



30 Jahre Kochen mit Martina und Moritz vom 07. Dezember 2017

Redaktion: Klaus Brock

Braten im Ofen

Exotische Selleriecremesuppe	1
Englisches Roastbeef mit Kartoffelgratin	3
Sachertorte mit Orangen-Confit	5

URL: <http://www1.wdr.de/fernsehen/kochen-mit-martina-und-moritz/sendungen/braten-im-ofen-100.html>

Exotische Selleriecremesuppe

Zutaten (für vier bis sechs Personen):

- 1 Zwiebel
- 100 g mehliges Kartoffeln
- 1 Stück Ingwerwurzel, ca. 2 cm lang
- 75 g Butter
- 1 EL Currypulver
- 1 Sternanis
- 1 Chilischote (oder 1 großzügige Messerspitze Cayennepfeffer)
- 1 Sellerieknolle von 400 - 500 g
- 1 l Hühnerbrühe
- Salz, Pfeffer
- Zitronensaft
- 2 altbackene Scheiben Weißbrot
- Koriandergrün
- 1 Frühlingszwiebel oder Kerbel

Zubereitung:

- Die Zwiebel, die Kartoffeln und den Ingwer schälen, beziehungsweise putzen und in kleine Würfel schneiden.
- Zwiebeln in zwei Esslöffeln heißer Butter andünsten, Kartoffeln und Ingwer dazugeben. Das Currypulver darüberstäuben und kurz mitschwitzen lassen. Sternanis und Chilischote (oder Cayenne) zufügen, schließlich auch den geschälten, gewürfelten Sellerie und sofort mit Brühe auffüllen. Salzen, pfeffern und zugedeckt etwa 20 bis 25 Minuten leise köcheln, bis alles Gemüse weich ist.



- Mit dem Pürierstab oder im Mixer fein zerkleinern (Chilischote und Sternanis vorher herausnehmen), nach Belieben zusätzlich durch ein Sieb streichen. Zurück in den Topf füllen, aufkochen, mit Zitronensaft, wenn nötig auch mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
- Das Weißbrot in halbzentimeterkleine Würfel schneiden. In zwei Esslöffeln Butter langsam rundum goldbraun braten.
- Vor dem Servieren die Suppe noch einmal erhitzen, die restliche, eiskalte Butter zufügen und mit dem Mixstab untermixen. In Suppentassen oder -tellern anrichten, mit Korianderblättern und feingeschnittenen Frühlingszwiebeln, eventuell auch mit Kerbel garnieren. Die Suppe heiß zu Tisch bringen. Die gerösteten Weißbrotwürfel getrennt dazu reichen, damit sich jeder nehmen kann. So bleiben die Croûtons knusprig.



Englisches Roastbeef mit Kartoffelgratin

Auch wenn man nur zu viert ist, sollte man unbedingt ein großes Bratenstück zubereiten. Es gelingt dann einfach besser, bleibt saftiger. Und außerdem schmeckt Roastbeef auch kalt wunderbar. Man hat so gleich für den nächsten Tag die Grundlage für ein herrliches Essen. Servieren Sie zum dünn aufgeschnittenen (elektrischer Allerschneider) kalten Fleisch knusprige Bratkartoffeln und eine Remouladensauce, mit feingehackten Gürkchen, Kapern und Kräutern.

Zutaten (für vier bis sechs Personen):

- 2 kg Rinderlende, sauber pariert (also von überflüssigen Flachsen befreit), jedoch mit seiner Fettschicht
- 1 EL Pfefferkörner
- 1 TL Pimentkörner
- 1 TL Salz
- 2 - 3 EL Olivenöl

Majoran-Kartoffel-Gratin:

- 1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 2 EL Butter
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL getrockneter Majoran
- ca. 1/4 l Sahne
- 1/4 l Milch

Zubereitung:

