

| Lanz kocht - Das Menü am 30. November 2012 | „Edel & exquisit“

**Vorspeise: *Sashimi vom Steinbutt mit Tomatensalsa und Shiitake-Pilzen*
von Steffen Henssler**

Zutaten für vier Personen

Tomatensalsa:

1 Tomate
1 Limette
1 Schalotte
0,5 Gurke
75 ml Ponzu-Soße
1 Frühlingszwiebel
Pfeffer aus der Mühle
Salz

Shiitake-Pilze:

150 g Shiitake-Pilze
50 ml Sonnenblumenöl
Pfeffer aus der Mühle
Salz

Sashimi:

1 Steinbutt, 3 kg
300 ml Olivenöl
100 ml Balsamico, alt
Pfeffer aus der Mühle
Salz



Zubereitung

Tomatensalsa:

Die Tomate kreuzweise einritzen, zehn Sekunden in kochend heißes Wasser legen, herausnehmen und kalt abschrecken. Die Tomate häuten, halbieren, den Stielansatz und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Den Saft der Limette auspressen. Die Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Tomate, Frühlingszwiebel, Schalotte und Limettensaft mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gurke schälen und klein schneiden. Die Gurke im Küchenmixer ganz fein pürieren, mit der Ponzu-Soße mischen und mit Pfeffer abschmecken. Den Gurkensaft unter die Tomatensalsa mixen.

Shiitake-Pilze:

Die Shiitake-Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden. Das Sonnenblumenöl erhitzen, die Pilze circa zwei Minuten darin braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pilze aus der Pfanne nehmen.

Sashimi:

Den Steinbutt in dünne Scheiben schneiden und auf der Gräte verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl stark erhitzen und auf dem Steinbutt verteilen. Den Balsamico ebenfalls über das Sashimi geben.

Den Fisch mit Gräte im Ganzen auf einem großen Teller anrichten. Zum Schluss noch die Tomatensalsa und die Pilze auf dem Fisch verteilen.

Zwischengang: Seezunge im Safran-Gewürzsud mit Kaviar von Alfons Schuhbeck

Zutaten für vier Personen

Seezunge:

12	Seezungenfilets, à 40 g
1 EL	Öl
2 EL	Butter, braun
	Chilisalz

Safran-Gewürzsud:

500 ml	Fischfond
2 Scheiben	Ingwer
1 Zehe	Knoblauch
1 Döschen	Safran, 0,1 g
100 ml	Sahne
0,5	Zitrone, unbehandelt
50 g	Butter, kalt
	Speisestärke
	Curry, mild
	Chilisalz

Kaiserschoten:

200 g	Kaiserschoten
4 EL	Geflügelbrühe
	Chilisalz
	Butter, braun
	Salz

Ofentomaten:

4	Tomaten
1 Zehe	Knoblauch
3 Zweige	Rosmarin
2 TL	Puderzucker
100 ml	Olivenöl, mild
	Salz

Anrichten:

4 TL	Kaviar
------	--------



Zubereitung

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Seezunge:

Die Seezungenfilets mit Chilisalz würzen und zu einer Schnecke eindrehen. Auf ein gefettetes Backblech setzen, mit Klarsichtfolie abdecken und je nach Dicke des Fisches, mindestens 15 bis 20 Minuten garen. Anschließend salzen und mit brauner Butter bestreichen.

Safran-Gewürzsud:

Den Fischfond um ein Drittel einköcheln lassen. Ingwer, halbierte Knoblauchzehe und Safran in den Sud geben, einige Minuten ziehen lassen, Ingwer und Knoblauch anschließend entfernen. Die Sahne hinzufügen.

Etwas Schale der Zitrone abreiben und etwas Saft auspressen. Den Fond mit angerührter Speisestärke abbinden und mit Curry, Zitronenabrieb, Zitronensaft und Chilisalz würzen. Die Butter mit Hilfe eines Stabmixers einmischen.

Kaiserschoten:

Die Kaiserschoten der Länge nach in halbe Zentimeter dicke Streifen schneiden. In reichlich Salzwasser einige Minuten blanchieren und in kaltem Wasser abschrecken. Bei Bedarf die Streifen in vier Esslöffel Geflügelbrühe erwärmen, mit Chilisalz und brauner Butter abschmecken.

