

**| Lanz kocht - Das Menü am 20. Juli 2012 |**  
**Whd. vom 10. Juni 2011**  
**„Das isst Deutschland“**

**Vorspeise: Pizza Margherita von Kolja Kleeberg**

**Zutaten für vier Personen**

*Hefeteig:*

10 g	Hefe
200 g	Mehl, doppelgriffig
	Mehl zum Ausrollen
	Olivenöl zum Bestreichen
	Olivenöl
	Zucker
	Salz

*Belag:*

1	Zwiebel
4 EL	Olivenöl
1 Zehe	Knoblauch
1 Dose	Tomaten (400 g)
1 TL	Oregano, getrocknet
1 TL	Zucker
200 g	Büffelmozzarella
1 Bund	Basilikum
	Pfeffer aus der Mühle, schwarz
	Salz



**Zubereitung**

*Hefeteig:*

Die Hefe mit einer Prise Zucker und zwei Esslöffeln lauwarmem Wasser verrühren. Zwei Esslöffel Mehl untermischen. Das restliche Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken. Die Hefemischung in die Mitte träufeln, leicht mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Einen halben Teelöffel Salz und zwei Esslöffel Olivenöl zum Mehl geben, nach und nach mit 125 Milliliter lauwarmem Wasser zu einem glatten Teig kneten. Auf einem Backbrett oder auf der Arbeitsfläche kräftig durchkneten, dann den Teig wieder in die Schüssel geben. Mit einem Tuch bedeckt an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat. Eine Pizzaform mit Olivenöl ausstreichen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche kräftig durchkneten und in die Form legen. Mit den Händen flachdrücken.

Den Backofen auf 225 Grad Umluft vorheizen.

*Belag:*

Die Zwiebel fein würfeln und in zwei Esslöffeln Olivenöl glasig dünsten. Knoblauch, Tomaten, Oregano, Zucker und eine Prise Salz zugeben. Bei mittlerer Hitze 15 bis 20 Minuten köcheln lassen. Die Teigoberfläche mit der Soße bestreichen. Die Pizza acht bis zehn Minuten backen, anschließend den Mozzarella zupfen, auf der Pizza verteilen und nochmals fünf Minuten backen. Kurz vor dem Servieren die Basilikumblätter etwas mit dem restlichen Olivenöl zerstoßen und über die Pizza geben.

**Idee: Kolja Kleeberg**

## **Zwischengang: Dreierlei vom Fischstäbchen von Alexander Herrmann**

### **Zutaten für vier Personen**

#### *Fischstäbchen:*

2	Eier
400 g	Seelachsfilet, Steinköhler
1 EL	Mehl
100 g	Panko-Mehl
100 g	Butterschmalz
	Pfeffer aus der Mühle
	Salz

#### *Kartoffelstampf:*

4	Kartoffeln
0,25	Gartengurke
1 EL	Butter
1 TL	Senf, grob, körnig
1 TL	Senf, mittelscharf
1 Zweig	Petersilie
	Salz

#### *Tomaten:*

4	Strauchtomaten
1 EL	Olivenöl
1 Zehe	Knoblauch
2 Zweige	Thymian

#### *Zucchini:*

2	Zucchini
1	Schalotte
2 Zweige	Basilikum
	Olivenöl

#### *Curry-Lauchgemüse:*

1 TL	Sesam
1 TL	Curry
4 cl	Weißwein
100 ml	Brühe
8 Stangen	Frühlingslauch
	Butter



### **Zubereitung**

#### *Fischstäbchen:*

Die Eier verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Seelachsfilet in längliche Scheiben schneiden und mit Mehl, Ei und Panko zu „Fischstäbchen“ panieren. In einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz kross braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

#### *Kartoffelstampf:*

Die Kartoffeln kochen, pellen und stampfen. Die Gurke schälen, in feine Würfel schneiden und in der Butter weich dünsten. Mit dem Senf und der gehackten Petersilie zu den Stampf geben und mit Salz abschmecken.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

*Tomaten:*

Die Tomaten häuten, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Tomatenviertel mit Olivenöl, Knoblauch und Thymian im Ofen zehn Minuten schmoren.

*Zucchini:*

Die Zucchini und die Schalotte in Würfel schneiden, in einer Pfanne mit Olivenöl rasch braten und gehackte Basilikumblätter dazugeben.

*Curry-Lauchgemüse:*

Den Sesam in einem Topf mit Butter rösten, mit Curry stäuben und mit Weißwein ablöschen. Die Brühe hinzugeben. Geputzten, in Ringe geschnittenen Frühlingslauch hinzugeben und fertig schmoren.

Die Fischstäbchen auf Kartoffelstampf, mit Tomatenhaube auf Zucchini und auf Curry-Lauchgemüse als „Dreierlei“ anrichten.

