

Kochclub Die Löffelschwinger



VOX Perfektes Dinner

Nikolai Petrow

Freitag, 08. August 2008

**Spargel-Lachs-Lasagne an Wasabischaum
mit grünem Spargelsalat
und Belugalinsensalat an Petersiliensoße**

Kräutersuppe

Poularden-Tajine mit Salz-Zitronen

**Schwarzes Lammkarree auf Zucchini-gemüse
und Tomaten-Mandel-Polenta**

**Orientalisches Milchreisoufflé,
Honigeis und Schokoröllchen**



Spargellachs-Lasagne an Wasabischaum mit grünem Spargelsalat und Belugalinsensalat an Petersiliensoße für 5 Personen

Lachs:

800 Lachsfilet

Beize

40 g Salz

40 g Zucker

24 schwarze Pfefferkörner

2 Sternanis

6 Kardamonkapseln

6 Wacholderbeeren

40 Korianderkörner

2 Teelöffel Fenchel- oder Anissaat

Kräuter

Petersilie, Basilikum, Zitronenmelisse

alternativ zu Kräutern

Zesten aus 2 großen Orangen

1. Die Gewürze in der Moulinette pulverisieren.
2. Auf die Filets erst Salz, dann Zucker, Gewürzpulver, Orangenzesten streuen.
3. Alles in einen Gefrierbeutel geben und am besten vakuumieren. In den Kühl-schrank legen.
4. Am Anfang die ersten zwei Stunden öfters wenden. Nach ca. 10 Stunden (im Notfall auch schon nach 5 Stunden) aus der Folie nehmen und unter fließend kaltem Wasser säubern.

Kochclub Die Löffelschwinger



Lachs-Lasagne für 5 Personen

8-10 Stangen weißer Spargel
600 -800 g Lachs

1. Spargel ca. 5 Minuten (ab dem Zeitpunkt, wenn das Wasser kocht) in kochendem Salzwasser mit einer Prise Zucker al dente garen.
2. Nach dem Abkühlen quer (oval) dünne Stücke schneiden.
3. Lachs in hauchdünne Scheiben schneiden (Elektromesser)
4. In einem Ring Lachs und Spargel aufschichten.

Beluga Linsen

ca. 100 g schwarze Belugalinsen
1 Schalotte
20 g Karotten Brunoise
20 g Knollenserie Brunoise
etwas Balsamico, Salz, Pfeffer
ca. 100 ml Hühnerbrühe
1 Teelöffel Honig

1. Schalotte klein würfeln und mit der Brunoise von Karotten und Sellerie anschwitzen. Linsen dazu geben und nach 1 Minute mit der Hühnerbrühe ablöschen. Al dente köcheln.
2. Zum Schluß mit Salz, Pfeffer und Balsamico und 1 Teelöffel Honig würzen.

Kochclub Die Löffelschwinger



Wasabischaum:

1 TL Wasabi
2 EL Wasser
100 ml Weißwein
80 ml Milch
20 ml Sahne
Salz
2-3 EL Sojalecithin
1 Schalotte

1. Den Weißwein in einem Topf mit der fein gewürfelten Zwiebel kochen, bis der Alkohol verflogen ist.
2. Dann die Sahne sowie die Milch hinzugeben und etwas köcheln lassen. Nun den Wasabi (Menge je nach Geschmack) in die Sauce geben und ca. 2 Min mitköcheln.
3. Zwiebeln absieben, Sojalecithin zugeben. Das Ganze dann mit einem Mixstab schaumig schlagen. Den Schaum mit einem EL aus dem Topf heben und vor-sichtig über das Gericht träufeln.

Kochclub Die Löffelschwinger



Petersiliensoße

1 Petersilienwurzel
1 kleine Zwiebel
1 Bund Blattpetersilie
1/8 l Weisswein
1/8 l Sahne
1/8 l Hühnerbrühe
Salz, Pfeffer

1. Petersilienwurzel und Zwiebel schälen und klein schneiden.
In Öl anrösten, mit Weißwein ablöschen, Weißwein auf 1/3 reduzieren.
2. Hühnerbrühe und Sahne dazugeben. 2-3 Minuten köcheln, dann im Mixer pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Auf eine dickliche Konsistenz einkochen, wenn die Soße noch zu dünn ist.
Mit Salz und Pfeffer würzen.