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Ofentomaten:

Von den Tomaten den Stielansatz herausschneiden und die gegenüberliegenden Seiten kreuzweise einritzen. Die Tomaten etwa eine halbe Minute in siedendes Wasser legen. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und eiskalt abschrecken. Die Haut vorsichtig abziehen und die Tomaten vierteln. Nach Belieben die Kerne und die Innenwände entfernen

Die Tomatenfilets mit der runden Seite nach oben dicht nebeneinander auf ein Backblech legen, dazwischen den in Scheiben geschnittenen Knoblauch und den Rosmarin legen, mit dem Puderzucker bestäuben, etwas salzen und mit Olivenöl beträufeln. Die Tomaten im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene etwa eine bis eineinhalb Stunden trocknen

Anrichten:

Den Sud noch mal aufmischen und mit den Kaiserschoten und Ofentomaten in tiefen Tellern anrichten, die Seezunge mit dem Kaviar und den Kaiserschoten garniert darauf anrichten.

Idee: Alfons Schuhbeck

1. Hauptgang: Fasanenbrust im Spitzkohlmantel mit gebackenem Ei und weißem Trüffel von Ali Güngörmüs

Zutaten für vier Personen

Fasanenbrust:

4 Blätter Spitzkohl, groß
 4 Fasanenbrüste
 8 EL Fasanenfarce
 Schweinenetz
 Pflanzenöl
 Butter
 Wacholderbeeren
 Rosmarin
 Pfeffer aus der Mühle
 Salz

Soße:

3 Wacholderbeeren
 1 Lorbeerblatt
 4 Schalotten
 1 Apfel
 100 ml Calvados
 50 ml Cognac
 400 ml Apfelsaft
 600 ml Geflügelfond
 0,5 Zitrone
 Keulen und Karkassen der Fasane
 Butterflocken, kalt
 Butter
 Sahne
 Cayennepfeffer
 Salz

Gebackenes Ei:

6 Eier, M
 3 EL Essig
 30 g Mehl
 100 g Pankobrösel
 Öl zum Ausbacken
 Pfeffer aus der Mühle
 Salz

Kartoffelmousseline:

400 g Kartoffeln, mehlig kochend
 50 g Butter
 50 g Nussbutter
 Milch
 Muskatnuss
 Salz

Anrichten:

1 Trüffel, weiß



Zubereitung

Den Backofen auf 70 Grad vorheizen.

Fasanenbrust:

Die Spitzkohlblätter blanchieren und trocken tupfen. Die Fasanenbrüste von allen Sehnen befreien. Die Spitzkohlblätter auf die Arbeitsfläche legen und mit je zwei Esslöffeln Fasanenfarce bestreichen. Die Brüste mit Salz und Pfeffer würzen, auf die Spitzkohlblätter legen und einwickeln. Das Schweinenetz ausbreiten und die Brust darin einwickeln. Etwas Pflanzenöl in einer Teflonpfanne erhitzen, die Brust von allen Seiten darin anbraten und anschließend herausnehmen. Die Brust auf ein Gitter legen und im vorgeheizten Backofen circa 30 Minuten langsam garen. Anschließend die Brust in etwas Butter mit zerdrückten Wacholderbeeren und etwas Rosmarin mehrmals wenden.

Soße:

Die Keulen und Karkassen klein schneiden und in etwas Butter von allen Seiten goldgelb rösten. Die Wacholderbeeren, das Lorbeerblatt, fein geschnittene Schalotten und Apfelwürfel dazugeben, mit Calvados und Cognac ablöschen und reduzieren. Anschließend den Apfelsaft und den Geflügelfond zugeben und auf ein Drittel reduzieren. Einen Schuss Sahne hinzufügen und auf die gewünschte Konsistenz köcheln lassen. Die Soße durch ein Sieb passieren und mit Salz, Cayennepfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Die Soße zum Schluss mit ein paar kalten Butterflocken aufmontieren.

Gebackenes Ei:

Vier Eier vorsichtig in Tassen schlagen, dabei darauf achten, dass das Eigelb ganz bleibt. Zwei Liter Wasser mit Essig zum Kochen bringen und die Temperatur reduzieren. Die Eier nacheinander in das Wasser gleiten lassen und circa zwei Minuten pochieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die restlichen Eier verquirlen. Das Mehl und die Pankobrösel in getrennte Schüsseln geben und die Eier darin panieren. Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und die Eier goldbraun backen.

