

| Lanz kocht - Das Menü am 25. September 2009 | „Alles Tolle aus der Knolle“

Vorspeise: Sellerie-Suppe mit Bratwürstel von Alfons Schuhbeck

Zutaten für vier Personen

Sellerie-Suppe:

1,5 Knollen	Sellerie, ca. 450 g
800 ml	Gemüsebrühe
200 g	Sahne
30 g	Butter, kalt
1 – 2 EL	Butter, braun
1 Zehe	Knoblauch
1 Scheibe	Ingwer
0,5	Orange, unbehandelt
	Salz
	Chili, mild (gemahlen)

Bratwürstel:

8	Rostbratwürstchen, Nürnberger
1 EL	Öl

Sellerie-Croûtons:

0,5 Knolle	Sellerie
	Frittierfett
	Chilisalz



Zubereitung

Sellerie-Suppe:

Etwas Schale der Orange abreiben. Den Sellerie putzen, halbieren, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Den Sellerie in der Brühe knapp unter dem Siedepunkt etwa 15 Minuten mehr ziehen als köcheln lassen, bis er weich ist. Die Sahne zur Suppe geben und mit Butter und brauner Butter pürieren. Knoblauch in Scheiben schneiden und mit Ingwer hinein rühren, einige Minuten ziehen lassen, mit etwas Orangenabrieb, Salz und Chili abschmecken und durch ein nicht zu feines Sieb passieren.

Bratwürstel:

Die Bratwürstel in einer Pfanne im Öl bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Croûtons:

Den Sellerie putzen, in dünne Scheiben hobeln und in etwas Fett knusprig frittieren. Auch Küchenpapier abtropfen lassen und mit etwas Chilisalz würzen.

Die Suppe mit einem Stabmixer aufschäumen, je zwei Bratwürstel hinein geben und mit den Croûtons garnieren.

**Zwischengang: Kartoffelpizzette mit Pancetta
von Cornelia Poletto**

Zutaten für vier Personen

Teig:

30 g	Hefe, frisch
300 ml	Wasser
500 g	Mehl
1 TL	Salz

Belag:

6	Kartoffeln, klein und fest kochend, à 50 g
3 EL	Olivenöl
1 EL	Rosmarinnadeln
4 Zehen	Knoblauch
8 Scheiben	Pancetta
	Fleur de Sel
	Pfeffer aus der Mühle, schwarz



Zubereitung

Teig:

Die Hefe zerbröckeln und mit 200 Milliliter lauwarmen Wasser und 100 Gramm Mehl verrühren. Zugedeckt circa 30 Minuten gehen lassen. Restliche 400 Milliliter Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Hefemischung zufügen und mit den Knethaken kurz verkneten, dabei das restliche Wasser einarbeiten.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit bemehlten Händen circa zehn Minuten kräftig durchkneten, bis er schön glatt und geschmeidig ist und nicht mehr klebt. Dabei ab und zu auf die Arbeitsfläche aufschlagen. Den Teig vierteln, die Portionen mit etwas Mehl bestäuben und locker mit Klarsichtfolie zugedeckt circa eineinhalb Stunden gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

Den Backofen auf 225 Grad vorheizen.

Belag:

Kartoffeln schälen und in zwei bis drei Millimeter dünne Scheiben schneiden. Mit Öl und Rosmarin mischen. Leicht salzen und pfeffern. Circa eine Stunde marinieren.

Backblech mit Öl bepinseln. Die Teigportionen vierteln, jede Portion zu einem runden Fladen von circa zehn Zentimeter Durchmesser drücken und jeweils acht kleine Pizzen (Pizzette) auf das Blech legen. Kartoffelscheiben darauf verteilen, salzen und pfeffern. Auf der mittleren Schiene circa zwölf Minuten backen. Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden und nach der Hälfte der Garzeit über die Pizetten geben. Nach Wunsch zum Schluss mit etwas Olivenöl beträufeln und mit den Pancettascheiben belegen.

