KOCHABEND 08. FEBRUAR 2019
WINTERLICHER HASELNUSS-GENUSS

1. HASELNUSS-KASPRESSKNÖDEL.
KASPRESSKNÖDEL.SPIEGELEI.ROTE BETE

2. GEFLÜGELLEBER.
GEFLÜGELLEBER-STULLE.APFELSALSA.HASELNUSSCRUNCH

3. KARTOFFELSUPPE.
KARTOFFELSUPPE.HASELNUSS.PAPRIKA

4. HEILBUTT.
HEILBUTT.SCHWARZWURZEL.HASELNUSSBRÖSEL

5. RINDERFILET.
RIND.CRÊPE.SELLERIE

6. PANNA-COTTA.
HASELNUSS-PANNA-COTTA.TAMARILLO

Kaspressknödel

125g Brötchen	fein würfeln.
150ml Milch	erhitzen, über die Brotwürfel geben und 30 Min abgedeckt ziehen lassen.
75g Bergkäse	fein würfeln (5mm).
Petersilie	hacken.
25 Speck	sehr fein würfeln.
15g Butter	in der Pfanne erhitzen, darin Speck andünsten
20g gehackte Haselnüsse	kurz dazugeben und dann beides zum Brot geben.
1 Ei	die Kräuter und den Käse dazugeben, gut durchmischen (richtig fest quetschen) und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.
	Aus der Masse ca. 3cm große Kugeln formen und leicht flachdrücken. Diese in
Butterschmalz	in einer großen Pfanne auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

Rote Bete

2 rote Bete	in feine Scheiben hobeln. Dressing herstellen aus
Weißweinessig, Olivenöl	Salz, Pfeffer, Zucker, etwas Senf, etwas Zitrone und marinieren.

Spiegelei

20 Wachteleier	in eine Pfanne mit etwas öl geben und ca. 2 Minuten zum Spiegelei braten. Würzen und mit einem Kreisausstecher (3-4cm) ausstechen.

Anrichten

	Etwas Rote Bete auf einen Amuse-Löffel geben, darauf vorne auf den Löffel ein Spiegelei setzen und schräg dahinter darauf einen Knödel. Mit etwas
Petersilie	garnieren.
	Sofort servieren

1. HASELNUSS-KASPRESSKNÖDEL.
KASPRESSKNÖDEL.SPIEGELEI.ROTE BETE

2. GEFLÜGELLEBER.
GEFLÜGELLEBER-STULLE.APFELSALSA.HASELNUSSCRUNCH

3. KARTOFFELSUPPE.
KARTOFFELSUPPE.HASELNUSS.PAPRIKA

4. HEILBUTT.
HEILBUTT.SCHWARZWURZEL.HASELNUSS BRÖSEL

5. RINDERFILET.
RIND.CRÊPE.SELLERIE

6. PANNA-COTTA.
HASELNUSS-PANNA-COTTA.TAMARILLO

Stulle

4 TK-Dinkelblätterteig	Blätterteigplatten je paarweise auf leicht bemehlter Arbeitsplatte leicht überlappend nebeneinanderlegen und zum Rechteck (ca. 2 mal 30x25cm) ausrollen. Diese in 24 Rechtecke schneiden. Mit einer Gabel mehrfach einstechen und zwischen 2 Lagen Backpapier legen, leicht beschweren und bei 190°C 10 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen.
30g Schalotten	in feine Scheiben schneiden.
300g Hühnerleber	putzen.
8 Stiele Majoran	und
8 Stiele Thymian	von den Stielen zupfen und fein schneiden. Etwas Öl mit
20g Butter	in einer Pfanne erhitzen. Darin Schalotten und Leber 3 Minuten hellbraun anbraten. Mit
3EL Portwein	ablöschen. Majoran und Thymian zugeben und weitere 2 Minuten garen. Abkühlen lassen.
60g Butter	zerlassen und mit der Lebermischung im Blitzhacker fein mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein Sieb streichen. In einem Spritzbeutel bis zur Verwendung kalt stellen.

Apfel-Salsa

1 Zitrone	Schale fein abreiben, dann 4 EL Saft auspressen.
1 Apfel	schälen, entkernen und in 5mm große Würfel schneiden, sofort mit Zitronensaft und -schale mischen. Mit
1TL Senfsaat (gemörsert)	Salz, Pfeffer, Olivenöl würzen.
Radiccio	und
Feldsalat	waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke schneiden.
2EL Zitronensaft	mit
2TL Senf	und
2TL Honig	2-3 EL Wasser und Olivenöl vermischen und mit Salz würzen.

