

## | Lanz kocht - Das Menü am 05. September 2008 | „Ohne Motto“

### Vorspeise: Schuhbecks Fischsuppe von Alfons Schuhbeck

#### Zutaten für vier Personen

2	Karotten
1	Zucchini, klein
1 Stange	Bleichsellerie
750 ml	Gemüsebrühe
100 ml	Sahne
0,5 Zehen	Knoblauch
2 Stangen	Zitronengras
1 Schote	Vanille
1 Scheibe	Ingwer
2 TL	Curry, mild
20 g	Butter
500 g	Fischfilets, gemischt (z. B. Lachs, Zander)
	Chili
	Salz



#### Zubereitung

Die Karotten schälen, von der Zucchini die Enden entfernen und mit dem gewaschenen Sellerie in dünne Scheiben schneiden. In Salzwasser blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen.

Die Gemüsebrühe mit Knoblauch, geschältem Ingwer, Zitronengras, Mark der Vanilleschote und Curry in einem Topf erhitzen und ziehen lassen. Zitronengras wieder entfernen. Sahne und Butter hinzufügen und das Ganze mit dem Stabmixer schaumig schlagen und salzen.

Fischfilets in mundgerechte Stücke schneiden, zwei bis drei Minuten in etwa 90 Grad heißem, mit Chili gewürztem Salzwasser blanchieren.

Das blanchierte Gemüse und die Fischstücke in warme Tassen geben. Die Suppe darüber gießen.

**Zwischengang: Steinbuttravioli mit Crèmespinat und weißer Balsamicoschaumsauce  
von Alexander Herrmann und Ute Böckelmann**

**Zutaten für vier Personen**

**Ravioli:**

200 g	Mehl
50 g	Grieß
2 EL	Olivenöl
7	Eier
	Salz

**Steinbuttfüllung:**

200 g	Steinbutt, küchenfertig
1	Ei
4 Stangen	Spargel, grün
	Sahne, kalt
	Noilly Prat
	Salz
	Pfeffer
	Chili

**Crèmespinat:**

500 g	Spinat, jung, küchenfertig
1	Schalotte
1 Zehe	Knoblauch
200 ml	Geflügelfond
	Sahne
	Butter
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss
	Chili

**Weißer Balsamicoschaumsauce:**

1 EL	Olivenöl
2	Schalotten
2 Zehen	Knoblauch
1 Zweig	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
150 ml	Fischfond
50 ml	Balsamico, weiß
100 ml	Sahne
50 g	Crème double
30 g	Butter, kalt
1 EL	Sahne
2	Tomaten
	Salz
	Pfeffer
	Pinienkerne
	Kräuter



## Zubereitung

### Steinbuttravioli:

Mehl, Grieß, Olivenöl, sieben Eigelb und Salz in einer Küchenmaschine mit einem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Je nach Konsistenz des Teiges gegebenenfalls Mehl oder etwas kaltes Wasser zugeben. Dann mit Folie abdecken und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

### Steinbuttfüllung:

100 Gramm Steinbutt in feine Würfel schneiden und zur Seite stellen. Die übrigen 100 Gramm kurz im Gefrierfach anfrieren und anschließend mit kalter Sahne, Eiweiß, etwas Noilly Prat, Salz, Pfeffer und Chili im Mixer fein pürieren. Die Masse durch ein Sieb streichen. Den zuvor kurz abgekochten Spargel in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den zur Seite gestellten Steinbuttwürfeln zur Farce geben. Nochmals abschmecken.

Den Nudelteig mehrfach durch die Nudelmaschine drehen. Die Nudelplatte auf eine gemehlte Fläche legen und die Füllung darauf geben. Die Ränder mit Eigelb bestreichen und die zweite Platte auflegen. Dann Kreise ausstechen. Die Ravioli von beiden Seiten mit etwas Mehl bestäuben und bis zur Verarbeitung zur Seite legen.

Steinbuttravioli in leicht kochendem Salzwasser einige Minuten ziehen lassen. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### Crèmespinat:

Etwas Butter zerlassen. Schalotte und Knoblauch in Würfel schneiden und in der Butter andünsten. Anschließend den Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Zunächst nur wenig Fond und Sahne zugeben. Kurz miterwärmen und dann mindestens drei Minuten lang in einem Mixer pürieren, bis eine cremige Masse entsteht. Dabei soviel Fond und Sahne zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht wird. Die cremige Masse zurück in den Topf geben, Butter zugeben und mit Salz, Pfeffer, Chili und Muskat pikant abschmecken.

