



## Menü von Irmgard von Canal

### Geräucherter Aal, Kalbsfilet und Schokoladenkuchen

#### Vorspeise: Roter Linsensalat mit frisch geräuchertem Aal



#### **Roter Linsensalat**

##### **Zutaten:**

200 g rote Linsen  
3 EL weißer Weinessig  
3 EL Apfelsaft  
6 EL Öl  
3 TL frisch geriebener Meerrettich (alternativ Meerrettich aus dem Glas)  
Frühlingszwiebeln  
½ roter Apfel  
Pfeffer, Salz  
1 Prise Zucker Zitrone

##### **Zubereitung:**

Die Linsen garen und dann in einem Sieb mit kaltem Wasser abschrecken, damit die Farbe erhalten bleibt.  
Den Essig, den Apfelsaft, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker vermischen.  
Den Apfel mit Schale in kleine Würfel schneiden. Die Schnittflächen bzw. das Messer mit Zitrone bestreichen, damit der Apfel nicht braun wird. Die Apfelwürfelchen zur Essigmischung hinzufügen und verrühren.  
Den geriebenen Meerrettich und dann das Öl einrühren.  
Die Frühlingszwiebeln dünn schneiden und dann mit den erkalteten Linsen und dem Dressing vermischen.

#### **Für den Aal**

##### **Zutaten:**

1 frisch geräucherter Aal (ausreichend für 6-8 Personen)

##### **Zubereitung:**

Den Aal in gleichgroße Stücke schneiden, häuten und von Gräten lösen.

## Hauptgang: Pochiertes Kalbsfilet mit dunkler Sauce, Julienne-Gemüse und Kartoffelklößchen



### ***Pochiertes Kalbsfilet***

#### **Zutaten:**

100 g Kalbsfilet pro Person (für den größeren Hunger 2 Medallions pro Person)  
2 l Kalbsfond  
1 Fl. trockenen Riesling (bei größeren Mengen die Flüssigkeit entsprechend erhöhen)

#### **Zubereitung:**

Den Kalbsfond und den Wein in einem Topf auf 65 Grad erwärmen und dann die Kalbsmedallions hinzufügen.

Wenn das Fleisch die Kerntemperatur von 55 Grad erreicht hat, herausholen und auf Küchenpapier legen, damit die Flüssigkeit aufgefangen wird. Anschließend die Medallions von beiden Seiten in einer Pfanne scharf anbraten, um Farbe und Röstaromen zu erhalten.

Das Fleisch mit Alufolie abdecken und für 5 Minuten bei 60 Grad im Backofen ruhen lassen.

Die Kalbsmedallion aufscheiden und auf dem Teller, mit der Schnittfläche nach oben, auf dem Saucenspiegel anrichten, damit die rosa gebliebene Innenseite zu sehen ist.

### ***Dunkle Sauce***

#### **Zutaten:**

200 g Zwiebeln	evtl. etwas Salz
200 g Möhren	400 ml Madeira
200 g Sellerie	300 ml Portwein
100 g Porree	150 ml Cognac
10 g Butterschmalz	1 Fl. Rotwein
4 EL Tomatenmark	1 TL Johannisbeergelee

#### **Zubereitung:**

Die Zwiebeln, Möhren und Sellerie würfeln, und den weißen Teil des Porrees in „Taler“ schneiden.

Madeira, Portwein und Cognac abmessen und zusammengießen.3. Möhren und Sellerie, etwas später die Zwiebeln und zuletzt den Porree in wenig Butterschmalz gut anrösten. Das Tomatenmark dazugeben und nur kurz mitrösten, damit keine Bitternoten entstehen. Ablöschen mit dem Madeira-Portwein-Cognac-Gemisch und fast vollständig einkochen lassen. Mit Rotwein auffüllen und wieder fast einkochen lassen. Mit Kalbsfond auffüllen und bis auf ca. 500 ml einkochen.4. Durch ein feines Sieb gießen und falls erforderlich entfetten.5. Sauce nochmals aufkochen, Johannisbeergelee einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit eiskalter Butter oder Mehlbutter die Sauce bis zur gewünschten Konsistenz aufschlagen.

