

| Lanz kocht - Das Menü am 18. Februar 2011 | „Gala-Dinner“

Vorspeise: *Lachsvariation mit Blinis, Sauerrahm und Kaviar von Nelson Müller*

Zutaten für vier Personen

Limonensauerrahm:

100 g	Sauerrahm
2	Limonen
15 g	Puderzucker
	Pfeffer
	Salz

Lachs:

0,5	Lachs
4 Scheiben	Serrano Schinken
800 g	Lachsfilet
1	Limone
1 TL	Senf
1	Räucherlachs
	Kaviar
	Öl
	Salbeiblätter
	Weinbrand
	Salz
	Pfeffer

Blinis:

2	Eier
250 g	Buchweizenmehl
0,5 Würfel	Hefe
125 ml	Milch
	Sonnenblumenöl
	Wasser
	Zucker
	Salz



Zubereitung

Limonensauerrahm:

Den Saft der Limonen auspressen. Sauerrahm, Limonensaft und Puderzucker gut miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Lachs:

Den Lachs in circa 60 Gramm schwere Portionsstücke schneiden, mit jeweils einem Salbeiblatt belegen und mit einem feinen Streifen Schinken umwickeln. Von beiden Seiten in etwas Öl anbraten und im vorgeheizten Backofen kurz gar ziehen lassen.

Den Saft der Limone auspressen. Aus dem Lachsfilet ein feines Tatar schneiden und mit Salz, Pfeffer, Limonensaft, Senf und etwas Weinbrand abschmecken. Das Tatar in Ausstechringe füllen und auf das Tatar jeweils etwas Limonensauerrahm und Kaviar geben.

Den geräucherten Lachs in Tranchen schneiden. Jeweils drei Tranchen versetzt aufeinander legen und Rosen daraus formen.

Blinis:

Die Eier trennen. Mehl, etwas Salz und Zucker mit frischer Hefe, Eigelb und etwas warmen Wasser zu einem Vorteig mischen, warm stellen und gehen lassen. Mit einem Holzlöffel durchrühren und löffelweise heiße Milch (die Menge ist Gefühlssache) unterrühren. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Der Teig sollte dann die Konsistenz von Pfannkuchenteig haben, also eher etwas dickflüssiger. Den Teig noch einen Moment gehen lassen. Sollte er zu dickflüssig sein, noch etwas warme Milch hinzugeben. In einer Pfanne das Sonnenblumenöl erhitzen und darin die Teigplätzchen goldgelb ausbacken.

Die Lachsvariationen mit den Blinis dekorativ auf einem Teller anrichten.

Idee: Nelson Müller

**Zwischengang: *Jakobsmuscheln auf Rote Bete*
von Lea Linster**

Zutaten für vier Personen

600 g	Rote Bete, gekocht
500 ml	Rote Bete-Saft
12	Jakobsmuscheln
200 g	Butter
1	Schalotte
0,5 Bund	Schnittlauch
	Portwein
	Balsamico
	Rotweinessig
	Butterwürfel, kalt
	Nussbutter
	Pfeffer aus der Mühle
	Zucker
	Salz



Zubereitung

Die Hälfte der Roten Bete in Würfel schneiden und mit etwas Salz, Zucker und Pfeffer in einen Topf geben. Etwas Portwein und den Rote-Bete-Saft zugeben und zehn Minuten kochen lassen. In der Zwischenzeit die Jakobsmuscheln öffnen und putzen. Etwas Balsamico zu der Roten Bete geben und abermals fünf Minuten kochen lassen, dann abpassieren und die Rote Bete in einen Mixer geben. Die Flüssigkeit so lange reduzieren, bis sie eine sirupartige Konsistenz hat. Nun etwas Rotweinessig hinzugeben und die Hälfte des Sirups zu der Roten Bete geben und mixen. Nun die Butter in Würfel schneiden, ebenfalls zugeben, nochmals abschmecken und durch ein Sieb passieren.

Den verbliebenen Sirup aufkochen und mit ein paar kalten Butterwürfel aufmontieren. Die Schalotte schälen, fein würfeln und zugeben. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gewürfelten Schalotten und Butterwürfel zugeben und nochmals abschmecken.

Die restliche Rote Bete in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl langsam vor sich hin schmoren lassen.

