

| Lanz kocht - Das Menü am 26. Oktober 2012 | „Fleischklassiker“

Vorspeise: Mutters Bulette mit geräuchertem Kartoffelsalat von Tim Mälzer

Zutaten für vier Personen

Buletten:

2	Brötchen, vom Vortag
250-300 ml	Milch
2	Zwiebeln
2 EL	Öl
1 Zehe	Knoblauch
500 g	Hackfleisch, gemischt
2	Eier, Kl. M
2 TL	Senf, mittelscharf
2 EL	Petersilie, gehackt
2 TL	Paprikapulver, edelsüß
1 TL	Majoran, gehackt
2 – 3 EL	Butterschmalz
	Pfeffer aus der Mühle
	Salz



Kartoffelsalat:

1,5 kg	Kartoffeln, fest kochend
8 Stangen	Spargel
10	Radieschen
100 ml	Gemüsebrühe
4 EL	Apfelessig, wahlweise Cidre-Essig
6 EL	Olivenöl
1 Bund	Kerbel
	Muskatnuss
	Pfeffer
	Salz

Zubereitung

Buletten:

Die Brötchen in Scheiben schneiden. In eine flache Form schichten, mit Milch übergießen und zehn Minuten einweichen. Die Brötchen mit den Händen durchkneten. Die Zwiebeln fein würfeln und in heißem Öl zwei Minuten anschwitzen. Die Knoblauchzehe dazu pressen. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben. Eier, Senf, Petersilie, Paprikapulver, Majoran, eingeweichte Brötchen und Zwiebeln zugeben. Salzen, pfeffern und alles kräftig zu einer gleichmäßigen Masse vermischen. Die Hackmasse mit feuchten Händen zu acht Buletten formen. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Buletten zehn bis 15 Minuten bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten. Zwischendurch immer mal wieder wenden.

Kartoffelsalat:

Die Kartoffeln waschen und mit Wasser bedeckt als Pellkartoffeln circa 20 Minuten garen. Abgießen, abkühlen lassen und pellen. Inzwischen die trockenen Enden vom Spargel abschneiden und den Spargel in

reichlich kochendem Salzwasser vier Minuten blanchieren. Abgießen, in kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Kartoffeln in einen Räucherofen geben und circa 15 Minuten räuchern oder in einem Topf Räuchermehl zum Rauchen bringen und die geschälten Kartoffeln in ein Sieb geben und über das Räuchermehl hängen. Den Topf mit einem Deckel verschließen und 30 Minuten ohne Hitzezufuhr stehen lassen. Den Spargel in drei Zentimeter große Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Brühe, Salz, Pfeffer, Muskat und Essig würzen. Olivenöl untermischen. Die Radieschen in Scheiben schneiden. Den Kerbel fein hacken und untermischen. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und unter den Spargel und die Radieschenscheiben mischen. Am besten 30 Minuten ziehen lassen.

Tipp:

Der Spargel kann, falls nicht verfügbar, weggelassen oder durch anderes Gemüse ersetzt werden.

Idee: Tim Mälzer

Zwischengang: Rinder-Cordon bleu mit Südtiroler Schinken und Tomme Suisse, dazu Bratkartoffeln und Erbsenpüree mit Minze von Andreas C. Studer

Zutaten für vier Personen

Cordon bleu:

4	Entrecôte, à 160 g
4 Scheiben	Landrauchschinken, Südtirol
1	Tomme Suisse, wahlweise Camembert
100 g	Mehl
1 Bund	Petersilie, flachblättrig
2 Zweige	Rosmarin
4 Zweige	Thymian
100 g	Semmelbrösel
1	Ei
4 EL	Butterschmalz
	Pfeffer aus der Mühle
	Salz

Bratkartoffeln:

400 g	Pellkartoffeln
2 EL	Butterschmalz
	Pfeffer aus der Mühle
	Salz

Erbsenpüree:

1	Zitrone, unbehandelt
400 g	Erbsen, TK, aufgetaut
50 g	Sahne
0,5 Bund	Minze
	Salz



Zubereitung

Cordon bleu:

In das Fleisch eine Tasche schneiden. Mit Schinken und Käse füllen, mit Zahnstochern verschließen und mit Salz und Pfeffer würzen. In Mehl wenden. Petersilie, Rosmarin und Thymian fein hacken und mit den Semmelbröseln mischen. Das Ei verquirlen. Die Entrecôte erst im Ei und dann in den Kräuterbröseln wenden. In Butterschmalz von jeder Seite drei Minuten braten.

