

## | Lanz kocht - Das Menü am 25. Februar 2011 | „Hüttenzauber“

**Vorspeise: *Kartoffeleintopf mit Apfel und Meerrettich*  
von Steffen Henssler**

### Zutaten für vier Personen

100 g	Zwiebeln
75 g	Butter
450 g	Kartoffeln, mehlig kochend
150 ml	Weißwein
750 ml	Rinderbrühe
150 g	Äpfel
150 ml	Sahne
1 EL	Meerrettich (aus dem Glas)
320 g	Rinderfilet
4 Scheiben	Speck
4 EL	Sesamöl, dunkel
4 EL	Sherry
0,5 Bund	Majoran
0,5 Bund	Schnittlauch
0,5 Bund	Blattpetersilie
0,5 Stck.	Meerrettich
	Pfeffer
	Zucker
	Salz



### Zubereitung

Die Zwiebeln fein würfeln und in der Butter anschwitzen. Die Kartoffeln schälen, in feine Scheiben schneiden und dazu geben. Mit etwas Salz und Zucker würzen. Mit Weißwein ablöschen und anschließend mit Brühe auffüllen. Die Äpfel schälen, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Wenn die Kartoffeln gar sind, die Äpfel, die Sahne und den Meerrettich aus dem Glas dazu geben, kurz mitkochen lassen und dann vom Herd nehmen.

Das Rinderfilet in vier Scheiben schneiden und in Speck wickeln. Mit Salz und Pfeffer würzen und kurz braten.

Den Eintopf in vier Suppenteller verteilen und jeweils einen Esslöffel Sesamöl und Sherry dazu geben. Majoran, Schnittlauch und Blattpetersilie hacken und drüberstreuen. Das Fleisch à part anrichten und den Meerrettich darüber reiben.

**Idee: Steffen Henssler**

## **Zwischengang: Zweierlei Rösti von Lea Linster**

### **Zutaten für vier Personen**

#### *Rösti:*

800 g Kartoffeln  
 4 EL Erdnussöl  
 Pfeffer  
 Salz

#### *Lachsvariation:*

2 Scheiben Räucherlachs, groß  
 1 Zitrone, unbehandelt  
 1 EL Sahne, geschlagen  
 120 g Crème fraîche  
 50 g Kaviar  
 0,5 Pck. Kresse  
 Pfeffer aus der Mühle  
 Salz

#### *Spiegeleivariation:*

2 Scheiben Schinken, gekocht  
 1 Zwiebel  
 4 Eier  
 Butter  
 Salz  
 Pfeffer aus der Mühle  
 Schnittlauch, wahlweise Petersilie



### **Zubereitung**

#### *Rösti:*

Die Kartoffeln schälen, raspeln und in einem Mulltuch gut ausdrücken. Dann die Kartoffelraspeln mit Salz und Pfeffer würzen und acht Portionen in eine heiße Pfanne mit Erdnussöl setzen. Fünf Minuten braten, bis sie goldbraun sind, dann wenden und nochmals drei Minuten braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm stellen.

#### *Lachsvariation:*

Den Räucherlachs möglichst in der selben Größe wie die Rösti ausstechen. Die Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben und die Schale abziehen. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Sahne unter die Crème fraîche rühren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Auf die eine Hälfte der Reibekuchen die Lachstaler, jeweils einen Teelöffel der Crème fraîche und etwas Kaviar geben. Ganz zum Schluss noch die Schale der Zitrone und etwas Kresse auf die Rösti geben.

#### *Spiegeleivariation:*

Den Kochschinken in etwas Butter leicht anbraten. Die Zwiebel schälen, fein würfeln, in etwas Butter rösten und mit etwas Schnittlauch oder Petersilie verfeinern. Die Spiegeleier ausbacken und mit Salz und Pfeffer würzen. Die andere Hälfte der Reibekuchen mit dem Schinken, den Zwiebeln und den Spiegeleiern belegen.

