

## | Lanz kocht - Das Menü am 05. November 2010 | „Alles, was scharf macht“

**Vorspeise:** *Gillardeau-Austern mit Zitronengras-Apfel-Sud von Cornelia Poletto*

### Zutaten für vier Personen

8	Gillardeau-Austern
2	Schalotten
1 Stange	Zitronengras
5 Scheiben	Ingwer, frisch
1 Prise	Curry
1 EL	Butter
2 cl	Calvados
150 ml	Saft vom grünen Apfel, frisch gepresst
50 g	Butterwürfel, kalt
1	Apfel, grün
1 EL	Limonenöl
2 EL	Schnittlauchröllchen
	Limonensaft zum Abschmecken
	Cayennepfeffer
	Meersalz, grob
	Salz



### Zubereitung

Die Austern ausbrechen, das Austernwasser durch ein feines Sieb passieren und kalt stellen. Die Austernschalen waschen und zur Seite stellen. Für den Zitronengras-Sud die fein gewürfelten Schalotten mit dem klein geschnittenen Zitronengras, Ingwerscheiben und Curry in einem Esslöffel Butter glasig anschwitzen. Mit dem Calvados ablöschen und mit dem Austernwasser und Apfelsaft auffüllen. Alles um die Hälfte einkochen lassen. Durch ein feines Sieb passieren und mit den kalten Butterwürfeln aufmontieren. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Den Apfel waschen, entkernen und mit der Schale in feine Streifen schneiden. Die Austern leicht mit dem Sud bedecken und lauwarm pochieren. Die Apfelstreifen mit Limonensaft und Öl abschmecken. Die Austernschalen auf das Meersalz legen, mit den Apfelstreifen und den pochieren Austern füllen. Den Sud lauwarm erhitzen, den Schnittlauch dazugeben und damit die Austern nappieren.

**Idee: Cornelia Poletto**

**Zwischengang: Blumenkohl-Chilisuppe mit gebackenen Kapern und Rote-Bete-Jakobsmuscheln von Ralf Zacherl**

**Zutaten für vier Personen**

*Suppe:*

1 Kopf	Blumenkohl
2	Schalotten
1 l	Geflügelfond
3 Stangen	Zitronengras
2	Limonenblätter
40 g	Ingwer
1 Schote	Knoblauch
1 – 2 Schoten	Chili
400 ml	Kokosmilch
1	Limette, unbehandelt
	Honig
	Pfeffer
	Rapsöl
	Meersalz



*Kapern:*

100 g	Kapern, ganz klein
	Erdnussöl

*Jakobsmuscheln:*

4	Jakobsmuscheln, ausgelöst
1	Ei
30 g	Butter
	Olivenöl
	Rote Bete-Granulat
	Pfeffer
	Salz

**Zubereitung**

*Suppe:*

Den Blumenkohl von Blättern und Strunk befreien, in grobe Stücke brechen, waschen und trocken schleudern. Die Schalotten schälen, in Ringe schneiden und in Rapsöl glasig anschwitzen. Den Blumenkohl zugeben und mit Salz abschmecken. Die Hitze erhöhen, bis der Kohl leicht Farbe bekommt. Danach mit Geflügelfond auffüllen. Zitronengras, Limonenblätter, Ingwer und Knoblauch zugeben und alles zusammen circa 20 Minuten bei mittlerer Hitze simmern lassen.

Die Chilischote halbieren, entkernen und in ganz feine Würfel schneiden. Ist der Kohl weich, die Kokosnussmilch und Chili zu hinzufügen und einmal aufkochen lassen. Anschließend das Zitronengras und die Limonenblätter heraus nehmen und das Ganze in einen Mixer zu einer cremigen Suppe mixen. Den Saft der Limette auspressen, die Schale abreiben. Die Suppe durch ein feines Sieb passieren, mit Salz, Pfeffer, Honig und dem Saft und Abrieb der Limone abschmecken.

