

| Lanz kocht - Das Menü am 02. November 2012 | „Zum Glück gibt’s Pasta“

Vorspeise: *Kalter Nudelsalat mit Kirschtomaten und Büffelmozzarella von Cornelia Poletto*

Zutaten für vier Personen

Salat:

50 g	Tomatenfilets, getrocknet, in Olivenöl
50 g	Fenchelsalami
0,5 Bund	Basilikum
0,5 Bund	Estragon
50 g	Rucola
250 g	Büffelmozzarella
500 g	Penne Rigate
100 ml	Olivenöl, bestes
250 g	Cherrystrauchtomaten
	Meersalz, grob

Dressing:

1	Ei
1 Zehe	Knoblauch
1 EL	Senf
100 ml	Rapsöl
1	Strauchtomate
	Tomatenessig zum Abschmecken
	Pfeffer aus der Mühle
	Fleur de Sel

Anrichten:

25 g	Oliven, grün, z. B. Bella di Cerignola
	Aceto Balsamico, alt
	Fleur de Sel
	Pfeffer



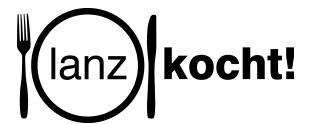
Zubereitung

Salat:

Die getrockneten Tomatenfilets in Streifen schneiden. Die Fenchelsalami in Stücke zupfen. Basilikum, Estragon und Rucola waschen und zupfen. Den Büffelmozzarella in Würfel schneiden. Die Penne in kochendem Salzwasser „al dente“ garen und in kaltem Wasser abschrecken. Das Olivenöl auf circa 160 Grad erhitzen, darin die Strauchtomaten kurz frittieren und die Haut abziehen.

Dressing:

Das Ei in einer Schüssel aufschlagen, die geschälte Knoblauchzehe fein Würfeln und mit dem Senf dazugeben. Alles miteinander verrühren und langsam mit dem Öl zur Mayonnaise aufschlagen. Mit Salz, Pfeffer, Tomatenessig und dem Saft der Strauchtomate abschmecken.



Anrichten:

Alle Salat-Zutaten mit den Oliven in eine Schüssel geben und mit dem Dressing marinieren. Mit Fleur de Sel, Pfeffer und Aceto Balsamico abschmecken.

Idee: Cornelia Poletto

Zwischengang: Offene Lasagne vom Reh mit Kürbis-Pistazien-Ragout und Pfifferlingen von Alfons Schuhbeck

Zutaten für vier Personen

Reh:

1	Lorbeerblatt
0,5 TL	Pimentkörner
0,5 TL	Pfefferkörner, schwarz
0,5 TL	Wacholderbeeren
0,5 TL	Korianderkörner
1	Zwiebel
50 g	Knollensellerie
30 g	Karotte
400 ml	Wildfond
1-2 TL	Puderzucker
40 ml	Portwein, rot
125 ml	Rotwein
0,5-1 TL	Speisestärke
1 EL	Butter, kalt
400 g	Rehrücken, küchenfertig
1 EL	Öl
	Salz



Kürbis-Pistazien-Ragout:

0,5	Orange, unbehandelt
200 g	Muskatkürbis
50 ml	Geflügelbrühe
2 Scheiben	Ingwer
1 EL	Pistazien
1 TL	Orangenlikör
1 EL	Butter, kalt
	Chilisalz, mild

Pilzschaum:

125 ml	Geflügelbrühe
1 TL	Champignons, fein gemahlen
50 g	Sahne
0,5 TL	Speisestärke
1 EL	Butter, kalt
	Chilisalz, mild

Pfifferlinge:

200 g	Pfifferlinge, klein, fest
1 EL	Butter, braun
1 Prise	Kümmel, gemahlen
0,5	Zitrone, unbehandelt
1 EL	Butter, kalt
	Chilisalz, mild

Anrichten:

4	Lasagneplatten
80 ml	Gemüsebrühe

1 EL Butter, kalt
 Salz

Zubereitung

Reh:

Das Lorbeerblatt zerbröseln und mit den Pimentkörnern, Pfefferkörnern, Wacholderbeeren und Korianderkörnern in eine Mühle füllen. Zwiebeln, Sellerie und Karotte schälen und in drei bis fünf Millimeter große Würfel schneiden. Das Gemüse im Wildfond fünf Minuten köcheln lassen.

