

| Lanz kocht - Das Menü am 12. November 2010 | „Großmutter's Geheimrezept“

Vorspeise: *Abgeschmolzene Brotsuppe mit gerösteten Zwiebeln und Speck von Alfons Schuhbeck*

Zutaten für vier Personen

Suppe:

500 g	Zwiebeln
60 g	Butter
100 ml	Weißwein
1 l	Rindersuppe, klar
1	Lorbeerblatt
0,5	Zitrone, unbehandelt
0,5 Zehe	Knoblauch
1 Scheibe	Ingwer
1 Prise	Majoran
1 Prise	Kümmel, gemahlen
150 g	Bauernbrot
1 EL	Schnittlauchröllchen
	Chili, gemahlen, mild



Einlage:

2 Scheiben	Bauernbrot, sehr dünne Scheiben
1 – 2 EL	Butter
150 g	Kalbsbrät
2 EL	Sahne
1 EL	Schnittlauchröllchen
	Muskatnuss
	Salz

Zubereitung

Suppe:

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in möglichst dünne Streifen schneiden. Die Zwiebelstreifen in einem breiten, hohen Topf bei mittlerer Hitze mit 30 Gramm Butter langsam bräunen. Vier Esslöffel der Zwiebeln für die Garnitur beiseite stellen. Mit Weißwein ablöschen, einreduzieren lassen und mit der Rindersuppe aufgießen. Einen Streifen Schale aus der Zitrone heraus schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und in Scheiben schneiden. Lorbeerblatt, Zitronenschale, Knoblauch und Ingwer einlegen und die Suppe bei milder Hitze sechs bis acht Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Mit Majoran, Kümmel, Salz und Chili würzen. Lorbeer, Zitrone und Ingwer wieder entfernen. Das Brot klein schneiden, in die Suppe geben und einige Minuten ziehen lassen. Die restliche Butter dazu geben und alles zu einer sämigen Suppe pürieren. Gegebenenfalls etwas nachschmecken. Mit Schnittlauch bestreuen.

Einlage:

In der Zwischenzeit die Brotscheiben in vier bis fünf Zentimeter große Vierecke schneiden und in einer Pfanne bei milder Hitze in der Butter von beiden Seiten kross braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen. Das Kalbsbrät mit der Sahne glatt rühren, mit nassen Teelöffeln kleine Nockerl davon abstechen und in Salzwasser bei 90 Grad circa fünf Minuten ziehen, nicht kochen lassen.



Anrichten:

In die warmen Suppenteller etwas frische Muskatnuss reiben, Nockerl und Suppe darauf verteilen, die beiseite genommenen Zwiebelstreifen darauf anrichten und mit Brotchips und Schnittlauch bestreuen.

Idee: Alfons Schuhbeck

Zwischengang: Omas Pillekuchen mit Rübenkraut von Kolja Kleeberg

Zutaten für vier Personen

Pillekuchen:

200 g	Kartoffeln
6	Eier
3 EL	Butter
1 Tasse	Milch
1 Tasse	Mehl
1 Prise	Backpulver
1 EL	Rübenkraut
	Salz

Salat:

100 g	Feldsalat, feinblättrig
1 EL	Walnüsse, gehackt
	Weißweinessig
	Rapsöl
	Pfeffer



Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Pillekuchen:

Die Kartoffeln schälen, garen und reiben. Die Eier trennen. Das Eiweiß auf schlagen mit einer Prise Salz aufschlagen. Zwei Esslöffel Butter in einem heißen Topf anbräunen, mit Milch, Mehl, Backpulver den Eigelben und den geriebenen Kartoffeln vermengen. Anschließend den Eischnee unterheben. Die restliche Butter in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und aufschäumen. Die Kartoffelmasse hinzugeben und ein bis zwei Minuten leicht anbraten. Auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen etwa acht bis zehn Minuten fertig garen. Weitere eineinhalb Minuten unter dem Grill bräunen. Herausnehmen, wenden und vorsichtig mit zwei Esslöffeln zerteilen. Das Rübenkraut darüber träufeln.

Salat:

Aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer eine Marinade herstellen. Über den Salat geben und die Walnüsse unterheben.

