

## | Lanz kocht - Das Menü am 18. März 2011 | „Feuer & Flamme“

**Vorspeise: *Jakobsmuscheln nach „Bunsenbrenner-Art“  
von Alexander Herrmann***

### Zutaten für vier Personen

1	Zitrone, unbehandelt
2	Jakobsmuscheln, ohne Schale
1	Salatgurke
2	Schalotten
4 ml	Weißweinessig
50 ml	Brühe
1 TL	Wasabipaste
0,5 Bund	Koriander
3 Blätter	Frühlingsrollenteig, groß
200 g	Butterschmalz
2 EL	Crème fraîche
1 TL	Ras el-Hanout (arabische Gewürzmischung)
	Olivenöl
	Meersalz, grob
	Pfeffer aus der Mühle
	Salz



### Zubereitung

Den Backofen auf 70 Grad vorheizen.

Die Schale der Zitrone abreiben. Die Jakobsmuscheln halbieren, die Schnittfläche etwas trocken tupfen. Nun mit den Bunsenbrennern die obere Seite rasch rösten und anschließend die gerösteten Jakobsmuschelscheiben auf einen kleinen Teller setzen. Mit etwas Zitronenabrieb und ein paar Tropfen Olivenöl sowie grobem Meersalz würzen und im vorgeheizten Backofen circa sechs Minuten lang fertig garen.

Die Salatgurke schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Die Schalotten in kleine Würfel schneiden, beides in einer kleinen Sauteuse mit etwas Olivenöl anschwitzen. Mit etwas Essig ablöschen, die Brühe hinzugeben, einen Deckel darauf setzen und kurz ziehen lassen. Die geschmorten Gurken mit Salz und Wasabipaste abschmecken, ein paar Tropfen Olivenöl unterrühren. Etwas fein gehackten Koriander unterrühren.

Den lauwarmen Gurkensalat nun auf einen Teller geben, die Jakobsmuscheln darauf setzen. Crème fraîche mit einer Prise Salz und Pfeffer anrühren, ein paar Tupfen auf die Jakobsmuscheln geben. Den Frühlingsrollenteig in feine Streifen schneiden, in einem kleinen Topf mit dem Butterschmalz kross frittieren, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit etwas Ras el-Hanout würzen. Die knusprig frittierten Frühlingsrollenteigstreifen dekorativ auf die Jakobsmuscheln samt der Crème fraîche anrichten und servieren.

**Zwischengang:    *Feuriges Vulkanrisotto mit Riesengarnelen  
von Cornelia Poletto***

**Zutaten für vier Personen**

*Tomatenrisotto:*

1	Schalotte
1 Zehe	Knoblauch
2	Tomaten
0,5 l	Tomatenfond, klar
200 ml	Geflügelbrühe
2 EL	Olivenöl
200 g	Risottoreis
50 ml	Weißwein
1 Bund	Frühlingslauch
8	Tomatenfilets, getrocknet, in Öl eingelegt
8 Filets	Ofentomaten, halbgetrocknet
4 Zweige	Estragon
2 Zweige	Basilikum
1 EL	Butter
40 g	Parmesan
	Fleur de Sel
	Piment d'espelette
	Peperoncini, nach Geschmack
	Zucker



*Riesengarnelen:*

4	Riesengarnelen
	Olivenöl zum Braten
	Fleur de Sel
	Piment d'espelette

**Zubereitung**

*Tomatenrisotto:*

Die Schalotte und Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Die Tomaten überbrühen, schälen, entkernen und das Fruchtfleisch würfeln. Den Tomatenfond und die Geflügelbrühe in einem Topf aufkochen lassen. Das Olivenöl in einer Kasserolle erhitzen und die Schalotten- und Knoblauchwürfel darin glasig anschwitzen. Die Tomatenwürfel dazugeben, mit etwas Fleur de Sel und Zucker würzen. Den Reis ungewaschen dazugeben und mit anschwitzen. Mit Wein ablöschen und etwas einkochen lassen. Dann das Risotto mit dem heißen Tomatenfond bedecken und die Flüssigkeit unter gelegentlichem Rühren einkochen lassen. Diesen Vorgang wiederholen, bis die gesamte Flüssigkeit nahezu eingekocht und das Risotto al dente ist. Den Frühlingslauch putzen, waschen und schräg in Scheiben schneiden, die letzten fünf Minuten im Risotto mitkochen lassen.