Bratkartoffeln:

Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in Butterschmalz goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Erbsenpüree:

Den Saft der Zitrone auspressen und etwas Schale abreiben. Die Erbsen weich garen und mit Sahne und Minze pürieren. Mit Salz und dem Saft und Abrieb der Zitrone abschmecken.

1. Hauptgang: *Boeuf bourguignon von Alfons Schuhbeck*

Zutaten für vier Personen

Ragout:

1	Zwiebel
1	Karotte
150 g	Knollensellerie
600 g	Rinderfilet, küchenfertig
1 EL	Öl
1 EL	Tomatenmark
50 ml	Portwein, rot
250 ml	Rotwein
0,75 l	Geflügelbrühe
1	Lorbeerblatt, klein
0,5 TL	Pfefferkörner, schwarz
0,5 TL	Korianderkörner
0,5 TL	Pimentkörner
0,5 TL	Wacholderbeeren
1 TL	Speisestärke
1 Zehe	Knoblauch
2 Scheiben	Ingwer
0,5	Orange, unbehandelt
0,5	Zitrone, unbehandelt
0,25 Schote	Vanille
1 Splitter	Zimtrinde, klein
1 EL	Butter
	Puderzucker
	Pfeffer aus der Mühle
	Salz

Garnitur:

80 g	Perlzwiebeln
80 ml	Geflügelbrühe
1 Prise	Kurkuma
5 Fäden	Safran
1 Splitter	Zimtrinde
0,25 Schote	Vanille
1	Kardamomkapsel
0,5	Orange, unbehandelt
80 g	Champignonköpfe, klein, geschlossen
1 EL	Butter, braun
100 g	Speckscheiben, dünn
1 EL	Öl
1 Bund	Minikarotten
2	Kopfsalatherzen
	Butter
	Chilisal, mild
	Salz



Zubereitung

Ragout:

Die Zwiebel, die Karotte und den Knollensellerie schälen und in einen halben Zentimeter große Stücke schneiden.

Das Rindfleisch in zwei Zentimeter große Würfel schneiden, in einem Topf im Öl bei mittlerer Hitze anbraten und wieder heraus nehmen. Das Bratfett entfernen und etwas Puderzucker hineinstäuben. Das Tomatenmark hineinrühren, etwas anbräunen, mit dem Portwein und einem Drittel des Rotweines ablöschen und sämig einköcheln lassen. Den übrigen Wein dazu geben und ebenfalls einköcheln lassen.

Das geschnittene Gemüse in einer Pfanne bei milder Hitze im Öl glasig anschwitzen und in den Topf geben. Die Brühe angießen, einen Deckel so auflegen, dass noch ein Spalt frei bleibt und ein bis eineinhalb Stunden bei kleiner Hitze schmoren lassen. Nach 40 Minuten das Lorbeerblatt mit Pfeffer, Koriander, Piment und Wacholder in die Soße geben.

Die Soße durch ein Sieb gießen, das Lorbeerblatt dabei entfernen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, in die kochende Soße rühren und zwei Minuten köcheln lassen. Die Knoblauchzehe in Scheiben schneiden. Aus der Orange und der Zitrone jeweils einen Streifen Schale ausschneiden. Knoblauch, Ingwer, Orangenschale, Zitronenschale, Vanilleschote und Zimtsplitter hinein geben, einige Minuten darin ziehen lassen und danach entfernen. Die Soße zum Fleisch geben, die Butter hineinrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Garnitur:

Von den Perlzwiebeln die Wurzeln abschneiden. Die Zwiebeln ein bis zwei Minuten in kochendes Wasser legen, abschrecken, abgießen, abtropfen lassen und aus der Schale pellen. Die Perlzwiebeln in circa 50 Milliliter Brühe mit Kurkuma, Safran, Zimt, Vanille und angedrückter Kardamomkapsel einige Minuten weich dünsten. Die Orangenschale mit etwas Butter dazu geben und mit Chilisalzwürzen.

Die Champignons putzen, in einer Pfanne in der braunen Butter rundherum anbraten, mit Chilisalzwürzen.

Den Speck in breite Blätter schneiden, in einer Pfanne in Öl bei mittlerer Hitze kross braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Minikarotten putzen und blanchieren. In drei Esslöffel Brühe erhitzen und mit etwas Butter und Chilisalzwürzen fertig stellen.

Das Rinderragout auf warmen Tellern verteilen, mit Perlzwiebeln, Champignons, Minikarotten, Speck, geputzten Kopfsalatherzen und Rosmarinzweig garnieren.