Haselnusscrunch

50g Haselnusskerne	in einer Pfanne rösten. Mit
40g Zucker	karamellisieren und auf einem Backpapier auskühlen lassen. Im Blitzhacker grob hacken.

Anrichten

Salat gut marinieren und eine Handvoll aus dem Zentrum auf einen Teller legen. 2 Stullen anlegen und den Salat mit etwas Haselnusscrunch bestreuen.

1. HASELNUSS-KASPRESSKNÖDEL.
KASPRESSKNÖDEL.SPIEGELEI.ROTE BETE

2. GEFLÜGELLEBER.
GEFLÜGELLEBER-STULLE.APFELSALSA.HASELNUSSCRUNCH

3. KARTOFFELSUPPE.
KARTOFFELSUPPE.HASELNUSS.PAPRIKA

4. HEILBUTT.
HEILBUTT.SCHWARZWURZEL.HASELNUSSBRÖSEL

5. RINDERFILET.
RIND.CRÊPE.SELLERIE

6. PANNA-COTTA.
HASELNUSS-PANNA-COTTA.TAMARILLO

Suppe

1,2kg Kartoffeln	schälen und in dünne Scheiben schneiden.
60g Zwiebeln	schälen und in feine Scheiben schneiden.
40g Butter	in einem großen Topf zerlassen. Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze 1 Minute glasig dünsten. Kartoffeln zugeben und weitere 2 Minuten unter rühren dünsten.
1400ml Milch	und 800ml Wasser zugießen, aufkochen und mit Salz würzen. Halb zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Minuten kochen, dabei ab und zu umrühren.
400ml Sahne	in die Suppe geben und einmal aufkochen. Suppe mit einem Schneidestab fein pürieren und durch ein Sieb gießen und stark durchdrücken. Vor dem Servieren
100ml Sahne	halbsteif aufschlagen und in die heiße Suppe geben.

Haselnuss und Paprika

40g Haselnusskerne	in einer Pfanne mit
2TL Zucker	bestreuen und bei mittlerer Hitze rösten. Abkühlen lassen und grob hacken.
2 rote Paprika	waschen, vierteln, entkernen und mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Unter em Backofengrill so lange rösten, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Herausnehmen, mit einem feuchten Küchentuch bedecken. Nach 5 Minuten enthäuten und fein würfeln. Zusammen mit
1TL Zitronenschale	(fein gerieben) und den Nüssen verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten

	Suppe in heiße Suppenteller, etwas Haselnussmischung dazugeben, mit etwas
Haselnussöl	beträufeln und sofort servieren.

1. HASELNUSS-KASPRESSKNÖDEL.
KASPRESSKNÖDEL.SPIEGELEI.ROTE BETE

2. GEFLÜGELLEBER.
GEFLÜGELLEBER-STULLE.APFELSALSA.HASELNUSSCRUNCH

3. KARTOFFELSUPPE.
KARTOFFELSUPPE.HASELNUSS.PAPRIKA

4. HEILBUTT.
HEILBUTT.SCHWARZWURZEL.HASELNUSSBRÖSEL

5. RINDERFILET.
RIND.CRÊPE.SELLERIE

6. PANNA-COTTA.
HASELNUSS-PANNA-COTTA.TAMARILLO

Heilbutt

1,3 kg Schwarzwurzel	unter fließendem Wasser schälen und in 6cm lange Stücke schneiden. Sofort in Wasser mit Saft von
1 Zitrone	und Salz geben und ca. 15-20 Minuten fast fertig garen.
2 Limetten	heiß waschen, Schale fein reiben und auspressen.
1/4 Bund Koriander	fein hacken. Limettensaft mit
100ml Portwein	
2TL Sambal oelek	und
2TL Ahornsirup	verrühren. Mit Limettenschale, Salz und Koriander abschmecken. Den Backofen auf 220°C Umluft vorheizen.
700g Heilbutt	in 12 Tranchen schneiden und in eine feuerfeste Form legen. Limettenmischung dazu geben.
100g Pankobrösel	mit
100g Haselnussblättchen	und
2EL Haselnussöl	vermischen, salzen und auf dem Fisch verteilen.
	Ca. 7 Minuten im Ofen garen, bis die Brösel knusprig braun sind.
	Währenddessen etwas
Butter	in einer Pfanne zerlassen und darin die Schwarzwurzeln kurz durchschwenken und auf Temperatur bringen. Mit Salz abschmecken.