**1. Hauptgang: Sieglinde auf drei Arten serviert
von Nelson Müller**

Zutaten für vier Personen

Kartoffelpüree:

300 g Kartoffeln, mehlig kochend
50 – 100 ml Sahne
50 - 100 ml Milch
Butter
Salz
Muskat

Kartoffelchartreuse:

3 – 4 Kartoffeln, Sieglinde
3 Jakobsmuscheln
Blattspinat
Metallringe, 5 – 6 cm Durchmesser



Kartoffelsuppe mit Büsumer Krabben:

1 Mohrrübe, frisch
1 Sellerie, frisch
300 g Kartoffeln, Sieglinde
2 EL Butter
750 ml Gemüsebrühe
250 ml Sahne
1 EL Senf
2 EL Weißwein
1 Bund Schnittlauch
125 g Krabben
Salz
Pfeffer
Zucker

Gefüllte Kartoffeln mit Kaviar:

12 Kartoffeln, Sieglinde, à 25 g
50 g Kaviar
1 Ei
1 Schälchen Paniermehl, fein
3 Zweige Thymian, frisch
2 Lorbeerblätter
1 Zehe Knoblauch
Salz
Kümmel
Rosmarin

Zubereitung

Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln schälen, kochen und durch eine Presse drücken. Mit der heißen Sahne, Milch und Butter vermischen. Mit Salz und Muskat würzen.

Kartoffelchartreuse:

Die Kartoffeln in circa fünf Zentimeter lange Balken schneiden. Die Hälfte der Balken goldgelb frittieren, die andere Hälfte gar kochen. Die Ringe von der Innenseite mit Backpapier auskleiden und anschließend die Kartoffeln abwechselnd

senkrecht in die Ringe schichten. Zum servieren das Püree hineinspritzen. Den geputzten Spinat anschwitzen, abschmecken und auf das Püree geben. Die Jakobsmuscheln der Länge nach halbieren, grillen und auf den Spinat legen.

Kartoffelsuppe mit Büsumer Krabben:

Möhre, Sellerie und Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Butter in einem Topf auf großer Flamme erhitzen und die Gemüsewürfel darin andünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen, bei mittlerer Flamme circa 20 Minuten köcheln lassen und pürieren. Sahne angießen, einmal aufkochen und Suppe mit Senf, Weißwein, Salz und einer Prise Zucker würzen. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Krabben zum Schluss in der Suppe erwärmen und die Suppe mit Schnittlauchröllchen sowie nach Wunsch mit einer Senfsahne servieren.

Gefüllte Kartoffeln mit Kaviar:

Die Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser mit Thymian, Lorbeerblättern, einer Prise Kümmel, Rosmarin und Knoblauch so kochen, dass sie noch fest sind. Die Kartoffeln so schälen, dass sie die Form eines länglichen Eis erhalten. Der Länge nach halbieren und in die länglichen Kartoffelhälften mit einem kleinen Teelöffel (oder mit der Spitze eines Messers) ein kleines Loch aushöhlen. Diese Löcher mit einem Streichmesser vollständig mit gut gekühltem Kaviar füllen. Das Ei trennen. Die Schnittseiten der Kartoffeln mit Eigelb bepinseln und die Kartoffeln wieder schließen. Darauf achten, dass die Ränder schön übereinander liegen.

Die Kartoffeln im Eiweiß und dann im Paniermehl rollen. Etwa zehn Minuten in den Kühlschrank stellen und dann erneut in Paniermehl rollen, damit sich eine gut haltbare Kruste bildet. Ein letztes Mal 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Die Friteuse auf 180 Grad vorheizen. Die panierten Kartoffeln drei bis vier Minuten frittieren, bis sie goldgelb werden. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

2. Hauptgang: Verkohlte Sardine mit gebratener Rote Beete von Hans Haas

Zutaten für vier Personen

Sardine:

10 Sardinen, ohne Gräten
Salz

Tempurateig:

150 g Tempuramehl
20 g Öl
200 ml Wasser, eiskalt
1 Pck. Sepiatinte
1 Schuss Weißwein
Salz
Cayennepfeffer

Füllung:

2 – 3 Kartoffeln
1 EL Meerrettich, aus dem Glas
1 EL Frühlingszwiebeln
Salz
Cayennepfeffer
Zitronensaft
Mehl
Frittierfett

Gebratene Rote Beete:

400 Rote Beete
100 ml Öl
80 ml Weißweinessig
0,5 TL Kümmel
0,5 TL Butter
250 ml Rinderbrühe, wahlweise Geflügelfond
Salz
Pfeffer



Zubereitung

Sardine:

Die Sardinen schuppen, waschen und trocken tupfen. Mit Salz abschmecken.

