

Rezepte

Gourmettreff

Kurs 58/1

Dr. Georg Dippel

06.10.2021

Leitung und Rezeptausswahl : Sigi Körner

Inhaltsverzeichnis

| | |
|---|----------|
| Kurs 58 / 1 (Herbstliches Fischmenü) | 1 |
| Mousse vom Räucherlachs mit Forellenkaviar | 2 |
| Kürbiscreme im Tartelette mit getrocknetem Speck und Herbstsalat | 4 |
| Confierter Saibling aus dem Blautal mit Sauce Vierge, Tomatencoulis und Tajarin | 6 |
| Apfeltarte mit vanillierter Sahne | 8 |

Kurs 58 / 1

Herbstliches Fischmenü

(06.10.2021)



Mousse vom Räucherlachs

mit Forellenkaviar

Zutaten (für 4 Port.)

Mousse :

80 g Räucherlachs (am Stück)
20 ml Hummerfond (a.d. Glas)
40 g Frischkäse
20 g weiche Butter
Worcestersauce
Tabasco
60 ml Sahne
Salz

Garnitur :

40 g Lachs
1 Zitrone
Forellenkaviar
Dill

Zubereitung

1. Für die Mousse den Räucherlachs in Würfel schneiden, in einen Pürierbecher geben und mit dem Hummerfond übergießen. Dann den Frischkäse mit der weichen Butter unterheben, mit dem Stabmixer pürieren, mit Worcestersauce und Tabasco würzen und kalt stellen. Die Sahne halbsteif schlagen, unter die Mousse heben, mit Salz abschmecken, in Gläser füllen und kalt stellen.

2. Zum Servieren den Lachs in feine Streifen schneiden, Zitrone unter warmem Wasser abwaschen, in dünne Scheiben (2 mm) schneiden und vierteln. Die Lachsmousse mit Lachsstreifen, Forellenkaviar und Zitronenscheibenvierteln dekorieren und einen Dillzweig aufstecken.

Vorspeise



Kürbiscreme im Tartelette

mit getrocknetem Speck und Herbstsalat

Zutaten (für 4 Port.)

Mürbteig :

100 g Mehl (Typ 405)
50 g kalte Butter
1 kleines Ei (Größe S)
1 Pr. Salz
1 Pr. Zucker
etwas Milch

Kürbiscreme :

250 g Kürbisfleisch (Hokkaido,
Muskat- oder Butternutkürbis)
50 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 Sch. Ingwer
1 Pr. Salz
3 El Olivenöl
3 El Butter
100 ml Weißwein
Salz, Pfeffer

Garnitur :

4 Sch. geräucherter Bauchspeck
4 Salbeiblätter
Öl

Herbstsalat :

120 g Blattsalate (Frisee, Radicchio,
Ruccola, Romana)
80 g Schalotten
40 ml milder Essig
 $\frac{1}{2}$ Tl scharfer Senf
 $\frac{1}{2}$ Tl süßer Senf
120 ml Öl (Sonnenblumen-,
Erdnuss-, Raps- oder Olivenöl)

Zubereitung

Vorspeise

1. Für den Mürbeteig das Mehl, Butter, Ei Salz, Zucker und Milch in der Küchenmaschine schnell verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 60 min ruhen lassen.
2. Dann den Teig ca. 2 mm dick ausrollen, Teigscheiben in Größe der Tartelettes ausstechen, in die Förmchen legen und bei 170°C ca. 15 min backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Für die Kürbiscreme das Kürbisfleisch in kleine Würfel schneiden und die Zwiebel in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch und Ingwer in feinste Würfel schneiden und mit dem Salz zu einer Paste zerdrücken.
4. 2 El Olivenöl und 2 El Butter in einer Kasserolle erhitzen, Zwiebeln zugeben und glasig dünsten. Den Weißwein in 3 Portionen zugießen und jeweils einkochen lassen. Knoblauch und Ingwer mitdünsten, Kürbisfleisch zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und kochen bis das Gemüse gar und die Flüssigkeit verdunstet ist.
5. Den restlichen El Olivenöl und den Parmesan unter die Kürbismasse heben, mit dem Stabmixer glatt pürieren und für eine cremige Konsistenz noch den restlichen El Butter einarbeiten.
6. Für den getrockneten Speck die Scheiben locker aufrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei 100°C in ca. 30 min knusprig trocknen. Die Salbeiblätter im 180°C heißen Öl kurz frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
7. Salat waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke teilen. Schalotten hacken, mit dem Essig, Senf und Öl eine Vinaigrette herstellen und den Salat kurz vor dem Servieren damit überziehen.
8. Zum Anrichten die warme Kürbismasse mit einem Spritzbeutel in die Tartelettes füllen, mit den Speckröllchen und Salbeiblättern dekorieren und den Salat dazu servieren.