*Kapern:*

Die Kapern gut waschen und auf einem Tuch ganz trocken reiben. Danach im heißen Öl herausbacken, bis sie aufspringen wie kleine Blüten. Auf einem Küchenpapier entfetten.

*Jakobsmuscheln:*

Die Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen, danach durch das angeschlagene Eiweiß ziehen und gut abtropfen lassen. Nun die Muscheln in dem Rote Bete-Granulat wälzen und in einer Pfanne mit wenig Olivenöl anbraten. Die Butter zugeben und fertig garen. (Das Öl darf nicht zu heiß sein, da sonst das Granulat zu dunkel wird).

Nun die Suppe auf vier tiefe Teller verteilen, die Jakobsmuscheln halbieren, in die Suppe legen und schnell mit den gebackenen Kapern garnieren.

**Tipp:**

Das Zitronengras am Stück lassen, nur bevor es in die Suppe kommt mit einem Messerrücken die Faser durch Schläge aufbrechen. So kommt der Geschmack in die Suppe und man kann das Zitronengras vor dem Mixen leichter entfernen. Bei der Arbeit mit Rote Bete sollte man möglichst Handschuhe tragen.

**Idee: Ralf Zacherl**

## 1. Hauptgang: Pfannengemüse „Holala“ von Horst Lichter

### Zutaten für vier Personen

500 g	Barbarie-Entenbrust
300 g	Möhren
130 g	Zuckerschoten
3	Frühlingszwiebeln
1 Schote	Paprika, rot, groß
1	Zucchini
250 g	Chinakohl
300 g	Broccoli
200 g	Shiitake-Pilze
2 Zehen	Knoblauch
50 g	Ingwer, frisch
1 Schote	Chili, rot, klein
6 EL	Öl
20 g	Sesamsaat, geschält
100 g	Mungobohnensprossen
1 EL	Tamarindenpaste
100 ml	Hühnerfond
2 EL	Sesamöl, dunkel
2 EL	Sojasoße
0,5 TL	Currypaste, rot
	Pfeffer aus der Mühle
	Salz



### Zubereitung

Von der Entenbrust die Haut abziehen und dann in Streifen schneiden. Möhren, Zuckerschoten, Frühlingszwiebeln, Paprikaschote, Zucchini und Chinakohl putzen und in feine Streifen schneiden. Broccoli putzen und in Röschen teilen. Shiitake-Pilze putzen und die Stiele entfernen. Knoblauch und Ingwer fein hacken. Die Chilischote entkernen und in feine Ringe schneiden.

In einer Pfanne einen Esslöffel Öl erhitzen und die Entenbruststreifen scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und warm halten. Das restliche Öl nun in einem Wok stark erhitzen. Paprika, Möhren, Broccoli und Shiitake-Pilze darin circa zwei Minuten unter Wenden kräftig anbraten. Nun die Zuckerschoten, Frühlingszwiebeln, Zucchini, Chinakohl, Knoblauch, Ingwer, Chilischote, Mungobohnensprossen, Sesam und Tamarinden zufügen. Unter ständigem Rühren circa drei Minuten weiter braten. Hühnerfond, Sesamöl und Sojasoße dazugeben und nochmals circa eine Minute aufkochen lassen und die bereits gebratenen Entenbruststreifen dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Currypaste abschmecken.

**Idee: Horst Lichter**

## **2. Hauptgang:      *Chicken Curry 1001 Nacht mit Rosenreis*** **von Johann Lafer**

### **Zutaten für vier Personen**

#### *Reis:*

200 g	Basmatireis
	Rosenblütensalz
12	Rosen, essbar, rot, BIO

#### *Curry:*

2	Zwiebeln
2 Zehen	Knoblauch
20 g	Ingwer
1 Schote	Chili, grün, mild
1 Schote	Chili, rot, scharf, klein
1 EL	Zucker, braun
2 cm	Zimtrinde
1	Orange, unbehandelt
0,5 TL	Kreuzkümmel
4 EL	Rapsöl
600 g	Maispouardenbrust
150 ml	Geflügelfond
100 ml	Sahne
50 ml	Kokosmilch
2 Schoten	Paprika, rot
2 Stangen	Sellerie
1	Limette
	Salz



