

Rezepte

Gourmettreff

Kurs 58/3

Dr. Georg Dippel

26.01.2022

Leitung und Rezeptausswahl : Sigi Körner

Inhaltsverzeichnis

Kurs 58 / 3 (Nachgeholtes Weihnachtsmenü)	1
Lardo auf Laugenscheiben mit Meerrettich-Senf-Crème	2
Blumenkohl-Parmesan-Flan auf Feldsalat mit Granatapfel und karamellisierten Nüssen	4
Karpfen im Bier mit Kräuterfüllung	6
Weißbirtiramisu	8

Kurs 58 / 3

Nachgeholtes Weihnachtsmenü

(26.01.2022)



Lardo auf Laugenscheiben

mit Meerrettich-Senf-Crème

Zutaten (für 4 Port.)

Meerrettich-Senf-Crème :

50 g Crème fraîche
0,5 - 1 El Mineralwasser
1,5 El frisch geriebener Meerrettich
 $\frac{1}{2}$ El mittelscharfer Senf
Salz, Pfeffer
Zitronensaft

Sonstiges :

2 Laugenstangen
100 g Lardo (getrockneter Rückenspeck vom Schwein)
Salz, Pfeffer
Kräuter

Zubereitung

1. Für die Meerrettich-Senf-Crème die Crème fraîche mit dem Mineralwasser verrühren, Meerrettich frisch reiben und alles mit dem Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft abschmecken.
2. Laugenstangen in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in einer beschichteten Pfanne beidseitig leicht anrösten. Den Speck in kleine 1 mm dicke Scheiben schneiden und mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen.
3. Die Laugenscheiben mit je 1 Tl Meerrettich-Senf-Crème bestreichen und einer aufgerollten Lardo-Scheibe trappieren.

Amuse gueule



Blumenkohl-Parmesan-Flan

auf Feldsalat mit Granatapfel und karamellisierten Nüssen

Zutaten (für 4 Port.)

Flan :

250 g Blumenkohl
20 g Parmesan
1 Biozitrone
2 Eier
60 ml Schlagsahne
Salz, Pfeffer
Chiliflocken
Muskatnuss
Butter

Safran-Crème :

0,1 g Safranfäden
1 Pr. Salz
1 Prise Zucker
1 El Orangensaft
60 g Crème fraîche
Pfeffer

Feldsalat :

200 g Feldsalat
Weißweinessig
Olivenöl
Salz, Pfeffer
1 Granatapfel
50 g Walnüsse
Honig

Zubereitung

Vorspeise

1. Blumenkohl in Röschen teilen, in kochendem Salzwasser ca. 10 min blanchieren, nach 6 min $\frac{1}{4}$ der Röschen herausnehmen, kalt abschrecken und für die Deko beiseite stellen. Den Rest fertigkochen, herausnehmen, noch warm pürieren und sofort mit dem frisch geriebenen Parmesan vermischen.
2. Zitrone mit warmem Wasser abwaschen, Schale fein abreiben und Saft auspressen. Eier mit Schlagsahne glatt rühren. Blumenköhlpuree mit der Eiersahne, Zitronensaft und Zitronenschale vermischen und mit Salz, Pfeffer, Chiliflocken und Muskatnuss würzen.
3. Portionsförmchen mit Butter ausfetten, Flanmasse einfüllen und im Backofen in einem gut gefüllten Wasserbad bei 160°C ca. 40 min garen.
4. Für die Safran-Crème die Safranfäden mit dem Salz und Zucker in einem Mörser fein zerreiben, in den Orangensaft geben und ca. 10 min ziehen lassen. Crème fraîche aufschlagen, mit der Safranmischung verrühren und mit Pfeffer abschmecken.
5. Für den Salat den Feldsalat waschen und putzen, Granatapfelkerne aus dem Granatapfel holen und die Walnüsse grob hacken. Aus Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen, Walnüsse in einer Pfanne rösten, Honig zugeben und karamellisieren. Feldsalat mit der Vinaigrette gut mischen und Granatapfelkerne und karamellierte Walnüsse unterheben.
6. Zum Servieren die Flans (nach Garprobe) aus dem Wasserbad holen und 5 - 10 min abkühlen lassen. Dann den Flan mit einem Messer vom Rand lösen, auf Teller stürzen, mit Safran-Crème und Feldsalat anrichten und mit den beiseite gestellten Blumenkohlroschen dekorieren.

Blumenkohl-Parmesan-Flan auf Feldsalat mit Granatapfel und karamellisierten Nüssen



Karpfen im Bier

mit Kräuterfüllung

Zutaten (für 4 Port.)

Karpfen :

1 Karpfen (1,5 - 2 kg)
Salz, Pfeffer

Füllung :

60 g Weißbrot
Milch
15 g Butter
50 g Champignons
1 El geh. Kräuter
2 Eigelb
Karpfenmilchner
Salz, Pfeffer
Piment
Zitronenabrieb

Sauce :

50 g Schalotten
100 g Butter
500 ml Weizenbier
200 ml Fischfond
50 g Tomatenwürfel
30 g Lebkuchen
Petersilie

Zubereitung

Fleischgericht

1. Karpfen ausnehmen, schuppen, waschen und abtrocknen. Den Milchner (Samen) des Karpfens waschen und für die Füllung verwenden. Karpfen von innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen und in regelmäßigen Abständen 1 cm tief einschneiden.
2. Für die Füllung das Weißbrot frisch reiben oder klein würfeln, in etwas Milch einweichen und ausdrücken. Butter zerlassen und zum Weißbrot geben. Champignons grob hacken, in Butter andünsten und zur Brotmischung geben. Kräuter hacken und mit den Eigelb unter die Brot-Champignon-Mischung heben. Karpfenmilchner zerdrücken, unter die Füllung mischen und mit Salz, Pfeffer, Piment und Zitronenabrieb würzen.
3. Karpfen mit der Brot-Champignon-Mischung füllen. Schalotten fein würfeln, gefüllten Karpfen in eine mit Butter ausgestrichene und Schalotten bestreute Form legen und reichlich mit zerlassener Butter einstreichen. Fisch mit Backpapier abdecken, in den auf 200°C vorgeheizten Backofen geben, Temperatur auf 180°C reduzieren und 30 - 40 min gar ziehen lassen.
4. Den fertig gegarten Fisch aus der Form nehmen, auf eine Platte legen, mit Folie bedecken und im ausgeschalteten Ofen warm halten. Die Garflüssigkeit in der Form einkochen. Währenddessen die Tomaten würfeln und den Lebkuchen reiben. Beides zum Fond geben, ca. 2 min mitköcheln lassen und mit eiskalter Butter binden.
5. Karpfen portioniert auf Teller geben, mit Fond begießen und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.



Weißbier tiramisù

Zutaten (für 4 Port.)

250 g Mascarpone
225 ml Weißbier
Löffelbiskuits
75 ml kalter Espresso
Kakaopulver

Zubereitung

1. Mascarpone mit 150 ml des Weißbieres glatt rühren. Eine geeignete Form mit einer Schicht Löffelbiskuits auslegen, die restlichen 75 ml Weißbier mit Espresso verrühren und die Löffelbiskuits mit der Hälfte damit beträufeln.
2. Die Hälfte der Mascarpone-Bier-Crème auf die Biskuits streichen, das Ganze mit einer neuen Schicht Biskuits und Mascarpone-Bier-Crème wiederholen und mindestens 2 Std kalt stellen.
3. Vor dem Servieren das Tiramisu großzügig mit Kakaopulver bestreuen.

Dessert