Kartoffelmousseline:

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser weich kochen. Das Wasser abgießen und im Topf ausdämpfen lassen. Etwas Milch mit Butter, Nussbutter und Muskat aufkochen. Die Kartoffeln durch die Presse drücken, mit der Milch vermengen und mit Salz abschmecken. Das Püree durch ein Sieb streichen.

Anrichten:

Den weißen Trüffel drüberhobeln.

Idee: Ali Güngörmüs

2. Hauptgang: *Brasato rosa vom Bisonfilet mit gebackenen Sellerieravioli und Waldpilzen von Cornelia Poletto*

Zutaten für vier Personen

Bison:

1 Bund	Suppengemüse
1 EL	Gewürze, z. B. Pfefferkörner, Piment, Wacholder
500 ml	Rotwein
100 ml	Portwein, rot
50 ml	Balsamicoessig
2	Lorbeerblätter
2 Zweige	Rosmarin
2 Zweige	Thymian
2 Zehen	Knoblauch
800 g	Bisonfilet, ersatzweise Rinder- oder Hirschfilet
1 EL	Olivenöl, zum Braten
	Salz



Soße:

2	Schalotten
1 EL	Butter
2 Zweige	Thymian
100 ml	Marinade
160 ml	Wildjus
1 TL	Butter, kalt

Sellerieravioli:

1 Knolle	Sellerie
100 ml	Sahne
100 ml	Milch
0,5	Zitrone, unbehandelt
20 g	Butter
2	Eier
	Mehl
	Paniermehl
	Olivenöl zum Braten
	Pfeffer aus der Mühle
	Muskatnuss
	Salz

Baroloschalotten:

20	Schalotten
2 EL	Butter
4 Zweige	Thymian
1 EL	Zucker
200 ml	Rotwein, vorzugsweise Barolo
100 ml	Portwein, rot
	Pfeffer aus der Mühle
	Salz

Waldpilze:

100 g	Waldpilze, z. B. Steinpilze, Pfifferlinge etc.
1 EL	Butter

Pfeffer aus der Mühle
Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Bison:

Das Suppengemüse putzen und in Würfel schneiden. Die Gewürze im Mörser zerstoßen. Das Gemüse und die zerstoßenen Gewürze mit dem Rotwein, Portwein, Balsamicoessig, den Lorbeerblättern, dem Rosmarin, Thymian und Knoblauch in einen Bräter geben. Das Bisonfilet mit Rollbratenband binden und in die Marinade einlegen und zwei Tage unter mehrmaligem Wenden im Kühlschrank marinieren lassen. Das Fleisch herausnehmen, auf Küchenpapier gut abtropfen lassen, salzen und in Olivenöl von allen Seiten anbraten. In der Zwischenzeit die Marinade durch ein Sieb in einen flachen Topf passieren und aufkochen lassen. Um ein Drittel einkochen lassen, das angebratene Bisonfilet in die Marinade einlegen und mit einem Deckel schließen. Im vorgeheizten Backofen circa 30 bis 45 Minuten gar ziehen lassen.

Den Backofen auf 70 Grad vorheizen.

Soße:

Das Bisonfilet herausnehmen und in Folie im vorgeheizten Backofen warm halten. Die Schalotten schälen, fein würfeln und in schäumender Butter glasig anschwitzen, die Thymianzweige dazugeben und mit der Marinade ablöschen. Alles sirupartig einkochen und mit Wildjus aufgießen. Nochmals bis zum gewünschten Geschmack einkochen lassen und mit der kalten Butter leicht binden. Durch ein Sieb passieren und warm halten.

Sellerieravioli:

Den Sellerie schälen und auf der Aufschnittmaschine oder mit einem Gemüsehobel in zwölf dünne Scheiben schneiden. Mit einem Ausstecher rund ausstechen (circa sechs bis acht Zentimeter Durchmesser). Die ausgestochenen Selleriescheiben in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. 250 Gramm Sellerie in Würfel schneiden und in der Sahne-Milchmischung, mit dem Saft der Zitrone weich garen. Den Sellerie pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Butter in einem Topf erhitzen und goldbraun werden lassen. Durch ein feines Sieb in das Selleriepüree geben und unterrühren. Die blanchierten Selleriescheiben mit jeweils einem Teelöffel Püree füllen, diese zu Halbmonden zusammenklappen und zuerst in Mehl wenden, dann durch das aufgemixte Ei ziehen und zuletzt in Paniermehl wenden. Die Sellerietaschen kurz vor dem Servieren in Olivenöl goldgelb braten. Das restliche Selleriepüree dazu reichen.

