

| Lanz kocht - Das Menü am 28. November 2008 | „Einladung zum Brunch“

Vorspeise: *Spiegelei auf Spinat mit weißem Trüffel und Comté* von Ralf Zacherl

Zutaten für vier Personen

Sauce:

120 g	Comté
1	Schalotte
1 EL	Butter
120 ml	Sahne
	Salz
	Pfeffer

Spiegelei auf Spinat:

1	Schalotte
4	Eier
300 g	Spinat, frisch (wahlweise TK)
1 Zehe	Knoblauch
4 TL	Butter
50 g	Trüffel, weiß (z. B. Tuber Magnatum)
	Fleur de Sel
	Pfeffer
	Muskat
	Olivensöl



Zubereitung

Sauce:

Die Schalotte schälen und in ganz feine Würfel schneiden. Butter in einem kleinen Topf schmelzen, die Schalottenwürfel darin hell anschwitzen, die Sahne zugießen und einmal aufkochen. Den frisch geriebenen Comté bei geringer Hitze unter Rühren in der Sauce schmelzen. Die Sauce darf dabei nicht mehr kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und warmstellen.

Spiegelei auf Spinat:

Zwei Teelöffel Butter in einem Topf schmelzen. Die Schalotte schälen, in ganz feine Würfel schneiden und darin anbraten. Spinat putzen. Angeschlagene Knoblauchzehe zugeben und den Spinat ebenso. Den Spinat mit Fleur de Sel, Pfeffer und Muskat würzen und mehrmals umrühren.

Für die Spiegeleier die restliche Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen, den Boden salzen. Die Eier vorsichtig in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze fertig braten. Danach den Spinat auf vier warme Teller verteilen, jeweils ein Ei darauf geben. Die Sauce drum herum und vor den Gästen den geputzten Trüffel darüber hobeln. Nach Belieben noch etwas Olivenöl darüber träufeln.

Tipp:

Wenn die Trüffel zu teuer sind, einfach mal mit gebratenen Steinpilzen probieren. Schmeckt auch himmlisch.

Zwischengang: Fingerfood auf Salatbett von Alfons Schuhbeck und Elgin Rother

Zutaten für vier Personen

Gorgonzola-Walnüsse:

200 g Walnüsse, ganz
100 g Gorgonzola

Pflaumen im Speckmantel:

200 g Mandeln, süß
300 g Frühstücksschinken, dänisch
200 g Backpflaumen, ohne Kern

Tomatenbutter:

200 g Tomatenmark
250 g Butter
1 Topf Basilikum
Salz
Pfeffer
Zucker

Thunfischpaste:

200 g Thunfisch
1 Maiskolben
100 g Mayonnaise
1 Bund Petersilie
100 g Schmand
1 Orange, unbehandelt
Chili
Salz
Pfeffer
1 Baguette

Salat:

100 ml Sahne
3 Salatherzen
1 Zitrone
1 TL Curry, exotisch



Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Gorgonzola-Walnüsse:

Zwei Walnusshälften mit Gorgonzola verbinden und auf dem Blech im vorgeheizten Backofen fünf Minuten backen.

Pflaumen im Speckmantel:

Backpflaumen mit Mandeln füllen und in Schinken einrollen. Auf dem Blech im vorgeheizten Backofen fünf Minuten backen.

Tomatenbutter:

Tomatenmark, Butter und Basilikum mischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Thunfischpaste:

Thunfisch mit Mayonnaise und Schmand mischen, salzen. Pfeffer und Chili zugeben. Mais pürieren und untermischen. Etwas Schale der Orange abreiben und den Saft auspressen. Den Abrieb und etwas Saft zu der Paste geben. Zum Schluss gehackte Petersilie zugeben.

Das Baguette in Scheiben schneiden und kurz im Ofen kross backen. Die Baguettescheiben mit der Tomatenbutter und der Thunfischpaste bestreichen.

Salat:

Die Salatherzen putzen und in feine Streifen schneiden. Den Saft der Zitrone auspressen. Sahne, Zitronensaft und Curry mit dem Pürierstab mixen und kurz vor dem Servieren über den Salat geben.

