

| Lanz kocht - Das Menü am 14. September 2012 | „Urlaubserinnerungen“

Vorspeise: Pulpo auf galizische Art mit Chorizochips, Paprika-Mayonnaise und gebackenen Kartoffelscheiben von Tim Mälzer

Zutaten für vier Personen

Pulpo:

2	Pulpo, ca. 1 Kg (küchenfertig, ohne Innereien und Mundwerkzeug)
1	Lorbeerblatt
1 Zehe	Knoblauch
2 EL	Olivenöl
1 TL	Meersalz, grob
1 TL	Paprikapulver, edelsüß
1 TL	Paprikapulver, scharf
	Olivenöl

Chorizochips:

8	Chorizos, klein, à ca. 45 g
---	-----------------------------

Kartoffelscheiben:

2	Kartoffeln, groß
	Paprikapulver
	Pizzagewürz
	Öl

Paprika:

1	Paprika, rot
100 g	Räuchermehl

Paprika-Mayonnaise:

1	Ei
150 ml	Öl
1 Zehe	Knoblauch
150 g	Vollmilchjoghurt
0,5	Limette, unbehandelt
	Cayennepfeffer
	Paprikapulver, geräuchert
	Salz



Zubereitung

Pulpo:

Den Pulpo waschen und tropfnass mit dem Lorbeerblatt, einer angedrückten Knoblauchzehe und Olivenöl in einen großen Topf geben. Mit dem Deckel bei mittlerer Hitze aufkochen. Dann bei kleiner Hitze eine bis eineinhalb Stunden köcheln lassen. Die Arme vom weichen Pulpo teilen und in Olivenöl knusprig anbraten. Zum Schluss mit dem Pulposud ablöschen und mit Meersalz und dem Paprikapulver bestreuen.

Chorizochips:

Die Chorizos in dünne Scheiben schneiden und portionsweise in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Kartoffelscheiben:

Die Kartoffeln schälen und mit dem Messer oder mit der Reibe in dünne Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit Öl und Gewürzen vermischen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Die Kartoffelscheiben bestreichen, aufs Backpapier legen und im vorgeheizten Backofen circa zwölf Minuten backen.

Paprika:

Mit einem Sparschäler die Haut abschälen. Das Räuchermehl in einem Topf zum Rauchen bringen. Ein Sieb mit der geschälten Paprika darüber hängen und mit einem Deckel versehen, ohne Hitzezufuhr. Nach 30 Minuten die Paprika entnehmen, das Fleisch vom Kerngehäuse lösen und mit einem Mixer zu einem Püree verarbeiten.

Paprika-Mayonnaise:

Das Ei mit Öl und Knoblauch in einem schmalen Messbecher mit dem Schneidstab zu einer cremigen Mayonnaise mixen. Dabei den Schneidstab kaum bewegen und nur langsam nach oben ziehen. Den Joghurt unterrühren. Mit Limettenabrieb und -saft, Salz, Paprikapulver und Cayennepfeffer würzen.

Idee: Tim Mälzer

**Zwischengang: Lauwarmer Brotsalat mit Seeteufel und Rote-Bete-Soße
von Alfons Schuhbeck**

Zutaten für vier Personen

Apfelspalten:

1 Apfel, groß (z. B. Elstar oder Janagold)
1 – 2 TL Puderzucker
1 EL Butter, kalt

Rote-Bete-Soße:

2 Knollen Rote Bete, frisch
1 Schalotte
1 – 2 TL Zucker
150 ml Rote Bete-Saft, aus der Flasche
2 Scheiben Ingwer
1 Scheibe Knoblauch
0,25 Rinde Zimt
0,5 Orange, unbehandelt
0,5 Zitrone, unbehandelt
1 EL Himbeeressig
1 TL Speisestärke
1 Knolle Rote Bete, gekocht
Kümmel, gemahlen
Salz



Brotsalat:

2 Laugenstangen
2 Tomaten
1 TL Zatar (arabische Gewürzmischung)
1 – 2 TL Petersilieblätter, geschnitten
1 EL Butter, kalt
Romanasalatherzen
Chilisalz, mild

Seeteufel:

400 g Seeteufel, küchenfertig (Mittelstück)
2 – 3 EL Butter, braun
1 Zehe Knoblauch, klein
1 TL Petersilie, geschnitten
Chilisalz, mild

Dekoration:

4 Kirschtomaten
2 Scheiben Gurke, von ca. 1 cm
2 Handvoll Feldsalat
1 Prise Zatar
0,5 Zitrone
1 EL Olivenöl, mild
1 – 2 TL Fenchelkörner, karamellisiert
Chilisalz, mild

Zubereitung

Apfelspalten:

Den Apfel waschen, vierteln, das Kernhaus entfernen und in Spalten schneiden. Den Puderzucker in einer Pfanne bei milder Hitze schmelzen lassen. Die Apfelspalten darin auf beiden Seiten anbraten und die Butter hinein schmelzen lassen.

