

| Lanz kocht - Das Menü am 10. Februar 2012 | „Alles aus einem Topf“

Vorspeise: *Borschtsch mit gedörrten Sauerkirschen und confierter Ente von Kolja Kleeberg*

Zutaten für vier Personen

4	Rote Bete, mittelgroß (Vakuumbbeutel, vorgegart)
2	Karotten
2	Kartoffeln, fest kochend
1	Zwiebel
1	Apfel
0,25 Kopf	Weißkohl, wahlweise Spitzkohl
0,5 TL	Kümmel
500 g	Confit de Canard
1 TL	Zucker, braun
750 ml	Entenbrühe, kräftig
150 ml	Rote Bete Saft
50 g	Sauerkirschen, gedörrt
2 EL	Rotweinessig
4 EL	Schmand
1 Bund	Estragon
	Dill
	Pfeffer aus der Mühle
	Salz



Zubereitung

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Rote Bete, Karotten, Kartoffeln, Zwiebel und Apfel schälen und in feine Würfel schneiden. Vom Kohl die Blattrippen entfernen und in grobe Stücke zupfen.

Das Confit in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen knusprig ausbacken. Karotten- und Kartoffelwürfel im Topf mit etwas Entenfett und braunem Zucker anschwitzen. Leicht karamellisieren lassen und den gezupften Kohl zufügen. Brühe und Rote Bete Saft auffüllen und leise köcheln lassen. Die Rote Bete und Sauerkirschen zugeben, mit Rotweinessig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Entenfleisch zupfen und in die Suppe geben. Schmand mit gehacktem Dill und fein geschnittenem Estragon vermengen. Mit Salz, weißem Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Den Borschtsch in tiefe Teller füllen und mit einer Nocke Schmand toppen.

Idee: Kolja Kleeberg

**Zwischengang: Süß-saures Pilzgulasch mit kleinen „Baumwollnen“-Klößen
von Alexander Herrmann**

Zutaten für vier Personen

Gulasch:

3	Schalotten
1 Zehe	Knoblauch
60 g	Speckscheiben
1 TL	Butterschmalz
1 TL	Zucker, braun
3 cl	Rotweinessig
600 ml	Rinderbrühe
0,5	Orange, unbehandelt
0,5	Zitrone, unbehandelt
6 cl	Aceto Balsamico, alt
1 TL	Kümmel, gemahlen
1 TL	Paprikapulver
0,5 TL	Cayennepfeffer
200 g	Champignons
200 g	Egerlinge
0,25 Bund	Blattpetersilie
	Weizenstärke
	Pfeffer aus der Mühle
	Salz



Klöße:

300 g	Kartoffeln, gekocht (Am besten vom Vortag!)
2 TL	Weizenstärke
2 EL	Mehl
	Salz

Anrichten:

1 Schuss	Essig
	Pfeffer aus der Mühle
	Zucker
	Salz

Zubereitung

Gulasch:

Die Schalotten schälen und in feine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehe hacken und den Speck in feine Würfel schneiden. Alles zusammen mit Butterschmalz in einem großen Topf etwas anschwitzen. Nun braunen Zucker darüber streuen. Diesen kurz karamellisieren lassen, mit normalem Rotweinessig ablöschen und mit der Brühe auffüllen. Einmal aufkochen lassen.

Die Schale der Orange und Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Etwas Aceto Balsamico sowie gemahlenem Kümmel, Salz, Pfeffer, Orangen- und Zitronenabrieb sowie deren Saft, Paprikapulver und Cayennepfeffer mit in den Topf geben und beiseite ziehen.

Die Pilze putzen, vierteln und in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett langsam braten. Petersilie abzupfen und fein hacken. Nun Pilze und Petersilie in den Fond geben, einmal aufkochen lassen und circa zehn Minuten ziehen lassen. Kurz vor dem Anrichten mit etwas angerührter Weizenstärke ganz leicht sämig abbinden.

