

## | Lanz kocht - Das Menü am 28. Januar 2011 | „Fürstlicher Genuss“

**Vorspeise: Austern im Speckmantel mit Kartoffelstampf von Mario Kotaska**

### Zutaten für vier Personen

300 g	Kartoffeln, La Ratte
12	Austern
1 Bund	Schnittlauch
50 g	Butter, gesalzen
100 g	Crème fraîche
1	Zitrone
12	Baconscheiben
2	Schalotten
	Piment d'Espelette
	Sonnenblumenöl
	Schnittlauchspitzen
	Fleur de Sel
	Kümmel



### Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser mit Kümmel weich kochen. Ausdämpfen und pellen. Die Austern öffnen, erstes Wasser wegschütten und anschließend in einem Sieb mit einer Schüssel drunter aufbewahren. Das so entstandene Austernwasser zu den Kartoffeln geben und diese mit fein geschnittenem Schnittlauch, der Butter und etwas Crème fraîche mit einer Gabel „quetschen“.

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Austern mit Zitronensaft und Piment d'Espelette würzen und in Baconscheiben einwickeln. In Sonnenblumenöl braten oder unter dem Grill kurz grillen.

Den Kartoffelstampf in die gewölbten Austernhälften füllen und die Austern darauf anrichten. Mit Schnittlauchspitzen garnieren. Die verbliebene Crème fraîche mit Schalottenwürfeln vermengen und à part servieren.

**Zwischengang: Königshahntortelli mit Périgordtrüffel  
von Cornelia Poletto**

**Zutaten für vier Personen**

*Nudelteig:*

125 g Mehl  
75 g Nudeligriß  
2 Eier  
Salz

*Füllung:*

2 Kapaunkeulen  
750 – 1000 g Gänseschmalz  
1 Zweig Rosmarin  
1 Zweig Thymian  
1 Zweig Salbei  
4 EL Geflügeljus  
1 TL Thymian, gehackt  
1 TL Blattpetersilie, gehackt  
1 Ei  
Trüffel, weiß  
Pfeffer aus der Mühle  
Salz

*Pfefferkraut:*

200 g Sauerkraut, frisch  
2 Schalotten  
2 EL Gänseschmalz  
2 EL Kastanienhonig  
1 Gewürzsäckchen  
1 Nelke  
2 Lorbeerblätter  
5 Pimentkörner  
1 TL Pfeffer, weiß  
50 ml Asti  
50 ml Apfelsaft  
50 ml Orangensaft  
Pfeffer aus der Mühle, weiß  
Salz

*Trüffelsoße:*

1 Schalotte  
20 g Butter  
25 g Périgordtrüffel ( alternativ Alba-Trüffel, weiß)  
50 ml Weißwein  
200 ml Geflügelfond  
50 ml Sahne, flüssig  
2 EL Sahne, geschlagen  
Salz



## Zubereitung

### *Nudelteig:*

Mehl, Grieß, Eier und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten, in Klarsichtfolie verpacken und mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

### *Füllung:*

Die Kapaunkeulen salzen und pfeffern. Zwei Esslöffel Gänseschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Keulen darin rundum anbraten. Das restliche Schmalz in einem Topf auf circa 80 Grad erhitzen und die Keulen mit Rosmarin, Thymian und Salbei einlegen. (Wichtig ist, dass sie vom Gänseschmalz bedeckt sind). Im vorgeheizten Backofen circa drei Stunden confieren. Die Keulen sind fertig gegart, wenn das Fleisch butterweich ist und sich leicht vom Knochen löst. Die Keulen herausheben und leicht auskühlen lassen. Die Haut entfernen, das Fleisch von den Knochen lösen und in Würfel schneiden. Mit Geflügeljus, einem Esslöffel Thymian, Blattpetersilie, Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Trüffel klein hacken und unter die Masse heben.

Den Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen und Quadrate von acht Zentimetern Kantenlänge ausschneiden. In die Mitte der Nudelblätter circa einen Teelöffel Kapaunfüllung geben. Die Ränder mit Eiweiß einpinseln, die Nudelblätter zu Dreiecken verschließen, die Spitze nach hinten klappen und die Enden vorne verschließen.

Zur Fertigstellung das Nudelwasser zum Kochen bringen, salzen und die Tortelloni darin circa vier Minuten garen.

