

Volkshochschule Ellerau
Kochen für Männer
4. November – 9. Dezember 2024
www.kochen-mit-klaus.de

**Kaviar am Anfang und am Ende,
da sind die Köche ganz behende!**
2. Dezember 2024

Kartoffeln mit Creme fraiche und Kaviar

Gefüllte Portobello-Pilze mit Feldsalat und Trauben

Lachs mit Ingwer und Yuzu-Mayonnaise

Sauerrahm-Eis mit Beerenkaviar

Kartoffeln mit Creme fraiche und Kaviar (für 15 Stück)

250 g Drillinge
Salz
1 EL Sonnenblumenöl
50 g Creme fraiche
Pfeffer
10 Halme Schnittlauch
30 g Forellenkaviar



1. Kartoffeln waschen und die Enden flach abschneiden. Kartoffeln in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden und in wenig kochendem Salzwasser 15-20 Minuten knapp weichkochen. Kartoffeln abgießen, abtropfen und abkühlen lassen. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Kartoffelscheiben darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten 2-3 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen und lauwarm abkühlen lassen.
2. Creme fraiche mit Pfeffer und Salz würzen und in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührers cremig aufschlagen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Kartoffelscheiben mit Creme fraiche und Kaviar belegen, mit Schnittlauch bestreuen und servieren.

Gefüllte Portobello-Pilze mit Feldsalat und Trauben (für 4 Personen)

30 g Feldsalat
150 g helle und dunkle
kernlose Weintrauben
30 g Schalotten
Salz, Pfeffer
3 EL Weißweinessig
2 TL flüssiger Honig
6 EL Traubenkernöl
2 EL Pinienkerne
125 g Ricotta
1 Eigelb
1 EL Semmelbrösel
1 EL Kerbel (fein geschnitten)
1 EL Estragon (fein geschnitten)
50g italienischer Hartkäse, fein gerieben
4 Portobello-Pilze a' ca. 100 g
4 EL Olivenöl



1. Feldsalat putzen, waschen und trockenschleudern. Trauben waschen, abtropfen lassen und halbieren. Für die Vinaigrette Schalotten fein würfeln. Mit Essig, Salz, Pfeffer, 6 EL heißem Wasser, Honig und Traubenkernöl verrühren. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten und auf einem Teller abkühlen lassen.
2. Für die Pilzfüllung Ricotta, Eigelb, Semmelbrösel, Salz, Pfeffer, Kräuter und die Hälfte vom geriebenen Käse verrühren.
3. Pilze putzen und die Stiele abschneiden. Kappen auf beiden Seiten mit Olivenöl bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der 2. Schiene von unten 15 Minuten vorbacken, dabei einmal wenden. Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.
4. Backofentemperatur auf 220 Grad erhöhen. Pilze mit Ricotta-Masse füllen und restlichen geriebenen Käse darüberstreuen. Im heißen Backofen auf der 2. Schiene von unten 15 bis 20 Minuten hellbraun überbacken.
5. Portobello-Pilze mit Salat und Trauben auf Tellern anrichten. Salat und Trauben mit Vinaigrette beträufeln, mit Pinienkernen bestreuen und servieren.

Lachs mit Ingwer und Yuzu-Mayonnaise

(für 8 Portionen)

3-4 TL Yuzu-Saft
2 Eier (zimmerwarm)
240 ml Öl, Salz
900 g Lachsfilet
8 TL eingelegtem Ingwer
Daikon-Kresse
4 TL Sesamsaat
Pfeffer



1. Yuzu-Saft, Ei und Öl in ein hohes Gefäß geben, Schneidstab hineinstellen und langsam nach oben ziehen, bis eine Mayonnaise entsteht. Mit Salz würzen. Kaltstellen.
2. Lachsfilet in sehr dünne Scheiben schneiden, dicht nebeneinanderlegen. Mit etwas Yuzu-Mayonnaise bepinseln. 5 Minuten ruhen lassen. Mit 4 eingelegtem Ingwer (in feinen Scheiben), etwas Daikon-Kresse, Sesamsaat und Pfeffer bestreuen.

Sauerrahmeis mit Beerenkaviar

(für 6-8 Portionen)

Sauerrahmeis:

1 TL Muskatblüte
200 ml Milch
200ml Schlagsahne,
100 g Zucker
6 Eigelb
200 g saure Sahne
Muskat, frisch gerieben

Beerenkaviar und Beeren:

600ml neutrales Öl
600ml Heidelbeersaft
4 g Agar-Agar
300g rote Johannisbeeren
4 Stiele Zitronenthymian



1. Für das Sauerrahmeis in einem Topf Muskatblüte mit Milch, Sahne und 60 g Zucker aufkochen und auf der ausgeschalteten Herdplatte 30 Minuten ziehen lassen. Inzwischen Eigelbe und restlichen Zucker in einem Schlagkessel mit den Quirlen des Handrührers auf kleinster Stufe 4-5 Minuten cremig rühren.
2. Muskatblüte aus der Sahne- Milch-Mischung entfernen. Die Mischung zur Eigelbmasse geben und über einem heißen Wasserbad zur Rose abziehen. Dazu die Masse unter ständigem Rühren mit einem Spatel auf 75-80 Grad erhitzen. Spatel aus der Masse ziehen und darauf pusten. Bilden sich wellenförmige Linien, die an eine Rose erinnern, ist die Masse cremig-dicklich und genügend gebunden. Schlagkessel in ein eiskaltes Wasserbad stellen, Masse kalt rühren. Saure Sahne unterrühren. Eismasse mit einer Prise Muskat würzen und in der Eismaschine 35-40 Minuten gefrieren lassen.
3. Für den Beerenkaviar Öl in eine Schüssel geben und 1 Stunde ins Gefrierfach stellen. 5 Minuten vor der Verwendung herausnehmen.
4. Inzwischen Heidelbeersaft bei mittlerer Hitze auf 300 ml einkochen lassen. Agar-Agar zügig unterrühren und 2 Minuten leise kochen lassen. Flüssigkeit leicht abkühlen lassen und in eine Spritzflasche füllen. Masse tröpfchenweise in das kalte Öl geben, sodass 2-3 mm große Kügelchen entstehen. Beerenkaviar noch 2-3 Minuten im kalten Öl fest werden lassen.
5. Beerenkaviar in ein feines Sieb gießen, das Öl auffangen. (Es kann weiterverwendet werden.) Beerenkaviar vorsichtig mit kaltem Wasser abspülen, kurz abtropfen lassen und in eine Schale füllen. Bis zum Servieren kaltstellen.
6. Johannisbeeren verlesen, mit dem Beerenkaviar vorsichtig mischen und auf Tellern anrichten. Mit einem Eisportionierer jeweils 1 Nocke vom Sauerrahmeis abstechen und darauf geben. Mit abgezipften Thymianblättchen bestreuen und servieren.