Den Puderzucker in eine Pfanne stäuben, bei mittlerer Hitze hell karamellisieren, mit Portwein und Rotwein ablöschen und auf ein Drittel einköcheln lassen. Den Wildfond mit dem Gemüse dazu geben und auf ein Drittel einköcheln lassen. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren, in die köchelnde Soße rühren und ein bis zwei Minuten leicht köcheln lassen. Aus der Gewürzmühle würzen, die Butter hinein rühren und mit Salz abschmecken.

Den Rehrücken in einen Zentimeter große Würfel schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Öl portionsweise rundherum anbraten, in die Soße legen, darin noch einige Minuten ziehen lassen und salzen.

Kürbis-Pistazien-Ragout:

Aus der Orange einen Streifen Schale herausschneiden. Den Kürbis schälen und in einen halben Zentimeter große Würfel schneiden. Mit Brühe, Ingwer und Orange zugedeckt in einem kleinen Töpfchen circa fünf Minuten weich dünsten. Die Pistazien einstreuen, mit Chilisalz würzen, mit Orangenlikör verfeinern und die Butter hinein schmelzen lassen.

Pilzschaum:

Die Brühe mit dem Pilzpulver erhitzen, kurz ziehen lassen und die Sahne dazu geben. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und in die köchelnde Soße rühren, bis diese leicht sämig bindet. Die Butter hinein mixen und mit Chilisalz würzen.

Pfifferlinge:

Die Pfifferlinge gründlich putzen, gegebenenfalls waschen und sofort auf Tüchern abtropfen lassen. In einer Pfanne in der braunen Butter anbraten, mit Kümmel, eine Messerspitze Zitronenabrieb, Chilisalz und Petersilie würzen und zum Schluss die Butter hinein schmelzen lassen.

Anrichten:

Die Lasagneplatten in Salzwasser mit Ingwer und Chili bissfest kochen, mit einer Schaumkelle heraus nehmen, halbieren und in der Brühe mit Butter erhitzen.

Je eine Lasagneplatte auf warme Teller legen, das Rehragout darauf verteilen mit einer Lasagneplatte belegen und das Kürbisragout darauf verteilen. Den Pilzschaum mit einem Stabmixer nochmals kurz aufmixen, den Schaum außen um die Lasagne ziehen und die Pfifferlinge hinein streuen.

Idee: Alfons Schuhbeck

1. Hauptgang: *Salbei-Gnocchi mit Parmesanschaum, Artischocken und Tomatenfondue von Nelson Müller*

Zutaten für vier Personen

Gnocchi:

500 g	Salzkartoffeln
2	Eier
200 g	Mehl
20 g	Butter
1 Bund	Salbei
	Salz
	Muskat
	Pfeffer

Tomatenfondue:

5	Tomaten
1	Schalotte
1 Zehe	Knoblauch
1 EL	Zucker, braun
250 ml	Tomatensaft
1 Zweig	Thymian
20 g	Butter
1 Bund	Basilikum
	Olivenöl
	Pfeffer
	Salz

Artischocken:

6	Artischocken
1	Schalotte
1 Stange	Lauch
1 Zehe	Knoblauch
500 ml	Brühe
1 Flocke	Butter
0,5	Zitrone
	Olivenöl
	Balsamico
	Essig
	Pfeffer
	Salz

Parmesanschaum:

250 g	Kartoffelpüree
200 g	Parmesan
150 g	Sahne, geschlagen



Zubereitung

Gnocchi:

Die Kartoffeln waschen, schälen und weich kochen. Mit einem Kartoffelstampfer oder besser noch einer Kartoffelpresse die Kartoffeln zerdrücken und abkühlen lassen. Die Kartoffelmasse mit einem Ei, einem