Rote-Bete-Soße:

Die Rote Bete schälen, klein schneiden und durch eine Saftzentrifuge pressen. Die Schalotte schälen und vierteln.

In einem Topf bei milder Hitze den Zucker hell karamellisieren lassen. Den frischen Rote Bete-Saft mit dem Rote Bete-Saft aus der Flasche hinzufügen. Jeweils einen halben Streifen Schale aus der Orange und der Zitrone heraus schneiden. Schalottenviertel, Ingwer, Zimtrinde, Orangen- und Zitronenschale dazu geben und mit Salz, einer Prise Kümmel und Himbeeressig würzen. Die Speisestärke mit kaltem Wasser glatt rühren und in den kochenden Saft rühren, bis dieser sämig bindet. Durch ein Sieb gießen, gegebenenfalls nachwürzen und zugedeckt warm halten.

Die Rote Bete schälen, in Würfel schneiden und in die Soße rühren.

Brotsalat:

Die Laugenstange in kleine Würfel von circa einen halben Zentimeter schneiden. Die Schalotte schälen und klein würfeln, die Lauchzwiebel putzen und klein würfeln. Die Tomaten entstrunken und über Kreuz einritzen. 20 Sekunden in kochendes Wasser tauchen, kalt abschrecken, enthäuten, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Die Brezenwürfel in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Fett goldbraun anrösten. Schalotten- und Lauchzwiebelwürfel dazu geben und noch kurz mitrösten. Mit Zatar und Chilisalzwürzen. Zum Schluss die Tomatenwürfel mit der Petersilie und der Butter dazu geben, erhitzen und gegebenenfalls noch etwas nachwürzen. Das Brot muss dabei knusprig bleiben.

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Seeteufel:

Den Seeteufel schräg in vier große Medaillons schneiden, in ein bis zwei Teelöffel brauner Butter auf beiden Seiten goldbraun anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen, die übrige braune Butter mit der in Scheiben geschnittenen Knoblauchzehe und Petersilie dazu geben und mit Chilisalzwürzen.

Dekoration:

Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Die Gurke schälen und klein schneiden. Den Feldsalat gründlich waschen, putzen und trocken schleudern. Den Feldsalat mit Kirschtomaten, Gurken und Zatar mischen. Mit einem Teelöffel Zitronensaft und Olivenöl mischen und mit Chilisalzwürzen.

Anrichten:

Den Brotsalat mithilfe eines Anrichteringes von acht bis zehn Zentimeter mittig auf vier Teller verteilen. Den Feldsalat darauf verteilen, die Seeteufelscheiben darauf anrichten, die Rote Bete außen herum verteilen und die Apfelspalten darauf anrichten. Mit karamellisiertem Fenchel bestreuen.

1. Hauptgang: Lammkoteletts mit Ratatouille von Lea Linster

Zutaten für vier Personen

Lammkoteletts:

1 Kg	Lammcarré
2 EL	Olivenöl
4 – 6 Zehen	Knoblauch
4 – 6 Stängel	Thymian
	Meersalz

Ratatouille:

750 g	Zucchini
1	Aubergine, 200 g
2	Zwiebeln
700 g	Tomaten
2 Zehen	Knoblauch
200 g	Paprika, grün
3 – 4 EL	Olivenöl
	Piment
	Salz



Zubereitung

Lammkoteletts:

Das Lammcarré putzen und in einzelne Koteletts teilen. In der Grillpfanne das Öl erhitzen und die Lammkoteletts sehr heiß braten. Die Knoblauchzehen und den Thymian hinzugeben. Zwei Minuten braten, umdrehen und salzen. Noch mal circa zwei Minuten auf dieser Seite braten.

Ratatouille:

Die Zucchini waschen und ungeschält in Taler schneiden. Die Aubergine schälen und in Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Tomaten in jeweils sechs Stücke teilen, häuten und entkernen. Die Knoblauchzehen entkeimen und zerdrücken, die Paprikaschoten entkernen und in Streifen schneiden. Alles zusammen in drei bis vier Esslöffel Olivenöl etwa 30 Minuten schmoren lassen. Mit Salz und frisch gemahlenem Piment würzen und heiß mit den Lammkoteletts servieren.

