

## | Lanz kocht - Das Menü am 04. Mai 2012 | „Jetzt wird's zünftig!“

### **Vorspeise: Gefüllte Fleischkäseschnitten von Horst Lichter**

#### **Zutaten für vier Personen**

##### *Rettich:*

|               |                         |
|---------------|-------------------------|
| 300 g         | Rettich, weiß           |
| 0,5 Bund      | Radieschen              |
| 1 – 2 Stangen | Frühlingslauch          |
| 0,5 TL        | Senf, mittelscharf      |
| 2 EL          | Weißweinessig           |
| 3 EL          | Sonnenblumenöl          |
|               | Zucker, wahlweise Honig |
|               | Pfeffer aus der Mühle   |
|               | Salz                    |

##### *Fleischkäseschnitten:*

|            |                                 |
|------------|---------------------------------|
| 2          | Zwiebeln                        |
| 1 EL       | Butter                          |
| 1 EL       | Zucker                          |
| 130 g      | Laugenbrezeln, altbacken        |
| 0,5 Bund   | Petersilie                      |
| 4 Scheiben | Fleischkäse, à 180 g            |
| 4 Scheiben | Emmentaler, wahlweise Camembert |
| 4 TL       | Senf, mittelscharf              |
| 8 Scheiben | Baconspeck                      |
| 2          | Eier                            |
| 4 EL       | Sahne                           |
| 3 – 4 EL   | Mehl                            |
| 2 EL       | Butterschmalz                   |



#### **Zubereitung**

##### *Rettich:*

Den Rettich schälen, die Radieschen putzen und abbrausen. Beides in hauchdünne Scheiben hobeln oder mit dem Spiralschneider feine Streifen herstellen. Den Frühlingslauch in feine Röllchen schneiden.

Aus Senf, Weißweinessig, Sonnenblumenöl, Salz, etwas Pfeffer und einer Prise Zucker oder Honig eine Vinaigrette herstellen. Rettich, Radieschen und Frühlingslauch mit der Vinaigrette vermengen und etwas durchziehen lassen.

##### *Fleischkäseschnitten:*

Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und den Zucker dazu geben. Zwiebelringe in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze kurz anbraten, bis diese glasig sind und den Zucker angenommen haben. Beiseite stellen. Laugenbrezeln in einem Mixer zerkleinern und mit der klein gehackten Petersilie vermengen. Die Fleischkäsescheiben diagonal oder quer halbieren und je eine Tasche einschneiden. Die Käsescheiben ebenfalls halbieren. Die Öffnungen mit Senf austreichen und mit in feine



Streifen geschnittenen Speckstreifen, Zwiebeln und Käse füllen. Fest zusammen drücken, hilfsweise mit Zahnstochern fixieren. Eier und Sahne verquirlen. Die Fleischkäseschnitten nacheinander in Mehl, Ei- und Bröselmischung wenden. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und den Fleischkäse darin auf jeder Seite etwa drei Minuten goldbraun braten. Den Fleischkäse mit dem Rettich auf Tellern anrichten und sofort servieren.

**Idee: Horst Lichter**

**Zwischengang: *Bratkartoffeln mit geräucherter Forelle und Radieschen*  
von Mario Kotaska**

**Zutaten für vier Personen**

|           |                            |
|-----------|----------------------------|
| 1 EL      | Essig                      |
| 1         | Zitrone, unbehandelt       |
| 100 g     | Schmand                    |
| 1 TL      | Senf, grob                 |
| 200 g     | Radieschen, ohne Grün      |
| 1         | Kopfsalat                  |
| 1 Bund    | Schnittlauch               |
| 600 g     | Kartoffeln, La Ratte       |
| 2         | Zwiebeln, rot              |
| 500 g     | Forellenfilets, geräuchert |
| 4 Stangen | Frühlingslauch             |
| 8         | Wachteleier                |
| 20 g      | Butter                     |
|           | Pfeffer aus der Mühle      |
|           | Sonnenblumenöl             |
|           | Muskatnuss                 |
|           | Kümmel                     |
|           | Zucker                     |
|           | Salz                       |



**Zubereitung**

Aus Essig, Saft und Abrieb der Zitrone, Schmand, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker eine Salatmarinade herstellen. Die Radieschen mit einem Hobel in dünne Scheibchen schneiden. Den Kopfsalat waschen, schleudern und in dem Dressing marinieren. Den fein geschnittenen Schnittlauch erst zum Schluss unterheben.

