

| Lanz kocht - Das Menü am 30. April 2010 | „Schichtarbeit“

Vorspeise: *Strammer geht's nicht von Horst Lichter*

Zutaten für vier Personen

Meerrettich-Kresse-Aufstrich:

0,5	Zitrone
200 g	Frischkäse
1 EL	Crème fraîche
2 EL	Kresse
1 Stck.	Meerrettich
2 EL	Kresse, als Garnitur
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle



Strammer Max:

3 – 4	Tomaten
500 g	Lachsfilet, am Stück (ohne Haut, küchenfertig)
2 EL	Butter
4 Scheiben	Bauernbrot, groß, dunkel
4	Eier, M
2 cl	Kondensmilch
1 – 2 EL	Butterschmalz
8	Friséeblätter, groß
1	Zitrone, unbehandelt
	Schnittlauch
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Meerrettich-Kresse-Aufstrich:

Den Saft der Zitrone auspressen. Frischkäse, einen Esslöffel Zitronensaft, Crème fraîche, frisch gehackte Kresse und einem Teelöffel geriebenen Meerrettich gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseite stellen.

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Strammer Max:

Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden, das Grüne entfernen. Lachsfilet abbrausen, trocken tupfen und quer in circa einen bis eineinhalb Zentimeter breite Streifen schneiden. Die Lachsscheiben beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einer hitzebeständigen Pfanne erhitzen und den Lachs darin auf beiden Seiten drei bis fünf Minuten anbraten. Im vorgeheizten Backofen warm halten.

Inzwischen die Brotscheiben tosten. Die Eier verrühren, Kondensmilch und eine Prise Salz hinein geben. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Eier-Milch-Mischung darin backen. Die Brotscheiben üppig mit dem Meerrettich-Kresse-Aufstrich bestreichen und gleichmäßig mit den Friséeblättern sowie den Tomatenscheiben belegen. Die Schale der Zitrone abreiben. Die Brote auf Tellern anrichten und dann die



Lachsfilets mit etwas Zitronenabrieb bestreut und zum Schluss das Rührei draufsetzen. Mit etwas Schnittlauch garnieren. Warm servieren.

Idee: Horst Lichter

Zwischengang: *Gefüllte Jakobsmuscheln auf Selleriepüree*
von Mario Kotaska

Zutaten für vier Personen

Sankt Jakobsmuschel:

8	Jakobsmuscheln, in der Schale
80 g	Wintertrüffel
150 g	Schweinenetz, gewässert
50 ml	Olivenöl, bestes
3 Zehen	Knoblauch
1 Zweig	Thymian
20 g	Panko (japanische Brotkrumen)
	Salz
	Butter



Selleriepüree:

1 Knolle	Sellerie, groß
4	Schalotten, länglich
50 ml	Weißwein, trocken
150 ml	Geflügelfond, ohne Glutamat
100 g	Crème fraîche
2	Limonen, unbehandelt
	Butter
	Zucker
	Pfeffer aus der Mühle
	Muskatnuss
	Salz

Jus:

50 g	Nussbutter
50 ml	Portwein, rot
50 ml	Madeira
1 Bund	Kerbel
	Fond

Zubereitung

Die Jakobsmuscheln auslösen und unter kaltem Wasser abspülen, auf einem Tuch trocken setzen. Anschließend jede Muschel in fünf Scheiben schneiden, mit etwas Trüffel belegen und wieder zusammensetzen. Also Jakobsmuschel, Trüffel, Jakobsmuschel, Trüffel usw. Jede so gefüllte Muschel individuell mit Schweinenetz knapp umwickeln und in Olivenöl mit etwas Butter, Knoblauch und Thymian von beiden Seiten braten. Zum Schluss das Panko mit einer Prise Salz leicht mit braten und beim Anrichten auf der Muschel verteilen.