**Idee: Alexander Herrmann**

## **1. Hauptgang: Spaghetti mit frischen Cherrytomaten von Lea Linster**

### **Zutaten für vier Personen**

1 kg	Tomaten
2	Schalotten
1 Zehe	Knoblauch
1 Bund	Petersilie, glatt
2 EL	Kapern, aus dem Glas
2 EL	Oliven, schwarz
	Olivenöl
	Nudeln
	Butter
	Parmesan
	Tomatensaft
	Pfeffer aus der Mühle
	Zucker
	Salz



### **Zubereitung**

Die Tomaten mit kochendem Wasser übergießen und enthäuten. Danach das Tomatenfleisch in Würfel schneiden und die Kerne und den Saft in den Mixbecher der Küchenmaschine geben. Kurz mixen, den Tomatensaft durch das Sieb passieren und beiseite stellen. Die Schalotten und eine Knoblauchzehe fein hacken und sanft in zwei bis drei Esslöffeln Olivenöl andünsten. Dann die Tomatenwürfel dazugeben, umrühren und mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Alles bei kleiner Hitze etwa eine halbe Stunde köcheln lassen. Ab und zu umrühren, sollte die Soße zu dick werden, noch etwas Tomatensaft dazugeben. Die Petersilienblätter abzupfen, grob hacken und zur Soße geben. Zum Schluss die Kapern, ausgedrückt und gehackt mit ganz fein gewürfelten schwarzen Oliven dazugeben, sodass sie nur noch ein paar Minuten mitkochen.

Die Nudeln in viel Salzwasser al dente garen und dann sofort abgießen. Mit der Soße vermischen und noch eine schöne Nuss Butter dazugeben. Auf einer heißen Platte oder auf heißen Tellern anrichten und Parmesan darübergeben.

### **Tipp:**

Statt der Tomaten kann man auch Cherrytomaten nehmen.

**Idee: Lea Linster**

## **2. Hauptgang:      *Gefüllte Rinderroulade mit Gemüse, Schinken und Kartoffel-Senfkörnerpüree von Alfons Schuhbeck***

### **Zutaten für vier Personen**

#### *Rouladen:*

4 Scheiben	Rinderrouladenfleisch, à ca. 160 g
150 g	Kalbsbrät
1 TL	Senf, scharf
2 EL	Sahne
2	Karotten
170 g	Knollensellerie
1	Gewürzgurke
1 Scheibe	Schinken, gekocht (ca. 1 cm dick)
1 EL	Öl
1	Zwiebel
1 TL	Puderzucker
1 – 2 EL	Tomatenmark
150 ml	Rotwein
0,5 l	Geflügelfond
5	Wacholderbeeren
5	Pimentkörner
1 – 2	Lorbeerblätter
1 Schote	Chili, rot, getrocknet
0,5 Zehe	Knoblauch
2 Scheiben	Ingwer
1 – 2 EL	Speisestärke
	Pfeffer aus der Mühle
	Chilipulver
	Salz

#### *Püree:*

2 EL	Senfkörner, gelb
1 kg	Kartoffeln, mehlig kochend
0,5 TL	Kümmelsamen
250 ml	Milch
1 EL	Butter
2 EL	Butter, braun
	Muskatnuss
	Salz

### **Zubereitung**

#### *Rouladen:*

Das Fleisch auf der Arbeitsfläche auslegen. Das Kalbsbrät mit Senf und Sahne verrühren und mit einer Prise Chilipulver würzen. Das Brät auf die Rouladen streichen. Die Karotten und den Sellerie putzen und schälen. Eine Karotte und 50 Gramm Sellerie mit der Gurke und dem Schinken in Stifte schneiden und quer auf den Fleischscheiben verteilen. Die Längsseiten der Rouladen etwas einschlagen und das Fleisch von der schmalen Seite her aufrollen. Mit Rouladennadeln oder kleinen Holzspießen feststecken.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rouladen darin rundum anbraten.

Die Zwiebel schälen und mit der restlichen Karotte und dem übrigen Sellerie in einen halben Zentimeter große Würfel schneiden. Den Puderzucker in einen Topf stäuben und hell karamellisieren. Das Gemüse hinzufügen und ohne Fett darin anbraten. Das Tomatenmark unterrühren und kurz mitrösten.



Mit dem Wein ablöschen und vier bis fünf Minuten sämig einköcheln lassen, dann zwei Drittel Fond angießen. Den Bratensatz der Rouladen mit dem restlichen Fond ablöschen und dazugießen. Die Rouladen in den Topf geben und zugedeckt zwei bis zweieinhalb Stunden schmoren.

Nach 40 Minuten Garzeit die Wacholderbeeren und Pimentkörner sowie die Lorbeerblätter, zerkleinerte Chilischote, den geschälten Knoblauch und den Ingwer hinzufügen. Die Rouladen herausnehmen. Die Soße durch ein Sieb streichen, dabei das Gemüse etwas ausdrücken.

