

Rezepte

Gourmettreff

Kurs 59/1

Dr. Georg Dippel

04.05.2022

Leitung und Rezeptausswahl : Sigi Körner

Inhaltsverzeichnis

Kurs 59 / 1 (Nachösterliches Menü)	1
Gemüsebrühe mit Eierstich und frischen Kräutern	2
Onsenei auf Kartoffelschaum und Bärlauchcrème	4
Lammkeule, geschmort in Sauvignons Blanc auf Trüffelrisotto mit gebratenem grünen Spargel	6
Weißer Mousse au Chocolat mit Minze und Rhabarber	8

Kurs 59 / 1

Nachösterliches Menü

(04.05.2022)



Gemüsebrühe mit Eierstich

und frischen Kräutern

Zutaten (für 4 Port.)

Gemüsebrühe (3 l) :

Gemüse :

je 300 g Zwiebeln, Karotten, Fenchel
je 450 g Lauch, Knollensellerie
und Petersilienwurzeln
evtl. Pilzabfälle

Kräuter :

6 Knoblauchzehen
3 Zweige Thymian
6 Lorbeerblätter
15 Petersilienstängel
300 g getr. Tomaten

Gewürze :

1,5 Tl Nelken
1,5 Tl Piment
1,5 Tl schwarze Pfefferkörner
3 Sternanis
15 g Meersalz

Weitere Zutaten :

300 ml tr. Weißwein oder tr. Sherry
15 g Salz
180 g Misopaste

Eierstich (4 Port.) :

4 Eier
150 ml Milch
1 g Salz
Muskatnuss

Frische Kräuter :

z.B. Petersilie, Giersch
Löwenzahn, Bachkresse
Vogelmiere, Schnittlauch
Lauchzwiebeln

Zubereitung

Suppe

1. Für die Gemüsebrühe das Gemüse schälen und grob zerkleinern. Pilzabfälle gründlich säubern, nicht schälen und grob zerteilen (2 cm).
2. Das Gemüse in einem großen Topf oder im Backofen unter dem Grill ohne Fett anrösten. Dann mit Weißwein bzw. Sherry auf 3x ablöschen und jeweils einkochen lassen. Kräuter und Gewürze zugeben und 3,6 l Wasser angießen, aufkochen, abschäumen und 1 Std bei geringer Hitze köcheln lassen.
3. Alles durch ein Passiertuch abseihen und mit Salz würzen. Misopaste mit 3 El der Gemüsebrühe verrühren, zum Gemüsefond geben, aufkochen und 20 min bei geringer Hitze ziehen lassen.
4. Für den Eierstich die Eier mit der Milch mit einem Schneebesen verrühren (nicht schlagen) und mit Salz und Muskat würzen. Die Masse in eine gefettete Form füllen, mit Folie abdecken und im Wasserbad bei ca. 80°C in ca. 20 min stocken lassen.
5. Die frischen Kräuter zerzupfen und schneiden, Eierstich aus der Form lösen, in gewünschte Portionsgrößen schneiden, in heiße Suppentassen legen, mit Brühe umgießen und mit Kräutern garniert servieren.

Dieses Rezept wurde nicht gekocht!

Onsenei

auf Kartoffelschaum und Bärlauchcrème

Zutaten (für 4 Port.)

Onseneier :

4 frische Eier
3 g Forellenkaviar
Dillspitzen

Kartoffelpüree (nach Robuchon) :

400 g mehligk. Kartoffeln
400 g Meersalz
200 g Butter
100 ml Milch
Salz
Muskatnuss
Pfeffer

Bärlauchcrème :

3 El Bärlauch
3 El Schnittlauch
5 El Crème fraîche
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
Zitronenabrieb

Zubereitung

Vorspeise

1. Gewicht der Eier wiegen und diese pro Gramm 1 min bei 63,5°C in inem SSous vide Gerät"garen.
2. Für den Kartoffelschaum die Kartoffeln waschen. In einer Form mit dem Salz ein Salzbett richten, die Kartoffeln darauflegen, kräftig mit Salz bestreuen und im Backofen bei 180°C ca. 1 Std garen. Dann die Kartoffeln schälen, durch eine Kartoffelpresse drücken und in einem ausreichend großen Topf kurz ausdämpfen lassen.
3. Die Butter esslöffelweise unter die heiße Kartoffelmasse arbeiten, die erhitzte Milch mit einem Schneebesen einarbeiten und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Je nach Konsistenz noch flüssige Butter und weitere Milch unterrühren.
4. Für die Bärlauchcrème den Bärlauch waschen und in Streifen schneiden. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Crème fraîche in einer Kasserolle leicht erhitzen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronenabrieb würzen und Bärlauch und Schnittlauch unterheben.
5. Zum Anrichten den Kartoffelschaum gehäuft in einen warmen Teller geben und eine Vertiefung formen. Das Onsenei vorsichtig aufschlagen, in eine Tasse gleiten lassen und mit einem Löffel auf dem Kartoffelpüree platzieren. Das Ganze mit der Bärlauchcrème und Forellenkaviar garnieren und mit den Dillspitzen sparsam dekorieren.