Idee: Kolja Kleeberg

1. Hauptgang: Eintopf von Kalbsnierchen und -lendchen mit gebratenen Steinpilzknödeln von Stefan Marquard

Zutaten für vier Personen

Eintopf:

1	Kalbsniere
6 cl	Olivenöl
30 g	Butter
1 Zehe	Knoblauch
250 ml	Kalbsfond
400 g	Kalbsfilet
50 g	Parmesan
	Weißwein
	Rosmarin
	Blattpetersilie
	Mehl
	Pfeffer
	Salz



Steinpilzknödel:

500 g	Weißbrot
20 g	Butter
500 g	Steinpilze
2	Schalotten
50 g	Schinken, luftgetrocknet
50 g	Tomaten, getrocknet
100 g	Mozzarella
5	Eier
1	Lorbeerblatt
100 g	Semmelbrösel
50 g	Parmesan
4 cl	Pflanzenöl
	Thymian
	Estragon
	Zucker
	Pfeffer
	Salz

Zubereitung

Eintopf:

Die Nierchen vom Fett befreien, mit viel Salz durchkneten und nach circa zehn Minuten abwaschen und trocken tupfen. Die Nierchen leicht mehlieren, in Öl und Butter mit Knoblauch, Rosmarin und mit der geschnittenen Blattpetersilie langsam bei mittlerer Hitze anbraten, dann mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Den Kalbsfond eingießen und zugedeckt bei ganz kleiner Hitze zehn bis zwölf Minuten ziehen lassen. Das Kalbsfilet in Scheiben schneiden, salzen, pfeffern und in den letzten drei Minuten im Kalbsfond mitziehen lassen. Vor dem Servieren den Parmesan in die Soße geben.

Steinpilzknödel:

Das Weißbrot in Würfel schneiden. Die Butter mit Thymian in der Pfanne goldgelb rösten und aus der Pfanne nehmen. In der gleichen Pfanne die geschnittenen Steinpilze mit den Schalotten, dem Schinken, den

getrockneten Tomaten und dem Estragon anschwitzen und zu den Weißbrotwürfeln dazugeben. Den geschnitten Mozzarella über die Weißbrotwürfel streuen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Eier bis auf ein Eiweiß auf die Weißbrotwürfel schlagen und diese Masse zu einem kompakten Teig verarbeiten und zu Knödeln formen. Die Knödel in kochend heißem Salzwasser mit dem Lorbeerblatt circa zwölf bis 15 Minuten ziehen lassen. Ein Eiweiß leicht anschlagen, die Knödel erst in dem geschlagenen Eiweiß und dann in den Semmelbröseln und dem Parmesan wälzen. Anschließend die Steinpilzknödel in Pflanzenöl rundum goldgelb in einer Pfanne braten.

Idee: Stefan Marquard

2. Hauptgang: Gänsebrust mit Brot-Gewürzkruste, Rotweinkraut und Karamelläpfeln von Alexander Herrmann

Zutaten für vier Personen

Gänsebrust:

1	Gänsebrust, am Knochen
200 g	Schwarzbrot
80 g	Butter, weich
1 TL	Lebkuchengewürz
2	Eier
	Pfeffer
	Salz

Rotweinkraut:

1 Kopf	Blaukraut
0,3 l	Rotwein
0,3 l	Brühe
0,5	Apfel
1 EL	Schmalz

Karamelläpfel:

3	Äpfel
1 EL	Zucker, braun
0,1 l	Apfelsaft
1	Zitrone, unbehandelt
1 EL	Butter
	Pfeffer



Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Gänsebrust:

Die Gänsebrüste gründlich waschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und großzügig in Klarsichtfolie einwickeln. Nun im vorgeheizten Backofen 12 bis 14 Stunden lang garen. Anschließend vorsichtig aus der Folie wickeln. Die Haut von dem Gänsefleisch ablösen und das Gänsefleisch vom Knochen schneiden. Die Hautstücke in feinste Würfel schneiden und zusammen mit Schwarzbrotwürfeln, der Butter, Lebkuchengewürz und Eigelben zu einer cremigen Masse verrühren. Diese nun großzügig auf die Gänsebrüste verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad circa 18 bis 25 Minuten knusprig werden lassen.

