

## | Lanz kocht - Das Menü am 17. September 2010 | „Haute Cuisine“

**Vorspeise: *Gebratene Jakobsmuscheln auf Vanillespinat mit Rotweinbutter*  
von Alfons Schuhbeck**

### Zutaten für vier Personen

#### *Vanillespinat:*

0,5	Orange, unbehandelt
0,5	Zitrone, unbehandelt
300 g	Blattspinat
1 Zehe	Knoblauch
1	Schalotte
1 TL	Butter
3 EL	Gemüsebrühe
0,5 Schote	Vanille
1 Splitter	Zimtrinde
2 Scheiben	Ingwer
	Pfeffer aus der Mühle, schwarz
	Muskatnuss
	Salz



#### *Rotweinbutter:*

1 TL	Puderzucker
200 ml	Rotwein, kräftig
100 g	Butterstücke, sehr kalt
1 Scheibe	Ingwer, frisch
1 Scheibe	Knoblauch
0,5	Orange, unbehandelt
0,5	Zitrone, unbehandelt
1 Splitter	Zimtrinde
	Pfeffer aus der Mühle
	Salz

#### *Jacobsmuscheln:*

12	Jacobsmuscheln, nur das weiße Fleisch
1 TL	Öl
1 – 2 EL	Butter, braun
	Chilisalz, mild

### Zubereitung

#### *Vanillespinat:*

Die Schale der Orange und der Zitrone abreiben. Die Spinatblätter verlesen, waschen und trocken schleudern, grobe Stiele entfernen. Die Knoblauchzehe abziehen und in Scheiben schneiden. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotte darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Brühe, Vanille, Zimt, Knoblauch und Ingwer hinzufügen, den Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Vanille, Zimt, Knoblauch und Ingwer entfernen. Den Spinat etwas pürieren.

*Rotweinbutter:*

Den Puderzucker in einen Topf oder eine Pfanne sieben und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen und auf ein Drittel einköcheln. Bei milder Hitze nacheinander die kalten Butterstücke unter ständigem Rühren unterschlagen. Jeweils einen Streifen Schale aus der Orange und der Zitrone heraus schneiden. Ingwer, Zimtsplitter, Knoblauch und die Zitruschalen kurz mitziehen lassen, wieder entfernen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße darf nicht kochen.

*Jacobsmuscheln:*

Die Jacobsmuscheln in einer heißen Pfanne in einigen Tropfen Öl knapp eine Minute anbraten, wenden und eine halbe Minute weiter braten. Die Pfanne vom Herd nehmen und in der Nachhitze der Pfanne noch circa eine Minute ziehen lassen. Die braune Butter dazu geben, mit einer Prise Chilisalzwürzen und die Jacobsmuscheln darin wenden.

Den Spinat in warmen tiefen Tellern anrichten, die Rotweinbutter darauf träufeln und die Jacobsmuscheln darauf setzen.

**Idee: Alfons Schuhbeck**

**Zwischengang: Krustentierconsommé mit Langustinoklößchen und Trüffelroyal von Kolja Kleeberg**

**Zutaten für vier Personen**

*Langustinoklößchen:*

200 g Seezungenfilet  
 100 ml Sahne  
 2 Langustinos, à 150 g  
 Fond  
 Salz  
 Pfeffer aus der Mühle, weiß  
 Cognac

*Trüffelroyal:*

5 Eier  
 0,2 l Geflügelfond  
 2 EL Sahne  
 Trüffelbrisure  
 Trüffeljus  
 Portwein/Madeira-Reduktion  
 Salz  
 Pfeffer  
 Muskat

*Klärfleisch:*

200 g Fischfilet  
 200 g Putenfleisch  
 50 g Lauch  
 50 g Staudensellerie  
 1 Tomate  
 2 Schalotten  
 2 – 3 Eiweiß  
 1 Zweig Thymian  
 1 Lorbeerblatt  
 1 Zehe Knoblauch  
 Krustentierfond  
 Kaisergranat-Nasen  
 Crushed Eis  
 Pfefferkörner, weiß  
 Piment  
 Salz

*Krustentierconsommé:*

1 l Krustentierfond  
 1 EL Hummerbutter  
 Minze  
 Estragon  
 Fleur de Sel



## Zubereitung

### *Langustinoklößchen:*

Das Seezungenfilet in kleine Würfel schneiden und leicht anfrieren lassen. Anschließend mit der Sahne zu einem glatten, glänzenden Püree mixen. Die Langustino-Schwänze ausbrechen, vier davon für die spätere Verwendung aufheben, die restlichen in feine Würfel schneiden und mit der fertigen Fischfarce vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Cognac abschmecken. Und mittels zweier Esslöffel Nocken abstechen und kühl stellen. Den Fond zum Sieden bringen und die Klöße circa zehn Minuten darin pochieren. Vorsichtig herausheben und warm beiseite stellen.

