

| Lanz kocht - Das Menü am 18. Mai 2012 | „Partytime“

Vorspeise: Drei Kurze vorweg von Steffen Henssler

Zutaten für vier Personen

Kartoffel-Shooter:

150 g	Zwiebeln
300 g	Kartoffeln
8 Stängel	Schnittlauch
125 g	Butter
1 EL	Salz
1 EL	Zucker
50 ml	Portwein, weiß
50 ml	Weißwein
500 ml	Gemüsefond
250 g	Sahne
4 Zweige	Rosmarin
1 EL	Sonnenblumenöl
	Pfeffer



Gazpacho-Shooter:

500 g	Tomaten
300 g	Salatgurke, unbehandelt
100 g	Paprika, rot
100 g	Paprika, gelb
1 Schote	Chili, rot, klein
1 Zehe	Knoblauch, klein
100 g	Zwiebeln, rot
6 EL	Balsamico
7 EL	Olivenöl
	Pfeffer
	Salz

Passionsfrucht-Shooter:

8	Passionsfrüchte (Maracujas)
3	Orangen
1 EL	Puderzucker
3 EL	Crème fraîche
1 Blatt	Frühlingsrollenteig (20 x 20 cm)
80 ml	Sonnenblumenöl
4	Jacobsmuscheln
1	Limette
0,5 Bund	Schnittlauch
	Pfeffer
	Salz

Zubereitung

Kartoffel-Shooter:

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Kartoffeln schälen und in etwa zwei Zentimeter große Würfel schneiden, vier davon in ein Schälchen Wasser legen und abgedeckt beiseite stellen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen, Kartoffel- und Zwiebelwürfel darin drei bis vier Minuten andünsten. Salz und Zucker dazugeben, alles gut umrühren. Mit Portwein und Weißwein ablöschen, mit dem Gemüsefond auffüllen und zugedeckt 20 bis 25 Minuten bei mittlerer Hitze weich garen. Die Sahne zur Suppe geben, alles noch einmal aufkochen und vom Herd nehmen. Mit dem Stabmixer pürieren, durch ein feines Sieb streichen und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf kleine Glaser verteilen. Die vier Kartoffelwürfel gründlich trocken tupfen. Die Rosmarinzwige am Stiel mit dem Messer anspitzen und je einen Kartoffelwürfel aufspießen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelspieße etwa drei bis vier Minuten von allen Seiten anbraten. Die Shooter mit Schnittlauchröllchen bestreuen und mit den Kartoffelspießen servieren.

Gazpacho-Shooter:

Tomaten, Gurke und Paprikaschoten waschen, entkernen, Stielansätze entfernen und in Stücke schneiden. Die Chilischote waschen, längs halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Je ein Stück Zwiebel, ein Stück gelbe und ein Stück rote Paprikaschote auf einen Zahnstocher stecken. Das gesamte restliche Gemüse mit dem Stabmixer fein pürieren. Den Balsamico und sechs Esslöffel Olivenöl dazugeben und kurz untermixen. Das Gemüsepuree durch ein feines Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die fertige Gazpacho mindestens 30 Minuten kalt stellen. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Gemüsespießen darin zwei bis drei Minuten anbraten. Die Gazpacho mit den Gemüsespießen servieren.

Passionsfrucht-Shooter:

Die Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Teelöffel herauslösen. Das Fruchtfleisch und den Orangensaft mit dem Stabmixer pürieren. Das Fruchtpüree durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Mit dem Puderzucker und der Crème fraîche verrühren. Den Shooter auf vier Glaser verteilen. Den Frühlingsrollenteig vierteln. Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Frühlingsrollenblätter darin knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Jakobsmuscheln trocken tupfen, sehr fein hacken und mit Salz, Pfeffer und dem Limettensaft würzen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und untermischen. Das Jakobsmuscheltatar auf die gebackenen Frühlingsrollenblätter geben und zusammen mit dem Passionsfrucht-Shooter servieren.