Die Jakobsmuscheln in einer Pfanne mit Nussbutter, Salz und Pfeffer goldbraun anbraten. Die Rote Bete-Scheiben mit dem Püree, der Soße und den Jakobsmuscheln anrichten und mit Schnittlauchhalmen garnieren.

Idee: Lea Linster

1. Hauptgang: *Gebratene Wachtel, Thai-Spaghettini und Kirschtomatenkompott von Sohyi Kim*

Zutaten für vier Personen

Wachteln:

4 Wachteln
2 EL Kartoffelstärke
 Sonnenblumenöl

Thai-Spaghettini:

2 Bund Thai-Basilikum
2 cm Ingwer
125 ml Olivenöl
1 Zehe Knoblauch
320 g Spaghettini
1 EL Sushi-Ingwer, mariniert
 Salz

Kompott:

2 Schalotten
1 Zehe Knoblauch
200 g Kirschtomaten
1 EL Sojasoße
4 EL Apfelmalsamico

Marinade:

1 TL Zucker
1 TL Sojasoße
1 TL Sesamöl (dunkel)
1 EL Sake
1 TL Ingwer, frisch
1 Zehe Knoblauch
1 Bund Basilikum



Zubereitung

Wachteln:

Die Flügel der Wachteln vorsichtig mit einem scharfen Messer an der Brust heraustrennen. Die Wachteln in Kartoffelstärke wenden. In einer heißen Pfanne Sonnenblumenöl erhitzen und die Wachtel-Brüstchen drei Minuten braten.

Thai-Spaghettini:

Thai-Basilikum, klein gehackten Ingwer, Olivenöl und Knoblauch so lange pürieren, bis die Konsistenz von Pesto entsteht. Die Spaghettini nach Packungsanleitung kochen. In einer Pfanne vier Esslöffel Pesto mit den Nudeln gut durchrühren und anschließend Sushi-Ingwer darunter mischen.

Kompott:

Die Schalotten und die Knoblauchzehe schälen und klein hacken. Die Kirschtomaten mit Schalotten und Knoblauch in Sojasoße und Apfelmalsamico kurz anbraten.

Marinade:

Den Knoblauch und Ingwer fein hacken und mit Zucker, Sojasoße, Sesamöl und Sake zu einer Marinade verrühren.

Die Pesto-Nudeln auf vier Tellern anrichten. Je eine Wachtel mit den Flügelenden nach oben darauf setzen. Mit etwas Marinade beträufeln. Cherry-Tomaten zusammen rund um die Wachtel setzen und mit grob gezupften Basilikum-Blättern garnieren.

Tipp:

Nach Geschmack kann das Gericht noch mit Chili aufgepeppt werden.

Idee: Sohyi Kim

2. Hauptgang: *Lammrücken mit Schmorschalottenvinaigrette und Sellerie von Alexander Herrmann*

Zutaten für vier Personen

Lammrücken:

600 g Lammrückenstränge
 (ohne Knochen und Fett)
 1 EL Butter
 2 Zweige Rosmarin
 1 Zehe Knoblauch
 Olivenöl
 Pfeffer aus der Mühle
 Salz

Sellerie:

0,5 Knolle Sellerie
 0,5 Zitrone, unbehandelt
 Olivenöl

Cashewkerne:

100 g Cashewkerne, ungesalzen
 1 Sternanis
 1 EL Butter
 Pfeffer aus der Mühle
 Puderzucker

Vinaigrette:

8 Schalotten
 200 g Meersalz, ungereinigt
 100 ml Rotwein
 100 ml Brühe
 1 Lorbeerblatt
 1 EL Weizenstärke
 1 EL Balsamico, alt, sämig
 Olivenöl



Zubereitung

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Lammrücken:

Die Lammrücken mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit etwas Olivenöl von allen Seiten anbraten und im vorgeheizten Backofen 30 Minuten rosa garen. Das Lamm in einer Pfanne mit aufschäumender Butter, Rosmarinnadeln und Knoblauch kurz vor dem Servieren eine Minute von allen Seiten erneut anbraten, kurz abtropfen lassen und in Tranchen schneiden.