Selleriepüree:

Den Knollensellerie schälen und in Würfel schneiden. Schalotten schälen und fein schneiden. Beides im Schnellkochtopf in Butter ohne Farbe anschwitzen. Mit Salz, Zucker, Pfeffer und Muskat würzen. Mit Weißwein ablöschen, vollständig einreduzieren und mit Geflügelfond auffüllen. Im Schnellkochtopf auf der ersten oder zweiten Stufe circa 20 Minuten garen. Anschließend ohne Fond im Standmixer unter Zugabe der

Crème fraîche mixen. Die Schale der Limonen abreiben. Das Püree gegebenenfalls mit etwas Fond verdünnen und mit Limonenabrieb abschmecken.

Jus:

Aus den Trüffelabschnitten, Nussbutter, Portwein und Madeira eine leichte Jus kochen.

Die gefüllten Jakobsmuscheln auf dem Selleriepüree anrichten, mit Jus umträufeln und mit geputzten Kerbelspitzen garnieren.

Tipp:

Für die gefüllten Jakobsmuscheln kann man auch eingelegten Trüffel verwenden. Dieser wird in Scheiben geschnitten und mit etwas Ochsenbouillon und Madeira eingekocht.

Idee: Mario Kotaska

1. Hauptgang: *Mediterranes Lammschnitzel-Crostini* ***von Johann Lafer***

Zutaten für vier Personen

Pesto:

2 Zehen	Knoblauch
50 g	Pinienkerne
75 g	Tomaten, getrocknet (in Öl)
1 EL	Tomatenmark
100 ml	Olivenöl, mild, nativ
30 g	Parmesan
	Kresse
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle



Crostini:

1	Ciabatta
1	Zucchini
1	Aubergine
1	Paprika, rot
1	Paprika, gelb
80 ml	Olivenöl
2 Zweige	Thymian
2 Zweige	Rosmarin
0,5 Knolle	Knoblauch
	Salz
	Pfeffer

Lammschnitzel:

600 g	Lammlachse
	Öl
	Salz
	Pfeffer
0,5 Bund	Schnittlauch
0,5 Bund	Basilikum
	Parmesan
	Kresse

Zubereitung

Pesto:

Zwei Knoblauchzehen schälen und grob würfeln. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, dabei öfter umrühren, da sie leicht anbrennen. Dann abkühlen lassen. Getrocknete Tomaten grob hacken. Knoblauch, Pinienkerne, Tomaten, Tomatenmark, etwas Kresse und Olivenöl in einer Küchenmaschine zu einer cremigen Masse verarbeiten. Den Parmesan fein reiben, untermischen und das fertige Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Crostini:

Zwei Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Das Ciabatta in dünne Scheiben schneiden, mit den Knoblauchwürfeln bestreuen und im vorgeheizten Backofen fünf bis acht Minuten rösten. Die Zucchini und Aubergine putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Paprika putzen und achteln. Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen. Thymian, Rosmarin und den restlichen Knoblauch zugeben und das Gemüse darin nacheinander grillen, mit Salz und Pfeffer würzen. Im Backofen warm stellen.

Lammschnitzel:

Lammlachse in acht Stücke schneiden, diese zwischen zwei leicht geölten Folien flach klopfen. Anschließend in der Grillpfanne von beiden Seiten eine Minute braten, salzen und pfeffern.

Ciabatta, Gemüse, Fleischscheiben und einige Basilikumblätter abwechselnd aufeinander schichten, dabei immer wieder mit etwas Pesto beträufeln. Zuletzt mit frischen Schnittlauchröllchen, etwas Kresse, gehobeltem Parmesan und dem restlichen Pesto fertig stellen und servieren.