Die Speisestärke mit etwas Wasser glatt rühren. Unter die Soße rühren und einmal aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rouladen in der Soße nochmals erhitzen.

*Püree:*

Die Senfkörner in Salzwasser in 20 Minuten weich kochen, in ein Sieb abgießen und unter kaltem Wasser abspülen.

Die Kartoffeln waschen und in reichlich Salzwasser mit dem Kümmel weich kochen. Kartoffeln abgießen, möglichst heiß pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die Milch erhitzen und mit einem Kochlöffel unter die durchgepressten Kartoffeln rühren. Die Butter und die braune Butter untermischen. Die Senfkörner hineinrühren und das Püree mit Salz und Muskatnuss würzen.

*Anrichten:*

Die Rouladennadeln entfernen, das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Soße und dem Püree auf vorgewärmten Tellern anrichten.

**Tipp:**

Wenn Sie kein Kalbsbrät bekommen, können Sie die Rouladen stattdessen auch dünn mit scharfem Senf bestreichen.

**Idee: Alfons Schuhbeck**

**Dessert:**

**Allerlei Schoko von Mario Kotaksa**

**Zutaten für vier Personen**

*Dunkles Schokoladenmousse:*

250 g Kuvertüre, dunkel  
 2 Eier  
 1 Prise Salz  
 2 cl Kakaolikör, dunkel  
 2 cl Rum, braun  
 600 g Sahne, geschlagen

*Weißes Schokoladenmousse:*

250 g Kuvertüre, weiß  
 2 Eier  
 1 Prise Salz  
 2 cl Kakaolikör, hell  
 2 cl Rum, weiß  
 3 Blatt Gelatine  
 600 g Sahne, geschlagen

*Strudelteigblätter:*

2 Orangen, unbehandelt  
 200 g Strudelteig, gezogen  
 50 g Butter, flüssig  
 100 g Puderzucker

*Pudding:*

1 Orange, unbehandelt  
 600 ml Milch  
 200 ml Sahne  
 1 Schote Vanille  
 1 Ei  
 80 g Zucker  
 1 Prise Salz  
 200 g Kuvertüre, dunkel  
 20 g Kakaopulver  
 40 g Stärke  
 2 cl Rum  
 200 g Sahne, geschlagen

*Sorbet:*

1 Orange, unbehandelt  
 100 g Kuvertüre, dunkel  
 50 g Kuvertüre, Vollmilch  
 25 g Kakaopulver  
 100 ml Wermut  
 50 ml Portwein, weiß  
 20 ml Vodka  
 200 g Läuterzucker  
 3 EL Glukosesirup  
 500 ml Wasser

*Milchschaum:*

500 ml Milch



1 Schote	Vanille
150 g	Zucker
50 ml	Orangenlikör
30 g	Himbeeren
4 cl	Mandellikör

## Zubereitung

### *Dunkles Schokoladenmousse:*

Die Kuvertüre im Wasserbad zum schmelzen bringen. Die Eier mit einer Prise Salz aufschlagen und die flüssige Kuvertüre unterrühren. Den Kakaolikör und Rum zugeben und die geschlagene Sahne unterheben.

### *Weißes Schokoladenmousse:*

Die Kuvertüre im Wasserbad zum schmelzen bringen. Die Eier mit einer Prise Salz aufschlagen und die flüssige Schokolade unterrühren. Kakaolikör und Rum zugeben und die geschlagene Sahne unterheben. Die eingeweichte Gelatine in die warme Eiermasse geben.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

### *Strudelteigblätter:*

Die Schale der Orangen abreiben. Die Strudelteigblätter mit flüssiger Butter bestreichen. Den Orangenabrieb darüber geben und mit Puderzucker bestäuben. Erneut so verfahren und anschließend auf einer Backmatte im vorgeheizten Backofen goldgelb und knusprig backen.

### *Pudding:*

Die Schale der Orange abreiben. Die Milch mit Sahne, Vanilleschote, Eigelb, Zucker, Salz, Kuvertüre, Kakao, Stärke, Orangenabrieb und Rum unter ständigem Rühren aufkochen und anschließend in eine Schüssel füllen. Nach einer kurzen Abkühlphase die geschlagene Sahne unterheben.

### *Sorbet:*

Die Schale der Orange abreiben. Die Kuvertüre mit dem Kakaopulver auflösen. Wermut, weißen Portwein, Vodka, Läuterzucker und Glukosesirup zugeben und alles zusammen mit Wasser aufkochen. Kaltrühren und mit Orangenabrieb in der Eismaschine frieren.

### *Milchschaum:*

Die Milch mit Vanille, Zucker und Orangenlikör einreduzieren und über die mit Mandellikör marinierten Himbeeren träufeln.

**Idee: Mario Kotaska**