

| Lanz kocht - Das Menü am 17. Dezember 2010 | „Weihnachtsmenü“

**Vorspeise: *Wintersalat mit Kaninchenrückenfilets und Pfifferlingen*
von Horst Lichter**

Zutaten für vier Personen

Kaninchen:

4 Kaninchenrückenfilets, à 80 g
1 EL Butterschmalz
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
Mehl
Pfeffer aus der Mühle
Salz

Wintersalat:

150 g Blattsalate (Feldsalat, Lolo Rosso,
Blattsalatherzen, Radicchio)
1 Stange Frühlingslauch
3 EL Walnussöl
2 EL Himbeeressig
0,5 Bund Kräuter, gemischt (Petersilie, Estragon, Schnittlauch)
1 TL Johannisbeergelee, schwarz
Pfeffer aus der Mühle
Salz

Pfifferlinge:

200 g Pfifferlinge
1 Schalotte
1 EL Butter
Pfeffer aus der Mühle
Salz

4 Feigen



Zubereitung

Kaninchen:

Die Kaninchenrückenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und mehlieren. In heißem Butterschmalz beidseitig anbraten und bei mittlerer Temperatur unter Zugabe von Rosmarin- und Thymianzweig fertig garen. In Alufolie wickeln und ruhen lassen.

Wintersalat:

Die Salate waschen, zerpflücken und trocken schleudern. Den Frühlingslauch putzen und in feine Ringe schneiden. Aus Essig, Öl, Frühlingslauch und klein gehackten Kräutern eine Vinaigrette rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, nach Belieben mit Johannisbeergelee verfeinern. Das Dressing über den Salat geben und vorsichtig vermengen.

Pfifferlinge:

Die Pfifferlinge putzen, die Schalotte fein hacken. Die Butter in der Pfanne erhitzen und die Pilze mit den Schalotten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Beiseite stellen und warm halten.

Die Kaninchenfilets in schräge Stücke schneiden. Den Salat auf Tellern anrichten, die Pfifferlinge darüber geben und die Kaninchenstücke gleichmäßig darauf verteilen. Die Feigen enthäuten, in Scheiben schneiden und dazu servieren.

Idee: Horst Lichter

Zwischengang: *Blinilasagnette mit Eigelb-Imperial-Kaviar von Cornelia Poletto*

Zutaten für vier Personen

Sugo:

4 Scheiben	Tiroler Speck
1	Schalotte
1 Zehe	Knoblauch
50 g	Butterwürfel, kalt
30 ml	Weißwein
250 ml	Geflügelfond
1 EL	Schnittlauchröllchen
	Butter
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle



Nudelteig:

125 g	Nudelgrieß
75 g	Buchweizenmehl
2	Eier
	Salz

Füllung:

4	Eier
200 g	Butter, geklärt
8 Stangen	Frühlingslauch
1 EL	Butter
	Pfeffer aus der Mühle
	Muskatnuss
	Salz

Anrichten:

20 g	Kaviar
	Salz

Zubereitung

Sugo:

Den Speck in Streifen schneiden. Die Schalotte und den Knoblauch putzen und in feine Würfel schneiden. Den Speck in Butter anbraten, die Schalotten- und Knoblauchwürfel dazugeben. Mit Weißwein ablöschen, etwas reduzieren lassen. Den Geflügelfond dazugeben, wieder leicht reduzieren lassen. Durch ein feines Sieb passieren, nochmals aufkochen lassen. Die kalten Butterwürfel einrühren, Schnittlauch dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudelteig:

Nudelgrieß, Buchweizenmehl, Eier und Salz zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie einpacken und mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Nudelteig anschließend mit der Nudelmaschine dünn ausrollen. Acht Quadrate von acht Zentimetern Durchmesser ausstechen.

Den Backofen auf 65 Grad vorheizen.