**1. Hauptgang: Almhendl im knusprigen Bauernbrot auf Champagner-Chili-Kraut von Alfons Schuhbeck**

**Zutaten für vier Personen**

*Almhendl:*

0,5	Zitrone, unbehandelt
8 Scheiben	Bauernbrot, hauchdünn (vom Vortag)
150 g	Kalbsbrät
3 EL	Sahne
0,5 Bund	Petersilie
4	Hähnchenbrustfilets
2 EL	Öl
	Muskatnuss
	Pfeffer aus der Mühle, schwarz
	Salz



*Kraut:*

1	Zwiebel, groß
50 ml	Gemüsebrühe
1 TL	Puderzucker
100 ml	Champagner
800 g	Sauerkraut (aus der Dose)
1	Lorbeerblatt
0,5 TL	Korianderkörner
0,5 TL	Wacholderbeeren
1 TL	Pfefferkörner, schwarz
1 TL	Pimentkörner
2 EL	Apfelmus
50 g	Sahne
0,5	Orange, unbehandelt
2 Scheiben	Ingwer
2 EL	Butter
0,25 Schote	Vanille
	Chiliflocken, mild
	Zucker
	Salz

**Zubereitung**

Den Backofen auf 140 Grad vorheizen.

*Hendl:*

Ein Ofengitter auf die mittlere Schiene des Backofens schieben und darunter ein Abtropfblech stellen. Etwas Schale der Zitrone abreiben. Jeweils zwei Brotscheiben überlappend nebeneinander legen. Das Kalbsbrät mit der Sahne glatt rühren, mit Zitronenabrieb, frisch geriebener Muskatnuss und etwas Salz und Pfeffer nachwürzen. Die Farce mit Hilfe einer Palette auf die Brotscheiben streichen und die fein geschnittene Petersilie darüber streuen.

Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und in die Brotscheiben wickeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die eingewickelten Hendlbrüste zunächst auf der Nahtseite, dann rundum bei milder Hitze

goldbraun anbraten. Das Fleisch im vorgeheizten Backofen auf dem Gitter circa 15 Minuten saftig durchziehen lassen.

*Kraut:*

Die Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Die Brühe in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin so lange dünsten, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Den Puderzucker darüber stäuben und leicht karamellisieren. Mit dem Champagner ablöschen und auf ein Drittel einkochen lassen.

Das Sauerkraut dazugeben. Lorbeerblatt, Koriander, Wacholder, Pfefferkörner und Pimentkörner in ein Gewürzsäckchen füllen, das Säckchen verschließen, zum Kraut geben und zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen. Das Gewürzsäckchen wieder entfernen. Das Apfelmus und die Sahne unter das Champagnerkraut mischen. Mit etwas Orangenabrieb, Ingwer, Salz, Chiliflocken und Zucker würzen und zuletzt die Butter unterrühren. Die ausgekratzte Vanilleschote hinzufügen, einige Minuten in der Soße ziehen lassen und mit dem Ingwer wieder entfernen.

Das Kraut auf vorgewärmten Tellern anrichten, die Hendlbrust schräg halbieren und darauf anrichten.

**Tipp:**

Zu dem Gericht kann man noch zusätzlich Curryschaum reichen. Hierfür einfach nur 300 Milliliter Brühe mit 50 Milliliter Sahne und einer Prise Curry erhitzen. Etwas Butter hinzufügen und das Ganze mit dem Stabmixer schaumig aufschlagen. Mit etwas Salz abschmecken.

