

| Lanz kocht - Das Menü am 23. Oktober 2009 | „Pilzig“

Vorspeise: Überbackene Pfifferlinge von Horst Lichter

Zutaten für vier Personen

500 g	Pfifferlinge
1 – 2 EL	Mehl
1 Zehe	Knoblauch
1	Schalotte
1 Bund	Petersilie, glatt
30 g	Butter
3 EL	Crème fraîche
50 g	Pecorino
8 Scheiben	Baguette, frisch
16 Scheiben	Parmaschinken, hauchdünn geschnitten
1 EL	Olivener Öl
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle, schwarz



Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Pfifferlinge putzen, Stielenden abschneiden und leicht mit Mehl bestäuben. Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. Zehn Gramm Butter in einem Topf erhitzen. Knoblauch und Zwiebeln darin glasig dünsten. Die Pfifferlinge dazu geben und unter Wenden circa fünf Minuten bei kleiner Flamme garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Crème fraîche und die gehackte Petersilie unterrühren. Eine feuerfeste Auflaufform mit zehn Gramm Butter einfetten, die Pfifferlinge darin verteilen und mit geriebenem Pecorino bestreuen. Für circa fünf bis acht Minuten im vorgeheizten Backofen überbacken.

In der Zwischenzeit Olivenöl und restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Baguettescheiben von beiden Seiten kross anbraten, heraus nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Baguettescheiben mit je zwei Scheiben Parmaschinken belegen und zu den überbackenen Pfifferlingen servieren.

Zwischengang: *Glasierter Mohn-Lachs auf Shiitake-Pak Choi Gemüse*
von Andreas C. Studer

Zutaten für vier Personen

Mohn-Lachs:

4	Lachsfilets, mit Haut, à 160 g
1/2	Zitrone
1 EL	Sojasauce, hell
1	Ei
100 g	Mohnsamen
3 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer



Shiitake-Pak Choi Gemüse:

1 Zehe	Knoblauch
1 EL	Ingwer
200 g	Shiitake Pilze
2	Karotten
2	Frühlingszwiebeln
2	Pak Choi
2 EL	Sojasauce
1/2	Limone
3 EL	Cashewnüsse, geröstet
	Olivenöl
	Salz

Zitronengrasbutter:

2 Stangen	Zitronengras
100 g	Butter, zimmerwarm
	Fleur de Sel

Zubereitung

Mohn-Lachs:

Den Saft der Zitrone auspressen. Lachs mit Zitronensaft und Sojasauce marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Eiweiß in einem tiefen Teller verquirlen. Fisch mit Hautseite in Eiweiß, dann auf Mohn geben und gut andrücken. In heißem Olivenöl auf jeder Seite circa drei Minuten braten.

Shiitake-Pak Choi Gemüse:

Den Saft der Limone auspressen. Knoblauch und Ingwer fein hacken und in Olivenöl andünsten. Shiitake vom Stamm befreien und dazu geben. Karotte, Frühlingszwiebeln und Pak Choi sehr fein schneiden. Fünf Minuten mitdünsten. Mit Sojasauce und Limonensaft ablöschen, salzen und mit gerösteten Cashewnüssen bestreuen.

Zitronengrasbutter:

Zitronengras putzen und sehr fein hacken. Die Butter schaumig schlagen und das fein gehackte Zitronengras unterheben. Mit Fleur de Sel abschmecken.

Lachs auf dem Gemüse anrichten, dazu die Zitronengrasbutter servieren.

1. Hauptgang: Kalbsfleischpflanzerl auf Kartoffel-Senf-Püree mit gebratenen Kopfsalatherzen und Steinpilzen von Alfons Schuhbeck

Zutaten für vier Personen

Kalbsfleischpflanzerl:

80 g	Toastbrot
100 ml	Milch
1/2	Zwiebel
250 g	Kalbshackfleisch
250 g	Schweinehackfleisch
2	Eier
2 TL	Senf, scharf
1/2	Zitrone, unbehandelt
1/2	Orange, unbehandelt
1/2 Bund	Petersilie, glatt
1 EL	Chili
	Muskatnuss
	Majoran, getrocknet
	Öl zum Braten
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Weißbrotbrösel



Kartoffel-Senf-Püree:

1 kg	Kartoffeln, mehlig kochend
1/2 TL	Kümmel, ganz
250 ml	Milch
100 g	Sahne
1 EL	Butter
2 EL	Butter, braun
1 EL	Senfkörner, gelb
	Muskat
	Salz
	Chilisalz

Kopfsalatherzen:

2	Kopfsalatherzen
1 – 2 EL	Butter, braun
1 Zehe	Knoblauch
	Chilisalz, mild

Steinpilze:

400 g	Steinpilze
1 EL	Butter, braun
1/2	Zitrone, unbehandelt
1/2 Bund	Petersilie
1 EL	Butter
	Chilisalz, mild
	Kümmel, gemahlen

Zubereitung

Kalbsfleischpflanzerl:

Die Schale der Zitrone abreiben. Etwa einen halben Teelöffel Orangenschale abreiben. Das Brot in Würfel schneiden und mit der Milch mischen. Die Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne bei milder Hitze in einem Esslöffel

Öl glasig anschwitzen. Die Eier mit Salz, Pfeffer, Senf, Muskatnuss, Chili, Zitronen- und Orangenabrieb verquirlen. Beide Hackfleischsorten mit dem eingeweichten Brot, den verquirlten Eiern, einer Prise Majoran und Zwiebelwürfeln mischen. Die Petersilie hacken und unterheben.