Füllung:

Die Eigelbe einzeln in vier Tassen verteilen und mit der flüssigen Butter bedecken. Im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten garen. In der Zwischenzeit die fein geschnittenen Lauchzwiebeln in einem Esslöffel Butter kurz anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Anrichten:

Die Lasagneblätter in siedendem Salzwasser circa drei Minuten garen, aus dem Wasser in den Speckfond geben. Die Lasagneblätter mit dem Lauch und Eigelb auf vier vorgewärmten Tellern schichten und mit dem Speckfond übergießen und mit Kaviar ausgarnieren.

Idee: Cornelia Poletto

1. Hauptgang: *Weihnachtliche Bouillabaisse von Alfons Schuhbeck*

Zutaten für vier Personen

Karamellisierter Kardamom und Fenchel:

1 TL	Kardamomkörner
2 TL	Fenchelkörner
2 – 3 TL	Puderzucker

Suppe:

1,5 Knolle	Fenchel
800 ml	Gemüsebrühe
200 g	Sahne
30 g	Butter, kalt
1 – 2 EL	Butter, braun
1 Zehe	Knoblauch
1 Scheibe	Ingwer
0,5 TL	Curry
0,5	Orange, unbehandelt
2 Stangen	Frühlingszwiebeln
	Chili, gemahlen, mild
	Salz

Fisch, Krebse:

0,5 Zehe	Knoblauch
0,5	Orange, unbehandelt
0,5 TL	Kümmel, ganz
20	Flusskrebse
1 EL	Butter, braun
1 Scheibe	Ingwer
1 Splitter	Zimt
0,25 Schote	Vanille
	Chilisalz, mild
	Salz

Einlage:

4	Lachsfilets, enthäutet, entgrätet, à 70 g
2 EL	Olivenöl, mild
4	Kabeljaufilets, enthäutet, entgrätet, à 70 g
4	Rotbarbenfilets, mit Haut, klein
4	Jakobsmuscheln
	Butter
	Chilisalz, mild

Zubereitung

Karamellisierter Kardamom und Fenchel:

Die Kardamom- und Fenchelkörner in einer Pfanne bei milder Temperatur erwärmen, mit etwas Puderzucker bestäuben und unter Rühren schmelzen lassen. Weitere zwei bis drei mal Puderzucker darauf stäuben und jedes Mal schmelzen lassen. Aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen und in einem Mörser fein zerreiben. Sofort in ein gut schließbares Gefäß geben, damit es trocken bleibt.



Suppe:

Die Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Den Fenchel putzen, halbieren, waschen und samt Strunk in einen halben Zentimeter große Stücke schneiden. Das Fenchelgrün für später aufbewahren. Den Fenchel in der Brühe knapp unter dem Siedepunkt etwa 15 Minuten mehr ziehen als köcheln lassen, bis er weich ist. Ein Drittel des Fenchels als Einlage heraus nehmen und beiseite stellen. Die Sahne zur Suppe geben und mit Butter und brauner Butter pürieren. Die Knoblauchzehe in Scheiben schneiden. Etwas Schale der Orange abreiben. Knoblauch und Ingwer mit dem Curry und einer Prise karamellisiertem Fenchelgemisch hinein rühren. Einige Minuten ziehen lassen, mit etwas Orangenabrieb, Salz und Chili abschmecken und durch ein nicht zu feines Sieb passieren. Die abgenommene Fenchel-Einlage und die Frühlingszwiebeln in der Suppe erwärmen.

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Fisch, Krebse:

Den Knoblauch in Scheiben schneiden. Aus der Orange einen Streifen Schale heraus schneiden. Die Krebse mit dem Kümmel für ein bis zwei Minuten in kochendes Salzwasser geben und in kaltem Wasser abschrecken. Die Krebschwänze und –scheren vom Körper trennen. Schwänze schälen und den Darm entfernen. Die Scheren knacken und das Fleisch heraus lösen. Zum Anrichten in einen Esslöffel Butter mit Knoblauch, Ingwer, Zimt, Vanille und Orangenschale erwärmen und mit Chilisalz würzen. Die Krebshöpfe von allen Weichteilen befreien, sodass nur noch die Schalen übrig bleiben. Auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten rösten. Zur Dekoration beiseite legen.

