

| Lanz kocht - Das Menü am 09. April 2010 | „Vergessene Klassiker“

Vorspeise: *Brotsuppe im Glas mit gebratenen Pfifferlingen und Ochsenherzen von Sarah Wiener*

Zutaten für vier Personen

250 g	Pfifferlinge
1 EL	Tiroler Speck, in Würfeln
0,5 TL	Korianderkörner, geröstet (gemahlen)
1 l	Rinderkraftbrühe
1 TL	Thymianblätter, gezupft
150 g	Vollkornbrot, fein
1 Zehe	Knoblauch
0,5 Bund	Petersilie
2	Ochsenherzen (Tomatensorte)
	Pfeffer aus der Mühle
	Salz
	Olivenöl



Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Pfifferlinge putzen und die Stiele kürzen. Die Stiele und den Speck mit dem Koriander anrösten und mit der Rinderkraftbrühe auffüllen. Nur langsam köcheln lassen, die Brühe soll nicht trüb werden. Das Brot mit der angedrückten Knoblauchzehe abreiben, dem Olivenöl bestreichen und mit den Thymianblättern bestreuen. Im vorgeheizten Backofen circa fünf Minuten backen, herausnehmen und grob schneiden.

Die Stängel der Petersilie fein schneiden. Die Pfifferlinge und einen Esslöffel Petersilienstängel in etwas Olivenöl kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Ochsenherzen in dünne Scheiben schneiden. Nun Brot, Pilze und Tomaten abwechselnd in einem Glas schichten, die Rinderbrühe durch ein Sieb geben und langsam in das Glas einlaufen lassen. Die Suppe sofort servieren.

Idee: Sarah Wiener

**Zwischengang: *Labskaus von der Ente mit Saiblingskaviar
von Ralf Zacherl***

Zutaten für vier Personen

200 g	Entenbrust, geräuchert
1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
3	Lorbeerblätter
8	Wachteleier, frisch
150 g	Rote Bete, gekocht (Rote-Bete-Salat aus dem Glas)
4 – 6	Essiggurken, klein
200 g	Kartoffeln, mehlig kochend
60 g	Saiblingskaviar
	Gemüsefond
	Kalbsfond
	Salz
	Essig
	Zucker
	Pfeffer, schwarz
	Öl zum Braten



Zubereitung

Die Entenbrust vom Fett befreien und das Fleisch grob würfeln. Die Zwiebel, die Knoblauchzehe und die Kartoffeln schälen, in nussgroße Würfel schneiden und mit dem Entenfett in einem Schnellkochtopf anschwitzen. Mit Pfeffer, Salz und Lorbeerblättern würzen. Mit etwas Gemüsefond auffüllen, Deckel draufgeben und bei mittlerer Temperatur circa sieben Minuten weich schmoren.

Inzwischen die Wachteleier vorsichtig aufschlagen, ohne dass der Dotter beschädigt wird (am besten an einer scharfen Kante die Schale aufschlagen und mit einem Messer die Haut anritzen), in einer Schale auffangen und kühl stellen. Die Rote Bete auf ein Sieb geben und die Flüssigkeit auffangen und beiseite stellen. Die Hälfte der Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden und den Rest in dünne Streifen.

Sind die Kartoffeln fertig, alles auf ein Sieb geben (Flüssigkeit auffangen) und durch die größte Scheibe des Fleischwolfs, mit der Roten Bete und der Entenbrust (ohne Lorbeerblatt) drehen. Die Gurkenwürfel zugeben, mit etwas Kalbsfond, Gurkenwasser und Rote Bete-Saft die gewünschte Konsistenz (grober Kartoffelbrei) herstellen. Mit Salz, Pfeffer, Essig und Zucker abschmecken und warm stellen. Eine beschichtete Pfanne mit wenig Öl erhitzen, salzen und die Eier vorsichtig darin braten. Den Labskaus auf vier Teller verteilen, die Gurkenstreifen darüber verteilen, obendrauf die Eier und den Kaviar geben und schnell servieren.

Tipp:

Ein paar marinierte Blättchen von Friséesalat, Petersilie und Radiccio machen das Geschmackserlebnis perfekt und schmeicheln den Augen.

**1. Hauptgang: *Rheinisches Durcheinander
von Horst Lichter***

Zutaten für vier Personen

1 kg	Kartoffeln, mehlig kochend
5	Eier
250 g	Champignons
250 g	Speck, durchwachsen
2	Zwiebeln
1	Eisbergsalat
1 Bund	Petersilie
100 g	Butter
250 ml	Sahne
2 EL	Pflanzenöl
	Pfeffer aus der Mühle
	Muskatnuss
	Salz



Zubereitung

Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Die Eier hart kochen, schälen und achteln. Champignons putzen und halbieren (je nach Größe vierteln). Speck und Zwiebeln in feine Streifen oder Würfel schneiden. Nun den Speck in einer Pfanne auslassen und schön knusprig anbraten, die Zwiebeln und die Champignons hinzufügen und kurz mit dünsten. Vom Herd nehmen und warmstellen.

