

| Lanz kocht - Das Menü am 23. November 2012 | „Typisch deutsch“

Vorspeise: *Allgäuer Käsesuppe mit Petersilien-Mandelpesto von Andreas C. Studer*

Zutaten für vier Personen

3	Schalotten
3 EL	Butter
1 EL	Mehl
150 ml	Riesling
750 ml	Gemüsebrühe
3 EL	Mandelstifte
1 Bund	Petersilie, flachblättrig
0,5	Zitrone
6 EL	Olivenöl, extra vergine
3 Scheiben	Kastenbrot, weiß
250 g	Emmentaler
1 Schälchen	Rote Bete Sprossen
	Pfeffer aus der Mühle
	Fleur de Sel



Zubereitung

Die Schalotten schälen, fein hacken und in einem Esslöffel Butter anschwitzen. Das Mehl dazu geben und gut verrühren. Mit dem Riesling und der Gemüsebrühe ablöschen und zehn Minuten leicht einkochen lassen.

Inzwischen ein Pesto aus angerösteten Mandelstiften, gezupfter Petersilie, etwas Zitronensaft und Olivenöl machen. Mit Fleur de Sel abschmecken.

Das Brot in Würfel schneiden und langsam in der restlichen Butter goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Emmentaler reiben und in die Suppe mixen. Mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken. In Teller verteilen. Pesto darüber träufeln, mit den Rote Bete Sprossen und den Croûtons bestreuen.

Tipp:

Die Suppe kann nach Geschmack mit etwas Sahne abgerundet werden.

Idee: Andreas C. Studer

Zwischengang: *Matjes „Hausfrauen Art“ mit Speckbohnen und Bratkartoffeln von Mario Kotaska*

Zutaten für vier Personen

Matjes:

300 g	Keniabohnen
1 Bund	Bohnenkraut
1	Zwiebel
1	Apfel
1	Zitrone, unbehandelt
3 EL	Crème fraîche
4	Matjes Doppelfilets
20 Scheiben	Frühstücksspeck
1 Stange	Meerrettich, frisch
	Sonnenblumenöl
	Salz

Bratkartoffeln:

1	Zwiebel, rot
200 g	Kartoffeln, z. B. Drillinge
0,5 Bund	Schnittlauch
	Sonnenblumenöl
	Butter
	Kümmel
	Lorbeer
	Salz



Zubereitung

Matjes:

Die Keniabohnen putzen, die Enden so abschneiden, dass sie gleichmäßig lang sind. In kochendem Salzwasser mit Bohnenkraut bissfest garen, in Eiswasser abschrecken. Die Zwiebel sehr fein würfeln, den Apfel schälen, entkernen und ebenfalls fein würfeln. Die Schale der Zitrone abreiben. Mit Crème fraîche und Zitronenabrieb vermengen. Die Matjesfilets vom Schwanz befreien und mit Apfel-Zwiebel-Crème-fraîche füllen. Jeweils vier Scheiben Speck knapp überlappend zu einer Fläche auslegen, die Bohnen eng aneinanderliegend darauf auslegen und etwas von der Crème-fraîche-Masse draufgeben. Gefülltes Matjesfilet in den Speck-Bohnenmantel einrollen. Die Bohnenschicht sollte rund um das gefüllte Matjesfilet einen schönen Ring ergeben. Gegebenenfalls Bohnen ergänzen oder wegnehmen.

Die Rollen in wenig Sonnenblumenöl zuerst mit der Verschlussseite nach unten, dann rundherum vorsichtig anbraten. Auskühlen lassen und in Stücke schneiden. Mit Meerrettich garnieren.

Bratkartoffeln:

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffeln mit Kümmel, Salz und Lorbeer in der Schale kochen. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und in Sonnenblumenöl kross anbraten. Mit Butter, roten Zwiebelwürfelchen und Schnittlauch fertig braten. Übrig gebliebene Hausfrauensoße dazu servieren.

1. Hauptgang: *Schmorgurken mit gebackenen Blutwurstnuggets auf Endiviensalat von Stefan Marquard*

Zutaten für vier Personen

Schmorgurken:

1	Salatgurke
200 g	Rinderhackfleisch
2 cl	Pflanzenöl
4 cl	Weißwein
1	Lorbeerblatt
2	Tomaten
	Pfeffer aus der Mühle
	Zucker
	Salz

Blutwurstnuggets:

250 g	Blutwurst
100 g	Mehl
1	Ei
100 g	Panko
	Öl zum Ausbacken

Endiviensalat:

0,5 Kopf	Endiviensalat
	Zucker

Dressing:

1	Schalotte
4 cl	Balsamico, weiß
1 TL	Senf
4 cl	Pflanzenöl
	Blattpetersilie
	Schnittlauch
	Zucker
	Pfeffer
	Salz



Zubereitung

Schmorgurken:

Die Gurke schälen, vom Kernhaus befreien und klein schneiden, salzen und zuckern. Das Rinderhackfleisch mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen in Pflanzenöl scharf anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und einkochen. Die gewürzten Gurken, das Lorbeerblatt und die klein geschnittenen Tomaten dazugeben und sämig kochen.