**Idee: Alfons Schuhbeck**

## **2. Hauptgang: Kalbsfilet in der Bouillon mit Graukasknödeln von Kolja Kleeberg**

### **Zutaten für vier Personen**

600 g	Kalbsfilet
1 Bund	Salbei
1 l	Kalbsfond, kräftig
1 Bund	Suppengrün
10	Pfefferkörner, weiß
5	Pimentkörner
1 Bund	Liebstockel
1	Lorbeerblatt, frisch
50 – 100 ml	Kalbsjus
200 g	Weißbrot, altbacken
1	Zwiebel
40 g	Butter
100 g	Graukäse
100 ml	Milch
2	Eier
20 g	Mehl
200 g	Sauerkraut
1 Bund	Schnittlauch
	Butter, braun
	Pfeffer aus der Mühle
	Salz



### **Zubereitung**

Das Kalbsfilet salzen, pfeffern, dabei die Gewürze gut einreiben, mit Salbei belegen und mit einem Kochfaden binden. Kalbsfond mit grob geschnittenem Suppengrün, Pfefferkörnern, Pimentkörnern, Liebstockel und Lorbeer aufkochen, eventuell nochmals kräftig nachschmecken. Einmal aufkochen, das Filet einlegen, dann 20 bis 25 Minuten auf kleinster Flamme ziehen lassen. Dabei mehrmals drehen. Vom Feuer nehmen und noch zehn Minuten ruhen lassen.

Die Hälfte des Pochierfonds durch ein feines Tuch passieren und mit der Kalbsjus kurz aufkochen. Eventuell abschäumen.

Das Weißbrot klein schneiden. Die Zwiebel in der Butter andünsten. Den Graukäse in feine Würfel schneiden und die Milch zum Kochen bringen. Anschließend das Weißbrot, die Zwiebeln, die Käse-Milch-Masse, die Eier und das Mehl zu einem Teig kneten und etwas ruhen lassen. Mit feuchten Händen Knödel formen und diese in reichlich siedendem Salzwasser circa zehn Minuten kochen. Anschließend in brauner Butter von allen Seiten anbraten.

Sauerkraut und fein geschnittenen Schnittlauch auf die vorgewärmten Teller verteilen. Das Fleisch aufschneiden und zusammen mit den Knödeln in die Teller geben. Die Bouillon angießen.

**Dessert:** ***Kaiserschmarrn mit Hüttenkäse und scharfer Mango von Ralf Zacherl***

**Zutaten für vier Personen**

*Mango:*

1 – 2	Mango
50 g	Zucker
0,2 l	Orangensaft
2 TL	Ingwer, frisch
1 – 2 TL	Anapurna-Curry

*Kaiserschmarrn:*

2	Limonen, unbehandelt
6	Eier
160 g	Mehl
0,5 l	Milch, 1,5 % Fett
150 g	Hüttenkäse
60 g	Zucker
100 g	Rosinen, in Rum eingelegt
50 g	Mandelblättchen
80 g	Butter
	Puderzucker
	Distelöl
	Salz



**Zubereitung**

*Mango:*

Den Saft der Limonen auspressen. Die Mango schälen, entkernen und aus den großen Stücken Würfel schneiden, die Reste fein hacken. Den Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Orangensaft ablöschen, die Mangoreste und fein gehackten Ingwer zugeben, sirupartig einkochen und fein mixen. Dann mit Curry und Limettensaft würzen und die Mangowürfel darin marinieren.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

*Kaiserschmarrn:*

Die Schale der Limonen abreiben. Die Eier trennen, das gesiebte Mehl mit einer Prise Salz und der Milch glatt rühren. Dann den Hüttenkäse, Eigelb, Limonenabrieb unterrühren, das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und vorsichtig unterheben.

In die heiße Pfanne etwas Öl geben und den Teig circa einen Zentimeter hoch einfüllen. Wenn der Teig leicht angegangen ist, die Rosinen und Mandelblättchen einstreuen und den Schmarrn wenden. Dann im vorgeheizten Backofen circa sechs bis neun Minuten fertig backen. Nun den Kaiserschmarrn mit zwei Gabeln zerreißen, Butter zugeben und mit Puderzucker bestreuen. Diesen nun solange in der Pfanne schwenken, bis der Zucker leicht karamellisiert. Kurz vor dem Anrichten gut mit Puderzucker bestreuen und schnell mit der Mango servieren.

**Tipp:**

Kocht man für Kinder, sollten die Rosinen in Apfelsaft eingeweicht werden.