Lammkeule,

geschmort in Sauvignons Blanc auf Trüffelrisotto mit gebratenem grünen Spargel

Zutaten (für 1 Keule)

Lammkeule :

1,5 kg ausgelöste Lammkeule
Salz, Pfeffer
Rosmarin, Thymian
Lorbeerblatt, Knoblauch
Olivenöl
1 Zitrone
300 ml Sauvignon Blanc
300 ml Lammfond

Gemüse :

je 50 g Zwiebeln, Lauch, Sellerie,
Karotten, Petersilienwurzel
2 El Öl
3 Knoblauchzehen
Salbei, Rosmarin
Thymian, Lorbeer
200 ml Sauvignon Blanc

Trüffelrisotto (4 Port.) :

5 g Trüffel
40 g Schalotten
2 Knoblauchzehen
2 El Olivenöl
350 g Risottoreis
100 ml Weißwein
750 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
75 g Parmesan
50 g Butter

Spargel (4 Port.) :

600 g grüner Spargel
1 Tl Zucker
20 ml Weißwein
20 g Butter
1 El Olivenöl
50 ml Geflügelfond
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Fleischgericht

1. Ausgelöste Lammkeule rundum und auch innen mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin, Thymian, Lorbeerblatt und Knoblauch einlegen, das Fleisch mit Küchengarn binden und im Öl rundum bei mittlerer Temperatur anbraten. Dann herausnehmen und warmstellen. Zitrone in Scheiben schneiden.

2. Zwiebel, Lauch, Sellerie Karotten und Petersilienwurzel gründlich waschen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Dann im moderat erhitzten Öl leicht anbraten, Knoblauch quetschen und zum Schluss mit dem Salbei, Rosmarin, Thymian und Lorbeerblatt zugeben. Das geröstete Gemüse mit 200 ml Sauvignon Blanc in drei Portionen angießen und jeweils einkochen lassen.

3. Dann die Lammkeule auflegen, mit den Zitronenscheiben belegen und die restlichen 300 ml Sauvignon Blanc und Lammfond angießen. Topf sorgfältig schließen und alles bei 160°C ca. 2,5 Std im Backofen schmoren lassen. Dann das Fleisch herausnehmen (es sollte jetzt eine Kerntemperatur von 70°C haben) und bei 70°C warm stellen.

4. Sauce abseihen, evtl. klären, abschmecken, etwas reduzieren und mit Butter montieren.

5. Für das Risotto den Trüffel in Scheiben schneiden und in etwas lauwarmem Wasser einweichen. Schalotten fein würfeln und den Knoblauch fein hacken. Olivenöl in einer Kasserolle bei niedriger Temperatur erhitzen, Schalotten darin glasig dünsten und den Knoblauch zugeben.

6. Risottoreis einrühren, kurz mitdünsten lassen, mit Weißwein ablöschen, einkochen lassen und die Trüffelscheiben zugeben. Gemüsebrühe und das Einweichwasser der Trüffel nach und nach unter Rühren zugeben bis das Risotto "schlonzig", aber die Reiskörner noch al dente sind. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen und den frisch geriebenen Parmesan und die Butter in Flocken unterheben.

7. Spargel waschen, trockene Endstücke abschneiden und das untere Drittel schälen. Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen, mit Weißwein ablöschen und reduzieren. Butter und Olivenöl zugeben und den Spargel darin andünsten ohne Farbe nehmen zu lassen. Geflügelfond angießen, einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und bei kleiner Hitze weich garen und dabei leicht Farbe nehmen lassen.

8. Zum Servieren das Fleisch in Scheiben schneiden und mit dem Risotto und dem gebratenen Spargel anrichten und mit der Sauce umgießen.



Weißer Mousse au Chocolat

mit Minze und Rhabarber

Zutaten (für 4 Port.)

Mousse :

100 g weiße Schokolade
25 g Butter
1 Ei
250 g Sahne
 $\frac{1}{2}$ El Minze
Rum

Rhabarber :

1,5 Stg. roter Rhabarber
40 g Zucker

Zubereitung

1. Weiße Schokolade und Butter im Wasserbad unter Rühren auflösen und abkühlen lassen. Ei einem zweiten Wasserbad schaumig schlagen und anschließend kalt rühren. Sahne steif schlagen, getrocknete Minze fein reiben und unter die Sahne heben.
2. Die erkaltete Schokomasse zum Eischaum geben und glatt rühren. Mit Rum aromatisieren, die Sahne in mehreren Portionen vorsichtig unterheben, die Mousse in dekorative Gläser füllen und kalt stellen.
3. Für den gratinierten Rhabarber die Rhabarberstangen waschen, Fuß und Blattansatz abschneiden, evtl. Fäden abziehen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Zucker mit den Rhabarberstiften mischen und 15 min ziehen lassen.
4. Rhabarberstifte auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und unter dem Grill 2 - 3 min gratinieren. Zum Servieren die Rhabarberstifte auf der Mousse anrichten und mit Minzeblättchen garnieren.

Dessert