Die Kartoffeln mit Kümmel und Salz in der Schale kochen und anschließend in gleichmäßige Scheiben schneiden. In Sonnenblumenöl anbraten. Dabei darauf achten, dass die Pfanne nicht zu oft geschwenkt wird und die Kartoffeln auch wirklich braten können! Wenn die Kartoffeln schon schön gebräunt sind kommen die in Streifen geschnittenen Zwiebeln hinzu und alles zusammen wird schön kross weitergebraten. Erst jetzt mit Salz und Muskat würzen. Unmittelbar vor dem Servieren die Kartoffeln noch mal auf Küchenpapier geben und entfetten. Zurück in die Pfanne und erst jetzt die Forelle und den fein geschnittenen Frühlingslauch hinzugeben. Er soll nur mit erwärmt werden, nicht zu lange, da das Räucheraroma sonst zu penetrant wird.

Die Wachteleier in einer beschichteten Pfanne wie Spiegeleier braten. Sofort servieren!

**Idee: Mario Kotaska**

## **1. Hauptgang: Herrengulasch von Alfons Schuhbeck**

### **Zutaten für vier Personen**

#### *Gulasch:*

|          |                           |
|----------|---------------------------|
| 4        | Zwiebeln                  |
| 1 EL     | Öl                        |
| 1 EL     | Tomatenmark               |
| 0,5 l    | Geflügelbrühe             |
| 1 Zehe   | Knoblauch, klein          |
| 0,5 TL   | Kümmel, ganz              |
| 0,5 TL   | Majoran                   |
| 0,5      | Zitrone, unbehandelt      |
| 2 TL     | Paprikapulver, edelsüß    |
| 500 g    | Rinderfilet, küchenfertig |
| 1 EL     | Öl zum Braten             |
| 2 – 3 EL | Sahne                     |
|          | Chilisalz, mild           |



#### *Eingelegte Zwiebel:*

|          |                     |
|----------|---------------------|
| 1        | Zwiebel, weiß       |
| 300 ml   | Gemüsebrühe         |
| 1 – 2 EL | Weißweinessig, mild |
| 1 EL     | Olivenöl, mild      |
|          | Chilipulver, mild   |
|          | Zucker              |
|          | Salz                |

#### *Ochsenmaulsalat:*

|            |   |
|------------|---|
| 2          | Schalotten                              |
| 80 ml      | Gemüsebrühe                             |
| 1 – 2 EL   | Weißweinessig, mild                     |
| 0,5 – 1 TL | Dijonsenf                               |
| 3 – 4 EL   | Salatöl, mild                           |
| 400 g      | Ochsenmaul, gepökelt, gekocht, gepresst |
| 6          | Radieschen                              |
| 4 – 6      | Cornichons                              |
| 1 EL       | Schnittlauchröllchen                    |
|            | Zucker                                  |
|            | Chilisalz, mild                         |

#### *Garnitur:*

|            |                         |
|------------|-------------------------|
| 4          | Wachteleier             |
| 4 Stangen  | Spargel, weiß           |
| 4 Stangen  | Spargel, grün           |
| 1 Stange   | Staudensellerie         |
| 1 Bund     | Minikarotten            |
| 4          | Minizucchini            |
| 50 ml      | Gemüsebrühe             |
| 1 EL       | Butter, braun           |
| 4          | Cornichons              |
| 1 Handvoll | Kräuterblättchen, klein |
| 2 EL       | Schmand                 |
|            | Chilisalz, mild         |

Salz

## Zubereitung

### *Gulasch:*

Die Zwiebeln schälen, klein würfeln und in einem Topf bei mittlerer Hitze im Öl hell anbraten. Das Tomatenmark hinein rühren und etwas mitschwitzen, bis am Topfboden ein brauner Film anlegt. Mit der Brühe auffüllen und am Siedepunkt 30 Minuten ziehen lassen. Inzwischen Kümmel, Knoblauch, Zitronenschale und Majoran zusammen fein hacken. Das Paprikapulver mit wenig Wasser glatt rühren. Die Gewürzmischung mit dem angerührten Paprikapulver in die Soße rühren und mit Chilisalz abschmecken. Nach Belieben noch zwei bis drei Esslöffel Sahne hinein rühren.