Tempurateig:

Das Tempuramehl mit Öl, kaltem Wasser, Sepiatinte und Weißwein glatt rühren. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Anschließend gut kühl stellen.

Füllung:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Durch eine Presse drücken und mit Meerrettich, Salz, Cayennepfeffer, Zitronensaft und den Frühlingszwiebeln vermengen. Die Masse auf die Mitte der Sardinen streichen und zusammenklappen. Leicht mehlieren und durch den fertig gerührten Tempurateig ziehen. Im Fett auf 180 Grad backen.

Gebratene Rote Beete:

Öl in einem Topf mit der geschälten und in feine Scheiben geschnittene Rote Beete geben und langsam anbraten, damit sie schön weich wird. Mit Weißweinessig ablöschen und reduzieren lassen. Den Kümmel mit der Butter vermischen und zur Roten Beete geben. Brühe hinzufügen und langsam köcheln lassen bis die Rote Beete weich ist, aber trotzdem noch knackig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dessert: Zwetschgenknödel mit Vanillesabayon und weißem Zimteis von Johann Lafer

Zutaten für vier Personen

Zimteis:

1 Stange Zimt
 250 ml Milch
 250 ml Sahne
 100 g Zucker
 4 Eier

Knödel:

350 g Kartoffeln, mehlig kochend
 100 g Butter
 80 g Mehl
 1 EL Weichweizengrieß
 1 Ei
 1 Prise Salz
 16 Zwetschgen
 16 Würfel Zucker
 2 cl Zwetschgenwasser
 80 g Semmelbrösel
 0,5 Orange, unbehandelt
 0,5 Zitrone, unbehandelt
 1 EL Vanillezucker

Vanillesabayon:

200 ml Milch
 1 Schote Vanille de Tahiti
 4 Eier
 80 g Zucker



Zubereitung

Zimteis:

Milch, Sahne, Zucker und die Zimtstange aufkochen. Zwei Eier und zwei Eigelbe mit einem Schneebesen in einer Schüssel verrühren, die heiße Sahnemischung unter ständigem Rühren durch ein Sieb gießen und zugeben. Über einem heißen Wasserbad unter ständigem Rühren auf 70 bis 75 Grad erhitzen, bis die Masse leicht gebunden ist. Anschließend durch ein Sieb passieren und in der Eismaschine frieren.

Knödel:

Kartoffeln waschen, schälen und in einem Dampfgarer weich garen. Anschließend noch heiß zweimal durch eine Presse drücken und zusammen mit 40 Gramm Butter, Mehl, Weichweizengrieß, einem Eigelb und Salz zu einem Teig verkneten. Die Zwetschgen waschen, mit dem Stiel eines Kochlöffels entkernen und je ein mit Zwetschgenwasser getränktes Stück Würfelzucker in die Öffnung geben. Den Kartoffelteig ausrollen, die Früchte damit umhüllen und zu Knödel formen. In kochendem Salzwasser circa zehn Minuten ziehen lassen. Die Schale der Orange und der Zitrone abreiben. Die restliche Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen. Semmelbrösel zugeben und anschwitzen. Orangen- und Zitronenschale und Vanillezucker untermischen. Die Knödel aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und mit der Bröselmischung wenden.

Vanillesabayon:

Die Milch mit der Vanilleschote aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen. Vier Eigelbe mit dem Zucker in eine Schüssel geben und verrühren. Die heiße Vanilmilch aufschlagen, bis die Masse eine dicklich, cremige Konsistenz hat. Die Sabayon vom Wasserbad nehmen. Dabei etwas weiter schlagen, damit die Sabayon nicht gerinnt. Die Zwetschgenknödel auf Tellern anrichten, mit der Sabayon und dem Eis servieren.