## ***Juilenne-Gemüse***

### **Zutaten:**

500 g Gemüse für 6 Personen (z.B. Möhren, Kohlrabi und Zuckerschoten)  
Salz, Pfeffer und Zucker

### **Zubereitung:**

Das Gemüse in sehr feine Streifen schneiden. Jede Gemüseart einzeln bissfest blanchieren und die Zuckerschoten kurz in Eiswasser abschrecken, damit die Farbe erhalten bleibt. Vor dem Anrichten in einer Pfanne abschmecken und erwärmen.

## ***Kartoffelklößchen***

### **Zutaten (für 10-12 Personen):**

1200 g mehligkochende Kartoffeln  
60 g Kartoffelstärke für den Teig  
20 g Kartoffelstärke für die Hände  
60 g geschmolzene Butter  
3 Eigelb  
Salz, Muskat

### **Zubereitung:**

Die Kartoffeln in der Schale garen, pellen und in eine Arbeitsschale legen, um sie im vorgeheizten Ofen bei 150 °C (Umluft 110 °C) 2-3 Minuten abzdämpfen.  
Die völlig trockenen Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und das durchgepresste Kartoffelpüree noch einmal durchpressen.  
Mit einem Spatel wird jetzt Eigelb in das pulvertrockene Kartoffelpüree gearbeitet, um den Teig besser zu binden. Dann 60 g Kartoffelstärke in den Kloßteig geben und unterarbeiten.  
Lauwarme, flüssige Butter unter den Teig kneten. Teig mit Salz und Muskat würzen. Der Teig muss immer wieder glatt sein, bevor neue Zutaten hineinkommen. Wenn der Teig weich und glatt ist, Klöße je nach Wunschgröße formen und als Kugel rollen.  
Die Klöße in kochendes Salzwasser geben und bei 80 °C 10 bis 15 Minuten sieden bis die Klöße schwimmen.

## Dessert: Halbgebackener Schokoladenkuchen mit Riesling-Zabaione



### ***Halbgebackener Schokoladenkuchen***

#### **Zutaten:**

200 g Edelbitterschokolade	60 g Kakaopulver
200 g Butter	1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
2 Eier	4 Eiweiß
6 Eigelb	1 Prise Salz
150 g Zucker	50 g Zucker für den Eischnee
200 g gemahlene geschälte Mandeln	

#### **Zubereitung:**

Den Boden einer Springform von 24 cm Durchmesser mit Backpapier belegen und den Rand aufsetzen. Das Backpapier und den Rand der Form buttern. Kühl stellen. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Die Schokolade zerbröckeln und in eine Schüssel geben. Die Butter in Flocken dazuschneiden. Im heißen Wasserbad schmelzen. Glattrühren und etwas abkühlen lassen.

Zwei ganze Eier, sechs Eigelb und 150g Zucker zu einer hellen dicklichen Creme aufschlagen. Die Mandeln und das Kakaopulver darunterziehen. Dann die Schokoladencreme und den Vanillezucker daruntermischen.

Das Eiweiß von vier Eiern mit 1 Prise Salz steif schlagen. Dann löffelweise 50 g Zucker beifügen und solange weiterschlagen, bis eine kompakte feinporige Masse entstanden ist. Sorgfältig mit dem Schneebesen unter die Schokoladenmasse mischen. In die vorbereitete Form füllen.

Den Schokoladenkuchen im 160 Grad heißen Ofen auf der zweiten Schiene von unten etwa 30 Minuten backen; er soll innen noch fast roh sein, ähnlich eines Pralineés. In der Form abkühlen lassen.

Vor dem Servieren den Kuchen nach Belieben mit Kakaopulver oder Puderzucker bestäuben.

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten

**Backzeit:** ca. 30 Minuten

### ***Riesling-Zabaione***

#### **Zutaten:**

6 Eigelb	1 Prise Salz
50 g Zucker	1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
½ Tl Speisestärke	3/8 l fruchtsüßer Riesling

**Zubereitung:** Eigelb und Zucker, Speisestärke, Salz und Bourbon-Vanillezucker mit dem Mixer schaumig schlagen. Die Creme muss ganz weiß sein, dann hat sich der Zucker gelöst. (ca. 10 Minuten )

Nach und nach den Wein dazugießen und die Creme im heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen, dabei darf sie nicht kochen. Das Gefäß direkt ins kalte Wasser setzen und die Creme kurz weiter schlagen.

Noch warm servieren.