

Event: eat ´n STYLE Kochtheater
Ort: Köln
Datum: 14. und 15.11.2009

Alle Rezepte für 4 Personen

**I. Roh mariniertes Zander mit gedämpftem Fenchelsalat
(dazu: Kräuter im Wan Tan Körbchen, Sauerrahm)**

Zander

400g Zanderfilet (ohne Haut und Gräten)
Meersalz
Pfeffer
1 Limone
2 Eßl. Olivenöl

Zanderfilet in feine Würfel schneiden mit Meersalz, Pfeffer, Limonenabrieb und –saft abschmecken mit Olivenöl abrunden und in vier Ausstechringe (Durchmesser 8cm) verteilen.

Fenchelsalat

2 Knollen Fenchel
3 Strauchtomaten
etwas Fenchelgrün
2 Eßl. Olivenöl
1 TI Champagneressig
Meersalz

Fenchel putzen, halbieren, Strunk heraus schneiden, in hauchdünne Streifen schneiden. Das Fenchelgrün fein hacken und mit dem Fenchel in einer Schüssel mit Salz und Essig marinieren. Die Tomaten blanchieren, kalt abschrecken, die Haut abziehen, entkernen, das Tomatenfleisch in Würfel schneiden, zusammen mit dem Olivenöl unter den Fenchel rühren, auf ein Lochblech geben, im Dampfbackofen 4 Minuten garen anschließend sofort auf die Ringe mit dem Zandertatar verteilen.

Wan Tan Körbchen

4 Wan Tan Blätter

400g Butterschmalz

1 Korke, Alufolie, Schaschlikspieß

100g gezupfte Kräuter: Basilikum, Petersilie, Schnittlauch, Estragon, Kresse, Koriander

1 Eßl. Olivenöl

Meersalz

2 Eßl. Creme fraiche

Den Spieß in den Korke stecken, mit Alufolie umwickeln, die Wan Tan Blätter im heißen Butterschmalz damit zu kleinen Körbchen frittieren. Die Kräuter mit Salz und Olivenöl würzen, in die Körbchen füllen.

Die Zander-Fenchelringe auf die Teller verteilen, Ringe abziehen, etwas Creme fraiche darauf geben und die Körbchen darauf setzen.

II. Kürbis im Pergamentpapier geschmort mit Currydip

Kürbis

800g Hokaidokürbis
100g Speckwürfelchen
2 Schalotten
Meersalz
2 TL Olivenöl
2TL. Kürbiskernöl
4 Eßl. geröstete Kürbiskerne
1 Eiweiß
4 Koch-Pergamentpapierblätter
4 tiefe Schalen

Den Kürbis schälen, das Fruchtfleisch in 2x2 cm große Würfel schneiden, Schalotten schälen, in Ringe schneiden. Kürbis, Speck, Schalotten, Kürbiskerne und Meersalz vermischen, in die 4 Schalen verteilen, mit dem Kürbiskernöl beträufeln, das Pergamentpapier zuschneiden, die Ränder mit Eiweiß bestreichen, Schälchen damit abdecken und im Backofen bei 180 Grad Umluft ca. 12 Minuten garen.

Currydip

1 TL. Currypulver
½ Orange
10g frischer Ingwer
1/3 Vanilleschote
150g Sauerrahm
Meersalz

Den Saft der Orange mit dem Mark der Vanilleschote, klein gehacktem Ingwer und Currypulver einmal aufkochen, in den Sauerrahm rühren mit Meersalz abschmecken.

III. Lammrücken mit Aromaten gebraten

(dazu: Selleriepüree, geschmorte Paprika, milder Knoblauchschaum)

Lamm

600g Lammrückenfilet (ausgelöst und bratfertig)

Meersalz

Pfeffer

1 Tl. Butterschmalz

1 Zitrone

1 Tl. geschroteter Pfeffer

1 Eßl. Butter

etwas Chiliöl (Rezept s.u.)