Salat von grünem Spargel

15 Stangen grüner Spargel
2-3 Orangen
3-4 Stengel Estragon
Olivenöl, Trüffelöl, weisser Balsamico, Dijonsenf
Salz Pfeffer

1. Am unteren Ende etwa 1/3 des grünen Spargel abschneiden. Spargelstangen quer in hauchdünne Scheiben schneiden.
2. Orangen filetieren. Estragon zupfen.
3. Aus Balsamico, Salz, Pfeffer, 1 Teelöffel Senf, Oliven und Trüffelöl eine Vinaigrette herstellen und damit Spargel und Orangenfilets marinieren.



Kräutersuppe für 6-8 Personen

Hühnerfond

150 g Möhren
150 g Staudensellerie
150 g Porree
2 Zwiebeln
1,5 kg Hühner- oder Geflügelklein
3 EL Öl
4 Pimentkörner (fein zerstoßen)
1 Lorbeerblätter
1 TL Salz
1 Bund Petersilie

Kräutersuppe

2 Zwiebeln
3-4 Knoblauchzehen
50 g Butter
50 g Mehl
100 ml Schlagsahne
1 Kapsel Safran (0,1 g)
Salz
1 TL Sarawak Pfeffer, frisch gemahlen (ersatzweise weißer Pfeffer)
1 ½ EL Instant-Gemüsebrühe
½ Bund Oregano
¼ Bund Minze
½ Bund Thymian

2 Garnelen pro Person

1. **Für den Fond** Möhren schälen und würfeln
Staudensellerie klein schneiden, Porree putzen und in Ringe schneiden. Zwiebeln würfeln.
Hühnerflügel im Gelenk durchschneiden.
Öl in einem großen Topf erhitzen, Fleisch und Gemüse zugeben und kurz mitdünsten.
Mit 2,5 l kaltem Wasser auffüllen, zum Kochen bringen und bei milder bis mittlerer Hitze
1 Stunde kochen. Dabei öfter abschäumen.

Kochclub Die Löffelschwinger



2. Nach 30 Min. Garzeit Piment, Lorbeer, Salz und Petersilie zugeben und zu Ende garen.
3. Ein Sieb mit einem feuchten Mulltuch auslegen und den Fond vorsichtig durch das Sieb passieren (ergibt ca. 1,5 l)
4. **Für die Suppe** Zwiebeln fein würfeln. Knoblauch fein hacken.
Butter in einem großen Topf erhitzen.
Zwiebeln und Knoblauch zugeben und glasig dünsten.
Mit Mehl bestäuben und kurz anschwitzen. Hühnerfond, Sahne und Safran zugeben und
15 Minuten bei mittlerer Hitze offen kochen.
Mit Salz, Sarawak-Pfeffer und Brühe würzen und mit dem Schneidstab fein pürieren.
5. Inzwischen Oregano-, Minze- und Thymianblätter von den Stielen zupfen und klein schneiden.
In die Suppe geben und weitere 10 Min. bei mittlerer Hitze kochen.
6. Die Garnelen kurz anbraten und zur Suppe servieren.

Sarawak-Pfeffer ist eine weiße kleinbeerige Sorte, mit fruchtigem Aroma und wenig Schärfe.



Poularden-Tajine mit Salzzitronen für 6-8 Personen

1 Poularde (ca 1,5 kg)

4 Zwiebeln

3-4 Knoblauchzehen

2 Salzzitronen

450 g schmale Zucchini

1 Bd Frühlingszwiebeln

Salz

Sarawak Pfeffer (ersatzweise weißer Pfeffer)

1 EL Butter

2 EL Olivenöl

1 Kapsel Safranfäden (0,1 g)

400 ml Geflügelfond

1. Von der Poularde die Keulen abtrennen und im Gelenk einmal durchschneiden. Die Poulardenbrüste auslösen und in je 3 Teile schneiden. Die Flügel abtrennen, dabei die Flügelspitzen im Gelenk einmal durchschneiden, sodass insgesamt 14 Teile entstehen.

2. Zwiebeln längs halbieren und in ca 1 cm breite Spalten schneiden. Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Eine Salzzitrone in dünne Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße und Hellgrüne in schmale Ringe schneiden.

3. Die Poulardenteile mit Salz und Sarawak-Pfeffer würzen. Butter und Olivenöl in einer Tajine erhitzen. Die Hühner Teile hineingeben und bei starker Hitze in ca. 7-8 Minuten goldbraun anbraten.

Die Brustteile herausnehmen, beiseite stellen.