### *Trüffelroyal:*

Ein Ei und vier Eigelbe verschlagen und mit den restlichen Zutaten vermengen. Trüffelbrisure in etwas Butter anschwelen, mit Portwein/Madeira-Reduktion ablöschen, die Trüffeljus zufügen und in die Eimasse geben. Eine flache Metallform mit Frischhaltefolie auskleiden und in ein vorbereitetes Wasserbad von circa 80 Grad stellen. Die Royal-Masse einfüllen und die Form abdecken. Nach etwa zehn Minuten den Garpunkt mit einem Holzstäbchen prüfen. Sobald die Masse fest ist und kein Ei mehr daran kleben bleibt, die Royal aus dem Wasserbad heben, Folie entfernen und in die gewünschte Form schneiden.

### *Klärfleisch:*

Sämtliche Zutaten bis auf das Eiweiß, den Fond und das Eis durch die mittlere Scheibe eines Fleischwolfs drehen. Das Eiweiß leicht anschlagen und zusammen mit dem Eis in die Masse einarbeiten. Alles mit dem Krustentierfond in einen Topf geben und mit einem Schneebesen kräftig vermengen. Langsam aufkochen und hin und wieder den Bodensatz mit einem glatten Rührlöffel lösen. Sobald sich ein kompakter Kuchen gebildet hat, den Fond vorsichtig mit einer Schöpfkelle durch ein feines Tuch passieren.

### *Krustentierconsommé:*

Die übrigen vier Langustino-Schwänze in Hummerbutter mit Estragon und Minze nicht zu stark erhitzen. Mit Fleur de Sel würzen. In einen tiefen Teller zusammen mit den Klößchen und der Trüffelroyal anrichten. Die Consommé angießen und servieren.

**Idee: Kolja Kleeberg**

**1. Hauptgang: Hummer Thermidor mit Sauce verte  
von Nelson Müller**

**Zutaten für vier Personen**

*Hummersoße:*

50 g	Möhre
50 g	Sellerie
50 g	Schalotten
50 g	Lauch
50 g	Fenchel
1	Tomate
1	Lorbeerblatt
2	Basilikumblätter
400 g	Sahne
1	Limette
	Hummerkarkassen
	Oliveneröl
	Tomatenmark
	Cognac
	Weißwein
	Salz
	Pfeffer
	Sahne



*Soße Bernaise:*

100 ml	Weißwein
0,5 Bund	Estragon
1	Lorbeerblatt
1	Schalotte
3	Eier
200 g	Butter, lauwarm
	Salz
	Pfeffer, weiß, ganz
	Zucker

*Sauce verte:*

0,5 l	Öl
3	Eier
1 Bund	Petersilie
1 EL	Essig
1 Bund	Kerbelsamen
1 TL	Senf
	Salz
	Pfeffer

*Hummer:*

2	Möhren
2 Knollen	Sellerie
2 Stangen	Lauch
3	Schalotten
1	Lorbeerblatt
1	Tomate

2	Hummer, Bretonischer
1	Zucchini
4	Champignons
	Cayennepfeffer
	Kümmel
	Senf
	Pfeffer
	Salz

## Zubereitung

### *Hummersoße:*

Den Saft der Limette auspressen. Möhre, Sellerie, Schalotten, Lauch, Fenchel und Tomate putzen und grob würfeln. Die Karkassen mit dem Gemüse und dem Lorbeerblatt in Olivenöl anschwitzen und mit dem Tomatenmark tomatisieren. Mit Cognac ablöschen, flambieren und mit Weißwein ablöschen. Anschließend mit Sahne auffüllen, aufkochen lassen und 20 Minuten ziehen lassen. Alles durch ein feines Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer, Basilikum und Limonensaft abschmecken.

### *Soße Bernaise:*

Die Estragonblätter abzupfen, beiseite legen und die übrig gebliebenen Stiele mit Weißwein, der abgezogenen und gehackten Schalotte, dem Lorbeerblatt, Pfefferkörnern, Salz und Zucker auf die Hälfte einkochen. Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb passieren, mit den Eigelben mischen und auf einem Wasserbad schaumig aufschlagen. Anschließend die Butter in feinem Strahl unterrühren, bis die Soße bindet. Zum Schluss die Estragon Blätter fein hacken und begeben.

### *Sauce verte:*

Kerbel und Petersilie waschen und fein hacken. Eigelb, Essig und Senf in einer Schüssel gut verrühren und das Öl in einem dünnen Strahl kräftig einrühren. Mit den Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken.