Idee: Steffen Henssler

Zwischengang: *Gebackene Safranarancini mit Asti Spumante*
von Cornelia Poletto

Zutaten für vier Personen

1	Schalotte
1 Zehe	Knoblauch
3 EL	Butter
200 g	Risotto-Reis
1 g	Safranfäden
50 ml	Asti
800 ml	Geflügelbrühe
50 g	Parmesan
50 g	Scamorza (geräucherter Mozzarella)
2	Eier
60 g	Mie de pain
1 l	Pflanzenöl zum Frittieren
20	Lorbeerblätter
20	Muffin- oder Pralinenkapseln
	Mehl
	Pfeffer
	Salz



Zubereitung

Die Schalotte und die Knoblauchzehe schälen. Beides in feine Würfel schneiden. Einen Esslöffel Butter in eine Kasserole geben, aufschäumen lassen und die Schalotten-Knoblauchwürfel darin glasig anschwitzen. Die Safranfäden und den Reis dazugeben und alles mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Das Risotto mit heißer Geflügelbrühe angießen, einmal umrühren und weiter köcheln lassen. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis das Risotto „al dente“ gegart ist. Das Risotto vom Herd nehmen und mit der restlichen Butter, dem geriebenen Parmesan und Salz und Pfeffer abschmecken. Das Risotto auf ein Blech streichen und auskühlen lassen.

Den Scamorza in circa einen Zentimeter große Würfel schneiden. Die Eier aufschlagen und mit einem Schneebesen verrühren. Das Risotto mit den Händen zu gleichmäßigen Bällchen formen, einen Würfel Scamorza in die Mitte geben. Zum Panieren die Risottobällchen zuerst in Mehl, dann in der Eirmischung und am Schluss in dem geriebenen Toastbrot wälzen. Das Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und die Arancini darin bei circa 160 Grad circa drei bis vier Minuten knusprig ausbacken. Die ausgebackenen Arrancini auf einem Küchentrepp abtropfen lassen, mit jeweils einem Lorbeerblatt garnieren und in Pralinenkapseln servieren. Dazu passt ein Glas Asti Spumante.

Idee: Cornelia Poletto

1. Hauptgang: *Lutscher von der Ochsenbrust mit saurer Wurzelgemüse-Lasagne von Stefan Marquard*

Zutaten für vier Personen

600 g	Wurzelgemüse
1	Lorbeerblatt
2 – 4	Wacholderbeeren
1 TL	Vadouvan
1 kg	Ochsenbrust, perfekt auf den Punkt gekocht
4 cl	Essig
1 TL	Senf
2 Bund	Schnittlauch
150 g	Crème fraîche
1	Zitrone
20	Schaschlikspieße
100 g	Meerrettich, frisch
4 EL	Cornflakes
	Pfefferkörner
	Piment
	Petersilienstiele
	Fenchelsamen
	Liebstockel
	Rapsöl
	Pfeffer
	Zucker
	Salz



Zubereitung

Das Wurzelgemüse schälen. Das Lorbeerblatt und die Wacholderbeeren, ein paar Pfefferkörner, Piment, Petersilienstiele, Vadouvan, Fenchelsamen, etwas Salz und den Liebstockel kurz aufkochen. Die Ochsenbrust salzen, pfeffern und zuckern, von allen Seiten goldgelb anbraten und in den Fond geben. In diesem Fond circa zwei bis zweieinhalb Stunden garen.

Aus Essig, Senf, Salz, Pfeffer, Zucker, einem Schöpfer der Brühe und Rapsöl eine Salatsoße herstellen und das Wurzelgemüse darin marinieren. Die Nudelplatten (kann man auch selber machen) circa eine Minute in Salzwasser kochen, etwas Wurzelgemüse darauf setzen, oben zusammenhalten und mit etwas kurz blanchiertem Schnittlauch oben zusammenbinden.