Zwiebeln, Knoblauch, Salzzitrone und Safran zugeben, kurz andünsten und mit Fond auffüllen.

Zugedeckt bei milder Hitze 30 Min. schmoren.

4. Hühnerbrustteile, Zucchini, Frühlingszwiebeln und Salzzitronenscheiben zugeben und zugedeckt 15 Min. schmoren lassen. Mit Sarawak-Pfeffer würzen.



Schwarzes Lammkarree auf Zucchini Gemüse und Tomaten-Mandel-Polenta

für 5 Personen

Schwarzes Lammkarree

100 g getrocknete Herbsttrompeterlinge
2-3 Lammkarrees gesamt ca. 1,5 Kg

1. Herbsttrompeterlinge in der Moulinette pulverisieren.
2. Lammkarrees parieren und salzen. Das Salz zieht Feuchtigkeit. Jetzt die Fleischteile mit dem Herbsttrompeterlingpulver panieren.
3. Anbraten und bei 200 Grad ca. 7-8 Minuten im Ofen garen.
Anschließend 20 – 30 Minuten bei 70 Grad im Ofen ruhen lassen.

Lammsoße

1 Kilo Lammknochen
150 g Knollensellerie
150 Karotten
2 Zwiebeln
3/ 4 l Lammfond
50 g Butter
1 EL Tomatenpürree
5/8l Rotwein
1/8l Portwein
Salz, Pfeffer, evtl 1 TL Speisestärke

1. Knochen zerkleinern, Zwiebeln pellen und grob zerkleinern, ebenso wie den Sellerie und die Karotten.
Knochen anrösten, Wurzelgemüse dazugeben, mitrösten, Tomatenpüree dazugeben und kurz mitrösten.

Kochclub Die Löffelschwinger



2. Mit $\frac{1}{2}$ l Rotwein ablöschen und den Rotwein ganz einkochen lassen. Mit Brühe ablöschen und in einen Topf geben. 2-3 Stunden bei ganz kleiner Flamme köcheln lassen.
3. Absieben. $\frac{1}{8}$ l Rotwein und $\frac{1}{8}$ l roten Portwein auf $\frac{1}{3}$ reduzieren. In die Soße geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Evtl, mit Stärke etwas binden.
Zum Schluss 50 g kalte Butter untermontieren.

Polenta

1 l Hühnerbrühe
250 g Maisgrieß
150 g Zwiebeln
75 g Mandelstifte
200 g Tomaten
30 g Butter
3 EL grüne Rosinen
Olivenöl, Salz, Pfeffer

1. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett braun rösten.
2. Tomaten schälen, entkernen und in Achtel schneiden. Zwiebel pellen und würfeln.
3. Brühe aufkochen, Maisgrieß reinrieseln lassen, aufkochen und ca. 50 Minuten zugedeckt bei geringer Hitze ziehen lassen.
4. Zwiebeln in der Butter rösten, Mandeln und Rosinen dazugeben, ganz zum Schluss die Tomaten kurz mitschwenken und alles in die Polenta geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. In eine ca. 2 cm Hohe Schale (tiefes Backblech ist gut geeignet) füllen, glatt streichen und ca. 1 Stunde antrocknen und fest werden lassen.
6. Stücke nach Belieben (Quadrate, Rechtecke, Rhomben) ausschneiden oder mit einem Ring Taler ausstechen und in gutem Öl oder Butter bei geringer Hitze anbraten.

Kochclub Die Löffelschwinger



Zuccchinigemüse

2 Stangen Zucchini

Thymian, Rosmarin,

Salz, Pfeffer,

Olivenöl,

30 g Butter,

1. Zwei Zucchinistangen waschen und die Schale mit Fleisch ca. ½ bis 1 cm abschälen. Nur das Abgeschälte findet Verwendung.
2. In kleine Würfel schneiden und bei geringer Hitze ca. 5 -7 Minuten in der Pfanne al dente garen.
Dabei etwas klein gehackten Thymian und Rosmarinzweige dazugeben.
Salzen und pfeffern und zum Schluss ein kleines Stück (20 -30 g) Butter unterschwenken.

Anrichten:

Ein Bett aus Zucchinigemüse herstellen. Darauf zwei Lammkarrée Stücke ineinander über Kreuz verkeilen und auf das Gemüsebett stellen. ein Stück Polenta dazu anrichten und mit etwas Soße napieren. Den Rest der Soße in einem Schnapsglas dazu auf den Teller geben.



