

| Lanz kocht - Das Menü am 16. November 2012 | „Lecker sparen“

Vorspeise: Salat von Gurke, Speck und geröstetem Brot von Alexander Herrmann

Zutaten für vier Personen

400 g	Sauerteigbrot, altbacken
60 g	Butter
1 Zehe	Knoblauch
0,25 Bund	Thymian
8 Scheiben	Speck, dünn
200 g	Schmand
1	Zitrone, unbehandelt
1	Salatgurke
1 EL	Olivenöl
0,5 Schale	Kresse, verschiedene Sorten
	Cayennepfeffer
	Pfeffer aus der Mühle
	Fleur de Sel



Zubereitung

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Das Sauerteigbrot in circa zwei Mal zwei Zentimeter große Stücke zupfen und möglichst flach in eine Auflaufform legen. Mit feuchtem Küchenpapier abdecken und das Brot circa fünf bis zehn Minuten quellen lassen. Nun die Brotwürfel in einer großen Pfanne mit aufschäumender Butter, Knoblauch und Thymian unter stetigem Rühren bei mittlerer Hitze von allen Seiten knusprig braun braten. Anschließend zum Abtropfen auf Küchenpapier legen.

Den Speck auf ein Backblech samt Backpapier legen und im vorgeheizten Backofen circa zehn Minuten knusprig braun rösten. Den Schmand mit etwas Abrieb sowie Saft der Zitrone glattrühren, mit Cayennepfeffer und etwas Salz kräftig abschmecken. Die Salatgurke schälen, anschließend mit dem Schäler weiter Gurkenstreifen von der Salatgurke abziehen, solange, bis das Kerngehäuse zum Vorschein kommt. Die Gurkenstreifen mit einer Prise Salz in eine kleine Sauteuse geben und ohne Fett circa 60 bis 90 Sekunden bei starker Hitze im eigenen Dampf dünsten. Anschließend mit etwas Zitronensaft und Olivenöl marinieren.

Mit Hilfe einer Fleischgabel zu dekorativen Gurkenstreifennestern aufwickeln. Auf eine Platte oder die Teller setzen, den scharfen Schmand darum träufeln, die knusprigen Brotstücke anlegen und mit dem krossen Speck sowie der Kresse ausdekorieren.

Idee: Alexander Herrmann

Zwischengang: Pot au feu von Wurzelgemüse mit Nashibirne und Pilzsud von Nelson Müller

Zutaten für vier Personen

Pot au feu:

2	Karotten
1	Sellerie
1	Kohlrabi
4	Steinchampignons
2 l	Gemüsebrühe
1 Bund	Petersilie
1	Schwarzwurzel
	Butter
	Zucker
	Salz

Nashibirne:

200 ml	Weißwein
200 ml	Birnensaft
1	Nashibirne
	Zucker

Selleriepüree:

2	Zwiebeln
1 Knolle	Sellerie
1 l	Sahne
2	Nussbutter
	Pfeffer
	Salz



Zubereitung

Pot au feu:

Karotten, Sellerie, Kohlrabi und Steinchampignons waschen, schälen und in beliebige Formen schneiden. In etwas Butter und Brühe mit Salz, Zucker und einem halben Bund Petersilie schmoren, bis das jeweilige Gemüse gar ist. Einige Petersilienblätter bei circa 180 Grad frittieren. Die Schwarzwurzel auf der Aufschnittmaschine mit der Schale dünn aufschneiden und ebenfalls frittieren.

Nashibirne:

Etwas Zucker karamellisieren lassen und mit Weißwein ablöschen und Birnensaft aufgießen. Die Birne ebenfalls in beliebige Formen schneiden und in dem Sud weichkochen lassen.

Selleriepüree:

Die Zwiebeln anschwitzen, Sellerie dazugeben und mit anschwitzen. Mit Sahne auffüllen und köcheln lassen, bis der Sellerie weich ist. In der Moulinette pürieren und mit Salz, Pfeffer und der Nussbutter würzen.

