

| Lanz kocht - Das Menü am 14. Januar 2011 | „Winterzauber“

Vorspeise: Salat Hubertus mit Reh, Wachtel und Hase von Nelson Müller

Zutaten für vier Personen

Dressing:

1	Ei
100 ml	Pflanzenöl
1 EL	Senf
3 EL	Himbeeressig
20 ml	Walnussöl
30 ml	Geflügelbrühe
2 EL	Honig
	Salz
	Pfeffer

Salat:

1	Birne
3 EL	Zucker, braun
100 ml	Weißwein
500 ml	Birnensaft
100 g	Wildkräutersalat
0,5 Kopf	Lolo Rosso
0,5 Kopf	Lolo Bianco
0,5 Kopf	Friese-Salat
500 g	Ackersalat
0,5 Kopf	Radicchio
5	Steinchampignons
200 g	Räuchermehl
4	Wachtelbrüste
1	Rehfilet
0,5	Hasenrücken
500 g	Kürbiskerne
8	Wacholderbeeren
4	Wachteleier
	Brühe
	Balsamico, weiß
	Honig
	Traubenkernöl
	Salz
	Pfeffer



Zubereitung

Dressing:

Das Ei aufschlagen und langsam das Öl eingießen, so dass es schön cremig wird. Anschließend Senf, Himbeeressig, Walnussöl, Geflügelbrühe und Honig unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Backofen auf 75 Grad vorheizen.

Salat:

Die Birnen zurechtschneiden. Einen Esslöffel braunen Zucker karamellisieren lassen und mit Weißwein und Birnensaft ablöschen. Die Birnen in dem Sud kochen lassen.

Wildkräutersalat, Lolo Rosso, Lolo Bianco, Friese-Salat, Ackersalat und Radicchio zupfen und alles zusammen kurz waschen. Die Champignons in Scheiben schneiden und mit etwas Brühe, weißem Balsamico, Honig, Salz, Pfeffer und Traubenkernöl marinieren.

Das Räuchermehl kurz erhitzen und in einen verschließbaren Räuchertopf geben. Die Wachtelbrüste in dem Topf circa 20 bis 30 Minuten kalt räuchern. Anschließend von der Hautseite anbraten und in dem vorgeheizten Backofen ziehen lassen. Das Rehfilet mit Salz und Pfeffer würzen, anbraten und im Backofen ziehen lassen. Den Hasenrücken ebenso anbraten und ziehen lassen. Die Kürbiskerne in dem restlichen Zucker karamellisieren und erkalten lassen. Anschließend mit ein paar Wacholderbeeren zerkleinern und die Hasenfilets darin wälzen. Die Champignonscheiben fächerartig auf einen Teller geben, den Salat darauf anrichten und mit dem Fleisch und den Birnen servieren. Die Wachteleier pochieren und noch warm auf den Salat geben. Mit dem Dressing marinieren.

Idee: Nelson Müller

Zwischengang: *Schwarzwurzelsuppe mit Saibling garniert mit Feldsalat und Liebstöckel von Alfons Schuhbeck*

Zutaten für vier Personen

Suppe:

700 g	Schwarzwurzeln
800 ml	Gemüsebrühe
200 g	Sahne
1 EL	Butter, braun
30 g	Butter
	Chilipulver, mild
	Muskatnuss, frisch gerieben
	Salz

Saibling:

2	Saiblingfilets, à 100 g, enthäutet und entgrätet
1 – 2 EL	Butter, braun
	Butter für das Blech
	Chilisalz

Garnitur:

1 Handvoll	Feldsalat, klein
2	Liebstöckelblätter



Zubereitung

Suppe:

Die Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten, schälen und schräg in Scheiben schneiden. Die Schwarzwurzeln in der Brühe in etwa 20 Minuten knapp unter dem Siedepunkt weich köcheln lassen. Für die Einlage mit einer Schaumkelle etwa ein Viertel der Schwarzwurzelscheiben heraus nehmen. Nach Belieben ganz lassen oder mit etwas Butter zu Püree verarbeiten. Die Sahne zur Suppe geben, erhitzen, braune Butter und Butter dazu geben und alles in einem Mixer pürieren. Mit Salz, Chili und etwas Muskatnuss abschmecken.

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Saibling:

Die Saiblingsfiletstücke auf ein gebuttertes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen zwölf bis 15 Minuten saftig durchziehen lassen. Anschließend mit brauner Butter bepinseln und mit Chilisalz würzen.