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Einlage:

Den Lachs auf ein gebuttertes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten saftig durchziehen lassen. Anschließend mit mildem Olivenöl bestreichen und mit Chilisalz und ein wenig von der karamellisierten Kardamom-Fenchel-Mischung würzen. Kabeljau, Rotbarbe und Jakobsmuscheln in einer Pfanne im Olivenöl anbraten und mit Chilisalz und der Kardamom-Fenchel-Mischung würzen.

Anrichten:

Die Soße nochmals aufmixen, auf vertieften warmen Tellern verteilen und die Champignons darauf streuen. Je ein Stück Lachs und Kabeljau darauf legen und das Krebsfleisch darauf verteilen. Mit den Krebschalen garnieren.

Idee: Alfons Schuhbeck

2. Hauptgang: Mit Garnelen gefüllte Ente auf Ingwer-Weißkohl von Ralf Zacherl

Zutaten für vier Personen

Weißkraut:

0,5 Kopf	Weißkraut
1 – 2 EL	Honig
150 g	Möhren
150 g	Knollensellerie
80 g	Butter
0,3 l	Geflügelfond
60 g	Ingwer
0,5 Bund	Blattpetersilie
1 – 2 Spritzer	Essig
	Butter, kalt
	Salz



Ente:

4	Entenbrüste, weiblich
6	Riesengarnelen, Wildfang
0,5 TL	Curry
6	Shiitakepilze
0,5 Bund	Schnittlauch
100 g	Fleischbrät (Farce)
	Meersalz
	Pfeffer, schwarz

Glasnudeln:

1 Packung	Glasnudeln
	Öl zum Ausbacken
	Salz

Zubereitung

Das Weißkraut:

Das Weißkraut putzen, den Strunk und die dicken Blattstiele entfernen. Die Blätter in feine Streifen schneiden und mit Salz und Honig leicht marinieren. Möhren und Sellerie schälen, in feine Würfel schneiden und ebenso marinieren. Nun in einem Schmortopf das Weißkraut mit einem Drittel der Butter farblos anschwitzen, mit etwas Geflügelfond ablöschen, den Deckel drauf setzen und circa zwölf Minuten bei kleiner Flamme schmoren. Wenn der Kohl noch einen leichten Biss hat, den Ingwer ohne Schale hinein reiben und das restliche Gemüse zugeben. Kurz vor dem Servieren den Fond mit etwas kalter Butter binden, mit Essig abschmecken und die gehackte Petersilie zugeben.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Ente:

Zunächst die Entenbrust von Federkielen befreien, danach die Fettseite mit einem scharfen Messer in Rautenform leicht einschneiden. Nun mit dem Messer von der breiten Seite eine schöne Tasche schneiden. Die Garnelen schälen, den Darm entfernen, in kleine Würfel schneiden und mit Salz, Curry und Pfeffer würzen. Die Shiitakepilze in kleine Würfel schneiden, anbraten, würzen und auf Küchenpapier entfetten.

Danach die Pilze und die Garnelen mit dem geschnittenen Schnittlauch unter das Fleischbrät rühren und mit Hilfe einer Spritztüte die Farce in die vier Brüste füllen.

Die Ente von außen würzen und in einer Pfanne von der Fleischseite zunächst eine Minute anbraten, danach auf die Fettseite legen und für acht Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Heraus nehmen, umdrehen und ruhen lassen. Danach für circa sechs bis acht Minuten nochmals auf einem Rost, mit der Fettseite nach oben, bei mittlerer Grillstufe in den Backofen geben (bitte nicht schwarz werden lassen). Kurz ruhen lassen.

Glasnudeln:

Die Nudeln werden in der Friteuse mit Öl bei circa 170 Grad kurz gebacken. Sobald sie im Öl sind, gehen sie auf wie Popkorn. Danach heraus nehmen, auf Küchenpapier legen und leicht salzen. Zu dem Gemüse und der Ente servieren.