Blutwurstnuggets:

Die Blutwurst in Nuggets schneiden und klassisch mit Mehl, Ei und Panko panieren und in Öl goldgelb ausbacken.

Endiviensalat:



Den Endiviensalat in feine Streifen schneiden und für circa zehn Minuten mit etwas Zucker in warmes Wasser geben.

Dressing:

Die Schalotte schälen und sehr fein würfeln. Balsamico, Senf, Pflanzenöl, Schalottenwürfel, Blattpetersilie und Schnittlauch mit Salz, Zucker und Pfeffer verrühren und den Salat damit marinieren.

Idee: Stefan Marquard

2. Hauptgang: Pochierter Schellfisch mit Bratkartoffeln und Senfsoße von Steffen Henssler

Zutaten für vier Personen

Schellfisch:

600 g Schellfischfilet
 200 ml Weißwein
 Butter
 Pfeffer aus der Mühle
 Salz

Senfsoße:

3 Frühlingszwiebeln
 2 EL Butter
 1 EL Mehl
 300 ml Milch
 400 g Sahne
 10 TL Wasabipulver
 2 EL Senf, körnig
 0,5 Zitrone
 Pfeffer aus der Mühle
 Salz

Bratkartoffeln:

3 Frühlingszwiebeln
 400 g Pellkartoffeln
 100 g Speck, durchwachsen
 1 EL Butterschmalz
 1 Bund Koriandergrün
 Salz

Spinat:

200 g Blattspinat, jung
 1 EL Butterschmalz
 Pfeffer aus der Mühle
 Salz



Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Schellfisch:

Den Fisch mit Pfeffer und Salz würzen. Auf ein gebuttertes Backblech legen, den Weißwein dazu geben und circa 15 bis 20 Minuten im vorgeheizten Backofen garen.

Senfsoße:

Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in halbe Ringe schneiden. Butter in einem Topf schmelzen. Die Frühlingszwiebeln darin zwei Minuten andünsten. Mehl darüber stäuben und kurz mitdünsten. Milch und Sahne unter Rühren zugießen. Alles aufkochen und unter Rühren zehn Minuten köcheln. Mit Wasabipulver, Senf, Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Die Soße mit dem Stabmixer fein pürieren.

Bratkartoffeln:

Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in halbe Ringe schneiden. Die Kartoffeln in der Schale kochen, pellen und in fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden. Den Speck in feine Würfel schneiden und in einer großen Pfanne ohne Fett knusprig braten. Herausnehmen und einen Esslöffel Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Die Kartoffelscheiben darin goldbraun braten, etwas salzen. Die Frühlingszwiebeln dazugeben, drei Minuten mitbraten. Den Speck wieder dazugeben, umrühren. Den Koriander waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Bratkartoffeln aus der Pfanne nehmen, mit dem Koriander vermengen und warm halten.

Spinat:

Den Spinat waschen und trocken schleudern. In der Pfanne einen Esslöffel Butterschmalz erhitzen. Den Spinat dazu geben und unter Rühren zerfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Pfanne nehmen und warm halten.

Den Spinat und die Bratkartoffeln auf Tellern verteilen. Den Schellfisch auf den Spinat legen, mit der Soße begießen und sofort servieren.

Idee: Steffen Henssler

Dessert: **Schwarzwälder Kirschtörtchen von Alfons Schuhbeck**

Zutaten für vier Personen

Schokoladenbiskuit:

80 g	Zartbitterschokolade
20 g	Kakaopulver
5	Eier
110 g	Zucker
100 g	Marzipanrohmasse
	Salz

Kirschen:

500 g	Sauerkirschen, aus dem Glas
1 TL	Puderzucker
180 ml	Rotwein
70 ml	Portwein
1 EL	Speisestärke
3 EL	Zucker
1 Splitter	Zimtrinde, klein
1	Gewürznelke
0,5	Orange, unbehandelt
1 TL	Honig

Kirschsahne:

500 g	Sahne
50 g	Puderzucker
2 Blatt	Gelatine
50 ml	Kirschwasser

Pistazien-Eis:

2 Schoten	Vanille
500 ml	Milch
500 g	Sahne
200 g	Zucker
10	Eier
250 g	Pistazienpaste
1 EL	Rum
1 – 2 EL	Orangenlikör
	Salz

Anrichten:

Schokoladenröllchen
Mandelblättchen, geröstet
Rahmjoghurt



Zubereitung

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen.