2. Hauptgang: *Ente á l'orange auf Radicchio-Linsenragout von Ali Güngörmüs*

Zutaten für vier Personen

Ente:

1 Ente, ca. 1500 g, küchenfertig
Pfeffer
Salz

Radicchio-Linsenragout:

1 Kopf Radicchio
10 g Schalotten
20 g Zucker
3 g Salz
30 g Butter
25 g Himbeeressig
100 g Portwein
35 g Geflügelbrühe
35 g Geflügeljus
40 g Linsen
20 g Graupen
Butter
Zitrone
Schnittlauch
Zucker
Salz



Orangensoße:

2 Würfel Zucker
400 ml Orangensaft, frisch gepresst
200 ml Orangensaft
50 ml Orangenlikör
300 ml Geflügelfond
1 Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
Preiselbeeren
Speisestärke
Butter
Pfeffer
Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Ente:

Die Ente von innen und außen waschen und trocken tupfen. Von innen mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend von außen salzen und mit einem Bindfaden zusammenbinden. Die Ente in einem Bräter mit der Brust nach oben legen und mit Wasser circa zwei Zentimeter auffüllen. Im vorgeheizten Backofen circa 50 Minuten garen. Anschließend den Backofen auf 220 Grad hoch schalten und die Ente nochmals circa 20 Minuten weitergaren. Dadurch bekommt sie eine schöne Farbe und eine krosse Haut.

Radicchio-Linsenragout:

Den Radicchio putzen und zehn Minuten in warmes Zitronenwasser legen, dadurch gehen die Bitterstoffe weg. Die Schalotten in feine Streifen schneiden und in einem Topf mit Butter anschwitzen. Die Linsen dazugeben und ebenfalls anschwitzen. Mit Wasser aufgießen und circa 20 Minuten kochen. Die Linsen abgießen und in eine Schüssel geben. Die Graupen circa 15 Minuten in gesalzenem Wasser kochen, anschließend in einem Sieb abgießen. Für den Schmorfond Butter und Zucker leicht karamellisieren. Mit Himbeeressig ablöschen und reduzieren. Den Portwein dazugeben und reduzieren, danach die Jus dazugeben. Den gezupften Radicchio unterheben und garen. Zum Schluss die Linsen und Graupen dazugeben und mit Schnittlauch, Salz und Pfeffer abschmecken.

Orangensoße:

Den Würfelzucker karamellisieren und mit Orangenlikör ablöschen. Mit Orangensaft auffüllen und auf die Hälfte der Menge einkochen lassen. Das Lorbeerblatt, Thymian, Rosmarin und Geflügelfond dazugeben und nochmals einkochen lassen. Die Soße mit etwas Speisestärke leicht binden und mit Salz, Pfeffer und Butter abschmecken.

Das Anrichten:

Die Ente mit einem scharfen Messer tranchieren. Das Radicchio-Linsenragout auf einen Teller geben und die Ente darauf anrichten. Die Soße mit einem Löffel verteilen und nach Belieben Preiselbeeren dazu reichen.

Idee: Ali Güngörmüs

Dessert: ***Geschmortes Zwetschgen-„Fruchtfleisch“ mit weißem Schokoladen-Joghurtschaum von Alexander Herrmann***

Zutaten für vier Personen

Schokoladen-Joghurtschaum:

1	Zitrone
90 g	Schokolade, weiß
200 ml	Sahne
200 g	Joghurt
3 EL	Puderzucker

Zwetschgen-„Fruchtfleisch“:

10	Zwetschgen
1 EL	Zwetschgengelee
50 ml	Portwein
1 Schote	Vanille
2 EL	Puderzucker
1 TL	Weizenstärke
10	Amaretti-Kekse, klein
1	Orange



Zubereitung

Schokoladen-Joghurtschaum:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die weiße Schokolade mit der Hälfte der Sahne auf dem Herd auflösen. Mit der restlichen Sahne, Joghurt, Zitronensaft und Puderzucker verrühren. In eine Espumaflasche füllen, 30 Minuten kaltstellen und anschließend zwei Gaspatronen aufdrehen.

Zwetschgen-„Fruchtfleisch“:

Die Zwetschgen vierteln und die Haut runter schneiden. Mit Zwetschgengelee, Portwein, Vanillemark und Puderzucker in einem Töpfchen fünf Minuten schmoren. Mit angerührter Weizenstärke etwas abbinden und in dekorative Gläser füllen. Die Kekse mit etwas Orangensaft tränken, auf die Zwetschgen geben und den Schoko-Joghurtschaum aufspritzen.

Idee: Alexander Herrmann