

**Von der Frikadelle bis zum Schokokuchen,
nur der „richtige“ Gourmet gerät ins Fluchen!
3.Dezember 2012**

Fischfrikadellen mit Mayonnaise

Steckrübensuppe mit geräucherter Entenbrust

Steinbuttfilet mit Kaisergranat und Roter Bete

Hähnchenkeulen in Mole

Schokokuchen mit Nougat und Birnen

Fischfrikadellen mit Mayonnaise

(für 35 Stück)

400 g Dorschfilet
100 g Räucherlachs
¼ Bund Schnittlauch
Salz
150 ml eiskalte Sahne
1 EL Kartoffelstärke
Pfeffer, Muskat
4 EL Öl
Mayo:
1 Ei
1 TL Zitronensaft
1 TL Senf
Zucker
125 ml Öl
1 Beet Gartenkresse
Salz, Pfeffer
1 Gurke

1. Für die Frikadellen das Dorschfilet grob würfeln und 20 Minuten ins Gefrierfach legen. Räucherlachs sehr fein würfeln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Dorschwürfel und 1 TL Salz in einem Blitzhacker fein pürieren. Eiskalte Sahne und Kartoffelstärke dazugeben und kurz untermischen. Schnittlauch und Räucherlachs untermischen und mit Pfeffer und Muskat würzen.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Mit angefeuchteten Händen walnussgroße Fischfrikadellen aus der Fischmasse formen und in die Pfanne geben. Auf jeder Seite goldbraun anbraten, dann auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Kuchlein im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 180 Grad 10 Minuten garen.
3. Für die Mayonnaise Ei, Zitronensaft, Senf, 1 Prise Zucker und Öl in ein schmales, hohes Gefäß geben. Einen Schneidstab hineinstellen und einschalten. Beim Mixen langsam hochziehen und so lange mixen, bis eine dicke Mayonnaise entstanden ist. Die Kresse vom Beet schneiden und die Hälfte davon unter die Mayonnaise rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Gurke streifig schälen und in 35 ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Fischfrikadellen auf die Gurkenscheiben legen, etwas Mayonnaise darauf geben. Mit restlicher Kresse garnieren und servieren.

Steckrübensuppe mit geräucherter Entenbrust

(für 4 Portionen)

500 g Steckrübe
120 g Kartoffeln
2 Schalotten
15 g frischer Ingwer
3 EL Öl
1 TL Zucker
500 ml Gemüse oder Geflügelbrühe
250 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat
1-2 Spritzer Zitronensaft

Einlage:

150 g Steckrübe
1 EL Öl
1 TL Butter
Salz, Pfeffer, Zucker
3 Stiele Petersilie
½ Tl fein abgeriebene Zitronenschale
4 EL Olivenöl
350 g geräucherte Entenbrust

1. Steckrübe und Kartoffel schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Schalotten fein würfeln. Ingwer schälen und fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten, Ingwer, Steckrübe und Kartoffeln darin 5 Minuten farblos dünsten. Mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren. Mit Brühe, 500 ml Wasser und Sahne auffüllen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, aufkochen lassen, dann bei mittlerer Hitze mit halb geöffnetem Deckel in 20-25 Minuten gar kochen. Suppe etwas abkühlen lassen, mit einem Schneidstab fein pürieren und durch ein Sieb in einen anderen Topf streichen. Suppe mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
2. Für die Einlage die Steckrübe schälen und in ½ cm große Würfel schneiden. Die Würfel mit Öl und Butter kurz andünsten, 100 ml Wasser zugeben. Bei milder Hitze offen 10-15 Minuten dünsten, bis die Steckrübenwürfel weich sind und die Flüssigkeit eingekocht ist. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.
3. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Mit der Zitronenschale und dem Olivenöl mischen. Von der Entenbrust die Haut entfernen. Entenbrust in dünne Scheiben schneiden.
4. Die Suppe erwärmen, mit den Steckrübenwürfeln und der Entenbrust anrichten. Mit dem Petersilienöl beträufeln.

Steinbutt mit Kaisergranat und Roter Bete

(für 4 Portionen)

600 g Rote Bete, Salz
50 g Schalotten
60 g Butter, Zucker
100 ml Mineralwasser
3 EL Himbeeressig
8 frische Kaisergranate a' 120 g
3 EL Olivenöl
8 Steinbuttfilets a' 60-70 g, ohne Haut
2 angedrückte Knoblauchzehen
6 Stiele Thymian

