

ROTKOHL SALAT

(4 PERS.) *mit gebratener Birne*

VORSPEISE



Rotkohlsalat

ZUTATEN

1 KG ROTKOHL
0,1 L ROTWEIN
0,2 L OLIVENÖL
5 CL ORANGENSAFT
2 EL ROTWEINESSIG
1 EL BALSAMICOESSIG
1 - 2 EL HONIG
SCHALE VON 1 ORANGE,
FRISCH ABGERIEBEN
1 TL BRAUNER ZUCKER
1 TASSE SAUERKIRSCHEN (GLAS)
1 EL CRANBERRYS
½ TL LEBKUCHENGEWÜRZ
SALZ, PFEFFER

ZUBEREITUNG

Den Strunk des Rotkohls ausschneiden, Rotkohl in ca. 0,5 cm dicke Streifen schneiden oder hobeln. Alles in eine Schüssel geben und mit den Händen (Empfehlung: Einmalhandschuhe tragen) leicht durchkneten, sodass alles gut vermengt ist. Abdecken und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. 4 Stunden vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen, nochmals gut durchmengen und final abschmecken.

Birnen

ZUTATEN

2 BIRNEN, HALBIERT,
DAS KERNGEHÄUSE ENTFERNT
16 HALBE WALNUSKERNE
1 TL ZUCKER
2 EL BUTTER
1 MSP VANILLEMARKE
0,1 L ORANGENSAFT
ABRIEB DER ORANGE
GGF. ETWAS BLATTPETERSILIE

ZUBEREITUNG

Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen. Den Zucker in einer Pfanne leicht goldgelb karamellisieren lassen, die Butter zugeben und alles leicht aufschäumen lassen. Die halbierten Birnen von beiden Seiten vorsichtig anbraten, gleichzeitig die halbierten Walnusskerne zugeben. Das Vanillemark, den Abrieb der Orange sowie den Orangensaft zugeben, einmal kurz aufköcheln lassen. Alles zusammen in der Pfanne oder einer Auflaufform für 10 Minuten in den Backofen geben.

Richten Sie das zimmerwarme Blaukraut zunächst ohne viel Beize mittig auf vier Tellern an und gießen Sie dann je nach Geschmack etwas von der Beize darüber. Geben Sie jeweils eine halbe Birne darauf, löffeln Sie etwas von der Garflüssigkeit darüber und garnieren Sie alles mit den Walnüssen und, je nach Geschmack, mit etwas frisch gezupfter Blatt Petersilie und frisch geriebener Orangenschale.



Jörg ILZHÖFER

*bon
appétit*

Kabeljaufilet

UNTER DER KARTOFFELKRUSTE

* PETERSILIENWURZELPÜREE * YUZU-KARTOFFEL-SUD

HAUPTGANG (4 PERS.)



Kabeljaufilet unter der Kartoffelkruste

ZUTATEN

4 STÜCK SKREI (À 150 G)
1 EL OLIVENÖL
2 KARTOFFELN, GESCHÄLT,
MIT MESSER ODER REIBE
IN 1 MM DICKE SCHEIBEN
GESCHNITTEN
SALZ
1 EIWEISS
1 EL BUTTER

ZUBEREITUNG

Mit einem kleinen Ausstecher (ca. 1 cm Durchmesser) aus den Kartoffelscheiben runde oder ovale Formen ausstechen, die Reste der Kartoffelscheiben aufbewahren! Nun eine Seite des Skreis leicht salzen und mit einem Pinsel dünn mit Eiweiß bestreichen, die kleinen Kartoffelscheibchen schuppenartig „aufkleben“. Die einzelnen „Schuppenreihen“ mit Eiweiß bestreichen, damit auch die nächste Reihe gut klebt. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Fisch vorsichtig mit der „Schuppenseite“ nach unten goldgelb anbraten (ca. 4 Minuten). Wenden und 1 Minute leicht anbraten. Nun die Butter in die Pfanne geben, einmal kurz aufschäumen lassen und mit einem Löffel 4 – 5 Mal die Butter über die Kartoffelkruste gießen.



Petersilienwurzelpüree

ZUTATEN

500 G PETERSILIEN-
WURZEL, GESCHÄLT,
IN 2 CM GROSSE
STÜCKE GESCHNITTEN
0,1 L SAHNE
SALZ, PFEFFER,
MUSKAT
1 EL ZERLASSENE
BUTTER
1 KLEINER BUND
BLATTPETERSILIE,
SEHR FEIN
GESCHNITTEN

ZUBEREITUNG

Die Petersilienwurzelstücke in gesalzenem Wasser weichkochen. In der Zwischenzeit die Sahne aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzig abschmecken. Die weichen Wurzelstücke entweder durch eine Presse drücken oder im Mixer pürieren, mit der gewürzten Sahne, der zerlassenen Butter und der geschnittenen Blattpetersilie verfeinern. Nochmals abschmecken.