Klöße:

Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und nun mit Stärke, Mehl sowie einer Prise Salz zu einem festen Teig verarbeiten. Kleine Knödel (Durchmesser zwei bis drei Zentimeter) abrollen und in einen Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser geben. Diese circa fünf bis sechs Minuten ziehen lassen und anschließend vorsichtig aus dem Topf heben.

Anrichten:

Die Knödel zu dem Pilzgulasch geben. Erneut einmal aufkochen. Gegebenenfalls mit Salz, Pfeffer sowie Essig oder Zucker abschmecken und servieren.

Idee: Alexander Herrmann

1. Hauptgang: *Minestrone di pollo von Cornelia Poletto*

Zutaten für vier Personen

Basilikumpesto:

1 Bund	Basilikum
4 Zweige	Minze
1 EL	Pinienkerne, geröstet
1 EL	Parmesan, gerieben
200 ml	Olivenöl, bestes
	Meersalz, fein
	Pfeffer aus der Mühle



Minestrone:

1 Bund	Suppengrün
1	Gemüsezwiebel
1	Freilandhähnchen, ca. 1 kg
100 ml	Weißwein
2 – 3 l	Geflügelbrühe
2	Lorbeerblätter
2 Zweige	Thymian
2 Zweige	Petersilie
10	Pfefferkörner
1	Nelke
3	Pimentkörner
1 Bund	Spargel, grün
6 Stangen	Staudensellerie
100 g	Erbsen, gepahlt
100 g	Saubohnen, gepahlt
4	Bundmöhren
1	Spitzkohl, klein
200 g	Suppennudeln, klein
	Fleur de Sel

Zubereitung

Basilikumpesto:

Die Blätter von den Stielen zupfen und alle Zutaten, bis auf den Parmesan im Mörser oder Mixer pürieren. Den geriebenen Parmesan unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Minestrone:

Das Suppengrün waschen und putzen. Die Gemüsezwiebel halbieren und mit den Schnittflächen in einer Pfanne ohne Öl dunkel bräunen. Das Freilandhähnchen waschen. Den Weißwein mit der Geflügelbrühe, dem Suppengemüse, der Zwiebel, den Lorbeerblättern, den Thymian- und Petersilienzweigen, den Pfefferkörnern, der Nelke und den Pimentkörnern in einen Topf geben, aufkochen und leicht salzen.

Das Hähnchen hinein geben und auf kleiner Temperatur, kurz unter Siedepunkt, circa 45 bis 60 Minuten gar ziehen lassen. In der Zwischenzeit beim grünen Spargel nur die Enden abschneiden. Den Staudensellerie schälen und Fäden ziehen. In schräge Stücke von circa drei Zentimeter Länge schneiden. Die Erbsen und Saubohnen blanchieren, in Eiswasser abschrecken und von den Saubohnen die dünne Haut entfernen. Die Bundmöhren schälen. Den Spitzkohl putzen und in Streifen schneiden. Die restlichen Gemüse in Salzwasser bissfest kochen und in Eiswasser abschrecken.

Das fertige Hähnchen aus der Brühe heben und tranchieren. Die Hühnerbrühe durch ein Spitzsieb passieren und in den Topf zurückgeben. Eventuell mit Fleur de Sel abschmecken. Die Nudeln in kochendem Salzwasser „al dente“ garen, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Das blanchierte Gemüse und circa vier Esslöffel Pasta zurück in die Brühe geben, erhitzen und in vorgewärmten Tellern anrichten. Die Hähnchenbrust in Scheiben aufschneiden und darauf setzen. Mit Basilikumpesto servieren.

