

Volkshochschule Ellerau
Kochen für Männer
7. November – 12. Dezember 2016
www.kochen-mit-klaus.de

**Reibekuchen, Lachs und Reh,
kochen wir bei erstem Schnee!**
14. November 2016

Reibekuchen mit Blauschimmelkäse und Birnen

Blumenkohl-Mandel-Suppe

Lachs-Rilette

Rehgeschnetzertes

Lebkuchen-Biskuit mit Cassis-Portwein-Sabayon

Reibekuchen mit Blauschimmelkäse und Birnen

1000 g Kartoffeln
3 Eier
30 g feine Haferflocken
1 TL Salz
Butterschmalz
3 reife feste Birnen
3 EL Zucker
100 ml Weißwein
60 g grob gehackte Walnüsse
150 g Blauschimmelkäse
Quittengelee



1. Kartoffeln schälen, fein reiben, mit den Eiern, Haferflocken und Salz mischen. In einer beschichteten Pfanne je 4-5 gehäufte Esslöffel nebeneinander in 1 EL heißem Butterschmalz leicht flach drücken. Bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier im Backofen warm halten.
2. Die Birnen, schälen, vierteln und entkernen. Viertel längs halbieren. Birnen mit Zucker und Weißwein in einer Pfanne zugedeckt 5-7 Minuten bissfest dünsten, einmal wenden.
3. Abgekühlt mit den gehackten Walnüssen, Blauschimmelkäse und etwas Quittengelee auf die Reibekuchen geben und sofort servieren.

Blumenkohl-Mandel-Suppe

(für 4 Portionen)

Orangen-Thymian-Öl:

6 Stiele Zitronenthymian
½ TL Fleur de Sel
¼ TL Chiliflocken
½ TL fein abgeriebene Orangenschale
4 EL Olivenöl

Blumenkohlsuppe:

100 g Mandelstifte
600 g Blumenkohl, geputzt, ohne Blätter
80 g Schalotten
30 g Butter
50 ml weißer Portwein
500 ml Milch
Salz, Pfeffer
200 ml Schlagsahne, zimmerwarm
½ TL Muskatblüte
2-3 EL Zitronensaft



1. Für das Orangen-Thymian-Öl von 4 Stielen Zitronen-Thymian die Blätter abstreifen und mit Fleur de sel, Chiliflocken und Orangenschale im Mörser fein reiben. Olivenöl unterrühren und abgedeckt beiseite stellen.
2. Für die Suppe die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten und beiseite stellen. Vom geputzten Blumenkohl 60-70 g Röschen in 1-2 mm feine Scheiben schneiden und beiseite stellen. Restlichen Blumenkohl mit Strunk fein schneiden. Schalotten in feine Ringe schneiden.
3. 15 g Butter in einem großen Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Mit Portwein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Feingeschnittenen Blumenkohl, 90 g Mandeln, 200 ml Wasser und Milch zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt 15-20 Minuten bei milder bis mittlerer Hitze leicht kochen lassen.
4. In der Zwischenzeit die restliche Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen. Restlichen Blumenkohl darin bei mittlerer Hitze in 4-5 Minuten leicht bräunen lassen. Die restlichen Mandeln grob hacken und nach 3 Minuten zugeben. Mit etwas Salz würzen und beiseite stellen.
5. Die Suppe mit der Sahne in einen Küchenmixer geben und sehr fein mixen. Suppe mit Salz, Pfeffer, Muskatblüte und Zitronensaft abschmecken. Suppe in vorgewärmte tiefe Teller füllen und mit jeweils 1 EL Orangen-Thymian-Öl beträufeln. Gebratenen Blumenkohl mit Mandeln und abgezupften Zitronenthymianblättern auf der Suppe verteilen und sofort servieren.

Lachs-Rillette

(für 400 ml)

250 g Lachsfilet, ohne Haut und Gräten
½ TL Koriandersaat
1 Limette
2 TL Wasabi-Paste
1 ½ TL Fleur de sel
Pfeffer
60 g Schalotten
100 g Kokosöl
50 g Olivenöl
20 Stiele Koriandergrün
(Twist-off-Gläser a' 200 ml)



1. Lachsfilet in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Koriandersaat im Mörser fein zerstoßen. Limette waschen und die Schale fein abreiben. Limettensaft auspressen. Limettenschale und -saft mit Koriander, Wasabi-Paste, Fleur de sel und etwas Pfeffer verrühren. Lachsstücke dazugeben und gut mischen, sodass der Lachs rundum mit Marinade benetzt ist. 30 Minuten marinieren.
2. Schalotten in feine Würfel schneiden. Kokosöl und Olivenöl in einer kleinen Sauteuse erhitzen und die Schalotten darin bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten dünsten. Lachs zugeben und weitere 15 Minuten bei milder Hitze garen. Beiseite stellen und lauwarm abkühlen lassen.
3. Koriandergrün mit den feinen Stielen sehr fein schneiden, zum Lachs geben und unterheben. Lachs-Rillette in 2 verschließbare Gläser füllen. Offen mindestens 6 Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen, damit sie gut auskühlen, dann die Gläser verschließen. Gekühlt ist die Lachs-Rillette 2 Wochen haltbar. Dazu passt geröstetes Baguette.

