

**Kochen für Männer**  
**5. November - 11. Dezember 2017**  
[www.kochen-mit-klaus.de](http://www.kochen-mit-klaus.de)

**Heute dampft es zum letzten Mal in Ellerau,  
Mitte Januar 18 beginnt die neue Show!  
11. Dezember 2017**

**Pochierte Birne mit Burrata und gebratenem Radicchio**

**Chili-Garnelen-Päckchen mit Mango-Dip**

**Gemüse-Lachs-Frittata mit Kaviar**

**Rindermedaillons mit Wirsinggemüse und Pilzsauce**

**Rote-Grütze-Trifle**

## Pochierte Birne mit Burrata und gebackenem Radicchio

(für 4 Portionen)

150 ml weißer Portwein  
100 ml Wermut  
1 Sternanis, ½ TL Kurkuma, Salz  
1 reife Birne (ca. 200 g), 80 g Zwiebeln  
20 g Speck, 2 EL neutrales Öl  
1 TL Tomatenmark, 180 ml roter Portwein  
60 ml Aceto balsamico, 150 ml Gemüsefond  
1/1 TL Speisestärke, 4 kleine Burrata (a' 125 g)  
40 g Baby-Blattspinat, 5 EL Olivenöl  
1 länglicher Radicchio, Pfeffer



1. Für die Birne weißen Portwein, Wermut, 150 ml Wasser, Sternanis, Kurkuma und 1 TL Salz in einem kleinen hohen Topf einmal aufkochen. Birne schälen, in den kochenden Fond geben, mit einem kleinen Teller beschweren und zugedeckt bei milder Hitze 15-20 Minuten garen. Birne im Topf abkühlen lassen.
2. Für die Sauce Zwiebeln halbieren und in feine Streifen schneiden. Speck fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Speck darin bei mittlerer bis starker Hitze 2 Minuten braten. Tomatenmark 30 Sekunden unter Rühren mitbraten. Mit rotem Portwein, 50 ml Balsamico, Gemüsefond und 150 ml Wasser auffüllen und offen ca. 20 Minuten leicht kochen. Durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf gießen und gut abtropfen lassen, eventuell durchstreichen. Sauce auf 120 ml einkochen und mit der in wenig Wasser angerührten Stärke binden. Sauce einmal aufkochen und beiseitestellen.
3. Burrata aus dem Kühlschrank nehmen und temperieren. Spinat putzen, verlesen, waschen und trockenschleudern. Restlichen Balsamico mit 3 EL Olivenöl in einer Schüssel verrühren, mit Salz würzen. Radicchio längs vierteln.
4. Restliches Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Radicchio darin mit den Schnittflächen nach unten bei mittlerer bis starker Hitze 1-2 Minuten braten. Herdplatte ausschalten. Birne aus dem Fond nehmen und vierteln.
5. Sauce langsam erwärmen. Salat mit etwas Dressing in einer Schüssel behutsam mischen. Spinat mit Birne, Radicchio und Burrata auf den Tellern anrichten, Radicchio mit etwas Sauce beträufeln. Burrata mit etwas Pfeffer bestreuen und servieren.

## Chili-Garnelen-Päckchen mit Mango-Dip

(Zutaten für 12 Stück)

### Garnelenpäckchen:

12 Blätter Frühlingsblättertieg (23x23)  
12 Riesengarnelen,  
roh, ohne Kopf, mit Schale, Größe 16/20  
2 Frühlingszwiebeln  
6 EL süße Chilisauce  
2 EL Sojasauce  
etwa 1 Liter Sonnenblumen- oder Erdnussöl  
zum Frittieren

### Dip:

400 g Mango  
3-4 EL Limettensaft  
2 EL Sojasauce  
1 rote Chilischote  
1 Handvoll Korianderblätter



1. Den Teig in der Verpackung aus dem Tiefkühler nehmen und etwa 20 Minuten antauen lassen. Garnelen bis auf den Schwanz schälen. Waschen, gut trocken tupfen und nebeneinander in eine Schale legen.
2. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und fein hacken. Chilisauce und Sojasauce verrühren. Garnelen am Schwanz anfassen und in die Saucenmischung tauchen. Nebeneinander in eine Schale legen. Die Frühlingszwiebeln darüber streuen und zugedeckt etwas durchziehen lassen.
3. Mango schälen, Fruchtfleisch links und rechts vom Kern abschneiden, die Hälften schälen und würfeln. Mit Limettensaft und Sojasauce fein pürieren. Chilischote putzen, längs halbieren, entkernen und fein schneiden. Koriander grob hacken. Chili und Koriander unterrühren.
4. Zum Verpacken der Garnelen jeweils ein Teigblatt aus der Packung nehmen und diagonal falten. 1 Garnele so auflegen, dass der Körper zur Spitze des Dreiecks zeigt und der Schwanz an der langen Unterseite herausragt. Die Spitze des Dreiecks über der Garnele einschlagen, danach die linke Ecke über der Garnele einschlagen und die Garnele von dieser Seite her in den Teig wickeln. Die restlichen Garnelen ebenso verpacken.
5. Öl in einem breiten Topf oder Wok erhitzen. Die Garnelenpäckchen darin 2-3 Minuten goldbraun und knusprig ausbacken, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.
6. Garnelenpäckchen auf Mini-Tellern, in kleinen Gläsern oder Papierförmchen mit etwas Dip anrichten.