Orientalisches Milchreisoufflé, Honigeis und Schokoröllchen für 5 Personen

Milchreisoufflé

1 Orange

100 g Milchreis

400 ml Milch

Mark von 2 Vanilleschoten

Ein paar Tropfen Bittermandelaroma

2 EL Orangenblütenwasser

4 Blatt Gelatine

70 g Pistazienkerne

40 g Mandelstifte

80 g frische Datteln

200 ml Schlagesahne

geröstete Mandelstifte

40 g Zucker

Aus der Kapsel gelösten und im Mörser fein zerstoßenen Kardamonsamen

1. Reis mit Orangenblütenwasser, Milch, Kardamon, Vanillemark, Madelaroma aufkochen.
2. Im geschlossenen Topf bei milder Hitze ca. 25 Minuten kochen. Öfter umrühren.
3. Gelatine im kalten Wasser einweichen.
4. 200 ml Wasser mit dem Zucker zu einem Sirup aufkochen. Gelatine im warmen Sirup auflösen und unter den Reis rühren.
5. Den Reis erkalten lassen.
6. Pistazien klein hacken, Datteln, Kerne entfernen und fein würfeln. Orangenschale abhobeln.
7. Sahne steif schlagen.
8. Datteln, Rosinen, Mandelstifte, die Hälfte der Pistazien, Orangenschale und Sahne unter den Reis mischen. Alles in Souffléförmchen füllen und kalt stellen. (ca. 2-3 Stunden)
9. Soufflé aus den Förmchen nehmen und in den gehackten Pistazien wälzen.

Kochclub Die Löffelschwinger



Honigeis

ca. 200 g kräftiger Honig (Akazien oder Tannenhonig)

750 ml Milch

5 Eigelb

100 g Sahne

1. Honig und Eigelb in einem Schlagkessel auf dem Wasserbad schaumig schlagen, Milch dazugeben und auf dem Wasserbad zur Rose aufschlagen, abkühlen lassen und die steif geschlagene Sahne unterheben.
2. In die Eismaschine geben.

Zur Deko

1. Etwas Mangofleisch pürieren, passieren und mit etwas Mineralwasser eine cremige Soße herstellen.
2. Tiefkühlhimbeeren auftauen, pürieren, passieren und mit etwas Mineralwasser eine cremige Soße herstellen.
3. Etwas Creme fraiche mit Milch zu einer cremigen Soße verdünnen.
4. Mit den 3 Soßen den Teller mit dem Milchreissoufflé und dem Honigeis dekorieren, Ein paar frische Himbeeren dazu geben.

Kochclub Die Löffelschwinger



Schokoröllchen

für ca. 10 Röllchen

Für die Füllung (Mousse au chocolate)

120 g Zartbitter-Schokolade

50 g Zucker

2 Eier

30 g Butter

150 g Schlagsahne

1 starken Espresso (Espressotasse)

Für die Hüllen

100 g weiße Kuvertüre

100 g dunkle Kuvertüre

2 Klarsichthüllen aus dem Büro

Tesafilm

Füllung

1. Schokolade schmelzen (am besten im Wasserbad).
2. Eier trennen.
Die Eigelbe mit Zucker aufschlagen und mit der Butter zur Schokomasse geben. Gut durchrühren, Espresso dazugeben
3. Abkühlen lassen.
Dann geschlagene Sahne unterrühren und vorsichtig das steif geschlagene Eiweiß unterheben.
4. Über Nacht kühl stellen.

Kochclub Die Löffelschwinger



Die Röllchen

1. Weiße und dunkle Kuvertüre vorsichtig schmelzen und jede für sich in einen Spritzbeutel geben.
2. Aus den Klarsichthüllen Quadrate mit ca. 8-10 cm Kantenlänge schneiden.
3. Die weiße und die dunkle Kuvertüre in Streifen abwechselnd auf die Klarsichtfolien geben und mit einer Palette glatt streichen (in längs Richtung , damit die weiss/dunklen Streifen erhalten bleiben).
4. Jetzt die Röllchen mit der Schokolade innen rollen und dieses an der Kante mit Tesa festkleben.
5. Auf einem Teller in den Kühlschrank geben.
Nach ca. 2 Stunden die Röllchen herausnehmen und mit der Schokomasse (in einer Spritztülle) füllen und erneut in den Kühlschrank geben.
6. Kurz vor dem Servieren vorsichtig Tesa und Folie entfernen und auf den Teller legen.