- Die Fettschicht vom Fleisch mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden, dabei möglichst bis auf die Sehnschicht hinabschneiden und sie durchtrennen; das verhindert, dass sie sich zusammenzieht und den Braten krümmt.
- Pfeffer und Piment im Mörser zerkleinern, das Bratenstück damit rundum fest einreiben, schließlich mit Öl einmassieren. Einwirken lassen, bis die Vorbereitungen für den Kartoffelgratin erledigt sind.
- Erst unmittelbar, bevor der Braten in den Ofen kommt, salzen. Das ist wichtig, weil sonst das Salz dem Fleisch Saft entzieht.
- Das Fleischstück auf den eingeölkten Rost des Backofens setzen.
- Für den Gratin die Kartoffeln schälen, auf dem Gemüsehobel in 3 mm starke Scheiben schneiden. In einer flachen, mit Butter ausgestrichenen Auflaufform verteilen, dabei salzen und pfeffern und mit dem zwischen den Handflächen verriebenen Majoran würzen.

Tipp: Im Sommer nimmt man natürlich frischen Majoran, jetzt im Winter muss man auf getrockneten zurückgreifen - übrigens darf dieser nicht schon jahrelang in Ihrer Küche herumstehen, dann hat er nämlich alle Würzkraft verloren!



- Die Sahne mit der Milch angießen; die Flüssigkeit sollte gerade knapp die Oberfläche erreichen (notfalls noch einen weiteren Schuss zufügen).
- Die Form auf den Boden des auf 250 bis 275 Grad vorgeheizten Backofens stellen. (Heißluft etwa 10 bis 20 Grad weniger rechnen!) Nach zehn Minuten, wenn die Sahne bereits zu kochen beginnt, das vorbereitete Roastbeef auf dem eingölten Rost auf die unterste Schiene in den Ofen schieben. Darauf achten, dass das Fleisch exakt über der Bratenform mit den Kartoffeln sitzt.
- Das Fleisch weiterhin auf stärkster Stufe etwa 10 Minuten anbraten. Den Ofen dann auf 100 Grad zurückschalten, (Heißluft 80 Grad) das Fleisch in der nunmehr nachlassenden Hitze weitere 45, höchstens 60 Minuten langsam gar ziehen lassen. Dabei tropft der Fleischsaft in den Kartoffelgratin und gibt ihm würzigen Geschmack.
- Den Braten aus dem Ofen holen, vor dem Anschneiden noch mit Alufolie zugedeckt zehn bis 15 Minuten ruhen lassen, damit sich das Fleisch entspannt und die Säfte sich verteilen können.
- Zum Servieren das Fleisch mit einem großen, scharfen Messer in nicht zu dicke Scheiben schneiden, etwa knapp einen halben Zentimeter stark, und auf einer Platte anrichten. Mit dem Kartoffelgratin zu Tisch bringen.
- Dazu schmeckt ein erfrischender Salat, zum Beispiel ein Feldsalat, der mit feingewürfelten Zwiebeln angemacht ist, oder bunt gemischt, mit Chicorée, Fenchel, Frisée und Radicchio, mit einer Senf-Vinaigrette.

Tipp: Außerdem gibt es dazu Meerrettichspäne, die ganz leicht hergestellt sind. Eine frische Meerrettichstange schälen, sie auf die Arbeitsfläche stützen und längs mit einem scharfen Messer hauchfeine Späne abschaben. Dies als letztes, unmittelbar vor dem Servieren erledigen, weil sich der Meerrettich sonst dunkel färbt und seine Würzkraft verliert.



Sachertorte mit Orangen-Confit

Zutaten (für eine Springform von 24 cm Durchmesser):

- 130 g bittere Kuvertüre
- 6 Eier
- 130 g Butter
- 120 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 130 g Mehl
- Butter und Semmelbrösel für die Form
- 150 g Aprikosenkonfitüre
- ca. 250 g dunkle Kuvertüre für die Glasur

Zubereitung:

- Die Kuvertüre in einer Schüssel im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen (5 Minuten bei 600 Watt). Die Eier sorgfältig trennen - es darf kein Eigelb ins Eiweiß gelangen, weil es sonst nicht steif wird.
- Die Butter dick und schaumig rühren, dabei Puderzucker und Vanillezucker zufügen. Nach und nach die Eigelbe einarbeiten. Erst wenn sich alles innig verbunden hat, die geschmolzene Schokolade.
- Eiweiß mit einer Prise Salz und dem Zucker so lange schlagen, bis die Masse dick und cremig ist, auf keinen Fall so lange schlagen, dass sie flockig wirkt. Behutsam unter die Eigelb-Schokoladenmasse ziehen.
- Zum Schluss das Mehl auf die Oberfläche sieben und ebenso vorsichtig wie gleichmäßig unterheben.
- Diese Teigmasse in eine mit Butter ausgestrichene, mit Bröseln ausgestreute Form geben und glatt streichen.
- Im 170 Grad heißen Ofen zunächst 10 Minuten backen, dann auf 150 Grad herunterschalten und den Kuchen weitere 55 bis 60 Minuten backen.

Tipp: Unbedingt die Garprobe machen: ein Holzstäbchen, in der Kuchenmitte bis zum Boden gestochen, muss sich an der Lippe warm anfühlen.

- Den Kuchen in der Form zunächst fünf Minuten auskühlen lassen, bevor er aus der Form gelöst und auf ein Kuchengitter gestürzt wird. Auf ein Stück Alufolie stellen, die die herabtropfende Schokolade auffängt, wenn der Kuchen damit überzogen wird.
- Zunächst jedoch mit Aprikosenkonfitüre bestreichen: sie dafür erhitzen und, wenn große Fruchtstücke sichtbar sind, durch ein Sieb streichen.

Tipp: Es gibt fertige Aprikosenglasur zu kaufen, die man nur noch erwärmen muss.

- Für die Schokoladenglasur die Kuvertüre in Stücke schneiden und vorsichtig schmelzen. In die Mitte des Kuchens gießen, mit einer Palette oder einem



breiten Messer verstreichen, bis die Oberfläche davon gleichmäßig überzogen ist. Auch rundum den Rand gleichmäßig damit bestreichen.

- Die Sachertorte endgültig abkühlen lassen. Bevor die Glasur jedoch endgültig fest wird, die Tortenstücke mit einem Messer markieren, damit später beim Anschneiden die Glasur nicht zersplittert. Zum Anschneiden in jedem Fall ein in heißem Wasser angewärmtes Messer benutzen.

Tipp: Sollte nach dem Abkühlen der Schokoladenüberzug graue Streifen zeigen, ist das nicht schlimm: Die Kuvertüre ist dann doch ein wenig zu heiß gewesen. Einfach noch einmal Kuvertüre schmelzen, diesmal darauf achten, dass sie höchsten 32 Grad erreicht - Sie können das mit den Lippen überprüfen: die geschmolzene Schokolade muss sich dort fast ein wenig kühl anfühlen. Die Torte erneut mit Schokolade überziehen.

Orangen-Confit

Zutaten (für vier bis sechs Personen):

- 100 g Zucker
- 2 EL Wasser
- 1/4 l frisch gepresster, durch ein Sieb gefilterter Orangensaft
- 4 Orangen
- 2 EL Orangenlikör (Cointreau)

Zubereitung:

- Zucker und Wasser zu einem hellen Karamell kochen. Mit dem Orangensaft ablöschen. Den Sud etwas einkochen, er soll fast schon sirupartig sein.
- Die Orangen mit einem Messer bis auf ihr Fruchtfleisch schälen, die einzelnen Filets aus ihren Kammern schneiden.
- Den Orangensirup mit Orangenlikör parfümieren; die Orangenfilets darin köcheln, bis sie vom Sirup überzogen wirken. Abkühlen lassen.

Welcher Wein zum Roastbeef?

Die Frage ist im Prinzip ganz leicht zu entscheiden, einen Fehler machen kann man gar nicht: Es passt jeder gute, kräftige Rotwein.

Zum Dessert, der Sachertorte mit Orangen-Confit, haben wir einen Champagner ausgewählt, und zwar einen Rosé, der mehr Wucht besitzt und eine leichte Bitterkeit, die wunderbar mit der Schokolade und den Orangen harmoniert. Prost!