1. Hauptgang: *Paniertes Hirschschnitzel mit Blaukrautsalat und Gewürzquitten*
von Alfons Schuhbeck

Zutaten für vier Personen

Schnitzel:

150 g	Semmelbrösel
50 g	Haselnüsse
2	Eier
80 g	Mehl, doppelgriffig
0,5	Zitrone, unbehandelt
16 Scheiben	Hirschrücken, dünn, à 0,5 cm dick
0,5 EL	Wildgewürz
	Butterschmalz
	Salz
	Öl

Blaukraut:

800 g	Rotkohl
1 EL	Puderzucker
100 ml	Portwein
200 ml	Rotwein, kräftig
125 ml	Gemüsebrühe
1	Lorbeerblatt
1	Gewürznelke
0,5 Stück	Zimtrinde
2-3 EL	Apfelmus
0,5	Orange, unbehandelt
1 Scheibe	Ingwer
20 g	Butter, kalt
50 ml	Apfelsaft
50 ml	Orangesaft
2-3 EL	Balsamico, alt
	Pfeffer aus der Mühle
	Zucker
	Salz

Gewürzquitten:

0,5	Zitrone, unbehandelt	1 TL Saft, 1 Streifen Schale
0,5	Orange, unbehandelt	2 EL Saft, 1 Streifen Schale
40 g	Zucker	
100 ml	Weißwein, trocken	
30 ml	Portwein, weiß	
100 ml	Prosecco, wahlweise Sekt	
0,25 Stücke	Zimtrinde	
1 Zacken	Sternanis	
10	Kardamomkapseln	
2 Scheiben	Ingwer	
0,25 Schote	Vanille	
1	Quitte, groß	
2 TL	Speisestärke	

Rotweinsöße:



1 TL	Puderzucker
100 ml	Portwein, rot
100 ml	Rotwein
100 g	Butter, sehr kalt
	Pfeffer aus der Mühle
	Salz

Anrichten:

50 g	Frisée
2	Mandarinen

Zubereitung

Schnitzel:

Die Semmelbrösel und die geriebenen Haselnüsse miteinander mischen und in einen tiefen Teller geben. Eier und Mehl jeweils in tiefe Teller verteilen. Die Eier verquirlen und mit einer Messerspitze Zitronenabrieb würzen.

Die Hirschschnitzel je nach Dicke noch zwischen zwei Lagen geölter Frischhaltefolie flach klopfen, mit Salz und Wildgewürz würzen. Das Fleisch zuerst in kaltem Wasser eintauchen, nacheinander im Mehl wenden, dabei überschüssiges Mehl abklopfen, dann durch die Eier ziehen und zum Schluss in den Haselnussbröseln wenden, ohne diese zu fest anzudrücken.

Reichlich Öl oder Butterschmalz in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und die panierten Schnitzel darin zuerst auf einer Seite goldgelb backen. Wenden, eventuell noch etwas Butterschmalz zugeben und ebenfalls goldbraun backen. Zusätzlich die Schnitzeloberfläche mit einem Löffel heißem Fett begießen bis die Panade sich von der Fleischoberfläche leicht gelöst hat und beide Seiten gleichmäßig gebräunt sind.

Die fertigen Schnitzel aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen, leicht salzen und je nach Geschmack mit ein paar Tropfen Zitronensaft beträufeln.

Blaukraut:

Den Rotkohl putzen, die äußeren Blätter entfernen und den Strunk herausschneiden. Den Kohl auf dem Gemüsehobel in feine Streifen hobeln. Den Puderzucker in einem Topf hell karamellisieren, den Portwein und den Rotwein angießen und auf ein Drittel einköcheln lassen. Rotkohl und Brühe hinzufügen und den Kohl zugedeckt bei milder Hitze etwa eineinhalb Stunden mehr ziehen als köcheln lassen, dabei öfter umrühren.

Nach einer Stunde das Lorbeerblatt einlegen. Die Nelke, Pfeffer und den zersplitterten Zimt in ein Gewürzsäckchen füllen. Das Säckchen verschließen und zum Blaukraut geben.

Am Ende der Garzeit das Apfelmus unter den Kohl rühren, einen Streifen Orangenschale und Ingwer einlegen, einige Minuten darin ziehen lassen und wieder entfernen. Das Lorbeerblatt und das Gewürzsäckchen ebenfalls entfernen und die Butter unterrühren. Das Blaukraut mit Salz, Zucker, Pfeffer aus der Mühle, Apfel- und Orangensaft und Balsamico abschmecken.