Die getrockneten Tomatenfilets und die Ofentomaten in Streifen schneiden. Estragon und Basilikum waschen, trocken tupfen und die Blätter fein schneiden. Das Risotto vom Herd nehmen und mit den Tomatenstreifen, Estragon, Basilikum, Fleur de Sel, Piment d'espelette, Butter und geriebenem Parmesan verrühren. Fein gehackte Peperoncini nach Geschmack dazugeben.

*Riesengarnelen:*

Die Riesengarnelen putzen und halbieren. In einer Pfanne, in ein wenig Olivenöl bei mittlerer Hitze, auf der Schalenseite anbraten, kurz von der anderen Seite Farbe nehmen lassen. Die Riesengarnelen wieder umdrehen und in der Pfanne ziehen lassen, bis sie gar sind. Mit Fleur de Sel und Piment d'Espelette würzen. Das Risotto anrichten und mit den Riesengarnelen garnieren.

**Idee: Cornelia Poletto**

**1. Hauptgang: Flambierter Lammrücken im orientalischen Gewürzmantel  
von Alfons Schuhbeck**

**Zutaten für vier Personen**

*Lammrücken:*

0,5 Zehe	Knoblauch
0,5 TL	Ingwer
350 g	Geflügelfarce
2 – 3 EL	Sahne, kalt
3 – 4 EL	Kräuter, frisch geschnitten (Petersilie, Kerbel)
4	Lammrückenfiletstücke, à 40 g
	Paprika, edelsüß
	Kurkuma
	Kreuzkümmel
	Zimt



*Soße:*

1 TL	Puderzucker
3 EL	Portwein, rot
125 ml	Rotwein
400 ml	Lammfond
1 – 2 TL	Speisestärke
1 Zehe	Knoblauch
0,5	Zitrone, unbehandelt
1 Scheibe	Ingwer
1 Zweig	Rosmarin
1 EL	Butter, kalt
	Pfeffer aus der Mühle, schwarz
	Salz

*Spinat:*

800 g	Blattspinat, jung
150 ml	Gemüsebrühe
200 g	Sahne
0,5 Zehe	Knoblauch
0,5 TL	Ingwer
0,25 Schote	Vanille
1 EL	Butter, kalt
1 EL	Butter, braun
	Chilipulver, mild
	Muskatnuss
	Salz

*Couscous:*

100 g	Couscous, libanesisch
1	Lorbeerblatt
1 EL	Butter, braun
	Chiliflocken, mild
	Salz

## **Zubereitung**

Den Dampfbackofen auf 80 Grad vorheizen.

### *Lammrücken:*

Knoblauchzehe und Ingwer fein reiben. Die Geflügelfarce mit der Sahne glatt rühren und mit Knoblauch, Ingwer, einer Prise Paprika, Kurkuma, Kreuzkümmel und Zimt abschmecken. Die Lammrückenstücke in den Kräutern wenden.

Vier Silikon-Halbkugel-Formen mit Klarsichtfolie auslegen, je einen Löffel der Farce hinein geben, den in Kräutern gewälzten Lammrücken hinein setzen und mit der Geflügelfarce bedecken. Mit der Folie verschließen.

Die Lammpäckchen im vorgeheizten Dampfbackofen in der Silikonform circa 15 Minuten garen. Aus der Folie wickeln und mit einem Bunsenbrenner goldbraun abflämmen.

### *Soße:*

Den Puderzucker hell karamellisieren, mit Rotwein und Portwein ablöschen und weitgehend einköcheln lassen. Mit Lammfond auffüllen und auf ein Drittel einköcheln lassen. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und in den köchelnden Jus rühren, bis er leicht sämig bindet. Die Knoblauchzehe in Scheiben schneiden, einen Streifen Schale aus der Zitrone heraus schneiden. Knoblauch, Ingwer, Rosmarin und Zitronenschale einlegen, mit Salz und Pfeffer würzen, einige Minuten ziehen lassen und durch ein Sieb gießen. Zum Schluss die Butter hineinrühren.