Sellerie:

Den Sellerie schälen, in kleine Würfel schneiden, in einer Pfanne mit etwas Zitronenschale in Olivenöl langsam gar schmoren.

Cashewkerne:

Die Cashewkerne mit den Sternanis und Butter in einem kleinen Topf geben die Nüsse braun rösten. Mit etwas Pfeffer und Puderzucker abschmecken, anschließend gut abtropfen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Vinaigrette:

Die Schalotten samt Schale auf ein Blech mit Meersalz geben, im vorgeheizten Backofen 30 Minuten schmoren und anschließend das weiche Schalotten-Mittelstück aus der Schale „drücken“. Rotwein mit Brühe und Lorbeerblatt einkochen, anschließend mit etwas Stärke sämig binden, mit Balsamico abschmecken, Olivenöl unterrühren und die Schalotten darin anschwenken.

Den Lammrücken mit der Vinaigrette, dem Sellerie und den Cashewkernern servieren.

Idee: Alexander Herrmann

Dessert: **Blattgold-Schokoladenmousse auf Himbeer-Granatapfelsoße mit Quitten von Alfons Schuhbeck**

Zutaten für vier Personen

Mousse:

180 g	Kuvertüre, zartbitter
2	Eier
1 – 2 TL	Rum
1 – 2 TL	Weinbrand
400 g	Sahne

Soße:

200 g	Himbeeren, wahlweise TK
2 EL	Granatapfelsirup
0,5	Zitrone

Quitten:

1	Orange
0,5	Zitrone
40 g	Zucker
75 ml	Weißwein
2 – 3 EL	Portwein, weiß
75 ml	Prosecco
0,25 Rinde	Zimt
0,25 Schote	Vanille
1	Quitte, groß
1 TL	Speisestärke
1 TL	Fenchelkörner
1 TL	Puderzucker
	Apfelsaft

Anrichten:

Schokoladenstäbchen
Minzspitzen
Blattgold



Zubereitung

Mousse:

Die Kuvertüre klein hacken, in eine Edelstahlschüssel geben und auf dem Wasserbad auflösen. Ein Ei und ein Eigelb in einen Schlagkessel geben, über heißem Wasserdampf hellschaumig aufschlagen, die Kuvertüre hinein rühren und vom Wasserbad nehmen. Rum und Weinbrand in die Schokoladenmasse rühren. Die Sahne cremig aufschlagen und unter die Schokoladenmasse heben. In eine Schüssel füllen und zugedeckt zwei Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Soße:

Die Himbeeren mit dem Granatapfelsirup pürieren und durch ein Sieb streichen. Das Fruchtmarm mit einigen Tropfen Zitronensaft und gegebenenfalls noch ein wenig Sirup abschmecken.

Quitten:

Den Saft der Orange und der Zitrone herauspressen. Den Zucker in einen Topf streuen und bei mittlerer Hitze bernsteinfarben karamellisieren lassen. Mit Zitronen- und Orangensaft ablöschen. Weißwein, Portwein und Prosecco dazu geben. Zimt und Vanille einlegen und einige Minuten leicht köcheln lassen, bis sich der Karamell gelöst hat und vom Herd ziehen.

Die Quitte schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Mit einem Schuss Apfelsaft in den Sud geben und bei kleiner Hitze in etwa 15 Minuten weich kochen. Auf einem Sieb abgießen und die Gewürze entfernen. Den Quittensaft aufkochen lassen, die Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und nach und nach unter den Quittensaft rühren, zwei Minuten leise köcheln lassen, die Quitten dazu geben und auskühlen lassen.

Den Fenchel in einer Pfanne bei milder Temperatur schonend erhitzen, den Puderzucker darüber stäuben, schmelzen lassen und sofort aus der Pfanne nehmen. Den Fenchel in das Quittenragout streuen.

Anrichten:

Aus dem Mousse mit einem großen Esslöffel Nocken ausstechen und auf Dessertteller setzen. Den Löffel dabei zwischendurch in heißes Wasser tauchen. Mit einem Holzstäbchen jeweils ein klein wenig Blattgold auf das Schokomousse setzen. Die Himbeer-Granatapfel-Soße außen herum träufeln, die Quittenwürfel dazwischen setzen und mit Schokoladenstäbchen und Minze garnieren.

Idee: Alfons Schuhbeck