### Weißer Balsamicoschaumsauce:

Öl erhitzen. Schalotten und Knoblauch fein würfeln und in dem Öl glasig anschwitzen. Mit Balsamico ablöschen. Fischfond, Sahne, Thymian und Rosmarin dazugeben. Um gut die Hälfte einreduzieren lassen. Crème double dazugeben und nochmals einreduzieren lassen. Kräuter herausnehmen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit kalter Butter schaumig aufmixen und am Ende einen Esslöffel geschlagene Sahne unterheben.

Pinienkerne in einer heißen Pfanne ohne Öl rösten. Steinbuttravioli mit dem weißen Balsamicoschaum überziehen. Daneben den Spinat drapieren. Mit abgezogenen Tomatenwürfeln, gerösteten Pinienkernen und Kräutern garnieren.

## 1. Hauptgang: Gerolltes Rindsfilet mit Girolles und Pommes-Pont-Neuf von Martina Kömpel

### Zutaten für vier Personen

#### Gerolltes Rindsfilet mit Girolles:

600 g	Rinderfilet, aus der Mitte
1	Kräuterstrauß (Petersilie, Zitronenthymian, Boretsch, Sauerampfer, Kerbel)
1 Zehe	Knoblauch
100 g	Walnüsse
500 g	rote Beete knollen, gekocht
1 Packung	Butter-Blätterteig, fertig zum Ausrollen
300 g	Girolles Pilze (Pfifferlinge)
1-2	Schalotten
5 TL	Senf, mittelscharf
100 g	Butter, kalt
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Diesteröl, wahlweise Sonnenblumenöl

#### Pommes-Pont-Neuf:

600 g	Kartoffeln, groß und rot
1 l	Sonnenblumenöl, wahlweise Erdnussöl
	Meersalz



### Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

#### Gerolltes Rindsfilet mit Girolles:

Blätterteig mit Backpapier ausrollen und auf ein Backblech legen. Ein zweites Backblech zum Beschweren drauflegen. Bei 220 Grad etwa zehn bis zwölf Minuten goldgelb backen. Anschließend die Walnüsse für sechs Minuten im Ofen auf einem Backblech ohne Fett rösten. Danach die Beete auf einer Mandoline zuerst in dünne Scheiben reiben, dann mit einem runden Ausstecher in Scheiben stechen und wie Schuppen auf dem rechteckigen Backpapier anordnen. Den fertig gebackenen Blätterteig ebenfalls auf Rechtecke zuschneiden. Kräuter waschen und fein hacken. Knoblauch reiben oder fein hacken und zu den Kräutern geben.

Rinderfilet aufschneiden und mit etwas Senf bestreichen. Salzen, pfeffern und mit den Kräutern bestreichen. Walnüsse hacken und ebenfalls auf das Fleisch streuen. Filet zusammenrollen, mit Kochfaden binden. In einer heißen Teflonpfanne von allen Seiten etwa zwei Minuten anbraten, in eine ofenfeste Form legen und im Ofen bei 200 Grad noch sieben bis neun Minuten zu Ende garen. Herausheben, mit Alufolie abdecken und zehn Minuten ruhen lassen.

Die geputzten Pilze kurz in einer heißen Pfanne mit Öl anbraten, salzen und ein paar klein gehackte Schalotten hinzugeben, insgesamt zwei bis drei Minuten braten. Zur Seite stellen. Die rote Beete mit dem Papier in der heißen Pfanne erwärmen. Die Butter in der Pfanne anbräunen und über das Fleisch geben.

Blätterteigecken mit roter Beete belegen, gerolltes Rindsfilet in Scheiben ausgeschnitten drauflegen, mit den Girolles garnieren und Bratenjus hinzugeben.

#### Pommes-Pont-Neuf:

Kartoffeln in ein mal ein Zentimeter dicke Stäbchen schneiden, gut wässern, salzen und in heißem Öl gelb ausbacken. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen und fünf Minuten ruhen lassen. Danach beim zweiten Mal goldgelb ausbacken und zum Rindsfilet servieren.