### *Pfefferkraut:*

Das Sauerkraut kurz abbrausen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Schalotten schälen, fein würfeln und in dem Gänseschmalz glasig anschwitzen. Den Kastanienhonig dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Das Gewürzsäckchen mit der Nelke, den Lorbeerblättern, den Pimentkörnern und dem weißen Pfeffer füllen. Asti, Apfel- und Orangensaft und das Gewürzsäckchen zu dem Kraut geben, aufkochen lassen und das Sauerkraut auf mittlerer Temperatur circa drei Stunden köcheln lassen. Das Gewürzsäckchen entnehmen und das Kraut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### *Trüffelsoße:*

Die Schalotte schälen, fein würfeln und in schäumender Butter mit fünf Gramm gewürfeltem Trüffel glasig anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen, alles um die Hälfte einkochen lassen und mit dem Geflügelfond auffüllen. Nochmals alles um die Hälfte einkochen lassen und mit der flüssigen Sahne auffüllen. Nochmals aufkochen lassen und mit Salz abschmecken. Durch ein feines Sieb passieren. Die Soße zum Servieren erhitzen und mit etwas geschlagener Sahne aufmixen.

Das Sauerkraut auf vier vorgewärmte Teller verteilen, die Tortelloni darauf setzen, mit der aufgeschäumten Trüffelsoße umgießen und mit frischen Trüffelhobeln garnieren.

**1. Hauptgang: Hühnerfrikassee mit Flusskrebsen in Safransoße  
von Alfons Schuhbeck**

**Zutaten für vier Personen**

*Soße:*

1 EL	Puderzucker
100 ml	Champagner, brut
250 ml	Geflügelbrühe
0,5 Döschen	Safranfäden
100 g	Sahne
2 TL	Speisestärke
1 Scheibe	Knoblauch
1 EL	Butter, kalt
	Kurkuma
	Chilipulver, mild
	Salz

*Gemüse:*

0,5 Bund	Spargel, grün
1 Bund	Minikarotten
1 Bund	Frühlingszwiebeln
80 g	Egerlinge, sehr klein
	Salz

*Huhn:*

4	Hähnchenbrüste, enthäutet
1 EL	Butter, braun

*Fertigstellung:*

0,5	Orange, unbehandelt
0,5	Zitrone, unbehandelt
1 Zehe	Knoblauch
3 – 4 EL	Gemüsebrühe
2 Scheiben	Ingwer
0,5 Schote	Vanille
1 Splitter	Zimtrinde
100 g	Flusskrebsfleisch, ausgelöst
1 EL	Butter, braun
	Chilisalz, mild

*Anrichten:*

1	Trüffel, klein
	Kapernäpfel



**Zubereitung**

*Soße:*

In einem Topf bei mittlerer Temperatur den Puderzucker goldbraun karamellisieren, mit Champagner ablöschen und auf ein Drittel einköcheln lassen. Mit der Brühe auffüllen und ein bis zwei Minuten köcheln lassen. Den Safran dazu geben, den Topf vom Herd nehmen und fünf Minuten ziehen lassen bis sich die Farbe entwickelt hat. Dann die Sahne zu der Soße geben und einmal aufkochen lassen. Die Speisestärke mit

ein wenig kaltem Wasser glatt rühren und nach und nach in die köchelnde Soße rühren, bis die Soße leicht sämig ist. Die Knoblauchscheibe mit der Butter hinein mixen und mit Salz, Chili und einer Prise Kurkuma würzen.

*Gemüse:*

Den Spargel im unteren Drittel schälen, das holzige Ende entfernen und schräg in circa drei Zentimeter lange Stücke schneiden. Von den kleinen Karotten das Grün bis auf einen Zentimeter abschneiden, die Karotten putzen und schälen. Die Frühlingszwiebeln putzen und schräg in drei Zentimeter lange Stücke schneiden. Die Egerlinge putzen.

Spargel, Karotten und Frühlingszwiebeln nacheinander in kochendem Salzwasser jeweils bissfest kochen, in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

*Huhn:*

Die Hähnchenbrust in eineinhalb bis zwei Zentimeter große Stücke schneiden. In einer großen Pfanne in der braunen Butter bei mittlerer Hitze rundherum einige Minuten anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen und in der Nachhitze der Pfanne saftig durchziehen lassen. In die Safransoße geben, erwärmen, aber nicht kochen lassen und gegebenenfalls etwas nachwürzen.

*Fertigstellung:*

Jeweils einen Streifen Schale aus der Orange und Zitrone heraus schneiden. Spargel, Karotten und Frühlingszwiebeln in einer großen Pfanne in der Brühe mit Knoblauch, Ingwer, Vanille, Zimt, Zitronenschale und Orangenschale erhitzen. Zum Schluss die Egerlinge und das Krebsfleisch dazu geben, die braune Butter hinzufügen und mit Chilisalzwürzen. Die ganzen Gewürze vor dem Anrichten entfernen.

*Anrichten:*

Das Hühnerfrikassee auf vertieften warmen Tellern anrichten und mit Gemüse, Krebsen und Kapernäpfeln garnieren. Etwas Trüffel darüber reiben.