### *Spinat:*

Den Spinat verlesen, waschen und grobe Stiele entfernen. Die Brühe in eine heiße tiefe Pfanne gießen. Etwa die Hälfte vom Spinat in der Brühe kurz zusammenfallen lassen. Die Sahne angießen und nur kurz köcheln lassen. Das Ganze in einen Rührbecher geben, mit dem Stabmixer pürieren und wieder in die Pfanne gießen. Die Knoblauchzehe und den Ingwer auf einer Zestenreibe fein reiben. Die restlichen ganzen Spinatblätter unter die Masse ziehen, die Vanilleschote einlegen, Knoblauch und Ingwer hinzufügen. Mit Muskatnuss würzen, Butter und braune Butter hinzufügen und mit Salz und Chili würzen. Die ganzen Gewürze zum Schluss entfernen.

### *Couscous:*

Den Couscous in Salzwasser mit dem Lorbeerblatt ein bis eineinhalb Stunden weich kochen, auf einem Sieb abgießen und in einer Pfanne in wenig brauner Butter schwenken. Mit etwas Chili würzen.

### *Anrichten:*

Den Spinat auf warmen Tellern anrichten, außen herum den Lammjus träufeln, den Couscous auf den Spinat streuen und je ein Lammpäckchen darauf setzen.

### **Tipp:**

Die Soße kann nach Geschmack auch noch mit Kurkuma, Koriander, Kreuzkümmel Zimt, Nelken, Piment, Muskatnuss und Vanille gewürzt werden.

## **2. Hauptgang: *Yakitori vom Ostseeaal mit weißen Bohnen und konfierten Zitronen* von Tim Mälzer**

### **Zutaten für vier Personen**

#### *Aal:*

2 Aale, frisch, mit Haut, à 1 kg  
 Mirin  
 Yuzu Saft  
 Sojasoße  
 Grillspieße aus Bambus  
 Zucker  
 Meersalz

#### *Bohnen:*

300 g Bohnen, weiß (eingeweicht)  
 1 Msp. Natron  
 1 Zwiebel  
 1 Lorbeerblatt  
 1 Nelke  
 20 g Zitronen, konfiert  
 Erbsensprossen  
 Olivenöl  
 Verjus (saurer Saft)  
 Salz  
 Pfeffer



### **Zubereitung**

Einen Tischgrill vorheizen.

#### *Aal:*

Den Aal am Kopf ringsherum einschneiden und die Haut im Ganzen abziehen. Das Fleisch von der Gräte lösen und in gefällige Stücke schneiden.

Aus jeweils einem Schuss Mirin, Yuzu Saft und Sojasoße und einer Prise Salz und Zucker eine Marinade herstellen und die Aalstücke darin für circa 30 Minuten marinieren. Anschließend den Aal auf Bambusspieße spießen. Die Aalspieße auf den vorgeheizten Tischgrill legen und von beiden Seiten kräftig anbraten.

#### *Bohnen:*

Die Zwiebel mit einem Lorbeerblatt und einer Nelke spicken. Die eingeweichten weißen Bohnen, das Natron und die gespickte Zwiebel mit kaltem Wasser reichlich bedeckt, auf kleiner Flamme kochen bis sie weich sind. Die Schale der konfierten Zitrone in kleine Würfel schneiden. Die weißen Bohnen ohne Kochwasser mit der Zitronenschale, Salz, Pfeffer, Olivenöl und Verjus abschmecken.

Den Bohnensalat auf vier Teller geben und mit den Spießen belegen, Erbsensprossen darüber streuen.