Die großen, äußeren Blättern vom Eisbergsalat entfernen (werden zum Anrichten benötigt) und den restlichen, geputzten und gewaschenen Salat in feine Streifen schneiden. Petersilie grob hacken und im erhitzten Öl kurz ausbacken, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Kartoffeln abschütten und die noch heißen Kartoffeln durch die Kartoffelpresse in eine große Schüssel drücken, diese Kartoffelmasse nun ein zweites Mal durch die Kartoffelpresse drücken. Butter und Sahne zufügen und alles gut zu einem Püree vermengen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Speck, Zwiebeln und Champignons mit dem entstanden Bratfett sowie dem fein geschnittenen Eisbergsalat und den Eiern vorsichtig unter das Püree heben. Das Püree wird auf den übrigen Salatblättern angerichtet und mit der ausgebackenen Petersilie garniert.

Idee: Horst Lichter

2. Hauptgang: Blumenkohl polnisch mit gebratenem Kalbsfilet und Champignonrahm von Johann Lafer

Zutaten für vier Personen

Kalbsfilet:

1 Kalbsfilet, 700 g
 30 g Butterschmalz
 2 Zweige Rosmarin
 0,5 Knolle Knoblauch
 1 Zweig Thymian
 Salz
 Pfeffer aus der Mühle

Blumenkohl:

1 Blumenkohl, ca. 900 g
 Salz

Soße:

2 Schalotten
 300 g Champignons, braun
 50 g Butter
 150 ml Kalbsfond (Glas)
 150 ml Schlagsahne
 1 – 2 TL Speisestärke
 2 Zweige Thymian
 Salz
 Pfeffer aus der Mühle

2 Eier
 1 Zitrone, unbehandelt
 3 Stiele Petersilie, glatt
 100 g Butter
 20 g Semmelbrösel, fein
 Salz
 Pfeffer



Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Kalbsfilet:

Das Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer würzen, im heißen Butterschmalz dem Thymian, dem Rosmarin und der Knoblauchknolle von allen Seiten zwei Minuten anbraten. Alles auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten garen. Vor dem Aufschneiden fünf Minuten ruhen lassen.

Blumenkohl:

Blumenkohl putzen und in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser 15 bis 20 Minuten weich garen.

Soße:

Die Schalotten schälen und klein würfeln. Champignons putzen, trocken abreiben und vierteln. Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten und Champignons darin andünsten. Mit dem Kalbsfond und der Sahne ablöschen und fünf Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der in kaltem Wasser angerührten Speisestärke binden. Thymianblättchen von einem Zweig abstreifen und klein hacken, unter die Soße mischen.

Eier in kochendem Wasser neun Minuten hart kochen, abschrecken und pellen. Eiweiß hacken, Eigelb durch ein feines Sieb streichen. Zitronenschale abreiben, den Saft auspressen. Petersilienblätter hacken. Inzwischen Butter in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze zerlassen. Semmelbrösel darin unter Rühren goldgelb rösten. Zitronensaft und -schale, Petersilie und Eiweiß untermischen. Salzen und pfeffern. Blumenkohl abgießen, auf einer großen Platte anrichten, mit der Bröselbutter beträufeln und mit dem Eigelb bestreuen.

Kalbsfilet in Tranchen schneiden, mit etwas Salz auf der Schnittfläche würzen. Zusammen mit dem Champignonrahm zum Blumenkohl geben und servieren.

Idee: Johann Lafer

Dessert: Crêpes Suzette von Cornelia Poletto

Zutaten für vier Personen

Teig:

100 g	Mehl
1 EL	Zucker
200 g	Milch
2	Eier
2 – 3 EL	Butter, flüssig

Soße:

1	Zitrone, unbehandelt
4	Orangen, unbehandelt
6 Würfel	Zucker
3 EL	Zucker
100 g	Butter
30 g	Butter zum Backen
2 EL	Orangenlikör
4 EL	Cognac



Zubereitung

Teig:

Mehl, Zucker, Milch und Eier glatt rühren und etwa 30 Minuten ruhen lassen. Dann die flüssige, abgekühlte Butter unterrühren.

Soße:

Die Zitrone und eine Orange heiß abwaschen und gründlich trocken reiben. Mit den Zuckerwürfeln über die Schale der Zitrusfrüchte reiben, so dass der Zucker ringsherum das Zitrusaroma aufnimmt. Zwei Orangen auspressen und die Zuckerwürfel im Saft auflösen. Eine Orange dick schälen, so dass auch die weiße Innenhaut entfernt wird und filettieren. Filets beiseite stellen.

Zucker in einer großen Pfanne (in der auch flambiert werden kann) karamellisieren lassen. Butter und Orangensaft zufügen. Etwa fünf Minuten köcheln lassen. In einer kleinen beschichteten Pfanne mit heißer Butter acht dünne Crêpes backen. Auf einen Teller stapeln, bis alle Crêpes fertig gebacken sind. Crêpes nacheinander in die heiße Orangensoße geben, kurz darin wenden, anschließend zweimal zusammenklappen. Orangenfilets zufügen.

Likör und Cognac in einer großen Schöpfkelle (aus Metall) mischen, anzünden und gleichmäßig auf den Crêpes verteilen. Dabei die Pfanne vorsichtig rütteln. Crêpes Suzette auf Teller verteilen und sofort servieren.

Legende:

Die Crêpes sollen Ende des 19. Jahrhunderts im Pariser Maxims (andere sagen im Restaurant Marivaux, wieder andere im Café de Paris in Monte Carlo) zu Ehren des lebensfrohen und den leiblichen Genüssen nicht abgeneigten britischen Kronprinzen Edward serviert worden. Er sollte ihnen einen Namen geben und wählte den seiner damaligen Tischdame: Suzette (Näherin oder Schauspielerin, da scheiden sich die Geister auch).