Fingerfood auf dem Salat anrichten oder den Salat einfach nur dazu reichen.

1. Hauptgang: Cacciucco (ligurischer Fischeintopf) von Stefan Marquard

Zutaten für vier Personen

200 g	Tintenfische
0,5 l	Vongolefond
0,5 l	Geflügelfond
0,5 l	Schältomaten
2 g	Safran
200 g	Doradenfilet
200 g	Steinbuttfilet
120 g	Rotbarbenfilet
8	Gambas
1	Baguette
5 Zehen	Knoblauch
200 g	Knollensellerie
200 g	Karotten
200 g	Zwiebel
5 – 6 Zweige	Thymian
4 cl	Olivenöl
2 Schoten	Chili
4 cl	Noilly Prat (trockener Wermut)
2 cl	Pernod (Pastis)
0,5 l	Weißwein
4 EL	Butter
1 EL	Blattpetersilie
	Salz
	Pfeffer
	Zucker
	Koriander, gemahlen



Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Die Gambas putzen. Schale und Köpfe waschen und mit etwas Wasser in einen Topf zum Kochen bringen. Den Sud aufheben.

Die geputzten Tintenfische in grobe Ringe schneiden. Knollensellerie, Zwiebel und Karotten fein mixen und zusammen mit Olivenöl und Butter anschwitzen. Thymian, vier Zehen Knoblauch, Safran und fein geschnittene Chilischoten dazugeben und ebenfalls mit anschwitzen. Das Ganze mit Noilly Prat, Pernod und Weißwein ablöschen und komplett einkochen. Gamba-Sud, den Vongole- und Geflügelfond und die Schältomaten darauf geben und wieder bis auf ein Viertel sämig einkochen.

Nun die Fischfilets in kleine Happen schneiden und zusammen mit den Gambas auf einem heißen Backblech verteilen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Koriander würzen. Danach die eingekochte Sauce darüber gießen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Jetzt die geschnittene Blattpetersilie darüber streuen und zugedeckt zehn bis zwölf Minuten im vorgeheizten Backofen ziehen lassen.

Das Baguette in circa zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden, von beiden Seiten rösten und mit einer halbierten Knoblauchzehe von beiden Seiten abreiben.

2. Hauptgang: *Steakröllchen mit Kartoffelschiffchen und „Grie Soß“* **von Alexander Herrmann und Petra Becker**

Zutaten für vier Personen

Grie Soß:

1 Bund	Petersilie
1 Bund	Schnittlauch
1 Bund	Kerbel
1 Bund	Borretsch
1 Bund	Pimpinelle (wahlweise Zitronenmelisse)
1 Bund	Sauerampfer
1 Bund	Kresse
4	Eier
300 g	Crème fraîche
1 Becher	Joghurt
4 EL	Öl
1 EL	Senf, mittelscharf
1 TL	Meerrettich
1	Zitrone, unbehandelt
	Cayennepfeffer
	Salz
	Pfeffer
	Zucker



Kartoffelschiffchen:

4	Kartoffeln, groß und mehlig
2 EL	Butter, flüssig
2 – 3 Zweige	Rosmarin
	Öl
	Salz

Steakröllchen mit Bacon:

4	Rumpsteaks
8 Scheiben	Frühstücksspeck
	Senf, Rôtisseur
	Kräutersenf
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Pflanzenöl
	Holzspießchen
	Safranfäden

Zubereitung

Grie Soß:

Drei Eier circa neun Minuten kochen. Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Borretsch, Pimpinelle, Sauerampfer und Kresse waschen, trocknen und fein wiegen. Rohes Eigelb mit Öl und Senf zu einer leichten Mayonnaise rühren. Crème fraîche, Joghurt und die Kräuter unterheben. Die gekochten Eier fein würfeln und locker unter die Sauce ziehen. Die Schale der Zitrone abreiben. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und dem Meerrettich abschmecken. Eventuell mit einer Prise Cayennepfeffer und dem Zitronenabrieb abrunden und bis zum Servieren kühl stellen.

