

## | Lanz kocht - Das Menü am 05. Oktober 2012 | „Erntedankfest“

**Vorspeise: *Gebackener Zander auf Rote-Bete-Soße mit Karotte*  
von Alfons Schuhbeck**

### Zutaten für vier Personen

#### *Karotte:*

200 g	Karotten
30 g	Butter
1 Scheibe	Ingwer
1,47 l	Geflügelbrühe, fettarm
3 g	Gemüsegewürz
1 Prise	Chilipulver, mild
1 Blatt	Gelatine
3 g	Agar Agar
	Salz

#### *Rote Bete-Soße:*

2 Knollen	Rote Bete
1	Schalotte
0,5	Orange, unbehandelt
0,5	Zitrone, unbehandelt
1-2 TL	Zucker
150 ml	Rote Bete-Saft, aus der Flasche
2 Scheiben	Ingwer
0,25 Rinde	Zimt
1 EL	Himbeeressig
1 TL	Speisestärke
	Kümmel, gemahlen
	Salz

#### *Ingwer-Joghurt:*

100 g	Rahmjoghurt
4-6 Tropfen	Einlegesaft von eingelegtem Ingwer
	Ingwer, frisch
	Salz

#### *Birnenspalten:*

1	Birne, reif, fest
1-2 TL	Puderzucker
1 EL	Butter

#### *Gemüse:*

4	Minifenchel
1 Bund	Minimöhren
1	Rote Bete, klein, gekocht
1 EL	Butter, kalt
	Salz



*Zander:*

8 Zanderfilets, enthäutet und entgrätet, à ca. 70 g  
50 g Mehl, doppelgriffig  
2 Eier  
50 g Weißbrotbrösel  
Chilisalz, mild  
Öl

*Anrichten:*

Karottengrün

## **Zubereitung**

*Karotte:*

Die Karotten schälen, in Scheiben schneiden und bei milder Hitze in der Butter glasig anschwitzen. Mit 1300 Milliliter Brühe auffüllen, den geschälten Ingwer dazu geben und leicht köcheln lassen, bis nach 15 bis 20 Minuten die gesamte Flüssigkeit verkocht ist. Die Karotten mit dem Ingwer in einem Blitzhacker fein pürieren.

170 Milliliter Brühe mit dem Gemüsegewürz und einer Prise Chilipulver erhitzen, einige Minuten ziehen lassen und durch ein Einwegpassiertuch oder ein geruchsfreies Passiertuch filtern.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 170 Gramm Karottenpüree mit der abgeseihten Brühe aufkochen lassen, das Agar Agar einrühren und noch einmal aufkochen lassen. Vom Herd ziehen, die Gelatine ausdrücken, in die heiße Karottenmasse rühren, mit Salz abschmecken, in die vorbereiteten Silikon-Karotten-Formen füllen und abkühlen lassen. (circa 80 Gramm pro Form)

*Rote Bete-Soße:*

Die Rote Bete schälen, klein schneiden und durch eine Saftzentrifuge pressen. Die Schalotte schälen und vierteln. Jeweils einen halben Streifen Schale aus der Orange und der Zitrone herausschneiden.

In einem Topf bei milder Hitze den Zucker hell karamellisieren lassen. Den frischen Rote Bete-Saft mit dem Rote Bete-Saft aus der Flasche hinzufügen, Schalottenviertel, Ingwer, Zimtrinde, Orangen- und Zitronenschale dazu geben und mit Salz, einer Prise Kümmel und Himbeeressig würzen. Die Speisestärke mit kaltem Wasser glatt rühren, in den kochenden Saft rühren, bis dieser leicht sämig bindet, durch ein Sieb gießen, gegebenenfalls nachwürzen, abkühlen lassen.

*Ingwerjoghurt:*

Den Joghurt mit einigen Tropfen des frischen Ingwers und Ingwer-Einlegesaft verrühren und salzen.

*Birnenspalten:*

Die Birne waschen, vierteln, Kernhaus entfernen und in Spalten schneiden. Den Puderzucker in einer Pfanne bei milder Hitze schmelzen lassen. Die Birnenspalten darin auf beiden Seiten anbraten und die Butter hinein schmelzen lassen.

*Gemüse garnitur:*

Den Fenchel putzen, waschen und längs vierteln. Von den Karotten das Grün bis auf einen Zentimeter stutzen, die Karotten schälen. Fenchel und Karotten in Salzwasser gerade bissfest kochen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Fenchel und Karotten in ein bis zwei Teelöffel Butter erwärmen und salzen. Die Rote Bete in Spalten schneiden, in einen Teelöffel Butter erwärmen und salzen.

