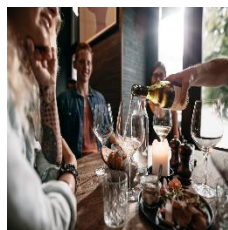
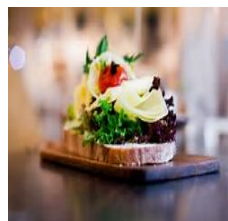


kochEvents

Thomas Hartmann



Dinner4Wine

do it your self

Mais-Schaumsuppe
mit Coppa und Aprikose
Künstler, Riesling feinherb

Lachs und Garnelen-Tarte mit Birne
und Fenchel
Gut Hermannsberg, 7 Terroirs Riesling

Burgunderschmorstück mit
karamellisiertem Gemüse (Pastinake,
Karotte, Kürbis) und Salbei-
Schupfnudeln
Philipp Kuhn, INKOGNITO CUVÉE

Mandel-Crêpes mit
Orangenmarmelade, Datteln und
Roquefort
Vanille-Creme Fraiche
Schales, Kanzler Auslese edelsüß

Die Rezepte

Suppe

Mais-Schaumsuppe mit Coppa und Aprikose

- 13g Butter oder Olivenöl
- 13g Zwiebeln
- 10g Knoblauch
- 470g Maiskörner abgetropft /Konserve
- 730ml Geflügelfond hell
- 5g Zitronengras
- etwas Limonenzeste
- 7g Meersalz
- 7g Curry
- etwas Pfeffer
- 4 Scheiben Coppa oder Parmaschinken
- 4 Stück getrocknete Aprikosen
- 400ml Sahne

Zwiebeln und Knoblauch fein Hacken

Maiskörner abspülen und auf Küchencrepp abtrocknen

Nun Zwiebel, Knoblauch und Curry zusammen in etwas Olivenöl oder Butter andünsten, die Maiskörner dazu geben, leicht salzen und mitdünsten dann mit dem Geflügelfond aufgießen und mindestens 30min. seicht köcheln lassen. Nach ca. 20 min noch etwas Limonenabrieb zufügen und das Zitronengras zufügen. Die Suppe mit einem Stabmixer oder im Mixer fein pürieren und dann durch ein Sieb laufenlassen. Noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken, ggf. etwas vom Weißwein zum Abrunden zufügen.

Für die Einlage die Aprikosen in einer Scheibe Coppa oder Parmaschinken einwickeln ggf. mit einem Spieß fixieren.

Kurz in wenig Olivenöl von allen Seiten anbraten.

Kurz vor dem Servieren die steifgeschlagene Sahne unter die kochende Suppe ziehen und aufwallen lassen. Fertig ist die Schaumsuppe.

Die gebratene Coppa-Aprikosen-Praline wird zum Schluss in den Schaum gelegt. Ggf. kann die Suppe noch mit etwas schwarzem Sesam dekoriert werden.

Zwischengang

Lachs-Garnelen-Tarte mit Birne und Fenchel

26 -28 cm Ø

Für den Teig:

- 250g Mehl
- 1Tl Salz
- Salz
- 1 Eigelb
- 125g weiche Butter
- 4EL Wasser

- 100g frisches Lachsfilet
- 100g rohe Garnelen ohne Schale
– aufgetaut
Salz, Zucker

- 2 Birnen
- 1/2 kleine Zwiebel
- 1/2 Fenchelknolle

Für den Guss:

- 2 Eigelb
- 3 Eier
- 150ml Milch
- 200ml Sahne
- 150g Creme Fraiche 30%
- Pfeffer oder Cayenne-Pfeffer,
Salz, Muskat

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte einen gestrichenen TL Salz, 1 Eigelb und die weiche Butter zu geben und alles nur sanft vermischen und nicht kneten. Dann 4EL Wasser zufügen und zu einer Kugel formen. In Folie wickeln und im Kühlschrank 30 min. ruhen lassen.

Eine Tarte- oder Tortenform Ø 26-28cm mit Öl einfetten. Den Teig dünn ausrollen, in die Form pressen und noch einmal kaltstellen.

Den Lachs in grobe Würfel schneiden und zusammen mit den Garnelen, 1/2 TL Salz und 1/2 TL Zucker marinieren.

Die Birnen schälen und mit dem Fenchel grob würfeln, die Zwiebel ebenfalls in feine Würfel scheiden.

Die Zwiebel mit dem Fenchel in etwas Öl andünsten, dann die Birne zugeben und etwa 5 min. weich dünsten. Den Ofen auf 200° vorheizen.

Für den Guss 3 Eier, 2 Eigelb, Sahne, Milch und Creme Fraiche verrühren mit etwas Salz und Pfeffer oder Cayenne würzen. Lachs, Garnelen und Gemüse auf dem Boden verteilen und den Guss darüber gießen. Vorsichtig in den vorgeheizten Ofen stellen und 5 min. bei 200° backen, dann bei 170° 30min. fertig backen.

Er kann am besten noch warm serviert werden, lässt sich aber auch sehr gut am Vortag zubereiten und dann stückweise auf dem Teller wieder leicht erwärmen.