Den Backofen auf 230 Grad vorwärmen.

Kartoffelschiffchen:

Kartoffeln schälen, halbieren und mit einem Melonenkugelformer leicht aushöhlen, sodass eine kleine Mulde entsteht. Die Kartoffeln auf ein geöltes Backblech setzen, mit der flüssigen Butter einpinseln, salzen und einige Rosmarinnadeln

locker dazwischen verteilen. Circa 40 bis 45 Minuten im Backofen kross braten lassen. Es soll ein leicht brauner Rand entstehen und die Kartoffeln müssen innen gar sein.

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorwärmen.

Steakröllchen mit Bacon:

Eine Pfanne mit Pflanzenöl in dem Backofen erhitzen. Fleisch plattieren und dünn mit den beiden Senfsorten bestreichen, pfeffern, leicht salzen und mit je einer Scheibe Frühstücksspeck belegen. Das Fleisch von der Breitseite her zum Fettrand hin aufrollen, mit einer Speckscheibe außen umwickeln und alles mit den eingeölten Spießen fixieren. In dem erhitzten Pflanzenfett rundum circa sieben Minuten kross braten. Die Röllchen nun für circa zehn bis 15 Minuten im vorgeheizten Backofen ruhen lassen.

Eine längliche Porzellanplatte vorwärmen. Die Kartoffelschiffchen längs darauf aufreihen und mit der „Grie Soß“ füllen. Parallel dazu die aufgeschnittenen Steakröllchen senkrecht anrichten und mit einigen Restkräutern bestreuen. Teller mit Safranfäden garnieren.

Dessert: Profiterole-Pyramide mit Zuckerspaghetti von Cornelia Poletto

Zutaten für vier Personen

Brandteig:

250 ml	Milch
250 ml	Wasser
10 g	Salz
20 g	Zucker
225 g	Butter
275 g	Mehl
500 g	Vollei

Creme:

10 g	Gelatine
50 ml	Wasser
250 ml	Milch
120 g	Eigelb
310 g	Zucker
1 Schote	Vanille
30 g	Puddingpulver

Blätterteig:

Blätterteig
Mehl

Karamell:

500 g	Kristallzucker
-------	----------------



Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Brandteig:

Milch, Wasser, Salz, Zucker und Butter vermengen und in einen Topf geben. Alles zum Kochen bringen und mit einem Holzlöffel durchrühren. Mehl sieben, langsam einrühren und nochmals zum Kochen bringen und abbrennen lassen. Sobald sich der Teig vom Topfrand löst ist er fertig. Den Topf vom Feuer nehmen und etwas auskühlen lassen.

Die Eier vermengen und mit dem Teig zu einer kompakten Masse verarbeiten. Die Masse in einem Dressierbeutel füllen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse so gleichmäßig wie möglich auf das Blech aufdressieren. Im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten backen. Die fertig gebackenen Windbeutel abkühlen lassen.

Creme:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken. Milch, Zucker, die ausgekratzte Vanilleschote und Puddingpulver zusammen aufkochen lassen und die Eigelbe dazugeben und zur Rose abziehen. Die Gelatine darunter heben, solange die Masse noch warm ist. Die Creme im Kühlschrank kalt werden lassen. Die Windbeutel mit Hilfe einer Spritztüle mit der Creme füllen. Etwas Creme für den Blätterteig übrig lassen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Blätterteig:

Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in die gewünschte Form schneiden. Im vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten backen. Den Blätterteig abkühlen lassen und mit etwas Creme bestreichen.



Karamell:

Kristallzucker unter ständigem Rühren trocken in einer Pfanne erhitzen. Beginnt der Zucker zu schmelzen, dauert es nur wenige Sekunden, bis der Karamell eine dunkle Farbe annimmt. Nun die gefüllten Windbeutel von unten schnell in die Karamellmasse tunken und auf dem Blätterteig aus den Windbeuteln eine Pyramide bauen. Mit einem Löffel den Karamell über die Pyramide ziehen, auf diese Weise entstehen feine Karamellspaghetti.

© by JBK/Idee: Poletto