## **2. Hauptgang: Kalbsfilet in Zitronenzesten mit Karotten und Chicorée von Lea Linster**

### **Zutaten für vier Personen**

#### *Kalbsfilet:*

800 g	Kalbsfilet
1,5	Zitronen, unbehandelt
1,5	Limetten, unbehandelt
4 Sorten	Pfeffer, geschrotet
	Erdnussöl, geschmacksneutral
	Fleur de Sel

#### *Chicorée:*

2	Chicorée
	Butter
	Salz
	Zucker

#### *Karotten:*

8	Baby-Karotten
400 ml	Karottensaft
200 ml	Orangensaft
1 Zehe	Knoblauch
	Butter, kalt
	Safran



### **Zubereitung**

#### *Kalbsfilet:*

Das Filet putzen, mit Öl bestreichen und auf einer heißen Grillplatte von allen Seiten grillen. Auf einer Arbeitsfläche Frischhaltefolie ausbreiten. Die Schale der Zitronen und Limetten abreiben. Nun großzügig Fleur de Sel und den geschroteten Pfeffer verteilen. Das Kalbsfilet darauf legen und in der Frischhaltefolie einrollen. Nun zwölf Minuten im Dampf bei circa 90 Grad garen. Danach zehn Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen. Die Folie entfernen und das Filet portionieren.

#### *Chicorée:*

Den Chicorée putzen, in Scheiben schneiden und ihn in etwas Butter mit einer Prise Salz und Zucker braten.

#### *Karotten:*

Die Karotten putzen und in einer Pfanne kurz schmoren lassen. Mit Karotten- und Orangensaft ablöschen und etwas einköcheln lassen. Den Knoblauch kurz in der Soße ziehen lassen. Etwas kalte Butter und eine Prise Safran in die Soße geben.

**Dessert:** *Crêpe à la Monte Christo mit Ahornsirupeis  
von Johannes King*

**Zutaten für vier Personen**

*Crêpes Teig:*

0,25	Orange, unbehandelt
0,25	Zitrone, unbehandelt
1 Schote	Vanille
3	Eier
110 g	Mehl
280 g	Milch
10 g	Zucker
60 ml	Bier
30 g	Butter, braun, flüssig
	Malzbier



*Crêpes Füllung:*

150 g	Butter
80 g	Marzipan
1	Ei
100 g	Mandeln, gemahlen
80 g	Pinienkerne, gehackt
3 cl	Kräuterlikör, grün

*Soße:*

80 g	Zucker, braun
200 g	Orangensaft, frisch gepresst
2 cl	Kräuterlikör, grün
100 g	Eierlikör
50 g	Vanillesoße
2 EL	Sahne, geschlagen

*Ahornsirup-Eis:*

250 ml	Milch
250 ml	Sahne
2 Schoten	Vanille
6	Eier
	Ahornsirup

**Zubereitung**

*Crêpes Teig:*

Die Schale der Orange und der Zitrone abreiben. Den Abrieb, das Mark der Vanilleschote, zwei Eigelb, ein Ei, Mehl, Milch, Zucker, Bier, Butter und etwas Malzbier miteinander vermengen. Achten Sie darauf, dass es keine Klümpchen gibt. Den Teig etwa eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

*Crêpes Füllung:*

Die Butter und das Marzipan schaumig rühren, das Eigelb dazugeben und weiter schaumig rühren. Dann die Mandeln und Pinienkerne – sowie den Kräuterlikör dazugeben. Alles zusammen etwa eine halbe Stunde kalt stellen.

*Soße:*

Den Zucker karamellisieren, mit Orangensaft ablöschen und etwas reduzieren lassen. Dann Kräuterlikör, Eierlikör, Vanillesoße und die geschlagene Sahne dazugeben, einmal aufkochen und mit dem Mixstab kurz aufmixen.

*Ahornsirup-Eis:*

Die Milch und Sahne mit den aufgeschnittenen und ausgeschabten Vanillestangen aufkochen. Das Eigelb und den Ahornsirup sehr schaumig schlagen und zur heißen Vanille-Sahne-Milch geben. Alles gut miteinander vermengen und bei schwacher Hitze so lange mit dem Kochlöffel rühren, bis eine dickliche Konsistenz erreicht ist. Die Masse durch ein Sieb geben, dabei die Vanilleschoten gut ausdrücken und kalt stellen. Die Eismasse in der Eismaschine frieren.

*Anrichten:*

Die Crêpes schön dünn mit geklärter Butter von beiden Seiten hellbraun backen. Auf den halben Crêpes ganz dünn die Nussfüllung aufstreichen. Die Crêpes zusammenfalten und bei milder Hitze in einer Pfanne erwärmen. Dann auf einen vorgewärmten Teller legen und mit der Soße reichlich übergießen. Mit dem Eis servieren.

**Tipp:**

Beim Crêpes-Teig können Sie auch Malzbier statt Bier verwenden. Das schmeckt besonders herzhaft. Außerdem können Sie dieses Crêpesrezept sehr vielseitig verwenden. Egal ob mit Beeren, Schokoladensoße oder Orange.