### *Hummer:*

Eine Möhre, eine Knolle Sellerie, eine Stange Lauch und eine Schalotte putzen und grob zerkleinern. Das Gemüse in einem Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Lorbeerblatt, Kümmel und Salz hinzufügen. Die Hummer in den kochenden Gemüsefond geben und fünf Minuten sprudelnd kochen lassen. In Eiswasser abschrecken, um den Garvorgang zu unterbrechen. Zuerst die beiden Scheren vom Körper abdrehen. Den Hummer mit einem großen Kochmesser der Länge nach zerteilen. Dazu den Hummer auf ein Brett legen und zuerst das Kopfstück im unteren Teil durchstechen. Dann den Schwanz und danach den Kopf halbieren. Den Schwanz entdarmen und aus der Schale lösen. Die Scherengelenke ebenfalls aufschneiden und das Fleisch auslösen. Die Scheren selbst durch einen Schlag mit dem Messerrücken sprengen. Den kleineren Teil der Schere vorsichtig abziehen, so dass der Knorpel aus der Schere mit entfernt wird. Den Rest der Schale mit den Fingern aufbrechen und das Fleisch herausnehmen.

Die Scheren und Gelenke in nicht zu kleine Würfel und den Schwanz in Scheiben schneiden. Eine Möhre, eine Knolle Sellerie, restliche Schalotten, eine Stange Lauch und Zucchini putzen und in Streifen schneiden. Die Tomate waschen und vierteln. Die Pilze in gleichmäßige Würfel schneiden und alles anschwitzen. Mit der Hummersoße ablöschen und reduzieren lassen. Zum Schluss die Hummerwürfel dazugeben und kurz ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Limonensaft, Cayennepfeffer und eventuell etwas Senf abschmecken. Das Ragout in die Hummerhälften füllen und mit der Bernaise überziehen und unter dem vorgeheizten Grill circa zehn bis 15 Minuten gratinieren. Dazu passt gut die Sauce verte.

## **2. Hauptgang: Rehrücken Baden-Baden von Johann Lafer**

### **Zutaten für vier Personen**

#### *Preiselbeergelee:*

0,5	Zitrone, unbehandelt
300 g	Preiselbeeren, frisch
50 g	Zucker
4 – 5	Agar-Agar
	Chili aus der Mühle
	Salz

#### *Birnen:*

4	Mini-Birnen, frisch
0,5	Zitrone, unbehandelt
50 g	Zucker
200 ml	Weißwein, trocken
2	Sternanis
	Essig

#### *Rehrücken:*

1	Rehrückenfilet, pariert, 800 g
2 EL	Rapsöl
2 Zweige	Rosmarin
1 Zweig	Thymian
4	Wacholderbeeren
2	Schalotten
2 Zehen	Knoblauch
	Salz
	Pfeffer

#### *Pfifferlingstatar:*

400 g	Pfifferlinge
2	Schalotten
1 Zehe	Knoblauch
30 g	Butter
0,5 Bund	Schnittlauch
1 – 2 EL	Crème fraîche



### **Zubereitung**

#### *Preiselbeergelee:*

Die Schale der Zitrone abreiben, den Saft auspressen. Preiselbeeren waschen, verlesen und mit dem Zucker, Zitronensaft und –schale in einen Topf geben. 300 Milliliter Wasser zufügen und aufkochen. Zehn Minuten köcheln lassen, abpassieren und 250 Milliliter Saft abmessen. Mit Salz und etwas gemahlenem Chili abschmecken. Drei Esslöffel Flüssigkeit abnehmen, abkühlen lassen und mit dem Agar-Agar verrühren. Die restliche Flüssigkeit aufkochen, Agar-Agar-Mischung einrühren und zwei Minuten kochen lassen. Preiselbeergelee in eine flache Form gießen und kalt stellen.

#### *Birnen:*

Die Birnen waschen, schälen und das Kerngehäuse mit Hilfe eines kleinen Kugelausstechers von der Blüte her entfernen. Zitrone auspressen und die Birnen damit beträufeln. Zucker in einem Topf karamellisieren,

mit dem Weißwein und einem Spritzer Essig ablöschen und aufkochen lassen. Die Birnen und zerstoßene Sternanis zugeben und fünf bis acht Minuten köcheln lassen, bis die Birnen weich sind.

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

*Rehrücken:*

Rehrückenfilet von allen Seiten salzen und pfeffern. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Rehrückenfilet darin anbraten, dabei Rosmarin, Thymian, angedrückte Wacholderbeeren, ungeschälte, halbierte Schalotten und Knoblauch mit ins Bratfett geben. Alles auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten garen. Anschließend fünf Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen.