Schokoladenbiskuit:

Die Schokolade mit dem Kakaopulver in einem Topf bei milder Hitze schmelzen lassen, dabei nicht über 50 Grad erhitzen. Die Eier trennen und die Eiweiße mit einer Prise Salz zu einem cremigen Schnee schlagen, dabei den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Die Marzipanrohmasse auf der Küchenreibe grob raspeln und mit den Eigelben schaumig rühren.

Den Eischnee unter die Marzipan-Eigelb-Masse ziehen und die geschmolzene Schokolade vorsichtig unterrühren. Den Schokoladenbiskuitteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten backen.

Kirschen:

Die Sauerkirschen in ein Sieb abgießen, dabei den Saft auffangen. Von dem Kirschsafte ein Viertel Liter abmessen. Den Puderzucker in einem Topf bei milder Hitze hell karamellisieren. Mit dem Rotwein und dem Portwein ablöschen und auf die Hälfte einköcheln lassen. Die Speisestärke mit etwas Kirschsafte glatt rühren. Den restlichen Kirschsafte, den Zucker, die Zimtrinde, die Gewürznelke, einen Streifen Orangenschale und den Honig hinzufügen und einmal aufkochen lassen. Die glatt gerührte Speisestärke hineinrühren und alles weitere zwei Minuten köcheln lassen.

Die Mischung durch ein Sieb gießen, die Kirschen in den Sud geben und mit Honig abschmecken. Die Kirschen auf Zimmertemperatur abkühlen lassen (man kann sie etwa drei Tage aufbewahren).

Kirschsahne:

Die Sahne mit dem Puderzucker cremig aufschlagen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einem Topf das Kirschwasser erwärmen. Die Gelatine gut ausdrücken, darin auflösen und auskühlen lassen. Die geschlagene Sahne nach und nach vorsichtig unterrühren. Die Kirschsahne in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen.

Aus dem Teig mit einem Ring (acht Zentimeter Durchmesser) zwölf Kreise ausstechen. Je einen Teigkreis als Boden in einen Ring legen. Einen zwei Zentimeter hohen Sahnering am inneren Rand aufspritzen. Die Mitte mit Kirschen auffüllen und einen zweiten Boden drauflegen. Nochmals einen Sahnering aufspritzen und mit Kirschen füllen. Die Törtchen mit Sahne, Kirschen und nach Belieben mit Schokoladenspänen garnieren. Bis zum Servieren kühl stellen.

Pistazien-Eis:

Die Vanilleschoten längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Milch, die Sahne, das Vanillemark und die -schote sowie die Hälfte des Zuckers in einem Topf aufkochen lassen.

Sechs Eigelbe, vier Eier und den restlichen Zucker mit einer Prise Salz in einem runden Schlagkessel aus Edelstahl mit dem Schneebesen hell-schaumig aufschlagen. Nach und nach die kochende, heiße Vanillemilch unter Rühren hinzufügen. Die Vanillemilch fünf bis zehn Minuten im heißen Wasserbad erhitzen, dabei mit einem flexiblen Teigschaber ruhig, aber beständig von der Schüsselwand wegrühren. Die Vanillemilch höchstens auf 75 bis 78 Grad erhitzen, bis die Flüssigkeit anfängt leicht zu binden.

Die Vanillecreme sofort durch ein Sieb gießen. Die Pistazienpaste hinein rühren, abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Mit etwas Rum und Orangenlikör abschmecken. Die Vanillecreme in der Eismaschine zu einem cremigen Eis gefrieren lassen. Das Eis in einem gefrierfesten, eisgekühlten Behälter füllen, mit Backpapier direkt bedecken und bis zum Servieren in das Tiefkühlfach stellen. Möglichst frisch verzehren.

Anrichten:

Mit der Kirschsoße einen Spiegel auf Tellern verteilen, mit Rahmjoghurt Punkte darauf setzen und mit Hilfe eines Schaschlikspießes die Punkte verziehen. Die Törtchen darauf setzen und mit Schokoladenröllchen und den Mandelblättern verzieren.