

| Lanz kocht - Das Menü am 14. Dezember 2012 | „Es weihnachtet...“

Vorspeise: *Gebackener Karpfen mit Bratkartoffel-Blaukrautsalat an Ingwer-Preiselbeer-Mayo von Stefan Marquard*

Zutaten für vier Personen

Karpfen:

4 Karpfenfilets, à 700 g
400 g Tempuramehl
Asia-Gewürzmischung
Kardamom, gemahlen
Koriander, gemahlen
Pflanzenöl
Pfeffer
Zucker
Salz

Mayo:

2 Eier
1 TL Senf, scharf
2 EL Preiselbeeren, kalt gerührt
2 EL Meerrettich, frisch gerieben
4 cl Balsamico, weiß
2 Zitronen
0,25 l Pflanzenöl
1 EL Dill
50 g Ingwer
Zucker
Pfeffer
Salz

Salat:

500 g Drillinge
4 cl Pflanzenöl
0,25 Kopf Blaukraut
2 EL Korinthen
1 EL Schnittlauch
2 Schalotten
1 Orange, unbehandelt
4 cl Balsamico, weiß
Zucker
Salz



Zubereitung

Karpfen:

Die Karpfenfilets so gut es geht von den Gräten befreien und mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Für den Tempurateig, das Mehl mit Wasser verrühren um einen leicht fließenden Teig zu erhalten, die Asia-Gewürzmischung sowie gemahlene Kardamon und Koriander dazugeben. Die Filets durch den Teig ziehen und in Pflanzenöl ausbacken.

Mayo:

Zwei Eigelbe, den Senf, die Preiselbeeren, geriebener Meerrettich, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker, den Zitronensaft in ein schlankes Gefäß geben, das Pflanzenöl vorsichtig darauf gießen. Mit dem Zauberstab die Zutaten am Boden verrühren und langsam nach oben ziehen. Anschließend den gehackten Dill und den fein gewürfelten Ingwer dazugeben.

Salat:

Die „Drillinge“ kochen und anschließend in circa fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden und in etwas Pflanzenöl goldgelb braten.

Das Blaukraut in feine Streifen schneiden Salzen und Zuckern und gut mit den Fingern durchkneten dann das Blaukraut zu den Bratkartoffeln geben, Korinthen, geschnittenen Schnittlauch und Schalotten, Orangenabrieb und -Saft dazugeben und anschließend mit dem Weißen Balsamico Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Dem Gericht kann man eine ganz andere Note geben, wenn das Asia-Gewürz durch Curry oder andere Gewürze ersetzt wird.

Idee: Stefan Marquard

**Zwischengang: Rehrücken auf orientalischem Milchreis mit Mandelwirsing
von Alfons Schuhbeck**

Zutaten für vier Personen

Milchreis:

0,5	Zitrone, unbehandelt
0,5	Orange, unbehandelt
400 ml	Milch
100 g	Risottoreis
10	Kardamomkapseln, grün
2 Scheiben	Ingwer
0,5 Schote	Vanille
1 Splitter	Zimtrinde
50 g	Zucker
1 Prise	Kaffeegewürz, orientalische
2 EL	Sahne, geschlagen
1 TL	Berberitzen, getrocknet
1 TL	Pistazien, gehackt
1 TL	Aprikosen, getrocknet
1 TL	Mandelblättchen, geröstet
	Salz



Rehrücken:

1 EL	Öl
500 g	Rehrücken, ausgelöst
1 EL	Butter
1 TL	Wildgewürz
	Pfeffer aus der Mühle
	Salz

Rahmwirsing:

1 Kopf	Wirsing
200 g	Sahne
3 EL	Butter, kalt
2 EL	Butter, braun
2-3 EL	Mandelblättchen, geröstet
1 EL	Sahnemeerrettich
	Chilisalz
	Muskatnuss
	Salz

Wildsoße:

1 TL	Puderzucker
100 ml	Portwein, rot
100 ml	Rotwein
100 ml	Wildfond
100 g	Butter, sehr kalt
0,5	Zitrone, unbehandelt
	Wildgewürz
	Pfeffer aus der Mühle
	Salz

Zubereitung

Milchreis:

Jeweils einen Streifen Schale aus der Zitrone und der Orange herausschneiden. Die Milch mit dem Risottoreis aufkochen, nach zehn Minuten Kardamom, Ingwer, Vanille, Zimtrinde und jeweils einen Streifen Zitronen- und Orangenschale hinzugeben. Den Milchreis in etwa 20 bis 30 Minuten ausquellen lassen. Dabei hin und wieder umrühren. Dann den Zucker zugeben und mit Salz würzen. Zum Schluss die getrockneten Früchte und Nüsse untermischen und mit arabischem Kaffeegewürz abschmecken und der geschlagenen Sahne verfeinern.