*Pfifferlingstatar:*

Die Pfifferlinge putzen, mit einer Pilzbürste gründlich reinigen und klein würfeln. Schalotten und Knoblauch schälen und ebenfalls klein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Pfifferlinge darin kurz und scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und zusammen mit Crème fraîche unter die angebratenen Pfifferlinge rühren.

Preiselbeergelee in Quadrate schneiden. Die Birnen aus dem Sud heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das Rehfilet in Tranchen schneiden und nochmals mit etwas Salz auf der Schnittfläche würzen. Das Pfifferlingstatar in einem Ring (etwa fünf Zentimeter) anrichten, das Rehfilet darauf setzen. Einen Würfel Preiselbeergelee daneben anrichten und eine Birnen auf das Gelee geben. Mit zwei Schnittlauchhalmen garnieren und servieren.

**Tipp:**

Zu dem Rehrücken kann man auch eine schnelle Soße machen. Das verbliebene Bratfett in der Pfanne mit etwas Portwein und Rotwein ablöschen. Etwas Wildfond dazu geben und mit Orangenschale und Preiselbeeren abschmecken.

**Idee: Johann Lafer**



**Dessert:** *Vanille-Blätterteigschnitte mit Erdbeeren und Rahmeis von Mario Kotaska*

**Zutaten für vier Personen**

*Rahmeis:*

250 ml	Milch
250 ml	Sahne
50 g	Glukose
1 Schote	Vanille
250 g	Mandelkrokant
200 g	Zucker
8	Eier
250 g	Mascarpone

*Blätterteig:*

200 g	Butter-Blätterteig
2	Eier

*Vanillecreme:*

500 ml	Milch
1 Schote	Vanille
1	Orange, unbehandelt
100 g	Zucker
40 g	Speisestärke
4	Eier
200 g	Sahne, geschlagen

*Erdbeeren:*

200 g	Florex
600 g	Erdbeeren, klein
50 g	Kuvertüre, in Drops, weiß
2	Eier
200 g	Panko
50 ml	Weißwein
	Kristallzucker
	Puderzucker
	Minzpastillen
	Frittierfett
	Mehl

*Milchschaum:*

250 ml	Milch
1 Schote	Vanille
1	Orange
4 cl	Grand Marnier



## Zubereitung

### *Rahmeis:*

Milch, Sahne, Glukose und ausgekratzte Vanilleschote aufkochen. Zucker und Eigelbe verrühren, kochende Mischung darauf gießen und zur Rose abziehen. Abkühlen lassen, Mascarpone unterrühren, passieren und in der Eismaschine abdrehen. Im Gefrierfach aufbewahren.

Den Backofen auf 230 Grad vorheizen.

### *Blätterteig:*

Den Blätterteig in gleichmäßige Rechtecke schneiden, mit dem Messer einen Rand einritzen, den inneren Teil mit der Gabel perforieren, den äußeren Rand mit Eiweiß bestreichen und im vorgeheizten Backofen goldgelb backen. Anschließend den inneren Teil mit einem Messer vorsichtig herauslösen. Hier kommt später die Füllung hinein. Es entsteht so eine Art Blätterteigkissen.

### *Vanillecreme:*

Die Schale der Orange abreiben. Milch, Vanilleschote, Orangenabrieb, Zucker, Stärke und Eigelb unter ständigem Rühren aufkochen, anschließend in einer Küchenmaschine kalt schlagen und unmittelbar vor dem Servieren geschlagene Sahne unterheben. In die Blätterteigkissen füllen und mit geschnittenen Erdbeeren belegen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

### *Erdbeeren:*

Flores in Rechtecksform auf die Backmatte streuen, im vorgeheizten Backofen goldgelb backen, erkalten lassen. Kleine Erdbeeren marinieren und strichförmig anrichten. Darauf die Flores-Hippe legen. Erdbeeren mit einem kleinen Löffel aushöhlen, weiße Kuvertüre hinein geben, leicht mehlieren, durch verquirltes Ei ziehen und in Panko wälzen. In der Friteuse goldgelb backen und auf der Flores-Hippe anrichten. Mit Puderzucker und einer Minzpastille garnieren.

Rahmeis abkugeln, durch Mandelkrokant wälzen und daneben anrichten. Die Vanillemilch aufkochen und mit einem Mixschaum ähnlich wie Milchschaum aufschäumen, in die Zwischenräume träufeln. Aus Erdbeerabschnitten mit Weißwein und Zucker eine Erdbeersoße kochen und dekorativ anrichten.

**Idee: Mario Kotaska**