Yuzu-Kartoffel-Sud

ZUTATEN

0,4 L KRÄFTIGE GEMÜSEBRÜHE
2 SCHEIBEN INGWER
1 KLEINE CHILISCHOTE
DIE BEIM AUSSTECHEN ÜBRIG
GEBLIEBENEN KARTOFFEL-
SCHEIBEN
1 – 2 TL YUZU-PULVER
(JAPANISCHE ZITRUSFRUCHT),
ALTERNATIVE: ABRIEB EINER
ZITRONE

ZUBEREITUNG

Den Ingwer, die Chilischote (am Stück!) sowie die Kartoffelscheibenreste in die Brühe geben und die Kartoffelscheiben weichkochen. Dann die Ingwerscheiben und den Chili herausnehmen und die Kartoffelreste mit der gut abgeschmeckten Brühe sehr fein mixen. Bei Bedarf so viel Brühe zugeben, bis die Konsistenz wie ein leicht abgebundener Sud wirkt. Nun mit dem Yuzu-Pulver nach Geschmack verfeinern.

Richten Sie das Petersilienwurzelpüree in der Mitte der Teller an, legen Sie den Skrei mit den knusprigen Kartoffelschuppen nach oben darauf und löffeln Sie etwas Sud drumherum.

NACHSPEISE

TOPFENSTRUDEL

MIT MARZIPAN-LEBKUCHEN-SOSSE
UND ZWETSCHGENKOMPOTT

(ERGIBT 2 STRUDEL!)

Strudelteig

ZUTATEN

240 G MEHL (TYPE 405)
130 ML WARMES WASSER
1 EL SONNENBLUMENÖL
1 TL ESSIGSÄURE (5 %)

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührer oder der Küchenmaschine einen glatten Teig herstellen. Zur Kugel formen, in eine Klarsichtfolie hüllen und in eine Schüssel geben. Ca. 3 – 4 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Topfenfüllung

ZUTATEN

50 G BUTTER, ZIMMERWARM
80 G ZUCKER
3 EIGELBE
600 G TOPFEN (EXTREM TROCKENER QUARK)
4 – 5 EL GRIESS (WEICHWEIZEN)
1 – 2 TL STÄRKE
ABRIEB VON 1 ZITRONE
SALZ
MARK VON 1 VANILLESCHOTE
EIN WENIG GERIEBENE TONKABOHNE (NACH GESCHMACK)
WENN GEWÜNSCHT: 1 – 2 EL RUM UND/ ODER 3 EL CA. 1 TAG LANG IN RUM EINGELEGT ROSINEN
DOPPELGRIFFIGES MEHL (ODER WIENER GRIESSER)
GROSSES TUCH
150 G ZERLASSENE BUTTER
100 G GERIEBENE MANDELN
50 G ZUCKER
BACKPAPIER

ZUBEREITUNG

Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker gut schaumig schlagen, dann die Eigelbe nach und nach einrühren (pro Ei ca. 5 Minuten). In diese Grundmasse behutsam den Topfen, den Grieß, die Stärke, die Zitronenschale, das Vanillemark sowie nach Geschmack geriebene Tonkabohne einarbeiten. Gegebenenfalls Rumrosinen hinzufügen. Diese Masse ca. 30 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

Den Strudelteig zunächst mit einem Wellholz auf und mit dem doppelgriffigen Mehl sehr dünn ausrollen, dann auf ein gut mehliertes Tuch legen und versuchen, ihn mit den Händen noch dünner ausziehen. Auf diesen Teig mit dem Pinsel ca. zwei Drittel der zerlassenen Butter auftragen und mit den geriebenen Mandeln bestreuen.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Nun die Topfenmasse gleichmäßig auf der unteren Hälfte der Teigplatte verteilen und mithilfe des Tuchs aufrollen. Vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit der restlichen Butter bestreichen und mit dem Zucker bestreuen.

Im Backofen auf der unteren Schiene ca. 20 – 30 Minuten backen. Nach 15 Minuten immer wieder einen Blick darauf werfen, damit der Strudel nicht zu dunkel wird.

In der warmen Vanillesoße etwas Marzipan auflösen und nach Geschmack mit Lebkuchengewürz abschmecken. Mit dem Strudel servieren.

Marzipan-Lebkuchen-Soße

ZUTATEN

300 ML MILCH
200 ML SAHNE
MARK VON 1 VANILLESCHOTE
ABRIEB VON ¼ ZITRONE
60 – 70 G MARZIPANROHMASSE
1 TL LEBKUCHENGEWÜRZ
70 G ZUCKER
4 EIGELBE
4 EL SAHNE

ZUBEREITUNG

Kochen Sie die Milch mit der Sahne, der Vanilleschote, dem Zitronenabrieb, dem Marzipan (in kleinen Stücken zugeben), dem Lebkuchengewürz und dem Zucker unter stetigem Rühren einmal auf. Ca. 5 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen. Die Eigelbe mit der Sahne sauber vermengen und in die nicht mehr kochende Dessertsoße mithilfe eines Schneebesens einrühren. Im Anschluss noch einmal unter stetigem Rühren aufkochen lassen, dann bindet das Eigelb schön. Lauwarm servieren.

Zwetschgenkompott

ZUTATEN

600 G ZWETSCHGEN, HALBIERT OHNE STEINE
60 G ZUCKER
50 G BUTTER
0,1 L ORANGENSAFT
VANILLEMARK, ORANGENABRIEB, ZIMT NACH GESCHMACK

ZUBEREITUNG

Lassen Sie den Zucker in einer Pfanne leicht flüssig werden und karamellisieren. Nun die Butter und den Orangensaft zugeben, die halbierten Zwetschgen zugeben, einmal kurz aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze nochmals ca. 4 Minuten (ab und zu leicht rührend) schwenken. Abschmecken – fertig!