Das Rinderfilet in zwei bis zweieinhalb Zentimeter große Würfel schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze in wenig Öl rundherum anbraten, die Pfanne vom Herd nehmen und in der Resthitze noch einige Minuten nachziehen lassen. Die Fleischwürfel in die Soße mischen und eventuell mit mildem Chilisalz nachwürzen.

### *Eingelegte Zwiebel:*

Von der Zwiebel die Enden etwas abschneiden, die Zwiebel quer halbieren und die äußeren zwei Ringe jeweils von den Hälften ablösen. In Salzwasser fast weich kochen, in kaltem Wasser abschrecken, auf einem Sieb abgießen und auf einem Küchentuch gut abtropfen lassen.

Für die Marinade die Brühe mit Essig und Olivenöl verrühren und mit Chilisalz und Zucker abschmecken. Die Zwiebelschalen darin einige Stunden marinieren.

### *Ochsenmaulsalat:*

Für die Marinade die Schalotten schälen und in sehr kleine Würfelchen schneiden. In Wasser eine Minute kochen, auf ein Sieb abgießen, kalt abwaschen und abtropfen lassen. Brühe mit Essig und Senf in einen Mixbecher geben, mit Chilisalz und Zucker würzen und das Öl hinein mixen. Mit den Schalotten verrühren.

Das gepresste Ochsenmaul in hauchdünne Scheiben und diese in zwei bis drei Zentimeter große Blätter schneiden. Das Ochsenmaul mit der Marinade mischen und etwas ziehen lassen.

Die Radieschen putzen, waschen und in dünne Scheiben hobeln. Die Cornichons in dünne Scheiben schneiden. Den Ochsenmaulsalat mit Radieschen, Cornichons, Schnittlauch mischen und gegebenenfalls noch etwas nachschmecken.

### *Garnitur:*

Die Wachteleier knapp drei Minuten kochen, kalt abschrecken und schälen. Den weißen Spargel schälen, die holzige Enden entfernen und die Spargelstangen schräg vierteln oder dritteln. Den grünen Spargel im unteren Drittel schälen, die holzige Enden entfernen und die Spargelstangen in drei bis vier Stücke schneiden. Den Staudensellerie putzen, schräg in eineinhalb Zentimeter breite Stücke schneiden, von den Minikarotten das Grün bis auf einen Zentimeter kürzen, die Karotten schälen. Die Minizucchini putzen und längs halbieren. Weißen und grünen Spargel, Sellerie, Karotten und Zucchini nacheinander in Salzwasser einige Minuten gerade weich kochen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Das blanchierte Gemüse in der Brühe erhitzen, die braune Butter hinein geben und mit Chilisalz würzen.

Das Gulasch auf warmen Tellern anrichten, daneben jeweils eine marinierte „Zwiebelschale“ setzen und diese mit dem Ochsenmaulsalat füllen. Das Gulasch mit je einem halbierten Wachtelei, einem Cornichon, dem Gemüse, kleinen Kräuterblättchen und einem Tupfen Schmand garnieren.

## **2. Hauptgang:      *Zwiebelrostbraten mit Wurzelgemüse und Petersilienwurzelpüree*** **von Nelson Müller**

### **Zutaten für vier Personen**

#### *Zwiebelrostbraten:*

500 g            Rostbraten, 4 Tranchen  
3                Gemüsezwiebeln  
1 TL            Paprikapulver  
                 Pfeffer  
                 Salz  
                 Öl

#### *Püree:*

2                Petersilienwurzeln  
200 ml        Sahne  
1 Bund        Petersilie  
50 g           Butter  
250 g        Sauerrahm  
                 Pfeffer  
                 Salz



#### *Schmorgemüse:*

0,25           Sellerie  
2                Karotten  
1                Urmöhre  
0,25           Kohlrabi  
                 Butter  
                 Brühe

#### *Soße:*

1 EL            Tomatenmark  
30 ml        Rotwein  
30 ml        Portwein  
100 mlk      Kalbsjus  
                 Zucker, braun  
                 Stärke  
                 Butter, kalt

#### *Anrichten:*

Erbsenkresse  
Blutampfer  
Knoblauchkresse

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

#### *Zwiebelrostbraten:*

Das Fleisch würzen und anbraten. Dann im vorgeheizten Backofen circa 30 Minuten garen. Die Zwiebeln in feine Streifen schneiden, mit Paprikapulver würzen und in Öl goldgelb anschwitzen.