Gewürzquitten:

Jeweils einen Streifen Schale aus der Zitrone und der Orange herausschneiden und den Saft auspressen. Den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren. Mit einem Teelöffel Zitronen- und zwei Esslöffeln Orangensaft ablöschen. Weißwein, Portwein, Prosecco, Zimtrinde, Sternanis, Kardamomkapseln, Ingwer und Vanille hinzufügen. Einige Minuten bei milder Hitze köcheln lassen, bis sich der Karamell gelöst hat, und vom Herd nehmen. Die Quitten schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in etwa einen Zentimeter große Würfel schneiden. Die Quitten in den Karamellsud geben und bei milder Hitze etwa 15 Minuten weich köcheln lassen. Durch ein Sieb in einen Topf gießen und

die ganzen Gewürze wieder entfernen. Den Quitten-Karamell-Sud aufkochen lassen. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren. Unter Rühren zum Sud geben und bei milder Hitze zwei Minuten köcheln lassen. Die Quitten wieder dazugeben und unterrühren. Das Quittenragout abkühlen lassen.

Rotweinsöße:

Den Puderzucker in einen Topf oder eine Pfanne sieben und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen, mit Portwein und Rotwein ablöschen, den Rotwein um ein Drittel reduzieren. Bei milder Hitze nacheinander die kalten Butterstücke unter ständigem Rühren unterschlagen. Eventuell eine Zitruschale kurz mitziehen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten:

Das lauwarmer Blaukraut auf Tellern mit den Quitten anrichten, die Schnitzel darauf legen und mit Friséesalat und Mandarinspalten garnieren.

Idee: Alfons Schuhbeck

2. Hauptgang: *In Apfelmost geschmorte Entenkeule mit Teltower Rübchen und Nussbrotknödel von Kolja Kleeberg*

Zutaten für vier Personen

Entenkeule:

4	Entenkeulen
2 EL	Gänseschmalz
100 g	Entenklein
1	Gemüsezwiebel, groß
1	Apfel, Boskop
5-6	Champignons
500 ml	Apfelmost
200 ml	Entenfond, alternativ Geflügelfond
	Majoran
	Thymian
	Pfeffer
	Salz

Rübchen:

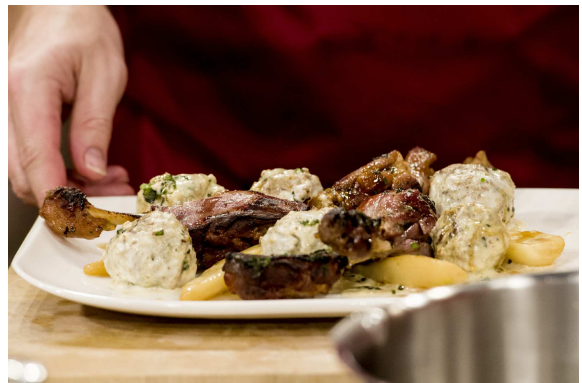
1 kg	Teltower Rübchen, klein
2 EL	Butter
100 ml	Geflügelfond
	Honig
	Salz

Nussbrotknödel:

500 g	Walnussbrot, altbacken
400 ml	Milch, lauwarm
2 Stängel	Blattpetersilie
4	Eier
	Pfeffer aus der Mühle
	Salz

Anrichten:

1 EL	Korianderkörner
50 g	Butter
1 EL	Semmelbrösel



Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Entenkeule:

Die Entenkeulen waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Gänseschmalz im Schnellkochtopf erhitzen und die Keulen darin kräftig anbraten. Die Entenkeulen auf einem Teller beiseite legen und überschüssiges Fett abgießen. Entenklein, Zwiebel, Apfel und Champignons in walnussgroße Stücke schneiden und ebenfalls anschwitzen. Mit Apfelmost ablöschen, etwas einkochen lassen und mit Entenfond auffüllen. Die Entenkeulen wieder zugeben und das Ganze zum Kochen bringen. Majoran und Thymian zufügen und den Deckel des Schnellkochtopfes verschließen. 35 Minuten auf Stufe zwei garen. Die Entenkeulen in eine Saftpfanne geben und für zehn Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Den Fond aus dem Schnellkochtopf durch ein Sieb passieren und auf den gewünschten Geschmack reduzieren.

