

| Lanz kocht - Das Menü am 27. August 2010 | „Formvollendet“

Vorspeise: Ragout fin von Meeräsche und Steinpilzen von Kolja Kleeberg

Zutaten für vier Personen

Pasteten:

1 Pck. Blätterteig, TK
1 Ei

Ragout:

1 Zitrone
200 g Meeräschenfilet
1 Zweig Estragon
200 g Steinpilze, frisch
3 Schalotten
100 g Staudensellerie
20 g Butter
20 g Mehl
100 ml Weißwein
500 ml Hühnerfond
2 Eier
50 ml Sahne
Bottarga von der Meeräsche
Estragonessig
Salz
Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung

Den Backofen auf 240 Grad vorheizen.

Pasteten:

Jeweils zwei Blätterteigplatten mit etwas Eiweiß bestreichen, übereinander kleben und einmal kurz mit dem Nudelholz rüber rollen. Nun mit je einem scharfen Ausstecher von circa sieben Zentimeter und viereinhalb Zentimeter Durchmesser vier Ringe ausstechen. Den restlichen Teig etwa zwei Millimeter dick ausrollen und gleichgroße Böden ausstechen. Damit der Teigboden beim Backen keine Blasen wirft, sticht man ihn mehrmals mit einer Gabel ein. Den oberen und unteren Rand der Ringe sauber mit Eigelb bestreichen und so exakt wie möglich auf die Böden legen. Verklebt das Eigelb die Ränder, würde die Pastete an dieser Stelle nicht gleichmäßig aufgehen.

Das Backblech mit Wasser benetzen und die Pasteten im vorgeheizten Backofen fünf Minuten backen, anschließend die Temperatur auf 210 Grad reduzieren und die Pasteten goldbraun fertig backen.

Ragout:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Meeräschenfilets würfeln und mit Salz, Pfeffer, Olivenöl, etwas Zitronensaft und gehackten Estragon marinieren. Die Pilze putzen, zwei Schalotten schälen und beides in

feine Würfel schneiden. Die Pilze und Schalottenwürfel bei mäßiger Hitze anbraten. Salzen, Pfeffer und anschließend mit etwas Estragonessig ablöschen. Beiseite stellen.

Den Staudensellerie putzen, in Würfel schneiden und blanchieren. Eine Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf zerlassen, die Schalottenwürfel zugeben und glasig dünsten, das Mehl zugeben und etwas anschwitzen lassen. Mit Weißwein ablöschen, den Hühnerfond zufügen und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und den Sellerie untermengen. Vom Feuer nehmen und die Eigelb-Sahne Mischung unter kräftigen Rühren einarbeiten. Das marinierte Meeräschenfleisch zugeben und in der warmen Soße gar ziehen lassen. In die fertig gebackenen Königin-Pasteten füllen, etwas Meeräschen-Bottarga rüber raspeln und servieren.

Tipp:

Zylinder von der Größe des Innendurchmessers aus zwei- bis dreifach gefalteter Alufolie stabilisieren die Pastete beim Backen und halten ihre Form.

Die Ofentür während des Backens nicht öffnen, damit die Schwaden nicht entweichen können.

Idee: Kolja Kleeberg

**Zwischengang: *Offener Steinpilzstrudel auf Kräuterrahm
von Alfons Schuhbeck***

Zutaten für vier Personen

Steinpilzstrudel:

0,5	Zitrone, unbehandelt
200 g	Steinpilze, fest
1 – 2 TL	Butter, braun
0,25 Bund	Petersilie
6 EL	Portwein, rot
2 Scheiben	Toastbrot, ohne Rinde
3 EL	Sahne, kalt
0,5 TL	Senf, scharf
300 g	Kalbsbrät
8 Blätter	Strudelteig, 16 x 16 cm Seitenlänge
1 EL	Butter, braun
	Butter für die Ringe
	Kümmel, gemahlen
	Pfeffer aus der Mühle, schwarz
	Chilipulver, mild
	Muskatnuss
	Salz

Kräuterrahm:

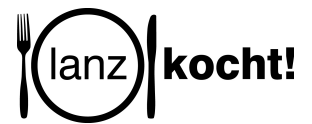
0,5	Zitrone, unbehandelt
150 g	Sauerrahm
1 EL	Crème fraîche
2 EL	Kräuter, frisch (Kerbel, Basilikum, Petersilie, Schnittlauch, Liebstöckel)
1 TL	Senf, scharf
	Chilipulver, mild
	Zucker
	Salz

Zubereitung

Steinpilzstrudel:

Etwas Schale von der Zitrone abreiben. Die Steinpilze gründlich putzen und in einen halben bis einen Zentimeter große Würfel schneiden. In einer Pfanne in der braunen Butter bei mittlerer Hitze rundherum ein bis zwei Minuten anbraten. Die Petersilie fein schneiden und hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Kümmel und einer Messerspitze Zitronenabrieb würzen und auskühlen lassen. Den Portwein bis auf ein bis zwei Esslöffel einköcheln und auskühlen lassen. Das Toastbrot in sehr kleine Würfel schneiden. Kalbsbrät mit der Sahne, Senf und Portwein glatt rühren. Die Steinpilze mit den Toastbrotwürfeln hinein rühren und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Chili würzen.

Ein Backblech mit Backpapier belegen und darauf Edelstahlringe von etwa acht Zentimeter Durchmesser darauf setzen. Die Ringe mit Butter einpinseln. Ein Strudelteigblatt auf die Arbeitsfläche legen und mit brauner Butter bepinseln. 45 Grad gedreht ein zweites Teigblatt darauf setzen und ebenfalls mit Butter bepinseln. Die Stahlringe mit den Strudelteigblättern auslegen, die Enden dabei überhängen lassen. Mit der Steinpilzfarce auffüllen und die Strudelteigblätter nicht einklappen sondern überstehen lassen.



Kräuterrahm:

Etwas Saft der Zitrone auspressen und etwa eine Messerspitze der Schale abreiben. Den Sauerrahm mit Crème fraîche, Kräutern und Senf verrühren und mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Salz, Chili und Zucker würzen.

Idee: Alfons Schuhbeck

1. Hauptgang: Lasagne alla Poletto von Cornelia Poletto

Zutaten für vier Personen

Béchamelsoße:

100 g	Butter
50 g	Mehl
0,5 l	Milch
50 g	Parmesan, alt
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle, schwarz
	Muskatnuss

Steinchampignons:

400 g	Steinchampignons
2	Schalotten
0,5 Zehe	Knoblauch
2 EL	Butter
1 EL	Pilzgewürz
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Bolognese:

4	Schalotten
3 Zehen	Knoblauch
100 g	Möhre
100 g	Staudensellerie
20 g	Butter
2 EL	Olivenöl
100 g	Tiroler Speck
800 g	Rinderhackfleisch
250 g	Tomaten, geschält (aus der Dose)
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian
1 Zweig	Salbei
1	Lorbeerblatt
250 ml	Rotwein, trocken
100 ml	Portwein, rot
2 EL	Oliven, schwarz
	Fleur de Sel
	Pfeffer aus der Mühle, schwarz

Tomatensugo:

800 g	Tomaten, reif
1 Dose	Tomaten, geschält (850 ml)
1	Gemüsezwiebel
1 Zehe	Knoblauch
3 EL	Olivenöl
1 TL	Zucker
1 – 2 Zweige	Basilikum
	Pfeffer aus der Mühle
	Fleur de Sel

Fertigstellung:

1 EL Butter
500 g Blätter Lasagne
150 g Parmesan
Thymianblätter

Zubereitung

Béchamelsoße:

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen und unter Rühren das Mehl langsam einsieben. Mit einem Holzlöffel verrühren und mit der Milch aufgießen. Unter Rühren aufkochen lassen, danach mindestens vier bis fünf Minuten weiter köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und fein geriebenem Parmesan abschmecken.