*Zander:*

Die Zanderfilets mit Chilisalzwürzen, in Mehl, verquirltem Ei und Weißbrotbröseln panieren und in einer Pfanne in fingerbreitem Öl auf beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

*Anrichten:*

Den Ingwerjoghurt mit der Rote-Bete-Soße mittig auf Tellern verteilen, je eine Karotte darauf legen, mit einigen Zweigen Karottengrün und dem glasierten Gemüse und den karamellisierten Birnenspalten garnieren und je zwei Zanderfiletstücke daneben legen.

**Idee: Alfons Schuhbeck**

**Zwischengang: Birnen, Bohnen und Speck „Mälzer Style“ von Tim Mälzer**

**Zutaten für vier Personen**

1	Zwiebel
400 g	Speck, durchwachsen
1 Zweig	Thymian
1	Lorbeerblatt
5	Pimentkörner
100 g	Panko
400 g	Bohnen, grün, frisch
4	Kochbirnen
100 ml	Weißwein
0,5 Stange	Zimt
0,5 Schote	Vanille
1 Bund	Petersilie
1 TL	Bohnenkraut, gehackt
1	Limette
	Butterschmalz
	Pfeffer aus der Mühle
	Olivenöl
	Zucker
	Salz



**Zubereitung**

Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Speck, Thymian, Lorbeerblatt, Piment und Zwiebelwürfel in einen halben Liter Wasser geben, zum Kochen bringen und auf niedriger Temperatur circa 35 Minuten garen. Den Speck heraus nehmen und in Scheiben schneiden. Anschließend in dem Panko wenden, fest andrücken und die Scheiben dann in Butterschmalz von beiden Seiten knusprig anbraten.

Die grünen Bohnen waschen, putzen und in reichlich kochendem, kräftig gesalzenem Wasser bissfest kochen und danach in Eiswasser abschrecken. Die Birnen vierteln und entkernen. Den Weißwein mit 250 Milliliter Wasser in einen Topf gießen. Die Zimtstange, etwas Zucker und die Vanilleschote hinzugeben. Die Marinade kurz aufkochen und die Birnen bei kleiner Hitze bei geschlossenem Deckel darin ziehen lassen. Die Bohnen mit Salz, Zucker, Pfeffer, Olivenöl, Petersilie, Bohnenkraut und Limettensaft kräftig abschmecken und lauwarm auf den Teller geben. Die Birnenspalten zugeben und den gebratenen Speck darüber legen.

**Idee: Tim Mälzer**

**1. Hauptgang:      *Beschwipste Kaninchenkeule auf Kartoffel-Morchel-Gemüse  
an Lorbeer-Olivenschaum von Stefan Marquard***

**Zutaten für vier Personen**

*Kaninchenkeulen:*

4                    Kaninchenkeulen  
500 g              Zwiebeln  
100 g              Dörr-Pflaumen  
100 ml             Zwetschgenbrand  
Weißwein  
Brühe  
Rosmarin  
Thymian  
Knoblauch  
Sternanis  
Senfkörner  
Pfeffer aus der Mühle  
Zucker  
Salz



*Gemüse:*

300 g              Karotten  
300 g              Sellerie  
200 g              Lauch  
Pfeffer aus der Mühle  
Olivenöl  
Zucker  
Muskat  
Salz

*Kartoffeln:*

600 g              Kartoffeln, fest kochend

*Morcheln:*

100 g              Morcheln  
1                    Zwiebel  
Rosmarin  
Thymian  
Knoblauch  
Pfeffer aus der Mühle  
Zucker  
Salz

*Lorbeer-Olivenschaum:*

400 ml             Sahne  
10 g                Lorbeerblätter, frisch  
100 g              Oliven, schwarz, ohne Stein  
1 EL                Butter, kalt  
Pfeffer aus der Mühle  
Zucker  
Muskat  
Salz

*Anrichten:*

Essig, hell  
Olivenöl  
Blatt Petersilie  
Schnittlauch  
Pfeffer aus der Mühle  
Zucker  
Salz

**Zubereitung**

*Kaninchenkeulen:*

Die Kaninchenkeulen mit Salz und Pfeffer marinieren. Die geschnittenen Zwiebeln leicht mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Mit Wasser oder Brühe aufgießen, die marinierten Kaninchenkeulen dazugeben und weich kochen. Während des Kochvorgangs ein Gewürzsäckchen mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Sternanis und Senfkörnern zugeben. Die Keulen in Sud garen und herausnehmen. Die Dörripflaumen mit dem Zwetschgenbrand aufmixen, mit dieser Paste bestreichen und im Backofen warm halten.