Crème fraîche mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Etwas Zitronensaft und den geschnittenen Schnittlauch dazugeben. Die Ochsenbrust in 30 mundgerechte Stückchen schneiden und auf Schaschlikspieße aufspießen. Zum Verzehr taucht man die Ochsenbrust zuerst in Crème fraîche und anschließend in den geraspelten Meerrettich, Schnittlauch und Cornflakes.

Idee: Stefan Marquard

2. Hauptgang: Orientalische Lambbällchen und Hähnchenbrust von Alfons Schuhbeck

Zutaten für vier Personen

Lambbällchen:

0,5	Orange, unbehandelt
0,5	Zitrone, unbehandelt
1	Zwiebel, weiß, groß
100 ml	Gemüsebrühe
80 g	Toastbrot
2	Eier
1 – 2 TL	Dijonsenf
1 Zehe	Knoblauch, groß
0,5 TL	Ingwer, frisch gerieben
0,25 TL	Kreuzkümmel, gerieben
250 g	Lammhackfleisch
250 g	Kalbshackfleisch
3 EL	Petersilie, frisch geschnitten
	Öl zum Braten
	Muskatnuss
	Chilipulver, mild
	Pfeffer aus der Mühle, schwarz
	Salz



Joghurt:

0,5	Zitrone, unbehandelt
200 g	Joghurt, griechisch
2 EL	Sahne
1 EL	Minzeblättchen, fein geschnitten
1 EL	Pistazien, fein gehackt
	Chilisalz, mild

Okraschoten:

200 g	Okraschoten, klein
1 EL	Olivenöl
	Salz

Tamarindensoße:

0,5	Limette, unbehandelt
1 EL	Speisestärke, ca. 15 g
375 ml	Wasser
1 Schote	Chili, rot, mittelscharf
50 g	Zucker
1 TL	Salz
3 EL	Weißweinessig
1 TL	Tomatenmark
0,5 Zehe	Knoblauch
0,5 TL	Ingwer, fein gehackt
1 TL	Tamarindenpaste, aus dem Glas
4 EL	Sojasoße, hell
1 TL	Korianderblätter, klein gehackt

Hähnchenbrust:

4	Hähnchenbrüste, ohne Haut
---	---------------------------

1 EL Öl
 Chilisalز, mild

Spargel:
0,5 Bund Spargel, grün

Zubereitung

Lammällchen:

Etwa eine Messerspitze Schale der Orange und Zitrone abreiben. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne in der Brühe weich köcheln, bis die gesamte Flüssigkeit verkocht ist. Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden und mit der Milch vermischen. Die Eier mit Senf, Orangen- und Zitronenabrieb, der fein geriebenen Knoblauchzehe, Ingwer und Gewürzen mit einem Stabmixer durchmischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Lammhackfleisch mit Kalbshackfleisch, Zwiebeln, eingeweichem Brot, Eiern und Petersilie in eine Schüssel geben und zu einer gleichmäßigen Masse verarbeiten. Ein kleines Probepflanzerl braten und gegebenenfalls noch etwas nachwürzen. Mit befeuchteten Händen kleine Bällchen formen und in einer Pfanne im Öl bei mittlerer Hitze braten.

Joghurt:

Etwa einen Teelöffel Schale der Zitrone abreiben. Den Joghurt mit der Sahne glatt rühren. Den Zitronenabrieb mit der Minze und den Pistazien hinein rühren und mit Chilisalز würzen.

Okraschoten:

Die Okraschoten waschen, trocken tupfen und in einer großen Pfanne im Öl rundherum heiß anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Anrichten:

Den Joghurt in warmen Schälchen verteilen, die Bällchen darauf anrichten und mit den Okraschoten garnieren. Diese dazu gegebenenfalls halbieren oder dritteln.