Steinchampignons:

Die Steinchampignons putzen, gegebenenfalls kurz waschen und in feine Scheiben schneiden. Die Schalotten und die Knoblauchzehe schälen und in feine Würfel schneiden. Die Schalotten- und Knoblauchwürfel in schäumender Butter glasig anschwitzen, die Steinchampignons dazugeben und kurz braten. Mit Salz, Pfeffer und Pilzgewürz abschmecken.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Bolognese:

Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Möhre putzen und schälen, den Sellerie putzen und waschen. Beides ebenfalls fein würfeln. In einem breiten Topf Butter und Olivenöl erhitzen und das Hackfleisch und die Speckscheibe darin unter Rühren anbraten. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Gewürfeltes Gemüse zufügen, einige Minuten mit braten, nochmals mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Abgetropfte Dosentomaten entkernen und zur Fleisch-Gemüse-Mischung geben, dabei mit dem Kochlöffel grob zerkleinern. Rosmarin, Thymian und Salbei waschen, trocken schütteln und mit dem Lorbeerblatt zum Fleisch geben.

Mit Rot- und Portwein ablöschen und bei schwacher Hitze circa eine Stunde köcheln lassen, dabei immer wieder etwas Wasser zugeben. Speckscheibe herausnehmen. Oliven entsteinen, würfeln, zur Bolognese geben und alles mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken.

Tomatensugo:

Frische Tomaten waschen und grob würfeln und die Stielansätze entfernen. Dosentomaten auf ein Sieb geben, dabei den Saft auffangen. Dosentomaten ebenfalls grob würfeln und dabei die Stielansätze entfernen. Zwiebel und Knoblauch schälen. Die Zwiebel würfeln, den Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen, mit Zucker bestreuen und etwas karamellisieren lassen. Mit etwas Fleur de Sel würzen. Die frischen Tomaten und die Dosentomaten samt Saft zugeben. Das Basilikum zufügen und die Soße ohne Deckel circa eine Stunde köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren. Basilikum entfernen. Die Tomatensoße durch die flotte Lotte (mittlere Lochscheibe) drehen, damit Kerne und Häutchen zurückbleiben. Oder die Soße durch ein feines Sieb passieren. Nochmals aufkochen lassen und mit Fleur de sel und etwas Pfeffer abschmecken.

Fertigstellung:

Eine Auflaufform mit der Butter ausstreichen. Jetzt abwechselnd Lasagneblätter, Tomatensugo, Bolognese, Steinchampignons und Béchamelsoße schichten. Abschließend mit Béchamelsoße, gehacktem Thymian und fein geriebenem Parmesan enden. Die Lasagne im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten backen.



Tipp:

Sehr grob durchgedrehtes Fleisch ist typisch für eine Original-Bolognese. Wenn Sie es bei Ihrem Schlachter nicht bekommen sollten, kaufen Sie ein Stück Fleisch aus Keule oder Schulter und würfeln Sie es mit einem scharfen Messer möglichst fein. Die Mühe lohnt sich.

Idee: Cornelia Poletto

2. Hauptgang: *Rosemary's Roastbeef mit jungem Gemüse* ***von Andreas C. Studer***

Zutaten für vier Personen

Gemüse:

10	Baby-Zucchini
200 g	Baby-Karotten
10	Frühlingszwiebeln
10	Cherrytomaten, am Stielansatz
1 EL	Balsamico
1	Zitrone
	Olivenöl
	Zucker
	Fleur de Sel

Roastbeef:

2 Bund	Rosmarin
0,5 Bund	Petersilie
2 Zehen	Knoblauch
4 EL	Paniermehl
1	Roastbeef, ca. 1,8 kg
2 EL	Butterschmalz
	Olivenöl
	Cognac
	Butter
	Pfeffer aus der Mühle
	Salz

Kartoffelpüree:

800 g	Kartoffeln, mehlig
300 ml	Milch
0,5 Schote	Vanille
150 g	Butter
	Salz

Zubereitung

Gemüse:

Die Zucchini längs halbieren, mit den geputzten Karotten und Zwiebeln je circa drei Minuten blanchieren. In Eiswasser abkühlen. Etwas Olivenöl erhitzen, das Gemüse darin anbraten, bis es leicht Farbe bekommt. Die Cherrytomaten beigegeben. Mit Balsamico ablöschen. Mit einem Zestenreißer einige Zesten der geputzten Zitrone abreißen und mit einer Prise Zucker und Fleur de Sel zu dem Gemüse geben.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Roastbeef:

