

| Lanz kocht - Das Menü am 26. November 2010 | „Einmal um die ganze Welt“

Vorspeise: *Scallops mit Bacon und Fingerlimes von Alexander Herrmann*

Zutaten für vier Personen

200 g	Jacobsmuschelfleisch, fertig ausgelöst
0,5	Zitrone
4	Fingerlimetten
1 Schälchen	Limonenkresse
50 g	Speck, dünn
1 EL	Pistazienkerne
	Olivenöl
	Fleur de Sel
	Pfeffer, geschrotet
	Cayennepfeffer



Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Das Jacobsmuschelfleisch in circa fünf Millimeter großes Würfel schneiden. Mit Fleur de Sel, geschrotetem Pfeffer, einem Esslöffel Olivenöl und etwas Zitronensaft marinieren. Die Jacobsmuschelwürfel gleichmäßig, möglichst flach auf einen Teller aufstreichen. Von den Fingerlimetten die Limonenperlen herausstreichen und gleichmäßig auf die Jacobsmuscheln verteilen. Mit der Limonenkresse garnieren.

Den Speck etwas zehn Minuten im vorgeheizten Backofen knusprig rösten, in kleine Splitter brechen und dazwischen stecken. Die Pistazienkerne in einer Pfanne mit etwas Olivenöl langsam knusprig rösten, mit Cayennepfeffer herzhaft würzen und ebenfalls vorsichtig auf den Jacobsmuscheln verteilen.

Idee: Alexander Herrmann

**Zwischengang: Zitronengras-Schaumsuppe mit Garnelenstäbchen
von Johann Lafer**

Zutaten für vier Personen

1 Stange	Lauch
4 Stangen	Zitronengras
0,5 TL	Koriandersamen
5	Pfefferkörner, schwarz
70 ml	Sesamöl
250 ml	Kokosmilch
700 ml	Geflügelfond
2	Karotten
1 Schote	Paprika, rot
1 Schote	Paprika, gelb
50 g	Zuckerschoten
250 g	Riesengarnelen, küchenfertig
20 g	Ingwer
1 Schote	Chili
40 ml	Sojasoße
1 EL	Speisestärke
8 Blätter	Frühlingsrollenteig
1	Ei
1	Limette, unbehandelt
80 g	Butterwürfel, kalt
	Sahne
	Koriandergrün
	Fett zum Ausbacken
	Chili aus der Mühle
	Salz
	Pfeffer



Zubereitung

Den Lauch putzen, waschen und grob würfeln. Das Zitronengras mit einem Plattireisen anklopfen und grob schneiden. Lauchwürfel, Zitronengras, Koriander- und Pfefferkörner in 40 Milliliter heißem Sesamöl anschwitzen. Mit Kokosmilch und Geflügelfond ablöschen und aufkochen. Bei milder Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Die Schale der Limette abreiben, den Saft auspressen. Die Suppe durch ein Sieb gießen, nochmals aufkochen und mit Salz, Pfeffer, Chili aus der Mühle und Limettensaft- und abrieb abschmecken. Kalte Butterwürfel zugeben und die Suppe sämig aufmixen. Zuletzt mit zwei Esslöffeln geschlagener Sahne verfeinern.

Die Karotten und die Paprikaschoten schälen und putzen, zusammen mit den Zuckerschoten in dünne Streifen schneiden und im restlichen Sesamöl ein bis zwei Minuten anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen. In der Zwischenzeit die Garnelen klein würfeln und in eine Schüssel geben. Mit frisch geriebenem Ingwer, Chiliwürfeln, Salz, Pfeffer und Sojasoße abschmecken. Speisestärke untermischen. Die Frühlingsrollenteigblätter auslegen und am unteren Rand eine dünne Bahn Garnelenmasse auftragen. Die Ränder mit Eiweiß einstreichen und die Blätter straff aufrollen. Im heißen Fett goldgelb ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Die Suppe in Schalen füllen, Gemüsestreifen hinein geben, mit frischem Koriandergrün bestreuen. Die Garnelenstäbchen auf den Rand der Suppenschale legen und servieren.

1. Hauptgang: *Lemon-Myrthe-Lamm mit Honig auf scharfen Hibiskus-Granny-Smith-Äpfeln von Andreas C. Studer*

Zutaten für vier Personen

Lamm:

2	Lammrücken, getrimmt
1 TL	Lemon-Myrthe (getrocknete Blätter)
0,5 TL	Kubebenpfeffer
1 EL	Butterschmalz
3 Zehen	Knoblauch
3 Zweige	Rosmarin
4 EL	Tasmanischer Leatherwood-Honig
1 Bund	Pfefferminze
	Fleur de Sel



Äpfel:

600 g	Äpfel, Granny Smith
1	Zitrone
0,5 TL	Chiliflocken
5 EL	Hibiskus-Sirup
8	Hibiskusblüten
	Butter

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Lamm:

Den Lammrücken mit Salz, Lemon-Myrthe und Pfeffer würzen. In Butterschmalz mit Knoblauch und Rosmarin fünf Minuten anbraten. Mit Honig bestreichen und im vorgeheizten Backofen zehn bis 15 Minuten garen, dabei mit Honig bestreichen. Zehn Minuten unter der Folie ruhen lassen und anschließend noch mal kurz in der Pfanne durchschwenken. In fein gehackter Minze wenden und aufschneiden.

