

| Lanz kocht - Das Menü am 25. November 2011 | „Einfach gut!“

Vorspeise: Birnenröllchen mit Brie, Pinienkernen und Honig von Chakall

Zutaten für vier Personen

1	Zwiebel
4	Birnen
100 g	Pinienkerne
100 g	Butter
1 EL	Honig
200 g	Briekäse
4	Filoteig-Blätter (je 40 x 42 cm)
1 Paket	Rucola
1 TL	Salz
1 TL	Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Die Zwiebel fein würfeln. Die Birnen schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten.

50 Gramm Butter zusammen mit dem Honig in einer Pfanne bei niedriger Temperatur unter Rühren erhitzen, bis sich der Honig aufgelöst hat. Bei mittlerer Hitze unter Rühren drei bis vier Minuten weiterkochen, bis die Mischung leicht karamellisiert ist. Die Zwiebel dazugeben und goldbraun anbraten. Die Birnen hinzufügen. Bei mittlerer Hitze die Masse etwas eindicken lassen. Pinienkerne unterrühren, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Den Brie in mundgerechte Würfel schneiden und mit den abgekühlten Birnen mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Jedes Filoteig-Blatt in sechs gleich große Stücke schneiden. Die restliche Butter schmelzen lassen und die Teigblätter damit einpinseln. Ein wenig Butter zurückhalten. Auf das untere Ende der Blätter jeweils zwei Teelöffel Füllung geben. Die Seiten der Blätter einschlagen, dann die Röllchen von unten nach oben aufrollen. Die Rollen in eine gefettete, feuerfeste Form legen und mit der restlichen Butter bestreichen. Sieben bis zehn Minuten backen, bis der Teig braun und knusprig ist.

Idee: Chakall

**Zwischengang: Maronencappuccino mit „etwas“ schwarzem Trüffel
von Alexander Herrmann**

Zutaten für vier Personen

0,5	Orange, unbehandelt
0,5	Zwiebel
1 EL	Butterschmalz
60 ml	Portwein, weiß
200g	Maronen, gedämpft
1 l	Brühe
0,3 l	Sahne
4 cl	Trüffelsaft
0,5 l	Milch
4 Zweige	Thymian
1 Prise	Zimtpulver
100 g	Entenfleisch
1	Ei
100 ml	Sahne, eiskalt
1	Birne
3 cl	Portwein, rot
2 Scheiben	Tramezzini
2 EL	Butter
30 g	Trüffel, eingelegt, schwarz



Zubereitung

Die Schale der Orange abreiben. Die Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und mit etwas Butterschmalz anschwitzen. Mit weißem Portwein ablöschen und Maronen und Brühe hinzugeben. Etwas einköcheln, Sahne, Trüffelsaft und etwas Milch aufgießen, fein pürieren. Die restliche Milch aufkochen, mit Orangenschale, Thymian und Zimt abschmecken.

Das Entenfleisch fein schneiden, kurz im Tiefkühlfach anfrieren und anschließend mit Eiweiß und eiskalter Sahne zu einer Farce mixen. Die Birne schälen, in feine Würfel schneiden und zusammen mit dem roten Portwein und etwas Trüffel unter die Farce geben. Mit Salz abschmecken, auf Tramezzinibrot aufstreichen, zusammenklappen und in einer Pfanne mit Butter kross braten.

Die Maronensuppe in dekorative Gläser geben, die Milch aufschäumen und darauf geben, mit gehacktem Trüffel und Crostini garnieren.

Idee: Alexander Herrmann

1. Hauptgang: *Zwiebelrostbraten mit Selleriepüree von Alfons Schuhbeck*

Zutaten für vier Personen

Zwiebelrostbraten:

1 kg	Rinderrücken (küchenfertig)
2 EL	Öl
750 ml	Geflügelbrühe
3	Zwiebeln
4 EL	Butter
1 TL	Puderzucker
1 – 2 TL	Tomatenmark
150 ml	Rotwein
1 Prise	Majoran, getrocknet
1 Zehe	Knoblauch
2 Scheiben	Ingwer
20 g	Butter, kalt
	Öl für die Folie
	Pfeffer aus der Mühle
	Salz



Selleriepüree und Vanille-Apfel:

350 g	Knollensellerie
1	Apfel
100 ml	Sahne, wahlweise Milch
50 g	Butter, braun
1	Apfel
0,5 Schote	Vanille
0,5	Orange, unbehandelt
	Salz, wahlweise Chilisalz
	Pfeffer aus der Mühle
	Muskatnuss

Zubereitung

Zwiebelrostbraten:

Die Fleischscheiben zwischen zwei Lagen geölter Frischhaltefolie etwas flach klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, das Bratfett abgießen und den Bratensatz mit der Brühe ablöschen.