Rehgeschnetzeltes

(für 4-6 Portionen)

400 g Pilze (Champignons,
Kräuterseitlinge, Shiitake)
5 EL Öl
2 EL weiche Butter
ca. 650 g Rehfleisch aus der Keule
(Hüfte, Unterschale, Unterschalenrolle)
2 EL Mehl
Salz, Pfeffer
30 ml Cognac
400 ml Wildfond
3 Lorbeerblätter
8 Wacholderbeeren
4 Pimentkörner
1 Gewürznelke
250 ml Sahne
Cayennepfeffer
2 TL Zitronensaft
1 Bund Schnittlauch
2 EL weißer Portwein



1. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Mit 1 EL Öl und 1 EL Butter in der Pfanne rundum hellbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen.
2. Fleisch in 3-4 mm dünne Streifen schneiden, mit 1 EL Mehl mischen. 4 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin in zwei Portionen rundum hellbraun anbraten. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen. Bratensatz mit Cognac ablöschen, Wildfond zugeben und den Bratensatz lösen. Lorbeer, Wacholderbeeren, Piment und Gewürznelke in einen Einmal-Teebeutel geben, verschließen und in den Fond geben. 200 ml Sahne und Pilze zugeben, aufkochen und 10 Minuten einkochen.
3. Restliches Mehl und restliche Butter vermengen und in die Sauce rühren. Unter Rühren aufkochen, weitere 5 Minuten bei milder Hitze kochen. Gewürzsäckchen aus der Sauce nehmen.
4. Sauce mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zitronensaft würzen, Fleisch zugeben und erwärmen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Restliche Sahne steif schlagen, mit dem Portwein unter die Sauce heben. Mit Schnittlauch bestreut servieren.

Lebkuchen-Biskuit mit Cassis-Portwein-Sabayon

(für 4 Portionen)

Lebkuchen-Biskuit:

80 g Butter,
50 g Mehl,
1 TL Kakaopulver
1 TL Lebkuchengewürz,
4 Eiweiß, Salz,
100 g Puderzucker
50 g gemahlene Mandeln (gesiebt),
20 g Mandelblättchen

Apfelkompott:

2 säuerliche Äpfel,
2 EL Zitronensaft,
30 g Zucker
50 ml Weißwein,
2 EL Calvados,
½ Zimtstange

Cassis-Portwein-Sabayon:

80 ml Portwein, Cassis-Fruchtpulver
3 Eigelbe, 50 g Zucker



1. Für den Lebkuchen-Biskuit die Butter in einem Topf solange bei mittlerer Hitze erwärmen, bis die Butter hellbraun ist. Dann die Butter beiseite stellen.
2. Den Boden einer Springform (18 cm) mit Backpapier auslegen. Formrand dünn mit etwas zerlassener Butter einpinseln. Mehl, Kakaopulver und Lebkuchengewürz mischen und sieben. Eiweiß und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen. Puderzucker unter den Eischnee rühren. Mehlmischung und gesiebte Mandeln unterheben. Restliche zerlassene Butter unterrühren. Den Boden der Springform mit den Mandelblättchen ausstreuen und die Biskuit-Masse darauf gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten 15 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und in der Form auf einem Ofengitter abkühlen lassen.
3. Für das Apfelkompott Äpfel schälen, längs vierteln, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Sofort mit Zitronensaft beträufeln. Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren lassen und mit Weißwein und Calvados ablöschen. Zimt und Äpfel zugeben und offen bei milder bis mittlerer Hitze in 5-8 Minuten garen, sodass die Äpfel noch stückig sind, dabei öfter umrühren. Kompott vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
4. Lebkuchen-Biskuit aus der Form lösen und in ca. 2 cm große Würfel oder Dreiecke schneiden.
5. Für das Sabayon Portwein mit 1 TL Cassis-Fruchtpulver im Schlagkessel verrühren. Eigelbe und Zucker zugeben und über dem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen cremig-schaumig aufschlagen.
6. Apfelkompott und Biskuit-Stücke in Gläsern anrichten und jeweils 4-5 EL Sabayon darüber geben. Mit etwas Cassis-Fruchtpulver und Puderzucker bestreuen und servieren. Die restlichen Lebkuchenstücke dazu servieren.