Garnitur:

Feldsalat und Liebstöckel gründlich waschen und abtropfen lassen. Ein paar schöne Feldsalatsträußchen beiseitelegen und die übrigen mit dem Liebstöckel fein schneiden.

Anrichten:

Die Schwarzwurzelscheiben oder das Schwarzwurzelpüree in die Mitte von warmen Suppentellern setzen. Die Suppe nochmals aufschäumen und außen herum ziehen. Die Saiblingsfilets in die Mitte setzen, mit dem Feldsalat-Liebstöckel-Gemisch bestreuen und mit ganz kleinen Feldsalatsträußchen garnieren.

**1. Hauptgang: *Krosser Wolfsbarsch mit Wintertrüffel, Garnelen und Lauch*
von Mario Kotaska**

Zutaten für vier Personen

8	Garnelen, ohne Kopf
50 ml	Cognac
100 ml	Weißwein
50 ml	Wermut
200 ml	Geflügelfond, ohne Glutamat
150 g	Schältomaten, aus der Dose
1 Bund	Basilikum
10	Schalotten
1 Bund	Estragon
10 Zweige	Thymian
2 Knollen	Knoblauch
100 g	Butter
100 ml	Sahne
2 Bund	Frühlingslauch
60	Wintertrüffel
200 g	Tagliatelle, frisch
4	Wolfsbarschfilets, à 80 g
	Olivenöl zum Braten
	Sternanis
	Korianderkörner
	Pfeffer aus der Mühle
	Muskatnuss
	Butter
	Mehl
	Salz
	Zucker



Zubereitung

Als erstes die Garnelen ausbrechen und die Schalen in Olivenöl anrösten. Mit Cognac, Weißwein und Wermut ablöschen, einreduzieren und mit Geflügelfond und Schältomaten auffüllen. Zusammen mit Basilikum, Schalotten, Estragon, etwas Thymian, Sternanis, Korianderkörnern und etwas Knoblauch kochen. Anschließend abpassieren und mit Butter und Sahne aufmischen.

Den Lauch in gleichmäßige Stücke schneiden und mit Salz, Zucker und Muskatnuss marinieren. Später in etwas Butter andünsten. Die Garnelen fein würfeln und in Olivenöl ohne Farbe anbraten. Mit dem Lauch vermengen und zum Schluss den in Würfelchen geschnittenen Trüffel kurz mit anschwitzen. Alles zusammen mit einem Schuss der Soße vermengen. Tagliatelle al dente garen und alles zusammen vermischen.

Den Wolfsbarsch mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen. Die Hautseite leicht mehlieren und auf der Haut in Olivenöl kross braten. Zum Schluss mit etwas Butter, restlichem Thymian und Knoblauch aromatisieren. Restliche Soße noch mal aufmischen und anrichten.

2. Hauptgang: Wildhasenrücken mit Sommerbeeren, Rosenkohl und Röstkaffeejus von Johannes King

Zutaten für vier Personen

Wildhasenrücken:

3	Hasenrücken
50 g	Butter
40 g	Sonnenblumenöl
4 Zweige	Rosmarin
4 Zweige	Thymian
	Sternanis
	Wacholderbeeren
	Pfefferkörner, schwarz
	Pfeffer aus der Mühle
	Salz



Rotweinjus:

2 Flaschen	Rotwein
1 Flasche	Sherry, trocken
1 Flasche	Madeira, trocken

Röstkaffeejus:

4 EL	Kaffeebohnen
200 g	Wildjus
2 EL	Rotweinjus

Rosenkohlblätter:

250 g	Rosenkohl
30 g	Butter
50 g	Bauchspeck, geräuchert
1	Schalotte
	Salz

Getrocknete Sommerbeeren:

	Berberitzen
	Maulbeeren
	Cranberries

Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Wildhasenrücken:

Den Hasenrücken in Butter und Sonnenblumenöl mit Rosmarin, Thymian, Sternanis, Wacholderbeeren und den Pfefferkörnern sehr vorsichtig von allen Seiten circa eine Minute leicht anbraten. Den Hasenrücken an der dicksten Stelle mit dem Messer vorsichtig einschneiden, damit die Filets gleichmäßig gar werden. Mehrmals mit der heißen Butter-Ölmischung übergießen und circa fünf Minuten im vorgeheizten Backofen garen. Dann etwas gekräuselte Alufolie in die Pfanne legen den Hasenrücken darauf legen und an einem warmen Ort abgedeckt ruhen lassen.