Eine Alternative zu diesem „geriebenem Teig“ ist die Backmischung „Hefe/Pizzateig von Mondamin“

Hauptgang

Rinderschmorstück

- 800g Rindfleisch aus Keule oder Bug, geputzt, entseht
- 40g Öl
- 1/2 Zwiebel, 1/2 Karotte, 40g Sellerieknolle, 1/2 Zehe Knoblauch,
- 25g Tomatenmark,
- 1 Zweig Rosmarin, 1 Lorbeerblatt, 8-10 gestoßene Kaffeebohnen, Meersalz, Pfeffer, 4 Wacholderbeeren
- 200ml Spätburgunder-Rotwein, 520ml schwache Fleisch- oder Gemüsebrühe
- Saucenbinder

Die kleinen Bratenstücke zu je ca. 100g aus dem Bug oder Keule schneiden, scharf in Öl anbraten, bis es gebräunt sind und dann erst mit Salz und Pfeffer würzen. Das Bratgemüse kleinwürflig und die Knoblauchzehe dazu geben und mit rösten. Das Tomatenmark und die Kaffeebohnen zu geben und kurz mit rösten, dann zuerst mit dem Rotwein ablöschen und nach ca. 5 Min. einköcheln, mit der Brühe aufgießen. Rosmarin und Gewürze zufügen und langsam, am besten im Ofen oder bei schwacher Hitze auf dem Herd, weich schmoren. Die Burgunderschmorstücke sind nach ca. 70 Min. fertig und sollten gegart zart von der Gabel rutschen.



Den Bratenfond abseihen, dabei das Gemüse mit durch das Sieb streichen. Die Sauce etwas reduzieren und mit Saucenbinder sämig abbinden und ggf. noch mit etwas Butter und Rotwein verfeinern. Die Schmorstücke wieder in die fertige Sauce einlegen und darin noch 15 Min. leicht simmern lassen.

Karamellisiertes Gemüse

- 200g Karotten
- 200g Kürbis am besten Butternut
- 200g Pastinake
- 30g Zucker, Salz, Pfeffer

Alle Gemüse schälen und in grobe Würfel von 1cm Kantenlänge schneiden

In kochendem Salzwasser nacheinander kurz blanchieren, aber noch etwas bissfest lassen. Dies kann so am Vortag schon vorbereitet werden. Vor dem Servieren 30 g Zucker karamellisieren und das vorblanchierte Gemüse und 30g Butter und etwas Gemüsebrühe zugeben. Mit etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken und seicht zu Ende dünsten.

Salbei-Schupfnudeln

Die einfache Variante mit wenig Aufwand...

- 1 Pack /750g Kloßteig (Seiden- oder Kartoffelklöße aus gekochten Kartoffeln) z.B. von Henglein
- 4 Blätter frischer Salbei
- 40g Mehl zum mehlieren
- 30g Olivenöl zum anbraten
- Salz, Pfeffer, etwas Knoblauch

Die Salbeiblätter sehr fein hacken und unter die fertige Kloßmasse kneten.

Aus dem Teig schlanke Rollen formen und in 5 cm lange Stücke schneiden, nun zwischen den mehlierten Händen zu Schupfnudeln „kipferlartig“ formen und auf ein bemehltes Brett legen. Das Salzwasser zum Kochen bringen und die Schupfnudeln vorsichtig hinein gleiten lassen. Kurz aufkochen und dann bei schwacher Hitze noch 10 min ziehen lassen, ähnlich wie es die Packungsanweisung des Teiges vorsieht. Mit einem Schaumlöffel die Nudeln in einer Schüssel kaltem Wasser abschrecken und dann abseihen.

Dies kann auch schon Vortag vorbereitet werden. Danach die Schupfnudeln leicht mit etwas Öl beträufeln und kaltstellen.

Am Zubereitungstag die Schupfnudeln bei mäßiger Hitze in Olivenöl und einem Scheibchen Knoblauch anbraten, bis sie etwas Farbe nehmen, mit etwas Salz und Pfeffer würzen und als Beilage servieren.

Oder die Alternative: fertige Schupfnudeln von „Henglein“ nach Packungsanweisung zubereiten und in etwas Butter mit fein gehacktem Salbei anbraten.

Dessert

Mandel-Crêpes mit Orangenmarmelade, Roquefort, Datteln und Vanille-Creme-Fraiche

Für die Crêpes

- 45g Mehl
- 20g Zucker
- 5 Eigelb
- 200ml Milch
- 50g gemahlene Mandeln
- 1Prise Salz

- 4 EL Orangenmarmelade, 40g Roquefort (alternativ ein milder Blauschimmel), 80g Datteln getrocknet
- 20g Butter, etwas vom Dessertwein, etwas Puderzucker

- 250g Creme Fraiche, 30g Honig, etwas Vanillemark

Zuerst das Mehl mit dem Zucker und den Eigelben mit einem Schneebesen oder Rührgerät zu einer Schaummasse schlagen, dann eine Prise Salz zugeben und nach und nach die Milch einrühren, um einen homogenen Teig zu bekommen. Zuletzt noch die gemahlene Mandeln unterziehen und den Teig 20min. ruhen lassen.

In etwas Butter oder Butterschmalz dünne Crêpes in einer Pfanne ausbacken.

Die fertigen Crêpes mit Orangenmarmelade dünn bestreichen und mit nur etwas Roquefort und den gehackten Datteln „bestreusseln“ und noch warm aufrollen.

In einer kleinen Schüssel das Creme-Fraiche mit dem Honig und etwas Vanillemark oder Konzentrat verrühren.

Die Crêpes-Rollen noch einmal in die Pfanne legen und mit 20g Butter und 2EL des Dessertweins kurz erwärmen.

Auf einem Teller etwas von der Crememasse mit einem Löffel aufstreichen und den erwärmten Crêpes darauf anrichten und mit Puderzucker bestreuen.

Eine vegetarische Alternative im Hauptgang ist Räuchertofu. in Pankomehl paniert. Die Vorspeisen lassen sich ebenfalls leicht vegetarisch abändern. Alle Menübestandteile sind dazu geeignet Sie am Vortag schon vorzubereiten.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

Th. Hartmann