Äpfel:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Äpfel entkernen und in Spalten schneiden. In etwas Butter anschwanken, mit Zitronensaft, Chiliflocken und Hibiskussirup sieben Minuten garen. Abgießen und den Saft einkochen. Das Lamm auf den Äpfeln anrichten, mit Blüten dekorieren und mit Sirup umsprengeln.

Idee: Andreas C. Studer

2. Hauptgang: Marokkanischer Lammrücken mit Couscous-Peperoni von Alfons Schuhbeck

Zutaten für vier Personen

Lamm:

2	Lammrücken, ausgelöst
1 EL	Kokosfett, wahlweise Butter, braun
1 Stange	Zimt
1 Zehe	Knoblauch
1 Scheibe	Ingwer
1 Stück	Vanille, klein
2 EL	Butter, braun
1 EL	Arganöl
	Kardamomkapseln, angedrückt
	Chilisalz



Couscous:

1 Schote	Spitzpaprika, rot
1 Schote	Spitzpaprika, grün
300 ml	Gemüsebrühe
1 Zehe	Knoblauch
0,5 – 1 TL	Ingwer, fein gerieben
0,5 Döschen	Safranfäden
0,5 TL	Ras el Hanout
0,5 TL	Kurkuma
1 Prise	Chili, mild, gemahlen
200 g	Instant Couscous
2 – 3 EL	Butter, braun
80 g	Sahne
2 EL	Mandelsplitter, geröstet
1 EL	Rosenblüten, getrocknet
1 EL	Petersilie, frisch geschnitten
1 EL	Minze, frisch geschnitten
	Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Lamm:

Die Lammrücken in einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Kokosfett rundherum anbraten. Auf das Ofengitter legen und in etwa 20 bis 30 Minuten darin rosa durchziehen lassen. Braune Butter mit Arganöl, halbiertes Zimtstange, halbiertem Knoblauch, Vanille, Kardamom und Chilisalz in einer Pfanne erwärmen und die Lammrücken darin wenden.

Couscous:

Die Spitzpaprika gründlich waschen, längs halbieren, Kerne und Strunk entfernen und in circa einen Zentimeter große Stücke schneiden. In Salzwasser einige Minuten kochen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. In der Gemüsebrühe erhitzen, Knoblauch hinein reiben. Ingwer, Safran und Ras el Hanout hinzufügen und mit Kurkuma, Chili Knoblauch hinein reiben, den Ingwer hinein geben, Safran, Ras el Hanout hinzufügen und mit Kurkuma und einer Prise Chili würzen.

Aufkochen, den Couscous hinein rühren, einen Deckel aufsetzen, vom Herd nehmen und fünf bis sieben Minuten quellen lassen. Mit einer Gabel aufrauen und die braune Butter mit Sahne, Mandeln, Rosenblüten, Petersilie und Minze hinein rühren.

Den Couscous auf warmen Tellern anrichten, den Lammrücken schräg in dickere Scheiben schneiden, an den Couscous anlegen und mit der Butter beträufeln.

Idee: Alfons Schuhbeck

Dessert: ***Brie de Meaux gefüllt mit Herbsttrüffeln, Feigen-Walnuss-Krokant und Portweinsabayone von Nelson Müller***

Zutaten für vier Personen

Brie:

50 g	Herbsttrüffel
100 g	Mascarpone
6 cl	Trüffelöl
0,5	Brietorte
	Salz
	Pfeffer

Feigen-Walnuss-Krokant:

200 g	Zucker
100 g	Walnüsse
5	Feigen, groß
100 ml	Rotwein
100 ml	Portwein
10 cl	Grenadinesirup

Portweinsabayone:

1	Orange, unbehandelt
100 ml	Portwein
50 ml	Apfelsaft
2	Eier
100 g	Zucker

Anrichten:

Rucola
Friseesalat
Radiccio
Kerbel
Schnittlauch
Balsamico, alt



Zubereitung

Brie:

Den Trüffel fein würfeln. Mascarpone steif schlagen und den gewürfelten Trüffel unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Trüffelöl abschmecken. Die Brietorte halbieren und mit der Trüffelmasse füllen, anschließend in einer Frischhaltefolie fest einpacken und kalt stellen.

Feigen-Walnuss-Krokant:

100 Gramm Zucker karamellisieren lassen, die gehackten Walnüsse dazugeben und gut miteinander vermengen. Die Masse dünn auf Backpapier verteilen, auskühlen lassen und anschließend grob hacken. Die Feigen putzen, schälen und mit dem restlichen Zucker, Rot- und Portwein und dem Grenadinesirup in einem Topf bis zur Marmelade einkochen. Anschließend abkühlen lassen. Die Walnüsse mit der Marmelade vermengen.

Portweinsabayone:

Die Schale der Orange abreiben. Den Portwein mit dem Apfelsaft und dem Orangenabrieb in einem Topf aufkochen und auf circa 60 Milliliter reduzieren lassen. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Portweinreduktion dazu geben und auf einem Wasserbad aufschlagen.

Anrichten:

Den Käse aufschneiden und mit dem Salat und den Kräutern auf Teller geben. Die Sabayone dazugeben und mit altem Balsamico garnieren.

Tipp:

Dazu passen getrocknete Apfelchips.

Idee: Nelson Müller