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Rehrücken:

Ein Ofengitter auf die mittlere Schiene und darunter ein Abtropfblech schieben. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rehrückenfilets darin bei mittlerer Hitze rundherum anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Ofen auf dem Ofengitter etwa 50 Minuten rosa durchziehen lassen. In einer Pfanne die Butter bei milder Hitze zerlassen, das Wildgewürz zugeben, salzen, pfeffern und das Fleisch darin wenden. Das Fleisch in Medaillons schneiden.

Rahmwirsing:

Den Wirsing putzen, in einzelne Blätter teilen, diese halbieren und dabei die Blattrippe entfernen. Die Blätter waschen, in kochendem Salzwasser in einigen Minuten bissfest blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Mit den Händen das Wasser aus den Blättern drücken, anschließend in kleine Stücke schneiden. Die Sahne in einem Topf erhitzen, den Wirsing und die Butter hinein geben und mit Chilisalz und Muskatnuss abschmecken, zum Schluss den Meerrettich und Mandelblättchen untermischen.

Wildsoße:

Den Puderzucker in einem Topf oder einer Pfanne bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen, mit Portwein und Rotwein ablöschen, den Wildfond zugeben und das Ganze auf ein Drittel reduzieren. Bei milder Hitze nacheinander die kalten Butterstückchen unter ständigem Rühren unterschlagen. Eventuell eine Zitronenschale kurz mitziehen lassen und mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz abschmecken.

Idee: Alfons Schuhbeck

1. Hauptgang: *Gebratene Seezungenfilets mit Nordseekrabbensoße und Blätterteigstern von Lea Linster*

Zutaten für vier Personen

1	Seezunge, im Ganzen (800 g)
300 g	Nordseekrabben, mit Schale
0,25 Knolle	Sellerie
1 Stange	Porree
1	Tomate
1	Zitrone
4 Platten	Blätterteig
	Petersilie
	Schnittlauch
	Butter



Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Seezunge filetieren. Die Filets waschen und trocken tupfen. Die Krabben aus der Schale pulen. Die Schalen der Krabben mit gewürfelten Sellerie, Petersilie, gewürfeltem Porree in einen Top geben. Wasser dazu geben und circa 20 Minuten kochen. Zehn Minuten ziehen lassen, passieren und noch etwas reduzieren.

Etwas Butter in eine Pfanne geben und die Seezungenfilets darin zum Schmelzen bringen. Salzen und dann wenden. Mit der Krabbenreduktion ablöschen und mit kalter Butter binden. Die Krabben und Tomatenstücken hinzufügen. Mit etwas Zitronensaft abschmecken und mit Schnittlauch dekorieren.

Aus den Blätterteigplatten Sterne ausstechen und mit Butter einpinseln. Für circa zwölf Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Tipp:

Um die Sterne aufzupeppen, können sie noch mit verschiedenen Gewürzen abgeschmeckt werden.

Idee: Lea Linster

2. Hauptgang: *Gepökelte Gänsemägen mit Mandel-Gewürz-Creme und Bratäpfel von Alexander Herrmann*

Zutaten für vier Personen

Gänsemägen:

8-12	Gänsemägen
1	Zwiebel, weiß
1	Karotte
0,5 Stange	Lauch
0,25 Knolle	Sellerie
1 l	Geflügelbrühe, wahlweise Gemüsebrühe
1	Lorbeerblatt
5	Pfefferkörner
3 Zweige	Blattpetersilie
6 EL	Mandeln, gehobelt
3 EL	Butter
0,5	Zitrone, unbehandelt
0,5 TL	Lebkuchengewürz
100 ml	Milch
2 Scheiben	Toastbrot
2 EL	Nussöl
1 TL	Ras el-Hanout
2	Äpfel, Cox Orange
1 EL	Puderzucker
	Salz



Zubereitung

Die Gänsemägen 48 Stunden in einer Lake pökeln lassen. Zwiebel, Karotte, Lauch und Sellerie putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden. In einen großen Topf mit der Geflügelbrühe geben, eineinhalb Liter Wasser zusätzlich mit angießen, den Topf auf den Herd stellen und einmal aufkochen lassen. Nun beiseite ziehen. Die Gänsemägen unter fließendem Wasser kurz abspülen, in den heißen Fond geben, Lorbeer, Pfefferkörner und Blattpetersilie ebenfalls dazugeben. Den Topf erneut einmal aufkochen. Nun die Temperatur soweit senken, dass die Gänsemägen knapp unterhalb des Siedepunkts ein bis eineinhalb Stunden gar ziehen. Ein Viertel der gehobelten Mandeln mit einem Esslöffel Butter in eine kleine Sauteuse geben und bei milder Temperatur unter gelegentlichem Rühren die Mandeln in der Butter langsam braun rösten. Anschließend vom Herd nehmen. Bei gelegentlichem Rühren abkühlen lassen. Mit Abrieb der Zitrone, Lebkuchengewürz und einer Prise Salz würzen. Die restlichen Mandeln in einen kleinen Topf geben. Mit der Milch gut bedeckt aufgießen. Einmal aufkochen. Beiseiteziehen.