Eigelb, Mehl und einer Prise Salz, Muskat und Pfeffer verrühren und zu einem festen Teig kneten. Aus dem Teig fingerdicke Rollen formen, die Rolle in Stücke schneiden und leicht mit Mehl bestäuben. Mit einer Gabel Rillen in die Gnocchi drücken. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Gnocchi bei schwacher Hitze etwa fünf Minuten ziehen lassen. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, sind die Gnocchi fertig. Die Gnocchi auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen und leicht in Butter anbraten. Den Salbei in feine Streifen schneiden und über die Gnocchi streuen.

Tomatenfondue:

Die Tomaten kurz einritzen und zehn Sekunden in sprudelndem Salzwasser blanchieren. Anschließend die Schale entfernen und das Tomatenfleisch in gleichmäßige Würfel schneiden. Die Schalotten und die Knoblauchzehe ebenfalls in Würfel schneiden und in einem Topf in Olivenöl anschwitzen. Den braunen Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Mit dem Tomatensaft ablöschen und reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und einen Thymianzweig kurz in der Soße ziehen lassen. Zum Schluss die Tomatenwürfel zugeben, die Butter einrühren und mit ein wenig sehr fein geschnittenem Basilikum verfeinern.

Artischocken:

Einen Behälter mit Wasser und etwas Essig bereitstellen. Die Artischocken von den äußeren Blättern befreien und die Stiele abschneiden. Nun mit einem scharfen Messer das Herz herausarbeiten und in das Essigwasser legen, um sie vor Oxidation zu schützen. Dabei arbeitet man am besten mit Gummihandschuhen, da Artischocken einen bitter schmeckenden Saft absondern. Nun die Schalotten und den Lauch in Streifen schneiden und mit der Knoblauchzehe in Olivenöl anschwitzen. Die Artischockenherzen dazugeben. Mit einem kleinen Teil des Essigwassers ablöschen und mit Brühe auffüllen. Mit geschlossenem Deckel etwa 30 bis 40 Minuten garen (je nach Größe). Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Anschließend die Artischocken achteln. Zum Servieren in Olivenöl anschwanken, mit etwas Balsamico ablöschen und mit einer Butterflocke, Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Parmesanschaum:

Das Kartoffelpüree heiß anrühren und den geriebenen Parmesan unterheben. Die geschlagene Sahne unterrühren, bis es flüssig ist. Die Masse noch einmal abschmecken und dann in die Espumafflasche umfüllen.

Anrichten!

Idee: Nelson Müller

2. Hauptgang: *Pelmeni – russische Ravioli in der Brühe von Kolja Kleeberg*

Zutaten für vier Personen

Brühe:

1	Zwiebel
0,5	Karotte
500 g	Kalbfleisch
0,5 Stange	Lauch
50 g	Knollensellerie
1	Lorbeerblatt
10	Pfefferkörner, schwarz
1	Pimentkorn
2	Wacholderbeeren
	Salz

Pelmeni:

500 g	Mehl
2	Eier
200 ml	Wasser
250 g	Rindfleisch
250 g	Schweinefleisch
1 – 2 Zehen	Knoblauch
1	Zitrone, unbehandelt
1	Zwiebel
2 Zweige	Rosmarin
6 EL	saure Sahne
	Pfeffer aus der Mühle, schwarz
	Mehl
	Salz



Zubereitung

Brühe:

Die Zwiebel in der Schale quer halbieren. Mit den Schnittflächen nach unten, in eine mit Alufolie ausgelegte Pfanne, geben und anrösten. Mit der Karotte genauso verfahren.

Das Kalbfleisch in Stücke schneiden, salzen und mit kaltem Wasser knapp bedeckt langsam aufkochen lassen, dabei immer wieder abschäumen. Das angeröstete Gemüse, den Lauch, den Knollensellerie, das Lorbeerblatt, die Pfefferkörner, das Pimentkorn und die Wacholderbeeren zugeben. Leise simmern lassen. Die entstandene Brühe durch ein feines Sieb passieren.