Idee: Johann Lafer

2. Hauptgang: Kalbsleber mit gebackener Blutwurst und Kartoffelstampf von Ralf Zacherl

Zutaten für vier Personen

Kartoffelstampf:

600 g Kartoffeln, mehlig kochend
 8 Zehen Knoblauch
 80 g Butter
 Muskatnuss
 Milch
 Salz

Petersilie:

8 Zweige Blattpetersilie
 Pflanzenöl zum Frittieren

Kalbsleber:

500 g Kalbsleber, geputzt in Scheiben (ohne Haut und größere Adern)
 200 g Blutwurst
 8 Zweige Majoran
 2 Äpfel
 2 TL Honig
 3 – 5 EL Balsamico, dunkel
 40 g Butter, kalt
 Pfeffer
 Fleur de Sel
 Olivenöl
 Mehl



Zubereitung

Kartoffelstampf:

Die Kartoffeln und die Knoblauchzehen schälen. Die Kartoffeln je nach Größe halbieren, vierteln und mit den ganzen Knoblauchzehen in gut gesalzenem Wasser weich kochen. Die Kartoffeln abgießen, circa fünf Minuten ausdampfen lassen, die Butter zugeben, etwas Milch und mit einem Holzlöffel unter die Kartoffeln stampfen. Den Stampf mit Milch zur gewünschten Konsistenz führen und mit Salz und Muskat abschmecken.

Petersilie:

Die Petersilie waschen, zupfen, gut trocknen und in heißem Pflanzenöl bei 170 Grad knusprig frittieren und auf einem Küchenpapier entfetten.

Kalbsleber:

Die Leber nochmals kontrollieren, wenn nötig dicke Adern entfernen. Die Blutwurst in circa fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden. Den gewaschenen Majoran zupfen, mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse der Äpfel entfernen und in circa einen Zentimeter starke Scheiben schneiden. Die Äpfel in etwas Olivenöl von beiden Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Die Kalbsleber pfeffern, leicht mehlieren und von beiden Seiten goldbraun anbraten. Die Hitze reduzieren. Honig und Majoran zugeben, mit Balsamico ablöschen und mit der Butter binden. Die Äpfel zur Leber geben, diese jetzt salzen. Die Blutwurst leicht mehlieren und kross in einer heißen Pfanne braten.



Nun Kartoffelstampf, Leber, Blutwurst und Apfel abwechselnd auf vier Teller schichten. Blattpetersilie darüber geben, den gebundenen Fond drumherum und schnell servieren.

Tipp:

Es ist von Vorteil, wenn man zum Schluss nicht alleine am Herd steht, denn es passieren sehr viele Dinge gleichzeitig. Wichtig: Dieses Gericht immer auf heißen Tellern servieren, da das Anrichten doch etwas länger dauert.

Idee: Ralf Zacherl

Dessert: Süße Lasagne mit Bolognese aus Waldfrüchten und einer Bechamel aus Äpfeln und Birnen von Sarah Wiener

Zutaten für vier Personen

0,5 Bund	Minze
300 g	Blaubeeren
200 g	Puderzucker
2 EL	Stärke
1	Apfel
1	Birne
100 ml	Sahne
100 g	Mascarpone
10	Lasagneblätter
4	Eier
50 ml	Weißwein



Zubereitung

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Die Minze waschen und in feine Julienne schneiden. Die Blaubeeren mit 100 Gramm Puderzucker aufkochen. Austretenden Saft mit einem Esslöffel Stärke abbinden. Apfel und Birne in ganz feine Würfel schneiden und mit 50 Gramm Puderzucker anschwitzen. Mit Sahne und Mascarpone auffüllen, mit der restlichen Stärke abbinden und die Minze dazugeben.

Die Lasagneblätter kochen und ein Blatt in eine Auflaufform geben. Mit Beerenkompott bestreichen, ein neues Blatt auflegen, mit Apfel-Birnenbechamel bestreichen, dann wieder ein Blatt auflegen und Beerenkompott zum Schluss mit Lasagneblättern abdecken.

Mit Alufolie abdecken und für circa 15 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Drei Eigelb, ein Vollei, Weißwein und restlichen Puderzucker auf dem Wasserbad mit einem Schneebesen warm schaumig zu einer Weinschaumsoße aufschlagen. Die Folie entfernen, die Lasagne mit der Weinschaumsoße übergießen und mit dem Bunsenbrenner gratinieren.

Idee: Sarah Wiener