*Gemüse:*

Die Karotten schälen und würfeln. Anschließend mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Muskat marinieren. Im eigenen Saft mit etwas Olivenöl garen. Ebenso mit dem Sellerie und dem Lauch verfahren.

*Kartoffeln:*

Die Kartoffeln würfeln und im Kaninchensud garen.

*Morcheln:*

Die Morcheln circa drei Stunden in kaltem Wasser einweichen und gut waschen. Anschließend klein schneiden und zusammen mit einigen Zwiebelwürfeln, Rosmarin, Thymian und Knoblauch in einer Pfanne anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

*Lorbeer-Olivenschaum:*

Die Sahne mit Lorbeerblättern und den klein geschnittenen Oliven erhitzen und circa 30 Minuten ziehen lassen. Anschließend abseihen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Muskat nachschmecken. Vor dem Anrichten mit einem Zauberstab und kalter Butter aufschäumen.

*Anrichten:*

Die Kaninchenbrühe mit dem hellen Essig, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und etwas Olivenöl zugeben. In diesem Sud alle Zutaten heiß ziehen und mit frischen Kräutern (Blatt Petersilie und Schnittlauch) anrichten.

## **2. Hauptgang:     *Hirschkalbsrücken mit Kürbiskernen gebraten, Rote Bete, Orangen und Kartoffeln von Alexander Herrmann***

### **Zutaten für vier Personen**

#### *Hirschkalbsrücken:*

600 g	Hirschkalbsrücken
1 TL	Butterschmalz
10	Wacholderbeeren
1 EL	Butter
200 g	Kürbiskerne, geschält
1 EL	Kürbiskernöl
	Pfeffer aus der Mühle
	Salz

#### *Rote Bete:*

6	Rote Bete, jung
	Butter
	Salz

#### *Orangen:*

2	Orangen
1 EL	Olivenöl
	Kümmel, gemahlen

#### *Kartoffeln:*

1	Kartoffel, groß
100 g	Butterschmalz
	Salz



### **Zubereitung**

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

#### *Hirschkalbsrücken:*

Das Fleisch in Medaillons schneiden, würzen, in Butterschmalz anbraten, im vorgeheizten Backofen circa 25 Minuten garen, anschließend die Wacholderbeeren mit der Butter in einer Pfanne aufschäumen, Kürbiskerne, Öl und Fleisch hinzugeben und zwei Minuten fertig garen.

#### *Rote Bete:*

Die Rote Bete putzen, in leichtem Salzwasser blanchieren, abschmecken, halbieren, in Butter anschwemmen.

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

#### *Orangen:*

Die Orangen schälen, Filets ausschneiden, mit Olivenöl und Kümmel vermischen, im vorgeheizten Backofen zehn Minuten schmoren.

#### *Kartoffeln:*

Die Kartoffeln schälen in Scheiben hobeln, in Butterschmalz frittieren, würzen, auf Küchenpapier abtropfen.

Alles zusammen anrichten. Das Gericht kann nach Wunsch noch mit altem Balsamico abgerundet werden.

**Idee: Alexander Herrmann**

**Dessert:** ***Cranberry-Apfel-Törtchen und 'Ahorn-Preußen'***  
**von Andreas C. Studer**

**Zutaten für vier Personen**

*Törtchen:*

50 g	Cranberries, getrocknet
100 ml	Calvados
4	Äpfel, rotschalig
1	Zitrone, unbehandelt
200 g	Butter
200 g	Zucker
4	Eier
250 g	Mehl
1,5 TL	Backpulver
	Puderzucker
	Butter zum Ausreiben
	Salz



*Ahorn-Preußen:*

1	Blätterteig, frisch
50 g	Sbrinz
100 ml	Ahornsirup

**Zubereitung**

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

*Törtchen:*

Die Schale der Zitrone abreiben, den Saft auspressen. Die Cranberries in Calvados marinieren. Die Äpfel in Würfel schneiden und mit Zitronensaft mischen.

Die Butter schaumig rühren. Zucker, Eier und Salz dazugeben unditerrühren. Zitronenabrieb, Mehl und Backpulver ebenfalls dazu geben. Die Äpfel und Cranberries dazu geben. In gebutterte Förmchen oder Tassen geben. Die Törtchen circa 20 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Mit Puderzucker bestreuen.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

*Ahorn-Preußen:*

Den Teig entrollen. Die Hälfte des fein geriebenen Käses darauf verteilen, mit einem Nudelholz leicht andrücken, wenden und wiederholen. Von beiden Seiten bis zur Mitte aufrollen und in fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden. Zehn Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Auf ein Gitter geben und mit dem Ahornsirup bestreichen.

**Idee: Andreas C. Studer**