**Dessert:** *Gebrannte Creme Variationen von Mario Kotaska*

**Zutaten für vier Personen**

*Schoko-Creme:*

125 g	Milch
50 g	Zucker
45 g	Kuvertüre, zartbitter
5 g	Kakaopulver
5 g	Stärke
85 ml	Sahne
35 g	Eigelb
	Rohrzucker, braun

*Passionsfrucht-Creme:*

180 g	Passionsfruchtmark
60	Zucker
200 g	Sahne
160 g	Eigelb
	Rohrzucker, braun

*Tonkabohnen-Creme:*

3 – 4	Tonkabohnen
250 g	Milch
50 g	Zucker
10 g	Honig
200 g	Sahne
160 g	Eigelb
	Rohrzucker, braun

*Himbeer-Creme:*

180 g	Himbeermark
30 g	Glukose
100 g	Zucker
100 g	Sahne
120 g	Eigelb
	Rohrzucker, braun

*Schokohippe:*

150 g	Zucker
2,5 g	Pektin
80 ml	Wasser
50 g	Kakao
50 g	Butter
40 g	Glukose

*Karamellhippe:*

600 g	Zucker
225 g	Mehl
225 g	Butter
225 g	Mandelgrieß



#### *Anrichten:*

150 g	Himbeeren
2 cl	Amaretto
2 cl	Himbeergeist
20 g	Puderzucker
6	Passionsfrüchte, ganz

#### **Zubereitung**

Bei der Zubereitung ist es besonders wichtig, sich an die einzelnen Mengenangaben zu halten. Daher ist es sinnvoll, die jeweiligen Schüsseln zu beschriften!

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

#### *Schoko-Creme:*

Milch und Zucker aufkochen, die Kuvertüre schmelzen und zusammenrühren. Kakaopulver, Stärke, Sahne und Eigelb mixen und alles zusammen nochmals verrühren. In kleine Pfännchen füllen und indirekt im Wasserbad im vorgeheizten Backofen pochieren. Anschließend im Froster abkühlen lassen, mit braunem Zucker karamellisieren und sofort servieren.

#### *Passionsfrucht-Creme:*

Das Passionsfruchtmark mit dem Zucker auf circa 150 Gramm einkochen, mit Sahne auffüllen und nochmals aufkochen lassen. Die noch warme Masse nach und nach in das verquirlte Eigelb rühren. In kleine Pfännchen füllen und indirekt im Wasserbad im vorgeheizten Backofen pochieren. Anschließend im Froster abkühlen lassen, mit braunem Zucker karamellisieren und sofort servieren.

#### *Tonkabohnen-Creme:*

Die Tonkabohnen in die Milch reiben, mit Zucker und Honig auf 150 Gramm reduzieren, eventuell etwas ziehen lassen und durch ein Sieb passieren. Nochmals mit der Sahne aufkochen und nach und nach in das verquirlte Eigelb rühren. In kleine Pfännchen füllen und indirekt im Wasserbad im vorgeheizten Backofen pochieren. Anschließend im Froster abkühlen lassen, mit braunem Zucker karamellisieren und sofort servieren.

#### *Himbeer-Creme:*

Das Himbeermark mit der Glukose, dem Zucker und der Sahne durchkochen und durch ein Sieb passieren. Die Masse nach und nach in das verquirlte Eigelb rühren. In kleine Pfännchen füllen und indirekt im Wasserbad im vorgeheizten Backofen pochieren. Anschließend im Froster abkühlen lassen, mit braunem Zucker karamellisieren und sofort servieren.

#### *Schokohippe:*

Den Zucker mit dem Pektin mischen und kalt in das Wasser einrühren. Kakao, Butter und Glukose einfach einrühren und auf kleiner Flamme circa fünf Minuten kochen, passieren und runterkühlen lassen. Mit Hilfe eines Teelöffels auf ein Backblech geben und für ein paar Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

#### *Karamellhippe:*

Den Zucker mit dem Mehl, der Butter und dem Grieß mischen und auf kleiner Flamme circa fünf Minuten kochen, passieren und runterkühlen lassen. Mit Hilfe eines Teelöffels auf ein Backblech geben und für ein paar Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

#### *Anrichten:*

Die Himbeeren mit Amaretto und Puderzucker marinieren und gegebenenfalls mit Himbeergeist flambieren. Die Himbeeren werden zum Anrichten der Himbeer-Creme genutzt. Die Passionsfrüchte auskratzen und das Fruchtfleisch zum Anrichten der Passionsfrucht-Creme nutzen. Die Schoko-Creme und Tonkabohnen-Creme mit den Hippen anrichten.