Idee: Lea Linster

2. Hauptgang: *Bistecca Fiorentina vom Chianina Rind mit Rosmarinkartoffeln und Bohnensalat von Cornelia Poletto*

Zutaten für vier Personen

Fiorentina:

1 Fiorentina, ca. 2 Kg
 50 ml Olivenöl, zum Braten
 50 g Butter
 2 Zweige Rosmarin
 2 Zweige Thymian
 2 Zehen Knoblauch
 Pfeffer aus der Mühle
 Fleur de Sel
 Salz

Barolosöße:

4 Schalotten
 40 g Butter
 0,5 TL Rotweingewürz
 2 Zweige Rosmarin
 200 ml Rotwein, am Besten Barolo
 100 ml Portwein
 400 ml Kalbsfond, dunkel
 Pfeffer aus der Mühle
 Salz

Rosmarinkartoffeln:

200 g Kartoffeln, klein, gebüsstet
 8 Zehen Knoblauch, jung, mit Schale
 2 EL Olivenöl
 2 Zweige Rosmarin
 Pfeffer
 Salz

Bohnensalat:

100 g Saubohnenkerne
 100 g Keniabohnen
 100 g Zuckerschoten
 100 g Gradoli (ersatzweise Cannellini-Bohnen)
 4 Tomaten
 1 Schalotte
 1 Zehe Knoblauch
 4 Zweige Bohnenkraut
 5 EL Olivenöl
 2 EL Sherryessig
 Pfeffer aus der Mühle
 Salz



Zubereitung

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Fiorentina:

Das Fleisch leicht salzen in von allen Seiten in Olivenöl scharf anbraten. Das Olivenöl abgießen. Butter, Rosmarin, Thymian und zerdrückte Knoblauchzehen dazugeben. Im vorgeheizten Backofen circa 20 bis 25 Minuten garen. Die Kerntemperatur sollte 50 bis 55 Grad betragen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und am Herdrand, zugedeckt zehn Minuten ruhen lassen.

Barolosoße:

Die Schalotten schälen, fein würfeln und in der Butter glasig anschwitzen. Das Rotweingewürz mit den Rosmarinzweigen dazu geben, alles mit dem Rot- und Portwein ablöschen. Fast sirupartig einkochen lassen. Mit dem Kalbsfond auffüllen und nochmals bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Durch ein feines Sieb passieren und gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warm halten.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Rosmarinkartoffeln:

Die Kartoffeln halbieren und mit der Schnittfläche nach unten goldgelb anbraten. Die Knoblauchzehen und Rosmarinnadeln dazugeben und im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten garen. Salzen und pfeffern.

Bohnensalat:

Die Saubohnenkerne aus den Häutchen palen. Die Keniabohnen und Zuckerschoten putzen und waschen. Die beiden Bohnensorten und die Zuckerschoten nacheinander in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren. Abgießen, in gesalzenem Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Die weißen Bohnen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die Tomaten überbrühen, kalt abschrecken und häuten. Die Tomaten vierteln, entkernen und in spalten schneiden.

Die Schalotte und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Das Bohnenkraut waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. In einer Pfanne einen Teelöffel Olivenöl erhitzen, die Schalotten- und Knoblauchwürfel darin andünsten. Den Essig, das restliche Olivenöl, Schalotten- und Knoblauchwürfel zu einer Vinaigrette verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bohnen, Zuckerschoten und Tomaten mit der Vinaigrette in einer Schüssel mischen und gegebenenfalls nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Bohnenkraut erst kurz vor dem Servieren unterheben.

Das Fiorentina mit Fleur de Sel und frisch gemahlenem Pfeffer würzen, vom Knochen lösen und in Scheiben aufschneiden. Mit den Rosmarinkartoffeln, dem Bohnensalat und der Soße servieren.

Idee: Cornelia Poletto

Dessert: Schokoschnitte von Andreas Caminada

Zutaten für vier Personen

Boden:

180 g	Pralinenmasse, Nougat
70 g	Milchkuvertüre
170 g	Hippen, zerbröselt (wahlweise Cornflakes)

Japonais:

250 g	Eiweiß, steif geschlagen
200 g	Haselnüsse
60 g	Zucker
10 g	Butter, geschmolzen

Ganache:

200 g	Kuvertüre, dunkel
200 g	Milchkuvertüre
120 g	Eigelb
60 g	Zucker
550 g	Sahne



Zubereitung

Boden:

Die Pralinenmasse und Milchkuvertüre zusammen schmelzen. Die zerbröselten Hippen dazugeben und dünn in eine Form ausgießen.

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Japonais:

Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig mit den Haselnüssen, dem Zucker und der geschmolzenen Butter mischen und circa zehn Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Den fertigen und ausgekühlten Japonais-Boden auf die obige Masse drauflegen.

Ganache:

Die Kuvertüren schmelzen. Eigelb und Zucker verrühren und zur heißen Sahne geben. Auf 82 Grad aufkochen. Die geschmolzene Kuvertüre zugeben und auf den Japonais-Boden gießen. Mindestens zwölf Stunden kühl stellen. Beliebig schneiden und servieren.

Idee: Andreas Caminada