## Gemüse-Lachs-Frittata mit Tobikko-Kaviar

(Zutaten für eine große Auflaufform)

600 g fest kochende Kartoffeln  
2 EL Olivenöl  
300 g Erbsen, frisch oder tiefgekühlt  
125 g Ziegenfrischkäse  
150 g saure Sahne  
12 Eier  
je 1 Handvoll Dill und glatte Petersilie  
Salz, Pfeffer, Muskat  
400 g Lachsfilet, ohne Haut  
100 g Fliegenfisch-Kaviar, rot oder grün  
Dillspitzen und Schnittlauchhalme



1. Backofen auf 200 Grad (Umluft) vorheizen. Kartoffeln waschen, schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Mit Öl mischen und in der mit Backpapier ausgelegten Auflaufform verteilen. Auf der mittleren Schiene 15 Minuten braten.
2. Tiefgefrorene Erbsen auf ein Sieb geben, heiß abspülen, beiseitestellen. Ziegenfrischkäse, saure Sahne und Eier glattrühren, Kräuter fein hacken, dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken. Lachs waschen und trocken tupfen. Lachs in etwa 2 cm große Würfel schneiden.
3. Die Fettfangschale herausnehmen, Backofen auf 120 Grad (Ober- und Unterhitze) schalten. Kartoffeln in der Form mit Erbsen und Lachs mischen, alles gleichmäßig verteilen, salzen und pfeffern. Eiermischung darüber gießen. Auf der mittleren Schiene 35-45 Minuten stocken lassen, nach etwa 20 Minuten mit einem Bogen Backpapier abdecken.
4. Herausnehmen und abkühlen lassen. In Stücke oder Streifen schneiden. Jeweils mit einem Klecks Kaviar und einigen Dillspitzen garnieren.

## Rindermedaillons mit Wirsingpüree und Pilzsauce

(für 2 Portionen)

2 Rindermedaillons a' 160 g  
5 g getrocknete Steinpilze  
250 ml heiße Fleischbrühe  
100 g kleine weiße Champignons  
20 g Haselnussblättchen  
500 g Wirsing  
Salz  
30 g Schalotten  
40 g Butter  
1 EL Öl, Pfeffer  
1 TL Tomatenmark  
100 g Creme fraiche  
Piment de Espelette  
1 EL Sojasauce  
1 EL alter Aceto balsamico



1. Rindermedaillons 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Steinpilze im Blitzhacker fein zerkleinern und in der heißen Brühe einweichen. Champignons putzen und vierteln. Haselnussblättchen in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Auf einem Teller beiseitestellen.
2. Wirsing putzen, den Strunk entfernen. Wirsing quer in 1 cm breite Streifen schneiden, in kochendem Salzwasser 3 Minuten kochen, abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Schalotten fein würfeln.
3. 20 g Butter in einem Topf zerlassen. Schalotten darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Wirsing unterrühren, salzen und zugedeckt bei milder Hitze 15 Minuten weich dünsten.
4. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Medaillons rundum mit Salz und Pfeffer würzen und bei starker Hitze auf beiden Seiten jeweils 2 Minuten anbraten. Auf einen ofenfesten Teller geben und im vorgeheizten Backofen bei 100 Grad 20 Minuten weiter garen.
5. Champignons und restliche Butter in derselben Pfanne im Bratfett bei mittlerer Hitze unter Rühren hellbraun anbraten. Tomatenmark kurz mitbraten, Steinpilzbrühe zugeben und bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Bei milder Hitze warmhalten.
6. Creme fraiche zum Wirsing geben und den Kohl nicht zu fein pürieren. Mit Piment de Espelette abschmecken.
7. Sojasauce und Balsamico unter die Pilzsauce rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Rindermedaillons und Wirsingpüree anrichten.

## Rote-Grütze-Trifle

(Zutaten für 12 Portionen)

2 Platten Wiener Boden  
150 g Himbeerkonfitüre  
200 ml trockener Sherry  
2 Vanilleschoten  
1 l Milch  
2 Eigelbe  
4 EL Zucker  
60 g Speisestärke  
600 g gemischte Beeren  
(TK-Ware, muss nicht auftauen)  
4 EL Puderzucker  
Zum Anrichten:  
300 ml Sahne  
½ Päckchen Bourbon-Vanillezucker  
50 g Baiser Tupfen



1. Eine Biskuitplatte mit der Konfitüre bestreichen, die zweite Platte darauflegen. Mit Sherry tränken, grob würfeln und in einer sehr großen Schüssel anrichten oder auch gleich portionsweise auf 12 Gläser verteilen.
2. Die Vanilleschoten der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Schoten, Mark und 900 ml Milch zum Kochen bringen, dann von der Kochstelle nehmen und 10 Minuten ziehen lassen.
3. Eigelbe, Zucker, restliche Milch und Stärke glattrühren. Die Vanilleschoten aus der heißen Milch entfernen. Eigelbmischung unter Rühren dazu gießen. Wieder auf den Herd stellen und unter ständigem Rühren etwa 1 Minute kochen lassen.
4. Einige Beeren zum Garnieren beiseitelegen. Die restlichen frischen Beeren waschen, trocken tupfen und mit Puderzucker mischen. Auf dem Biskuit in der Schüssel verteilen, die heiße Vanillecreme darüber geben. Glatstreichen und etwas abkühlen lassen. Im Kühlschrank 3 Stunden durchziehen lassen.
5. Kurz vor dem Servieren die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und wolkenartig auf dem Trifle verteilen. Mit grob zerdrückten Baiser und den beiseitegelegten Beeren garnieren.