Anrichten

Fisch mit Belag vorsichtig auf Teller geben, etwas Schwarzwurzeln in einem Klacks daneben geben, mit Sauce aus der Fischmischung beträufeln, mit Koriander garnieren und sofort servieren.

1. HASELNUSS-KASPRESSKNÖDEL.
KASPRESSKNÖDEL.SPIEGELEI.ROTE BETE

2. GEFLÜGELLEBER.
GEFLÜGELLEBER-STULLE.APFELSALSA.HASELNUSSCRUNCH

3. KARTOFFELSUPPE.
KARTOFFELSUPPE.HASELNUSS.PAPRIKA

4. HEILBUTT.
HEILBUTT.SCHWARZWURZEL.HASELNUSSBRÖSEL

5. RINDERFILET.
RIND.CRÊPE.SELLERIE

6. PANNA-COTTA.
HASELNUSS-PANNA-COTTA.TAMARILLO

Rinderfilet in Crêpe

400ml Kalbsfond	mit
15g getr. Steinpilzen	kurz aufkochen und beiseite stellen.
200g Möhren	
100g Knollensellerie	und
120g Petersilienwurzel	schälen und in 1cm große Würfel schneiden.
100g Schalotten	in feine Ringe schneiden.
100g Lauch	längs halbieren, putzen und quer in 1cm dicke Ringe schneiden.
1kg Rinderfilet	längs vierteln, leicht mit Salz und Pfeffer würzen. In einer großen Pfanne in etwas Öl bei starker Hitze 2 Minuten ringsum anbraten, herausnehmen und abkühlen lassen.
Olivenöl	in die Pfanne geben und das vorbereitete Gemüse 10 Minuten anbraten, mit
400ml Rotwein	ablöschen und leicht einreduzieren lassen.
200ml Portwein	und den Kalbsfond mit Steinpilzen zugeben.
1TL Koriandersaat	und Pfeffer,
Sternanis,	
5 Stiele Thymian	und Salz hinzufügen, 25 Minuten auf 350ml einkochen lassen. Durch ein feines Sieb passieren, nochmals 10 Minuten einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und gegebenenfalls mit in Wasser gelöster Stärke abbinden.
60g Butter	zerlassen. Mit
200ml Milch	und
200ml Buttermilch	und
4 Eiern	und
240g Mehl	verquirlen und mit etwas Salz zu einem glatten Teig verarbeiten. 15 Minuten ruhen lassen. Eine Pfanne (24cm) mit Öl auspendeln und insgesamt 10 Crêpes herstellen. Beiseitestellen und abdecken.
Wirsing	Schöne große Blätter ablösen (ca. 10 Stück), die harten Mittelrippen herausschneiden, halbieren und in kochendem Salzwasser blanchieren und sofort in kaltem Wasser abschrecken, gut abtrocknen.
500g Kräutersaitlinge	(od. Champignons) putzen und in kleine Stückchen hacken.
80g Schalotten	fein würfeln. Pilze in einer Pfanne bei starker Hitze 6 Minuten braten, dann
20g Butter	und die Schalotten zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und noch 2 Minuten weiterbraten.
100g gem. Haselnüsse	unterrühren.
	8 Crêpes nacheinander mit zugeschnittenen Wirsingblättern belegen, andrücken. Pilze darauf verteilen, dabei seitlich je einen 2cm Rand lassen. Jeweils einen Filetstrang auf den unteren Rand des Crêpe legen, die Seiten des Crêpe etwas einschlagen. Crêpe fest aufrollen. Crêpepäckchen mit Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, Oberfläche mit etwas Öl bepinseln. Im vorgeheizten Ofen bei 160°C auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten fertig garen.

1. HASELNUSS-KASPRESSKNÖDEL.
KASPRESSKNÖDEL.SPIEGELEI.ROTE BETE

2. GEFLÜGELLEBER.
GEFLÜGELLEBER-STULLE.APFELSALSA.HASELNUSSCRUNCH

3. KARTOFFELSUPPE.
KARTOFFELSUPPE.HASELNUSS.PAPRIKA

4. HEILBUTT.
HEILBUTT.SCHWARZWURZEL.HASELNUSSBRÖSEL

5. RINDERFILET.
RIND.CRÊPE.SELLERIE

6. PANNA-COTTA.
HASELNUSS-PANNA-COTTA.TAMARILLO

Sellerie

2kg Knollensellerie
1 Zitrone

sorgfältig putzen und halbieren (100g Sellerie für Sauce zum Rind weglegen).
halbieren. Selleriehälften salzen und je zusammen mit je einer Zitronenhälfte in Alufolie einwickeln und bei 200°C im Backofen ca. 1 Stunde garen. Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.
Aus der Folie nehmen. Ca. 20 schöne Stücke mit 5cm Länge und 2cm Dicke schneiden, diese feucht abgedeckt bereitstellen.
Restlichen Sellerie fein würfeln. Fruchtfleisch einer halben Zitrone ausschaben und fein hacken. Von der anderen Zitronenhälfte die Schale in sehr feine Streifen schneiden, abgedeckt beiseitestellen.