1. Rote Bete mit Schale in Salzwasser geben und je nach Größe ca. 1 Stunde weich garen. Rote Bete in ein Sieb gießen, abtropfen und ausdämpfen lassen. Rote Bete schälen und fein schneiden.
2. Schalotten fein würfeln. 20 g Butter in einem Topf zerlassen, Schalotten darin bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten dünsten. Rote Bete zugeben und kurz mitdünsten, mit Salz und Zucker würzen. Mineralwasser und Essig zugeben und zugedeckt bei milder Hitze ca. 2 Minuten erhitzen. Rote Bete in einem hohen Gefäß mit einem Schneidstab fein pürieren. Masse durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf streichen, eventuell leicht mit Salz abschmecken.
3. Kaisergranate putzen. Kopf vom Schwanzstück abdrehen. Schwanzstück abspülen, trocken tupfen, der Länge nach halbieren und entdarmen. Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, Steinbutt darin bei nicht zu starker Hitze 2-3 Minuten braten, leicht mit Salz würzen. Filets wenden, Kaisergranate mit der Fleischseite nach unten zugeben und 1-2 Minuten weiterbraten. restliche Butter, Knoblauch und Thymian zugeben und beiseite fertig ziehen lassen, dabei Steinbutt und Kaisergranat mit Butter beträufeln.
4. Püree langsam erwärmen und auf vorgewärmte Teller geben, Steinbutt und Kaisergranate darauf anrichten.

Hähnchenkeulen in Mole

(für 4 Portionen)

1 kleine Zimtstange
2 Sternanis
6 Pimentkörner
5 Kardamomkapseln
1 kleine getrocknete Chilischote
2 TL Sesamsaat
1 TL Koriandersaat
4 Hähnchenkeulen a' 250 g
7 EL Öl
Salz
250 g rote Paprikaschote
200 g rote Zwiebeln
6 Knoblauchzehen
300 ml Geflügelfond
400 g Porree
Muskat
100 g Mole (Fertigpaste aus Gewürzen und Kakao; ersatzweise 50 g fein geraspelte Zartbitter-Kuvertüre und ½ TL Chilipulver)

1. Alle Gewürze in 30 Sekunden in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen und in einem Mörser fein zerstoßen. Hähnchenkeulen im Gelenk halbieren, mit 2 EL Öl rundherum bestreichen, salzen und mit der Gewürzmischung einreiben.
2. Paprikaschote putzen, vierteln, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln pellen, vierteln. Knoblauch pellen, leicht zerdrücken. Hähnchen in einem Bräter in 3 EL Öl anbraten. Paprika, Zwiebeln und Knoblauch zugeben und mitrösten. Geflügelfond zugießen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der 2. Schiene von unten 40 Minuten offen garen.
3. Inzwischen den Porree putzen, waschen und in 5 cm lange Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser 6-8 Minuten vorgaren, abschrecken und abtropfen lassen. Porree gut trockentupfen, im restlichen Öl in der Pfanne von allen Seiten 3-4 Minuten braten, mit Salz und Muskat würzen. Den Bräter aus dem Ofen nehmen, Hähnchensud etwas entfetten und die Mole einrühren. Porree zugeben und auf der Herdplatte 1-2 Minuten bei milder Hitze kochen lassen.

Schokokuchen mit Nougat und Birnen

(für 6 Portionen)

Birnenkompott:

2 Birnen, nicht zu reif

2-3 EL Zitronensaft

1 Vanilleschote

50 g Zucker

150 ml Weißwein

1-2 EL Mandelsirup

Schokokuchen:

60 g Nougatmasse

Butter und Zucker für die Förmchen

100 g Zartbitter-Kuvertüre

100 g Butter

3 Eier

130 g Zucker

Salz

40 g gesiebttes Mehl

40 g gemahlene Haselnüsse

1. Für das Kompott die Birnen schälen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit 1-2 EL Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Vanilleschote längs einschneiden, das Mark herauskratzen. Birnenschale und das Kerngehäuse mit Vanillemark und schote, Zucker, Wein und 200 ml Wasser aufkochen und 5 Minuten kochen lassen. Schalen und Kerngehäuse entfernen. Birnenstücke in den Sud geben und 15-20 Minuten bei mittlerer Hitze garen, ohne dass die Birnen zerfallen, der Sud aber fast eingekocht ist. Mit restlichem Zitronensaft und Mandelsirup abschmecken, Kompott abkühlen lassen.
2. Für die Schokokuchen die Nougatmasse in 6 gleich große Stücke schneiden und kalt stellen. 6 hitzebeständige Förmchen (a' 150 ml Inhalt) mit wenig Butter einfetten und sorgfältig mit Zucker ausstreuen. Kuvertüre fein hacken und mit der Butter im heißen Wasserbad schmelzen, dann auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Saftpfanne mit Wasser füllen und auf der untersten Schiene in den Ofen schieben.
3. Eier mit Zucker und 1 Prise Salz in einer Küchenmaschine mit Schneebesen in 10 Minuten dicklich-cremig aufschlagen. Nacheinander Mehl, Nüsse und Kuvertüremischung unterheben. Die Masse bis knapp unter den Rand in die vorbereiteten Förmchen füllen, in die Mitte jeweils ein Stück Nougat drücken. Die Förmchen vorsichtig in das Wasserbad im Backofen stellen. 25-30 Minuten bei 180 Grad backen.
4. Zum Servieren jeweils etwas Birnenkompott auf einen Teller geben. Die Saftpfanne vorsichtig aus dem Ofen heben, die Förmchen vorsichtig herausnehmen und direkt auf die Teller stürzen.