Tamarindensoße:

Etwa einen Teelöffel Schale der Limette abreiben. Das Stärkemehl mit etwas kaltem Wasser glatt rühren. die Chilischote entstrunken, längs halbieren, entkernen, den Samenstrang ebenfalls entfernen und in kleine Würfel schneiden. Das übrige Wasser mit Chili, Zucker, Salz, Essig, Tomatenmark, klein gehacktem Knoblauch und Ingwer aufkochen lassen. Die Stärkemehlmischung hinein rühren und unter Rühren knapp zwei Minuten leise köcheln lassen. Mit einem Stabmixer kräftig durchmischen. Tamarindenpaste, Sojasoße, Limettenabrieb und Koriandergrün hinein rühren. Die Soße sollte einige Stunden kalt gestellt werden, damit sie gut durchzieht.

Hähnchenbrust:

Die Hähnchenbrust in zwei Zentimeter große Würfel schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze in wenig Öl rundherum anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen und in der Nachhitze der Pfanne einige Minuten durchziehen lassen. Mit Chilisalز würzen.

Spargel:

Den Spargel im unteren Drittel schälen, die holzigen Enden entfernen. In Salzwasser bissfest kochen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Schräg in drei bis vier Zentimeter lange Stücke schneiden, in Brühe erhitzen, die Butter dazu geben und mit Chilisalز würzen.

Anrichten:

Die Hähnchenbrustwürfel in Schälchen füllen, je etwas Soße darauf träufeln und mit dem Spargel garnieren.

Idee: Alfons Schuhbeck

Dessert: Schokoladenparty von Tim Mälzer

Zutaten für vier Personen

Mürbeteig:

275 g	Mehl
150 g	Butter, kalt
100 g	Zucker
1	Ei
2 g	Salz

Schokoladenmus:

180 g	Eiweiß
60 g	Zucker
240 g	Eigelb
60 g	Butter, flüssig
250 g	Kuvertüre, dunkel

Schnellstes Eis der Welt:

200 g	Milch, mind. 3,5 %
100 g	Zucker
300 g	Sahne, mind. 33 %



Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Mürbeteig:

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine kleine Mulde bilden. Butterwürfel, Zucker, das Ei und Salz in die Mulde geben und alles sehr rasch verkneten. Anschließend in Klarsichtfolie packen und im Kühlschrank lagern. Zur weiteren Verarbeitung eine glatte Fläche mit etwas Mehl bestäuben und den Teig in circa einen halben Zentimeter Stärke ausrollen. Mit einem Ausstechen die gewünschte Form ausstechen und danach im vorgeheizten Backofen auf Backpapier goldbraun ausbacken. Die Reste auch mitbacken und später zerrieben, als „Einlage“ für das Eis verwenden.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Schokoladenmus:

Das Eiweiß aufschlagen und wenn es cremig ist den Zucker vorsichtig einrieseln lassen und den Schnee steif schlagen. Das Eigelb sehr gut aufschlagen. Die Butter und Kuvertüre zusammen schmelzen. Das lauwarme Butter-Kuvertüregemisch vorsichtig unter das Eigelb geben und gut verrühren. Zum Schluss das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben. Am besten gelingt dies mit den bloßen Händen. Jetzt kann man das Mus entweder in Gläser abfüllen und bei Raumtemperatur schon auf den „Partytisch“ stellen oder man nimmt die ausgestochenen Mürbeteigböden, legt sie in eine feuerfeste Form und füllt das Mus nach Belieben oben auf. Danach gibt man das Ganze für circa acht bis neun Minuten in den vor geheizten Backofen. Das warme Mus darf nach dem Backen ruhig ein wenig flüssig in der Mitte sein.

Schnellstes Eis der Welt:

Milch und Zucker sehr kalt und so lange miteinander verrühren, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Danach die Milch-Zucker-Masse in die eiskalte Sahne mixen und in einer Eismaschine frieren. Wer will, kann kurz vor dem Herausnehmen der Eismasse die Mürbeteigbrösel dazu geben.