Ein Bund Rosmarin und die Petersilie hacken. Mit Knoblauch, Paniermehl, dreiviertel Esslöffel Salz und Olivenöl mischen. Eine Tasche in das Roastbeef schneiden und mit einem Löffel ausweiten. Die Füllung hinein geben. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und im Butterschmalz mit dem restlichen Rosmarin und dem halbierten Knoblauch anbraten. Im vorgeheizten Backofen circa 30 Minuten zu Ende braten. Die



Kerntemperatur sollte zwischen 50 und 60 Grad betragen. Unter der Folie zehn Minuten ruhen lassen. Inzwischen den Fond einkochen und mit einem Spritzer Cognac abschmecken. Etwas Butter einrühren. Roastbeef aufschneiden, mit Rosmarinzweigen, Jus und Gemüse anrichten.

Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln garen. Milch mit Vanille und Butter zehn Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen. Kartoffeln trocknen und in die heiße Milch geben. Vanilleschote entfernen, stampfen und mit Salz abschmecken.

Idee: Andreas C. Studer

Dessert: **Mandelcannelloni mit Schokoladen-Pfeffercrème und Kokoseis von Johann Lafer**

Zutaten für vier Personen

Mokkaschaum:

350 ml	Milch
50 g	Zucker
50 g	Kaffeebohnen
2 Blatt	Gelatine
150 g	Schlagsahne
2 cl	Kaffeelikör, weiß

Cannelloni:

50 g	Butter
100 g	Akazienhonig
2 EL	Amaretto
30 g	Mehl
50 g	Mandeln, geschält, gemahlen

Kokoseis:

350 ml	Kokosmilch
150 ml	Schlagsahne
90 g	Zucker
4	Eier
1	Limette, unbehandelt
	Kokoslikör

Pfeffercrème:

100 ml	Schlagsahne
100 g	Schokolade, weiß
	Pfeffermischung, schwarz

Zubereitung

Mokkaschaum:

Milch, Zucker und Kaffeebohnen einmal aufkochen und zehn Minuten ziehen lassen. Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in der noch warmen Kaffeemilch auflösen. Anschließend durch ein Sieb gießen, mit der Sahne und dem Kaffeelikör mischen. In einen Sahne-Siphon füllen, zwei Sahnekapseln hineindrehe, gut schütteln und auf Eiswasser kaltstellen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Cannelloni:

Die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Zusammen mit Honig, Amaretto, Mehl und Mandeln zu einem glatten Teig verrühren. Circa 40 Minuten abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Ein beschichtetes Blech mit Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben. Die gekühlte Mandelmasse zu kleinen Kugeln formen und auf das Blech setzen. Mit Hilfe eines Gabelrückens die Kugeln flach und dünn zerdrücken. Im vorgeheizten Backofen fünf bis sieben Minuten goldbraun backen und anschließend aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen. Wenn sie sich biegen lassen, aber die Masse nicht mehr zerreißt,

mit einem Pizzaschneider zu Rechtecken schneiden. Mit Hilfe eines Metallrohres zu Röllchen formen. Die Mandelröllchen mit dem Mokkaschaum füllen.

Kokoseis:

Die Schale der Limone abreiben. Kokosmilch, Schlagsahne und Zucker aufkochen. Zwei Eier und zwei Eigelbe verrühren, in das Sahne-Milch-Gemisch einrühren. Über einem heißen Wasserbad unter ständigem Rühren auf etwa 75 Grad erwärmen, bis die Masse bindet. Die Masse durch ein Sieb passieren, mit dem Kokoslikör und Limonenabrieb abschmecken und in einer Eismaschine cremig gefrieren.

Pfeffercrème:

Die Pfeffermischung in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie zu duften beginnen, abkühlen lassen und im Mörser grob zerstoßen. Sahne mit dem Pfeffer aufkochen, vom Herd nehmen und die klein geschnittene Schokolade darin auflösen. In eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.

Mit einem breiten Backpinsel je einen dicken Strich Pfeffercrème auf den Tellern verteilen. Zwei Röllchen darauf anrichten und eine Kugel Kokoseis dazu servieren.

Idee: Johann Lafer