Rotweinkraut:

Die äußeren Blätter des Blaukrautkopfes entfernen. Den Blaukrautkopf vierteln und den Strunk großzügig wegschneiden. In kleine Streifen schneiden und zusammen mit Rotwein, Brühe, fein geriebenem Apfel und Schmalz zu einem sämigen Rotweinkraut einkochen.

Karamelläpfel:

Den Saft der Zitrone auspressen, die Schale abreiben. Die Äpfel in Segmente schneiden, die Kanten und Ecken etwas abschneiden und das Kerngehäuse entfernen. Den Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren lassen und mit Apfelsaft ablöschen. Etwas Butter hinzugeben, die Äpfel hineinlegen und nun mit etwas Zitronensaft, Zitronenabrieb und Pfeffer abschmecken und die Äpfel langsam in diesen Sud einköcheln lassen.



Zum Anrichten das Kraut in die Mitte des Tellers geben, die aufgeschnittene Gänsebrust darauf setzen und die Karamelläpfel darum geben.

Idee: Alexander Herrmann

Dessert: ***Fötjes mit eingelegten Zwetschgen und Portweinbuttereis von Nelson Müller***

Zutaten für vier Personen

Fötjes:

250 g	Mehl
15 g	Hefe
500 ml	Milch, lauwarm
2	Eier
50 g	Butter, geschmolzen
	Salz

Grießkrapfen:

0,5	Zitrone, unbehandelt
250 g	Buttermilch
4 EL	Zucker
120 g	Butter
1 Schote	Vanille
180 g	Grieß
6	Eier
4 EL	Zucker

Zwetschgen:

1 EL	Speisestärke
200 g	Zucker
200 ml	Rotwein
2	Nelken
1 Stange	Zimt
0,5	Orange, unbehandelt
5	Zwetschgen

Portweinbuttereis:

300 ml	Portwein
300 ml	Rotwein
0,5 Schote	Vanille
50 g	Zucker
2	Eier
50 g	Butter, kalt
	Glühweingewürz



Zubereitung

Den Backofen auf 50 Grad vorheizen.

Fötjes:

Das Mehl in eine tiefe Schale geben. Die Hefe in etwas lauwarmer Milch auflösen. Einen Teil des Mehls mit der aufgelösten Hefe vermengen und 15 Minuten gehen lassen. Dann die Eier, die restliche Milch, Salz und etwas geschmolzene Butter hinzugeben und einen geschmeidigen Teig durch tüchtiges Schlagen herstellen. Den Teig ein bis eineinhalb Stunden im vorgeheizten Backofen gehen lassen, dann kleine Kuchen in der Fötjespfanne ausbacken.

Grießkrapfen:

Die Eier trennen. Einen Streifen Schale aus der Zitrone herausschneiden. Milch, Zucker, Butter, Vanille und Zitronenschale aufkochen. Den Grieß langsam einstreuen und unter ständigem Rühren leicht kochen lassen, bis sich die Masse vom Topfboden löst. In die warme Masse die Eigelbe unterheben. Das Eiweiß steif schlagen und unter die abgekühlte Masse unterheben. Die Krapfen bei 160 Grad in der Friteuse ausbacken.

Zwetschgen:

Die Stärke mit einem Esslöffel kaltem Wasser anrühren. Die Orange in Scheiben schneiden. Den Zucker karamellisieren lassen und mit Rotwein ablöschen. Nelken, Zimt und Orangenscheiben dazu geben und mit Stärke abbinden. Den Fond dann über die Zwetschgen geben.

Portweinbuttereis:

Rotwein und Portwein auf 200 Milliliter reduzieren und anschließend mit Vanille, Zucker und Eigelb "zur Rose abziehen". Die Masse vom Herd nehmen und in die noch warme Masse die kalte Butter einmischen. Mit etwas Glühweingewürz abschmecken. In die Eismaschine geben und gefrieren.

Tipp:

Die Fötjes kann man auch mit Backpulver zubereitet werden, dann braucht der Teig aber nicht gehen.

Idee: Nelson Müller