20g Butter

in einem Topf erhitzen, feine Selleriewürfel und Zitronenfruchtfleisch bei mittlerer Hitze eine Minute dünsten, ca 4 EL Wasser zugeben und leicht mit Salz würzen. Mit einem Schneidestab fein pürieren, evtl. etwas Wasser zugeben, warm halten.

40g Butter

in einer Pfanne zerlassen, Selleriestücke darin rundum bei mittlerer Hitze leicht gebräunt braten.

Anrichten

Crêperollen in jeweils 3-4 Scheiben schneiden und auf vorgewärmte Teller legen. Je 2 Scheiben Sellerie und eine Nocke Püree dazugeben, mit Sauce umgießen. Mit Zitronenstreifen und etwas

Petersilie

garnieren und sofort servieren.

1. HASELNUSS-KASPRESSKNÖDEL.
KASPRESSKNÖDEL.SPIEGELEI.ROTE BETE

2. GEFLÜGELLEBER.
GEFLÜGELLEBER-STULLE.APFELSALSA.HASELNUSSCRUNCH

3. KARTOFFELSUPPE.
KARTOFFELSUPPE.HASELNUSS.PAPRIKA

4. HEILBUTT.
HEILBUTT.SCHWARZWURZEL.HASELNUSSBRÖSEL

5. RINDERFILET.
RIND.CRÊPE.SELLERIE

6. PANNA-COTTA.
HASELNUSS-PANNA-COTTA.TAMARILLO

Panna-Cotta

225g Haselnusskerne	mit 2 EL Zucker in einer Pfanne rösten. Abkühlen lassen und fein mahlen.
575ml Sahne	mit
575ml Milch	und 3EL Zucker und den gehackten Haselnüssen einmal aufkochen, mit dem Schneidestab fein pürieren. 20 Minuten ziehen lassen.
3 Blatt Gelatine	in kaltem Wasser einweichen, dann ausdrücken und in 3EL heißem Wasser auflösen, unter die Sahnemasse rühren. Auf 10-12 Gläser verteilen, mit Klarsichtfolie bedecken und kalt stellen.

Passionsfrucht

8 Passionsfrüchte	quer halbieren, Fruchtfleisch herauskratzen, in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Fruchtfleisch mit
1EL Puderzucker	aufkochen und durch ein feines Sieb streichen. Kalt stellen.
5 Tamarillo (a 90g)	waschen und jeweils in 8 Spalten schneiden. Das Fruchtfleisch von der Schale lösen. Tamarillos mit gut 1EL Pasionsfruchtpüree mischen.

Cigarrettes russes

15g gem. Haselnüsse	in einer Pfanne anrösten. Abkühlen lassen.
75g weiche Butter	mit
75g Mehl	(gesiebt),
75g Puderzucker	und
1 Eiweiß	verrühren. Abgedeckt 1 Stunde kalt stellen.

Aus einem Karton einen Kreis herausschneiden (ca. 14cm Durchmesser). Den Karton als Schablone auf Backpapier legen und je ca. 1 EL Teig mit einer Palette darin zum Kreis glatt verstreichen. Bei 190°C auf der untersten Schiene um Backofen 5-6 Minuten goldbraun backen. Sofort aufrollen. Cigarrettes russes können in einer Keksdose aufbewahrt werden.

Tiramisu

500g Ricotta	mit
150g Rohrzucker	und
1 Glas Vin Santo	mit dem Schneebesen gründlich aufschlagen.
Cantucci	mit
Espresso	beträufeln und einem weiterem Glas Vin Santo und mit der Creme schichten. Zum Schluss mit fein geriebener
Zartbitterschokolade	überziehen. Gut durchziehen lassen.

Anrichten

Panna-Cotta 10 Minuten aufwärmen lassen. Dann auf einen Teller stellen und 2 Tamarillospalten und 1-2 Cigarrettes russes auf dem Teller servieren, dazu einen Würfel Tiramisu.