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. In einer Schmorpfanne mit der Butter und dem Puderzucker bei mittlerer Hitze hell bräunen. Das Tomatenmark unterrühren und kurz mitdünsten. Mit dem Rotwein ablöschen und den Wein einköcheln lassen. Den Bratenfond in die Schmorpfanne gießen und aufkochen lassen. Das Fleisch hineinlegen und knapp unter dem Siedepunkt etwa eine Stunde weich schmoren. Dabei das Fleisch immer wieder mit dem Bratenfond begießen. Nach 50 Minuten eine Prise Majoran hinzufügen. Vor dem Servieren Knoblauch- und Ingwerscheiben einlegen und die Butter in der Soße zerlassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Selleriepüree und Vanille-Apfel:

Den Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf die Sahne erhitzen, die Selleriestücke hinein geben und in etwa 20 Minuten bei geschlossenem Deckel weich schmoren. Den Sellerie mit einem



Blitzhacker pürieren, dabei soviel Kochflüssigkeit wie nötig hinzufügen und die braune Butter hinein rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit Orangenabrieb abschmecken.

Den Apfel waschen, in Spalten schneiden und das Kerngehäuse entfernen. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze die Apfelspalten in etwas brauner Butter von beiden Seiten anbraten. Die Vanille zugeben und kurz mitziehen lassen. Die Apfelspalten auf dem Püree anrichten.

Idee: Alfons Schuhbeck

2. Hauptgang: Entenfilets in Ahornsirup mit karamellisierten Äpfeln in Balsamico-Portwein-Soße von Lea Linster

Zutaten für vier Personen

Entenfilets:

250 ml Ahornsirup
 1 Limette, unbehandelt
 4 Entenfilets
 Ingwer, frisch

Soße:

6 EL Portwein
 6 EL Balsamico

Äpfel:

3 Äpfel
 2 – 3 EL Butter, geklärt
 1 EL Zucker



Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Entenfilets:

Den Ahornsirup erhitzen, Limettenzesten und geriebenen Ingwer dazu geben. Abkühlen lassen und in einer Flasche im Kühlschrank aufbewahren.

Die Entenfilets putzen, Sehnen und überflüssiges Fett entfernen, dann mit einem scharfen Messer ganz fein, rautenförmig einschneiden. Den Ahornsirup in einer Pfanne erhitzen. Die Entenfilets richtig schön heiß auf der Hautseite darin karamellisieren lassen. Das Fleisch ab und an anheben, damit die Filets auch tatsächlich im Sirup sind. Wenn die Haut karamellisiert ist, nur noch kurz auf der Fleischseite braten. Die Filets in der Pfanne auf ein Gitterrost legen und für acht Minuten in den vorgeheizten Backofen stellen.

Soße:

Portwein und Balsamico so lange in einem kleinen Topf sirupartig einkochen, bis nur noch drei bis vier Esslöffel Flüssigkeit im Topf sind.

Äpfel:

Die Äpfel in Achtel schneiden und das Kerngehäuse herausnehmen. Dann die Butter klären. Zwei bis drei Esslöffel geklärte Butter in einer Pfanne erhitzen und die Apfelstücke mit dem Zucker darin abraten. Nur kurz, sie sollen goldbraun und nicht zu weich werden. Die Apfelstücke auf einem vorgewärmten Teller anrichten und dann etwas Portwein-Balsamico rüber träufeln.

Tipp:

Geschmacklich und optisch passen dazu noch Granatapfelkerne.

**Dessert: *Schneller Lebkuchen mit Punscheis und eingelegten Pflaumen
von Nelson Müller***

Zutaten für vier Personen

Lebkuchen:

1 Paket	Nüsse, gehackt
0,5 Tüte	Rosinen
1 Glas	Kirschen
0,5 Paket	Honigkuchen
325 g	Butter
325 g	Zucker
325 g	Eier
300 g	Mehl
0,5 Paket	Backpulver
100 g	Kuvertüre, flüssig
	Lebkuchengewürz



Eingelegte Pflaumen:

5	Pflaumen
200 ml	Rotwein
200 g	Zucker
1	Ei
2	Nelken
1 Stange	Zimt
0,5	Orange, unbehandelt
	Speisestärke

Eis:

300 ml	Portwein
200 ml	Rotwein
50 g	Zucker
50 g	Butter
0,5 Schote	Vanille
2	Eier
	Glühweingewürz

Anrichten:

	Kuvertüre, dunkel
	Puderzucker

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Lebkuchen:

Die Nüsse, Rosinen und den Honigkuchen zusammen mit den Kirschen und dem Kirschsafte zwei Stunden einlegen. Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben. Die Butter und den Zucker langsam schaumig schlagen. Danach die Eier nach und nach unterrühren. Dann das Mehl und das Backpulver einrühren. Die

Schokolade schmelzen und etwas erkalten lassen. Danach einrühren. Zum Schluss das Lebkuchengewürz und die eingelegten Zutaten hinzufügen. Die Masse im vorgeheizten Backofen circa 45 Minuten backen.

Eingelegte Pflaumen:

Etwas Stärke mit einem Esslöffel kaltem Wasser anrühren. Zwei Streifen Schale der Orange herausschneiden. Den Zucker karamellisieren lassen und mit Rotwein ablöschen. Nelken und Orangenscheiben dazu geben und mit Stärke abbinden. Den Fond dann über die Pflaumen geben.

Eis:

Rotwein und Portwein auf 200 Milliliter reduzieren und anschließend mit Vanille, Glühweingewürz, Zucker und Eigelb "zur Rose abziehen". Die Masse vom Herd nehmen und in die noch warme Masse die kalte Butter ein mixen. In die Eismaschine geben und gefrieren.

Idee: Nelson Müller