten und mit dem Selleriepüree und dem Rosenkohl sofort servieren.



Schwarzwälder Kirsch Impression

im Glas

Zutaten (für 4 Port.)

Mousse au Chocolat :

200 g Schokolade (70/15 g Vollmilchschokolade)
20 g Butter
1 Ei
300 g Sahne
10 ml Rum

Gewürzkirschen :

200 g Kirschen (ohne Stein, a.d. Glas)
100 ml Portwein
50 ml Rotwein
200 ml Kirschsafte
1 Nelke
 $\frac{1}{2}$ Zimtstange
1 Sternanis
Orangenschale
5 g Speisestärke
10 ml Kirschwasser

Sahne-Vanille-Sahne :

150 ml Sahne
1 El Bourbon-Vanillezucker
1 El Kirschwasser

Garnierung :

Schokoraspel

Zubereitung

Dessert

1. Bitter- und Vollmilchschokolade mit der Butter im Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen und anschließend kalt rühren. Das Ei im Wasserbad schaumig aufschlagen und dann kalt rühren. Die erkaltete Schokomasse zum Eischaum geben, glattrühren und den Rum untermischen. Schlagsahne steif schlagen, in mehreren Partien vorsichtig unter die Schokomasse heben und kalt stellen.
2. Die Kirschen abseihen und den Saft auffangen. Portwein mit dem Rotwein in einer Kasserolle auf $\frac{1}{3}$ einkochen. Nelke, Zimtstange, Sternanis, Orangenschale und 200 ml des Kirschsafte zugeben, aufkochen, 5 min köcheln lassen, vom Feuer nehmen und zugedeckt 15 min ziehen lassen.
3. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren. Sauce durch ein Sieb passieren und mit der Speisestärke dickflüssig binden. Dann die Kirschen zugeben, in der Sauce ca. 1 min köcheln, mit Kirschwasser aromatisieren und kalt stellen.
4. Für den Sahne-Vanilleschaum die Sahne steif schlagen, dabei den Vanillezucker und das Kirschwasser zugeben und anschließend kalt stellen. Alles sehr kalt in eine Espumaflasche füllen und 2 Std kalt stellen.
5. Zum Anrichten die Schokomasse auf Gläser verteilen, darauf das Kirschrageout geben (pro Portion 1 Kirsche zur Deko zurückhalten), die Sahne aufspritzen, mit einer Kirsche garnieren und mit Schokoraspel überstreuen.