*Püree:*

Die Petersilienwurzel schälen, in Würfel schneiden und in der Sahne weich kochen. Mit einer Püriermaschine oder einem Pürierstab zu Brei pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Butter zu Nussbutter schmelzen lassen und das Petersilienwurzelpüree mit der Nussbutter und Sauerrahm verfeinern. Das Bund Petersilie pürieren und für eine schön sättigende Farbgebung unterrühren.

*Schmorgemüse:*

Das Gemüse in die gewünschte Form bringen. Die Butter in einer Pfanne karamellisieren lassen und darin das Gemüse anschwitzen. Mit etwas Brühe ablöschen und weich schmoren.

*Soße:*

Die Pfanne mit den Bratrückständen aufbewahren, Tomatenmark dazu geben und braunen Zucker darüber streuen. Das Ganze karamellisieren lassen und mit Rotwein und Portwein ablöschen. In einen Topf geben, mit Kalbsjus auffüllen und bis zum gewünschten Geschmack reduzieren lassen. Mit Stärke leicht abbinden. Abschließend mit kalten Butterflocken verfeinern.

*Anrichten:*

Das Püree auf den Teller ziehen, das Schmorgemüse in der Mitte anrichten. Mit Kresse garnieren, das Fleisch dazu geben. Soße auf den Teller ziehen und die Zwiebeln oben auf das Fleisch geben.

**Idee: Nelson Müller**

**Dessert: Dreimal Erdbeere von Alexander Herrmann**

**Zutaten für vier Personen**

*Erdbeer-Caipirinha-Shooter:*

|       |                      |
|-------|----------------------|
| 2     | Limonen, unbehandelt |
| 300 g | Erdbeeren, TK        |
| 2 EL  | Zucker, braun        |
| 2 cl  | Cachaca-Rum          |
| 0,2 l | Prosecco             |

*Vanillepudding-Gratin mit Erdbeersalat:*

|          |  |
|----------|--|
| 0,5      | Zitrone  |
| 1 Schale | Erdbeeren  |
| 1 EL     | Puderzucker                                      |
| 400 g    | Vanillepudding, kalt (klassisches Puddingpulver) |
| 1 Schote | Vanille  |
| 2        | Eier   |
| 2 EL     | Zucker   |

*Erdbeertiramisu:*

|            |                           |
|------------|---------------------------|
| 0,5        | Orange, unbehandelt       |
| 8          | Löffelbiskuits, gezuckert |
| 3 Tässchen | Espresso, kalt            |
| 2 cl       | Amaretto                  |
| 150 g      | Mascarpone                |
| 0,5 Schote | Vanille                   |
| 2 EL       | Zucker                    |
| 0,5 Schale | Erdbeeren                 |
| 1 TL       | Zimtpulver                |
|            | Erdbeermark               |



**Zubereitung**

*Erdbeer-Caipirinha-Shooter:*

Die Schale der Limonen abreiben, den Saft auspressen. Die gefrorenen Erdbeeren mit Limonensaft, -abrieb, Zucker, Rum und Prosecco zu einem eisigen Shooter mixen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

*Vanillepudding-Gratin mit Erdbeersalat:*

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Erdbeeren putzen, vierteln, mit Puderzucker und Zitrone abschmecken. Den Vanillepudding mit Vanillemark und Eigelb glatt rühren. Das Eiweiß mit Zucker aufschlagen, unterheben und in kleine Förmchen füllen. Im vorgeheizten Backofen 15 Minuten gratinieren.

Tiramisu

Die Schale der Orange abreiben, den Saft auspressen. Die Löffelbiskuits in kleine Gläser verteilen, mit kaltem Espresso, Orangensaft und Amaretto tränken. Mascarpone mit Orangenschale, Vanillemark und Zucker abschmecken und darauf geben. Die Erdbeeren putzen, vierteln, mit Erdbeermark marinieren und darauf geben. Mit Zimtpulver bestreuen.