### **Zubereitung**

#### *Reis:*

Den Reis mit einer Prise Rosenblütensalz und 500 Milliliter Wasser in einem Topf aufkochen. Die Hitze reduzieren und den Reis 15 bis 18 Minuten fertig garen. Blütenblätter von vier Rosen von der Knospe entfernen und unter den Reis mischen.

#### *Curry:*

Die Schale der Orange abreiben. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen. Zwiebeln und Knoblauch grob würfeln, Ingwer fein reiben. Chilischoten halbieren, entkernen und grob würfeln. Alles zusammen mit dem Zucker, der Zimtrinde, dem Orangenabrieb, dem Kreuzkümmel und zwei Esslöffel Öl in einem Mörser zu einer Paste verarbeiten.

Die Maispouardenbrüste in Stücke schneiden und im restlichen Öl von allen Seiten anbraten. Die Currypaste zugeben und ein bis zwei Minuten anrösten. Mit Geflügelfond, Sahne und Kokosmilch ablöschen und einkochen lassen, bis eine sämige Soße entstanden ist.

Die Paprika putzen, waschen, schälen und entkernen. In Streifen schneiden. Den Sellerie schälen, die Fäden abziehen und in Streifen schneiden. Beides in das Curry geben und darin einige Minuten bissfest garen. Mit Salz und Limettensaft abschmecken. Rosenreis und Curry auf einer Platte anrichten, mit den restlichen Rosenblüten garnieren und servieren.

**Dessert:** **Pikantes Schokoladensorbet mit Pflaume im Feigenblatt gebacken von Kolja Kleeberg**

**Zutaten für vier Personen**

*Baiser:*

2 Eier  
100 g Puderzucker  
Bergpfeffer, frisch gemahlen

*Sorbet:*

300 ml Wasser  
100 g Glukose  
200 g Zucker  
0,5 Stange Zimt, klein  
2 Schoten Chili  
200 g Schokolade, 70%

*Pflaume:*

4 – 6 Pflaumen  
4 – 6 Mandeln, geschält  
2 – 3 Orangen  
1 EL Butter  
1 TL Honig  
2 Kardamomkapseln  
0,5 Schote Vanille  
2 Eier  
2 Feigenblätter  
Marzipan



**Zubereitung**

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

*Baiser:*

Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen, dabei den Puderzucker nach und nach zufügen. Die Baisermasse mit dem Bergpfeffer würzen und mit einem Teelöffel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech häufchenweise verteilen. Im vorgeheizten Backofen farblos backen.

*Sorbet:*

Das Wasser mit der Glukose und dem Zucker aufkochen. Die Zimtstange zufügen und abkühlen lassen. In einem weiteren Topf die Chilischoten anrösten. Mit der Zuckerlösung ablöschen. In der heißen Masse die Schokolade auflösen, alles durch ein feines Sieb passieren und in einer Eismaschine abfrieren.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

*Pflaume:*

Die Pflaumen entkernen und den Kern durch eine Mandel und etwas Marzipan ersetzen. Den Saft der Orangen auspressen. Die Butter in einem Topf schmelzen, den Honig zugeben und mit Orangensaft ablöschen. Die Kardamomkapseln in einem Mörser aufbrechen und mit der Vanille in die Butter geben. Etwas Soße über den Pflaumen verteilen und in die Feigenblätter einwickeln. Im vorgeheizten Backofen circa 15 bis



20 Minuten backen. Die Eigelbe in einem Wasserbad schaumig, cremig rühren und die Orangenbutter langsam zugießen.

**Tipp:**

Die Feigen lassen sich auch ohne Blätter in eine Gratinform geschichtet backen.

**Idee: Kolja Kleeberg**