Den Lammrücken würzen, in einer Pfanne mit Butterschmalz von allen Seiten anbraten, im Ofen bei 100 Grad Ober-Unterhitze auf einem Gitter in der Mitte liegend 30 Minuten rosa garen.

In einer Pfanne die Butter aufschäumen lassen, Zitronenschale, Chiliöl und Lammrücken erneut 1-2 Minuten bei milder Hitze aromatisieren.

Chiliöl

0,2l bestes Olivenöl

5 kleine rote frische Chilischoten

1 Zweig Rosmarin

1 Knoblauchzehe

1 rote Peperoni

½ Zitrone

Chilischoten, Rosmarin, geputzte Knoblauchzehe, halbierte Peperoni und etwas Zitronenschale in ein Gefäß (Flasche) geben, mit dem Öl aufgießen und einen Tag ziehen lassen.

Milder Knoblauchschaum

0,4 l Milch
5 Zweige Thymian
1 ½ Knoblauchzehe
Meersalz
Pfeffer

Die Milch mit Thymian, Knoblauch, Meersalz und Pfeffer aufkochen, 10 Minuten ziehen lassen, durch ein Sieb gießen, erneut erwärmen, aber nicht mehr kochen, mit einem Pürierstab schaumig aufmixen.

Geschmorte rote Paprika

4 rote Paprikaschoten
1 Eßl. Butter
1 Schuss Brühe
Meersalz

Die Paprika putzen, im Ofen grillen, die Haut abziehen und in feine Rauten schneiden. In einer Edelstahlpfanne mit der Butter, einer Prise Salz und Brühe ca. 1 Minute glasieren.

Selleriepüree

200g Kartoffel
400g Knollensellerie
0,5L Sahne
1 Limone
Meersalz

Kartoffel und Sellerie schälen, in große Würfel schneiden, in einen Topf geben, mit Sahne knapp bedeckt auffüllen, aufkochen, Deckel darauf geben und bei milder Hitze ca. 18 Minuten garköcheln, mit einem Pürierstab sämig fein mixen, gegebenenfalls durch ein Sieb streichen, mit Meersalz und etwas Limonenabrieb würzen.

Den Lammrücken in 16 Tranchen schneiden, auf dem Selleriepüree anrichten, Lauch dazu geben und den Pfefferschaum darüber träufeln.

IV. Knusprige Bienenstich-Lasagne

(dazu: Mango-Safrankompott)

Karamellblätter

100g Butter
200g Zucker
100ml Orangensaft
60g Mehl
180g Mandelblättchen
1 Prise Zimtpulver
1 Prise gemahlene Pfeffer
1 Prise gemahlene Kardamom
1 Blatt Koch-Pergamentpapier

Butter in einem Topf zerlaufen lassen, Zucker, Orangensaft, Mehl, Zimtpulver, Pfeffer, Kardamom und Mandelblättchen unterrühren, 1 Stunde kalt stellen, 50 Cent große Stücke der Masse auf Backblech mit Koch-Pergamentpapier geben, bei 160 Grad Ober-Unterhitze kross backen.

Honigcreme

400g Quark
80g Zucker
200ml Sahne
60ml Milch
8 Blatt Gelatine
80g Honig

Milch aufkochen, die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, zur heißen Milch geben, darin auflösen. Den Quark mit Honig und Zucker verrühren, die Milch rasch unterrühren, kurz stehen lassen. Währenddessen die Sahne steif schlagen unter den Quark heben und ca. 2 Stunden kalt stellen.

Mango-Safrankompott

1 EL alter, sämiger Balsamico

1 Mango

1 Zitrone

1 Eßl. Puderzucker

1 Schuss Orangensaft

1 Prise Safranfäden

Die Mango schälen und in große Würfel schneiden. Orangensaft mit Puderzucker und den Safranfäden aufkochen, kurz abkühlen lassen und die Mango damit marinieren.

Die Mangowürfel samt Schmorsud auf die Teller verteilen, ein Karamellblatt darauf setzen, nun abwechselnd das Mousse darauf spritzen und mit Karamellblättern schichten. Mit etwas altem Balsamico garnieren.