Pelmeni:

Mehl, Eier, Wasser und Salz zu einem geschmeidigen Teig kneten und bedeckt ruhen lassen. Der Teig muss weich und elastisch sein, aber nicht an den Händen kleben. Das Fleisch grob schneiden, salzen, pfeffern und mit Knoblauch durch einen Fleischwolf lassen. Mit Zitronenabrieb abschmecken. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne leicht anschwitzen. Den Rosmarin zupfen, grob hacken und zusammen mit den Zwiebelwürfeln unter die Hackmasse geben. Zum Schluss zwei Esslöffel saure Sahne zufügen und kräftig untermengen.



Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und über eine „Pelmeniza“ (Pelmeni-Form) legen. In die einzelnen Mulden die Füllung geben und mit einer zweiten Teigbahn bedecken. Mit einem Nudelholz über die Form walzen, bis die Pelmeni auf den Tisch fallen.

Anschließend die Kalbsbrühe aufkochen, die Pelmeni hineingeben und circa zehn Minuten leise gar köcheln. Die fertigen Pelmeni mit etwas Brühe auf einem Teller anrichten. Einen Klecks Sauerrahm obenauf setzen und servieren.

Idee: Kolja Kleeberg

Dessert: *Zwetschgenravioli mit Vanillesoße von Mario Kotaska*

Zutaten für vier Personen

Ravioli:

400 g	Kartoffeln, mehlig kochend, Sorte Aula
5	Eier
70 g	Speisestärke
1 TL	Backpulver
1 Msp.	Zimt, gemahlen
40 g	Butter, zerlassen
20 g	Vanillezucker
100 g	Zwetschgenmus
	Sonnenblumenöl
	Pudrzucker
	Mehl
	Salz

Eis:

450 ml	Rotwein
200 g	Zucker
200 g	Butter
200 g	Zwetschgenmus
4	Eier
6 cl	Zwetschgenschnaps

Vanillesoße:

2	Eier
125 ml	Milch
125 ml	Sahne
50 g	Zucker
1 Schote	Vanille
	Salz

Vanillewölkchen:

270 g	Sonnenblumenöl
50 g	Zucker
2 Schoten	Vanille
105 g	Malto

Anrichten:

4	Zwetschgen
2 Zweige	Minze



Zubereitung

Ravioli:

Die Kartoffeln kochen, pellen, zweimal durchdrücken und zusammen mit drei Eigelben, Stärke, Backpulver, Zimt, Butter, Vanillezucker und Salz zu einem Teig verarbeiten. Kurz ruhen lassen. Anschließend auf einem sehr gut bemehlten Arbeitsbrett etwa einen Zentimeter dick ausrollen und in breite Bahnen schneiden. Einen Teelöffel Zwetschgenmus darauf verteilen, mit zwei verquirlten Eiern bestreichen und mit dem Rest der Bahn zuklappen. Mit einem gezackten Teigrad Überschüsse entfernen und die Ränder gut zusammendrücken. In

160 Grad heißem Sonnenblumenöl goldgelb ausbacken, auf Küchenpapier entfetten und mit Puderzucker bestreuen.

Eis:

Rotwein und Zucker auf 80 Grad in einem Topf erhitzen. Anschließend die Butter, Zwetschenmus und Eigelbe hinzugeben und alles zusammen in einem Mixbecher circa zehn Minuten mixen. Mit Zwetschgenschnaps abschmecken in der Eismaschine abdrehen.

Vanillesoße:

Ein Ei und ein Eigelb miteinander verquirlen. Milch, Sahne, Zucker und Vanillemark aufkochen, auf die verrührten Eier schütten und unter ständigem Rühren über dem Wasserbad zur Rose abziehen. Passieren.

Vanillewölkchen:

Das Öl mit Zucker und Vanillemark verkneten und das Malto einrieseln lassen. In einer beschichteten Pfanne wie Streusel kurz anbraten.

Anrichten:

Mit Zwetschgenvierteln und Minze garnieren

Idee: Mario Kotaska