Währenddessen vom Toastbrot die Rinde abschneiden und das Toastbrot in grobe Würfel schneiden, in die noch heiße Milch geben. Die restliche Butter hinzugeben. Einen Schuss Nussöl aufgießen. Mit Hilfe eines Pürierstabs zu einer sämigen Creme mixen. Mit Salz und dem Gewürz Ras el-Hanout abschmecken. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse heraus schneiden. Die geviertelten Äpfel erneut halbieren. In einer Pfanne mit der Butter bei milder Temperatur von allen Seiten langsam braten. Zum Schluss mit etwas Puderzucker bestäuben. Karamellisieren lassen, dabei großzügig mit schwarzem Pfeffer würzen.

Zum Anrichten die Bratäpfel auf die Teller verteilen. Die Mandelgewürzcreme darauf träufeln. Die Gänsemägen vorsichtig aus dem Sud nehmen, etwas abtropfen lassen. Dekorativ auf die Teller setzen. Die gerösteten Mandeln samt Butter über die Gänsemägen träufeln.

Idee: Alexander Herrmann

Dessert: **Schweizer Weihnachtsbackstube mit Glühwein**
von Andreas C. Studer

Zutaten für vier Personen

Glühwein:

1 Flasche	Rotwein
500 ml	Roséwein
100 g	Akazienhonig
2 EL	Rohrzucker
2	Orangen, unbehandelt
1	Zitrone, unbehandelt
4	Nelken
8 Stangen	Zimt, halbiert
2	Sternanis
	Cayennepfeffer

Zitronenherzli:

150 g	Butter
100 g	Zucker
1	Ei
1	Zitrone, unbehandelt
250 g	Mehl
150 g	Puderzucker
2,5 EL	Zitronensaft
	Dekoperlen, silber
	Salz

Rosinenhöckli:

200 g	Butter, zimmerwarm
200 g	Zucker
3	Eier
250 g	Korinthen
400 g	Mehl
	Salz

Brunzli:

250 g	Zucker
3	Eier
250 g	Haselnüsse
250 g	Schokolade, 75% Kakao
1 TL	Zimt
	Nelkenpulver



Zubereitung

Glühwein:

Die Schale der Zitrone und einer Orange in Streifen schneiden und mit dem Rotwein, Roséwein, Akazienhonig, Rohrzucker, Nelken, zwei Zimtstangen, Sternanis und Cayennepfeffer aufkochen, 15 Minuten ziehen lassen. In Tassen verteilen, je mit einer Zimtstange und Orangenscheibe servieren.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Zitronenherzli:

Die Butter weich rühren, Zucker, Salz Ei und Zitronenabrieb dazu geben, weiterrühren bis die Masse hell wird. Mehl dazu mischen, Teig flach drücken und 30 Minuten kalt stellen. Teig auf Mehl auswallen (circa fünf Millimeter) Herzen ausstechen und auf mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Zehn Minuten kühl stellen. Acht Minuten in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen, auskühlen. Glausur aus Zitronensaft und Puderzucker anrühren, die Herzen darin eintauchen, abtropfen auf Gitter antrocknen lassen, mit Perlen verzieren.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Rosinenhöckli:

Die Butter schaumig rühren, Zucker dazugeben. Salz und Eier dazurühren und mit einem Handmixer gut vermengen. Das Mehl langsam dazugeben und die Korinthen dazumischen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig kneten. 30 Minuten kalt stellen. Kleine Kugeln auf ein gefettetes Blech legen und 30 Minuten kalt stellen. Die Rosinenhöckli 15 bis 20 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Den Backofen auf 240 Grad vorheizen.

Brunzli:

Die Eiweiße steif schlagen, Zucker nach und nach begeben. Geriebene Nüsse, geriebene Schokolade und Gewürze dazu geben, zu einem Teig mischen und kurz kneten, gegebenenfalls noch Nüsse dazugeben. Der Teig soll relativ trocken sein. Mit einem Nudelholz einen Zentimeter dick auswallen, Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Fünf Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Idee: Andreas C. Studer