Baroloschalotten:

Die Schalotten schälen und längs in Scheiben schneiden. Die Butter mit dem Thymian in einen Topf geben, aufschäumen lassen und mit dem Zucker karamellisieren. Den Rot- und Portwein dazugeben, um die Hälfte einkochen lassen. Die Schalotten dazugeben und im Rotweinfond garen. Die gegarten Schalotten herausnehmen und den Fond kräftig einkochen, die Schalotten wieder dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Der Fond sollte die Schalotten nur noch „glasieren“.

Waldpilze:

Die Waldpilze putzen und mit einem feuchten Tuch reinigen. In einem Esslöffel schäumender Butter braten, salzen und pfeffern.

Die Baroloschalotten in der Mitte des Tellers anrichten, die Waldpilze und die gebackenen Sellerieravioli drumherum legen. Das Fleisch salzen, pfeffern und in Scheiben aufschneiden. Die Soße erhitzen und um das Gemüse gießen.

Dessert: ***Exotisches Potpourri von der Kongo-Schokolade von Nelson Müller***

Zutaten für vier Personen

Schokoladen-Mousse:

200 g	Kuvertüre, 70 – 75%
500 ml	Schlagsahne
3	Eier
25 g	Zucker
4 cl	Schokoladenlikör

Schokoladenschwamm:

100 ml	Milch
70 g	Zucker
15 g	Kakaopulver
10 g	Kuvertüre, dunkel
30 g	Mehl
4	Eier
	Salz

Exotischer Fruchtsalat:

1	Kiwi
1	Mango, klein
6	Physalis
0,25	Ananas
0,5	Limette
	Puderzucker
	Kokosnusslikör

Kokoseis:

8	Eier
500 ml	Milch
500 ml	Sahne
200 g	Zucker
6 cl	Kokosnusslikör

Weinteig für gebackene Trüffel:

2	Eier
250 g	Mehl
40 g	Butter, flüssig
20 g	Zucker
250 ml	Weißwein
	Salz

Schokoladentrüffel:

200 ml	Sahne
400 g	Kuvertüre, zartbitter
200 g	Milchkuvertüre
50 ml	Rum
1 Schote	Vanille
60 g	Kakaopulver
	Öl zum Ausbacken



Schokoladen-Passionsfruchtganache:

30 g Schokolade, 70 – 75%
8 ml Wasser
17 g Passionsfruchtmark
50 g Nappage

Zubereitung

Schokoladen-Mousse:

Die Kuvertüre schmelzen und die Sahne schlagen. Ein Ei und zwei Eigelbe mit dem Zucker und dem Schokoladenlikör zur Rose abziehen, die geschmolzene Kuvertüre zugeben und kalt schlagen. Die Sahne vorsichtig unterheben.

Schokoladenschwamm:

Die Milch mit 20 Gramm Zucker, dem Kakaopulver und der Kuvertüre erwärmen und in einem Mixer mit Heizfunktion mit dem Mehl, den Eiern, dem restlichen Zucker und etwas Salz mixen. Die Masse in eine Siphonflasche füllen. Zwei Patronen darauf geben und vier Stunden kaltstellen. In Plastikbecher halbvoll abfüllen und circa 60 Sekunden in der Mikrowelle backen.

Exotischer Fruchtsalat:

Kiwi, Mango, Physalis und Ananas in kleine Würfel schneiden. Mit Limettensaft, etwas Puderzucker und Kokosnusslikör marinieren.

Kokoseis:

Acht Eiweiße, Milch, Sahne, Zucker und Kokosnusslikör zusammen in die Eismaschine geben und gefrieren.

Weinteig für gebackene Trüffel:

Zwei Eigelbe mit dem Mehl, der flüssigen Butter, dem Zucker, Weißwein und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Schokoladentrüffel:

Die Sahne mit der Kuvertüre, Milchkuvertüre, Rum und dem Mark der Vanilleschote erwärmen. Die Masse kalt stellen, kirschgroß abstechen und zu Kugeln rollen. In Kakaopulver wälzen und kühl lagern. Kurz vor dem Anrichten durch den Weinteig ziehen und kurz in neutralem Öl ausbacken.

Schokoladen-Passionsfruchtganache:

Die Schokolade auf dem Wasserbad bei 45 Grad schmelzen lassen. Wasser, Passionsfruchtmark und Nappage aufkochen und auf die Schokolade emulgieren. Anschließend kalt stellen.