Rotweinjus:

Rotwein, Sherry und Madeira zusammen in einen Topf geben und auf eine Kaffeetasse einkochen. Vorsicht, ganz am Schluss brennt die Reduktion gerne an. Diese Reduktion können Sie über Wochen in einem Glas im Kühlschrank aufbewahren.

Röstkaffeejus:

Die Kaffeebohnen ganz leicht in einem Topf langsam und lange anrösten. Mit der Wildjus ablöschen und am Herdrand 20 Minuten ziehen lassen. Bohnen danach wieder absieben und dann zwei Esslöffel Rotweinjus dazugeben.

Rosenkohlblätter:

Den Bauchspeck und die Schalotte fein schneiden. Die Rosenkohlblätter im Ganzen ablösen, in kochendem Salzwasser ganz kurz blanchieren – sofort in Eiswasser abschrecken und gleich trocken tupfen. Speckstreifen und Schalotten in aufgeschäumter Butter anschwitzen, Rosenkohlblätter dazugeben und nur ganz kurz darin schwenken.

Getrocknete Sommerbeeren:

Die Berberitzen, Maulbeeren und Cranberries nur ganz leicht erwärmen

Anrichten:

Den Hasenrücken leicht salzen und pfeffern, mit der Röstkaffeesoße übergießen und die leicht erwärmten Sommerbeeren und Rosenkohlblätter dazugeben.

Idee: Johannes King

Dessert: ***Panettoneküchlein mit Gewürzclementinen und Schokoladen-Kardamomeis von Cornelia Poletto***

Zutaten für vier Personen

Gewürzclementinen:

100 g	Zucker
400 ml	Orangensaft
1	Gewürznelke
0,5 Stange	Zimt
1	Sternanis
1	Pimentkorn
0,5 Schote	Vanille
1 TL	Speisestärke
4 cl	Orangenlikör
12	Clementinen



Panettoneküchlein:

130 g	Panettone
70 g	Kuvertüre, weiß
100 g	Butter, weich
50 g	Zucker
5	Eier
50 g	Mehl
	Puderzucker zum Bestäuben
	Zucker für die Förmchen
	Butter für die Form, zimmerwarm

Eis:

40 g	Kardamom
150 g	Eigelb
900 ml	Milch
100 ml	Sahne
150 g	Zucker
250 g	Kuvertüre, zartbitter

Zubereitung

Gewürzclementinen:

Den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren lassen. Mit Orangensaft ablöschen. Gewürznelke, Zimt, Sternanis, Pimentkorn und ausgekratztes Vanillemark mit Schote dazugeben. Alles langsam um die Hälfte einkochen lassen. Die Speisestärke mit dem Orangenlikör anrühren, in die Flüssigkeit geben und einmal mit aufkochen lassen. Die Flüssigkeit nicht weiter kochen lassen. Die Clementinen filieren und in eine Schüssel geben. Mit dem noch heißen Fond übergießen.

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Panettoneküchlein:

Die Panettone in kleine Würfel schneiden. Die Kuvertüre fein zerkleinern und im Wasserbad schmelzen lassen. Die Butter in der Küchenmaschine schaumig schlagen, nach und nach den Zucker einstreuen. Zwei Eier und drei Eigelbe hinzufügen. Die Kuvertüre langsam einlaufen lassen. Das Mehl in die Teigmasse sieben und mit den Panettonewürfeln vorsichtig unterheben. Vier Souffléförmchen (ersatzweise Muffinförmchen)

mit Butter einpinseln und mit Zucker ausstreuen. Die Panettonemasse hinein geben und im vorgeheizten Backofen 15 bis 18 Minuten backen.

Eis:

Den Kardamom in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis er knistert und duftet. Mit Milch und Sahne ablöschen. Den Zucker unterrühren und alles einmal aufkochen. Vom Herd nehmen. Kuvertüre hacken, in die Milch Sahne-Mischung rühren und schmelzen lassen. Das Eigelb in die Eismasse einmischen. Die Mischung circa 30 Minuten durchziehen lassen, durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen. In einer Eismaschine gefrieren lassen und zum Servieren mit einem Eisportionierer oder Löffel portionieren.

Zum Anrichten die Panettoneküchlein aus den Förmchen stürzen, mit Puderzucker bestäuben und auf die Teller anrichten. Die Gewürzclementinen dazu anrichten und mit einer Kugel Eis ausgarnieren.

Idee: Cornelia Poletto