Mit feuchten Händen kleine Fleischpflanzerl daraus formen, in den Bröseln wenden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Öl von beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Kartoffel-Senf-Püree:

Die Senfkörner in Salzwasser 20 Minuten weich kochen, auf einem Sieb abgießen und unter kaltem Wasser abwaschen. Die Kartoffeln waschen, in Salzwasser mit Kümmel weich kochen, heiß schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Milch mit Sahne erhitzen und mit einem Kochlöffel in die passierten Kartoffeln rühren. Butter und braune Butter hinzufügen und mit Salz, Chilisalز und Muskatnuss würzen.

Kopfsalatherzen:

Den Knoblauch in Scheiben schneiden. Die Kopfsalatherzen vierteln, in der braunen Butter von allen Seiten anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen, Knoblauch dazu geben und mit Chilisalز würzen.

Steinpilze:

Etwa eine Messerspitze Zitronenschale abreiben. Die Petersilie hacken. Die Steinpilze putzen und in große Stücke schneiden. Die Pilze in einer Pfanne in der braunen Butter zwei bis drei Minuten anbraten. Mit einer Prise Kümmel, Zitronenschale und Chilisalز würzen und zuletzt frisch geschnittene Petersilie und Butter dazu geben.

2. Hauptgang: Polettolasagne mit Waldpilzen von Cornelia Poletto

Zutaten für vier Personen

Perlhuhnkeule:

2	Perlhuhnkeulen
750 – 1000 g	Gänseschmalz
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian
1 Zweig	Salbei
150 ml	Kalbsjus
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Polenta:

150 g	Polenta, grob
800 ml	Geflügelbrühe
1	Lorbeerblatt
1 EL	Butter
	Salz

Waldpilze:

200 g	Waldpilze (Pfifferlinge, Steinpilze, Maronen)
4 Stangen	Frühlingslauch
8 Stangen	Spargel, grün
	Salbeiblätter
	Olivenöl zum Braten
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Perlhuhnkeule:

Die Perlhuhnkeulen salzen und pfeffern. Etwas Gänseschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Perlhuhnkeulen darin von beiden Seiten anbraten. Das restliche Gänseschmalz in einem Topf auf circa 80 Grad erhitzen und die Perlhuhnkeulen mit Rosmarin, Thymian und Salbei einlegen. Im vorgeheizten Backofen circa drei bis vier Stunden confieren (garen in flüssigem Fett). Die Keulen sind fertig gegart, wenn sich das Fleisch leicht vom Knochen lösen lässt und butterweich ist. Die confierten Keulen aus dem Schmalz heben und leicht auskühlen lassen. Die Haut ablösen und das Fleisch vom Knochen lösen. Das Fleisch mit den Fingern in mundgerechte Stücke zupfen. Das Perlhuhnfleisch mit der Jus erhitzen, eventuell nachwürzen.

Polenta:

Die Geflügelbrühe mit dem Lorbeerblatt aufkochen, leicht salzen und die Polenta unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Die Temperatur verringern und die Polenta unter gelegentlichem Rühren circa eine halbe Stunde köcheln lassen. Die Polenta vom Herd nehmen und mit Butter und Salz abschmecken. Anschließend wird sie auf ein kleines Blech gestrichen, so dass sie circa eine Höhe von vier Zentimeter hat. Die Polenta gut auskühlen lassen, stürzen und in vier Quadrate von circa sieben Zentimeter Länge schneiden. Die Quadrate mit einem Tortenschneider oder dünnem Messer in drei dünne Scheiben schneiden. Die Polentascheiben in einer beschichteten Grillpfanne ohne Öl von beiden Seiten grillen.

Waldpilze:

Die Pilze putzen und eventuell halbieren. Den Frühlingslauch putzen, waschen und halbieren. Vom grünen Spargel nur das untere Drittel schälen und in kochendem Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken und halbieren. Die Gemüse mit ein paar Salbeiblättern in Olivenöl anbraten, salzen und pfeffern.



Jeweils eine Polentascheibe auf vier vorgewärmte Teller setzen. Diese mit dem Perlhuhnragout, Gemüse und einer weiteren Polentascheibe belegen. Diesen Vorgang wiederholen. Die Polentalasagne mit den Salbeiblättern dekorieren und sofort servieren.

© by **JBK/Idee: Poletto**

Dessert: **Luftiges Birnen-Limonengratin mit Zimtcrackern**
von Alexander Herrmann

Zutaten für vier Personen

Birnen-Limonengratin:

2	Limonen, unbehandelt
4	Williams-Birnen, reif
1 Schote	Vanille de Tahiti
200 ml	Weißwein
300 ml	Apfelsaft
3 EL	Puderzucker
1 EL	Weizenstärke
2	Eier
	Zucker

Zimtcracker:

8	Strudelteigblätter
1 EL	Butter, flüssig
1/2 TL	Zimtpulver
	Puderzucker



Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Birnen-Limonengratin:

Den Saft der Limonen auspressen und die Schale abreiben. Die Birnen schälen, die Hälfte in Würfel schneiden und mit Vanille, 100 Milliliter Weißwein, 150 Milliliter Apfelsaft, Limonensaft und –schale und zwei Esslöffel Puderzucker dünsten. Die andere Hälfte mit etwas Zucker, restlichem Weißwein und Apfelsaft zu einem Püree zercochen. Mit der Weizenstärke zu einem Pudding abbinden und abkühlen lassen. Eiweiß mit restlichem Puderzucker steif schlagen und unter die Birnenmasse heben. Die Birnenwürfel in kleine Schälchen verteilen und die Gratinmasse darauf geben. Im vorgeheizten Backofen zehn Minuten backen.

Zimtcracker:

Den Strudelteig auslegen und mit flüssiger Butter einpinseln. Mit Puderzucker und Zimtpulver bestreuen, vorsichtig aufrollen und im vorgeheizten Backofen vier bis sechs Minuten backen.