Tipps:

Wer die Füllung softer haben möchte, kann noch einen Löffel geschlagene Sahne unter das Brät rühren, bevor die anderen Bestandteile zugefügt werden.

Ist der Tascheneingang der Brust sehr groß, kann man versuchen die Öffnung mit einer Rouladennadel zu schließen.

Ist noch etwas Füllung übrig, kann man sie circa zehn Minuten vor dem Anrichten als kleine Bällchen zum Kraut geben.

Das Gemüse kann man ohne Probleme auch einen Tag früher vorbereiten, so hat man später nicht so viel Stress und Kraut schmeckt durchgezogen sogar besser als schlechter.

Idee: Ralf Zacherl

Dessert: ***Weihnachtspunsch-Törtchen mit Honig-Koriander-Birne und Altbiersabayone von Johann Lafer***

Zutaten für vier Personen

Törtchen:

4	Dessertringe, 8x4 cm
100 g	Zartbitterschokolade
75 g	Butter
100 g	Zucker
2	Eier
20 g	Mehl
1 TL	Rum
	Salz

Überzug:

250 ml	Rotwein
1	Orange, unbehandelt
10 g	Ingwer
2	Kardamomkapseln
1	Sternanis
0,5 Stange	Zimt
2	Pimentkörner
50 g	Zucker, braun
50 g	Zartbitterschokolade

Birne:

3	Birnen
1	Zitrone
1 TL	Koriandersamen
3 EL	Honig
200 ml	Weißwein

Sabayone:

6	Eier
80 g	Zucker
200 ml	Altbier
1	Zitrone, unbehandelt
1	Orange, unbehandelt
1 Schote	Vanille
	Minze
	Pistazien



Zubereitung

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Vier Metallringe mit einem Streifen Backpapier auslegen, der drei Zentimeter aus dem Ring herausragen sollte. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Schokolade, Butter und 50 Gramm Zucker über einem heißem Wasserbad schmelzen. Eier trennen. Eigelbe, Mehl und Rum unter die Schokoladen-Butter-Mischung rühren. Eiweiße mit einer Prise Salz sehr steif schlagen. Dabei restlichen Zucker einrieseln

lassen. Eischnee unter die Schoko-Masse heben. Teig in die vorbereiteten Ringe füllen, etwa 15 Minuten backen. Kuchen fünf Minuten in den Ringen abkühlen lassen.

Überzug:

Den Saft der Orange auspressen, die Schale abreiben. Den Rotwein, Ingwer, Kardamom, Sternanis, Zimt, Piment, Orangensaft und -abrieb in einen Topf geben, einmal aufkochen und dann zehn Minuten ziehen lassen. Den Sud durch ein Sieb gießen, Zucker zugeben und bei milder Hitze etwa 15 Minuten sirupartig einkochen lassen. Sirup lauwarm abkühlen lassen und grob gehackte Schokolade unterrühren, bis sie vollständig geschmolzen ist und sich mit dem Sirup verbunden hat. Die Törtchen kurz vor dem Anrichten damit überziehen.

Birne:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Birnen waschen, entkernen und in Spalten schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Koriandersamen in einer Pfanne rösten, bis sie zu duften beginnen. In einem Mörser zerstoßen und mit dem Honig in einer Pfanne aufschäumen lassen, mit Weißwein ablöschen und die Birnenspalten zugeben. Bei milder Hitze weich garen.

Sabayone:

Eigelb, Zucker und Altbier in einer Schüssel verrühren und über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Bei etwa 80 Grad bindet das Eigelb. Anschließend die Schüssel vom Herd nehmen und kurz weiter schlagen, damit die Masse nicht gerinnt. Mit etwas Vanille, Orangen- und Zitronenabrieb abschmecken.

Die Törtchen mit den Birnen und der Sabayone auf Tellern anrichten. Nach Belieben mit frischer Minze und Pistazien garnieren.

Idee: Johann Lafer