Tipp:

Aus den Hühnerkeulen und den restlichen Nudeln lässt sich am nächsten Tag ein wunderbarer Nudelsalat herstellen. Dafür das Hähnchenfleisch vom Knochen zupfen und in Streifen schneiden. Die restliche Pasta mit Pesto abschmecken, das Keulenfleisch dazugeben und mit ein paar Streifen Parmaschinken, Rucola und Kirschtomaten abrunden. Mit mildem Weinessig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Idee: Cornelia Poletto

2. Hauptgang: Rind, japanische Art von Steffen Henssler

Zutaten für vier Personen

1 kg	Geflügelklein
2 cm	Ingwerwurzel, 10 g
1 Zehe	Knoblauch
1 TL	Pfefferkörner, schwarz
120 g	Möhren
80 g	Zwiebeln
60 g	Shiitakepilze, frisch
120 g	Zuckerschoten
1 Stange	Staudensellerie
2	Rumpsteaks, à 220 g
2 EL	Sesamsamen, hell
1 EL	Sesamsamen, schwarz
	Sojasoße
	Sesamöl, dunkel
	Salz
	Pfeffer
	Zucker



Zubereitung

Das Geflügelklein mit Ingwer, Knoblauch, Pfefferkörnern, etwas Sojasoße und zwei Liter Wasser in einen Topf füllen, salzen und aufkochen. Zwei Stunden sieden. Die Möhren waschen, schälen, längs halbieren und in fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schalen und in Spalten schneiden. Die Shiitakepilze putzen und vierteln. Die Zuckerschoten waschen und halbieren. Den Staudensellerie waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Rumpsteaks quer in dünne Scheiben schneiden. Die Sesamsamen in einer Pfanne rösten.

Den Geflügelsud durch ein Sieb in einen Topf gießen. Erhitzen und mit Sesamöl, einer Prise Zucker und Pfeffer würzen. Die Möhren und den Sellerie in der Brühe zehn Minuten garen. Die Zuckerschoten, Zwiebeln und die Pilze zugeben und fünf Minuten garen.

Die rohen Fleischscheiben portionsweise bei Tisch in der heißen Brühe garen und mit Sesamsamen bestreuen. Die Brühe am Schluss trinken.

Idee: Steffen Henssler

Dessert: *Juwelen-Milchreis von Alfons Schuhbeck*

Zutaten für vier Personen

Milchreis:

500 g	Milchreis
1 l	Milch
250 ml	Kokosmilch
0,5 Schote	Vanille
1	Zimtrinde
5	Kardamomkapseln
10	Safranfäden
0,5	Zitrone, unbehandelt
0,5	Orange, unbehandelt
50 g	Zucker
1 TL	Rum
100 g	Sahne, geschlagen
	Salz



Anrichten:

1 – 2 EL	Granatapfelkerne
1 EL	Pistazien
1 EL	Mandelblättchen, gebräunt
1 EL	Mangowürfel
1 EL	Papayawürfel

Zubereitung

Milchreis:

Den Reis waschen, abtropfen lassen, mit Milch, Kokosmilch, Vanille und einer Prise Salz in einem Topf langsam aufkochen lassen. Unter häufigem Rühren gut 25 bis 30 Minuten mehr ziehen als köcheln lassen. Nach 20 Minuten die Zimtrinde mit Kardamom und den Safranfäden dazu geben. Einen Teelöffel Schale der Zitrone und etwa eine Messerspitze Schale der Orange abreiben. Am Ende der Garzeit vom Herd nehmen, den Zucker mit dem Zitronenabrieb, Orangenabrieb und Rum hinein rühren und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Zimt und Vanille mit dem Kardamom entfernen. Zum Schluss die Sahne unterziehen.

Anrichten:

Den Milchreis in Dessertschalen füllen und mit Granatapfelkernen, Pistazien, Mandelblättchen und Fruchtwürfelchen garnieren.

Tipp:

Nach Belieben kann der Reis noch mit einigen kleinen Flöckchen Blattgold garniert werden. Zucker wird dem Reis erst am Ende der Zubereitung hinzugefügt, dadurch wird der Reis schneller weich.

Idee: Alfons Schuhbeck