Rübchen:

Die Rübchen in kochendem Salzwasser blanchieren, abschrecken und die Haut abreiben. Halbieren und in aufschäumender Butter anbraten, mit Geflügelfond ablöschen, etwas Honig zugeben und weich schmoren.

Nussbrotknödel:

Das Brot in einen Zentimeter dicke Würfel schneiden. Die lauwarml Milch darüber gießen, geschnittene Petersilie und Eier zugeben. Mit einem Kochlöffel vorsichtig durchrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung etwas quellen lassen. Anschließend daraus Knödel formen und im siedenden Salzwasser zwölf Minuten gar ziehen lassen.

Anrichten:

Die Korianderkörner in einem Mörser zerstoßen. Die Butter in der Pfanne aufschäumen lassen, die Semmelbrösel und den Koriander dazu geben und leicht abrösten. Die Knödel aus dem Topf heben, mit den Teltower Rübchen und Entenkeule anrichten. Zum Schluss die Semmelbrösel über die Knödel geben.

Idee: Kolja Kleeberg

Dessert: ***Reststollenküchlein mit Gewürzclementinen und Kardamomeis von Cornelia Poletto***

Zutaten für vier Personen

Gewürzclementinen:

100 g	Zucker
400 ml	Orangensaft
1	Gewürznelke
0,5 Stange	Zimt
1	Sternanis
1	Pimentkorn
0,5 Schote	Vanille
1 TL	Speisestärke
4 cl	Orangenlikör
12	Clementinen

Reststollenküchlein:

130 g	Stollenreste
70 g	Kuvertüre, weiß
100 g	Butter, weich
50 g	Zucker
5	Eier
50 g	Mehl
	Zucker
	Butter, zimmerwarm

Kardamomeis:

40 g	Kardamom
900 ml	Milch
100 ml	Sahne
150 g	Zucker
250 g	Kuvertüre, zartbitter

Anrichten:

Puderzucker



Zubereitung

Gewürzclementinen:

Den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren lassen. Mit Orangensaft ablöschen. Gewürznelke, Zimt, Sternanis, Piment und ausgekratztes Mark der Vanilleschote dazugeben. Alles langsam um die Hälfte einkochen lassen. Die Speisestärke mit dem Orangenlikör anrühren, in die Flüssigkeit geben und einmal mit aufkochen lassen. Die Flüssigkeit nicht weiter kochen lassen. Die Clementinen filieren und in eine Schüssel geben. Mit dem noch heißen Fond übergießen.

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Reststollenküchlein:

Den Stollen in kleine Würfel schneiden. Die Kuvertüre fein zerkleinern und im Wasserbad schmelzen lassen. Die Butter in der Küchenmaschine schaumig schlagen, nach und nach den Zucker einstreuen. Zwei Eier und drei Eigelbe hinzufügen. Die Kuvertüre langsam einlaufen lassen. Das Mehl in die Teigmasse sieben und mit

den Stollenwürfeln vorsichtig unterheben. Vier Souffl f rmchen (ersatzweise Muffinförmchen) mit Butter einpinseln und mit Zucker ausstreuen. Die Stollenmasse hinein geben und im vorgeheizten Backofen bei 15 bis 18 Minuten backen.

Kardamomeis:

Den Kardamom in einer Pfanne ohne Fett anrösten bis sie knistern und duften. Mit Milch und Sahne ablöschen. Den Zucker unterrühren und alles einmal aufkochen. Vom Herd nehmen. Kuvertüre hacken, in die Milch Sahne-Mischung rühren und schmelzen lassen. Die Mischung circa 30 Minuten durchziehen lassen, durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen. In einer Eismaschine gefrieren lassen und zum Servieren mit einem Eisportionierer oder Löffel portionieren.

Anrichten:

Das Stollenk chlein aus den Förmchen stürzen, mit Puderzucker bestäuben und auf die Teller anrichten. Die Gewürzclementinen dazu anrichten und mit einer Kugel Eis ausgarnieren.

Idee: Cornelia Poletto