## 2. Hauptgang: Maishähnchenbrust mit Orangen-Curry-Kruste und asiatischen Spaghettini von Johann Lafer

### Zutaten für vier Personen

#### Maishähnchenbrust mit Orangen-Curry-Kruste:

4	Maispouardenbrüste
2 EL	Butterschmalz
1 Zweig	Rosmarin
2 Zweige	Thymian
0,5 Knolle	Knoblauch
30 g	Butter
2 EL	Frucht-Senf Orange Curry
1 EL	Crème fraîche
0,5	Limette, unbehandelt
2 Scheiben	Toastbrot
50 g	Butter, kalt
	Salz
	Pfeffer

#### Asiatische Spaghettini:

400 g	Spaghettini
100 g	Zuckerschoten
50 g	Shiitake-Pilze
1	Paprika, rot
2 EL	Sesamöl
2	Schalotten
2 Zehen	Knoblauch
2 cm	Ingwerknolle
0,5 Schote	Chili
40 ml	Sojasauce
100 ml	Geflügelfond
	Koriander aus der Gewürzmühle
	Salz
	Pfeffer

### Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

#### Maishähnchenbrust mit Orangen-Curry-Kruste:

Die Maispouardenbrüste in heißem Butterschmalz von beiden Seiten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Dabei Rosmarin, Thymian, Knoblauch und Butter zugeben. Alles auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und im Backofen bei 120 Grad Ober- und Unterhitze circa 15 bis 20 Minuten garen.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Die Schale der Limette abreiben. Frucht-Senf, Crème fraîche und Limettenschale mischen. Die fertig gegarten Brüste auf der Hautseite mit der Fruchtsefmischung bestreichen. Das Toastbrot entrinden, in einer Küchenmaschine fein mahlen und auf die Brüste streuen. Butterflöckchen darüber verteilen und unter dem Backofengrill bei 220 Grad goldgelb gratinieren.

#### Asiatische Spaghettini:

Die Spaghettini in kochendem Salzwasser bissfest garen. Zuckerschoten und Pilze in feine Streifen schneiden. Paprika vierteln, Kerngehäuse entfernen, schälen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Schalotten in feine Streifen schneiden. Knoblauch fein würfeln.





Das Sesamöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen, Gemüse zugeben und einige Minuten anbraten.

Geschälten Ingwer reiben, Chili fein würfeln, beides zu dem Gemüse geben und mit Sojasauce und Geflügelfond ablöschen. Mit Koriander, Salz und Pfeffer würzen. Die abgegossenen Nudeln darin anschwemmen, die Maishähnchenbrust aufschneiden und mit den Spaghettini servieren.

© by **JBK/Idee: Lafer**

**Dessert:                    Limetteneis in Limone auf Sommerfrüchten  
von Andreas C. Studer**

**Zutaten für vier Personen**

Limetteneis:

5	Limetten
5 EL	Limonensirup
250 g	Crème fraîche
100 ml	Sahne
150 g	Zucker
1 TL	Farbstoff, grün
10	Limettenblätter
	Cachaca

Sommerfrüchte:

200 g	Kirschen, rot und entsteint
200 g	Erdbeeren
200 g	Himbeeren
4 EL	Cointreau
4 EL	Zucker
1 Stange	Vanille
1 Bund	Pfefferminze, kleine feine Blätter



**Zubereitung**

Limetteneis:

Vier Limetten halbieren, Fruchtfleisch vorsichtig entfernen. Die Schalen 30 Minuten tiefkühlen. Von einer Limette die Schale abreiben und den Saft auspressen. Limonensirup, Crème fraîche, Sahne, Zucker, einen Schuss Cachaca, Limettensaft und Farbstoff pürieren. Limettenabrieb begeben und in einer Eismaschine tiefkühlen. In Limettenhälften füllen, glatt streichen. Zehn Minuten tiefkühlen. Zum Anrichten die Limettenhälften in Viertel schneiden und mit den roten Früchten anrichten und mit Limettenblättern dekorieren.

Sommerfrüchte:

Erdbeeren vierteln und mit den Kirschen und Himbeeren vorsichtig mischen, mit Cointreau marinieren. Zucker mit einer Tasse Wasser aufkochen. Vanillemark begeben, einkochen und auskühlen, über die Beeren geben. Mit Minze garnieren.