Confierter Saibling aus dem Blautal

mit Sauce Vierge, Tomatencoulis und Tajarin

Zutaten (für 4 Port.)

Saibling :

4 Saiblingfilets
2 El Öl
2 El Butter
Salz, Pfeffer
gemahlener Korinder
40 g Nussbutter

Sauce Vierge (1 l):

2 Tl Zucker
4 El Wasser
1 El Zitronensaft
1 Schalotte
300 ml natives Olivenöl
4 El Basilikum
4 El glatte Petersilie

Tomatencoulis (1 kg) :

800 g Tomaten
100 g Zwiebeln
100 g Stangensellerie
3 Knoblauchzehen
3 El Öl
100 ml Weißwein
Salz, Pfeffer
1 El Basilikum

Tajarin ricchi (Nudeln):

250 g Hartweizendunst
(Semola di Grano duro)
1 Ei
7 Eigelb
1 El Olivenöl
1 Tl Salz

Zubereitung

Hauptgericht

1. Saiblingfilets waschen, trocken tupfen, entgräten und mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen, die Filets mit der Hautseite nach unten in die Pfanne legen, ca. 2 min anbraten und dabei mit einem Pfannenwender nach unten drücken.

2. Die angebratenen Filets auf ein gefettetes Backblech legen und mit Nussbutter bestreichen. Im Ofen bei 60°C ca. 20 min garen und dabei immer wieder mit Nussbutter bestreichen.

3. Für die Sauce vierge die Schalotte fein schneiden, den Zucker mit dem Wasser in einem Topf karamellisieren lassen und mit dem Zitronensaft ablöschen. Die Schalotten zugeben, glasig andünsten und das Olivenöl bei geringer Hitze einschlagen. Basilikum und Petersilie fein hacken und unter die Sauce ziehen.

4. Für die Tomatencoulis die Tomaten kreuzweise einschneiden, ca. 2 min in kochendem Wasser blanchieren und anschließend enthäuten. Die Kerne entfernen und das Tomatenfleisch in Würfel schneiden.

5. Die Zwiebeln und den Stangensellerie fein würfeln und den Knoblauch fein hacken. Öl in einer Kasserolle erhitzen, die Zwiebeln und den Knoblauch zugeben und andünsten. Dann den Stangensellerie zugeben und weitere 2 min dünsten.

6. Mit dem Wein in 3 Portionen ablöschen und jeweils einreduzieren. Tomatenwürfel dazu geben, ca. 4 min bei geringer Hitze mitdünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss das Basilikum schneiden und unterheben.

7. Für die Tajarin das Mehl auf eine Arbeitsfläche geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Eier und das Öl hineingeben. Mit den Fingern oder einer Gabel die Eier mit dem Mehl verrühren. Dabei nach und nach das Mehl in die Mulde schieben und in die entstehende Masse einarbeiten. Den Teig ca. 10 min kneten, bis er glänzt und nicht mehr klebt, zu einer Kugel formen und zugedeckt ca. 1 Std ruhen lassen.

8. Den Teig in Portionen schneiden, mit dem Nudelholz oder Nudelmaschine dünn auswellen, nach gewünschter Länge der Nudeln in Bahnen schneiden, mit Mehl bestäuben und 5 - 10 min antrocknen lassen.

9. Dann die Bahnen aufrollen und in suppenudelfeine Streifen schneiden. Die fertigen Nudeln mit Weizengries bestreuen, lockern und antrocknen lassen.

10. Zum Servieren die Nudeln in Salzwasser al dente kochen und mit dem Saiblingsfilet, Tomatencoulis und Sauce vierge anrichten.



Apfeltarte

mit vanillierter Sahne

Zutaten (für 1 Kuchen)

Teig :

30 g Hefe
3 El Zucker
100 ml Wasser
500 g Mehl (Typ 405)
3 Eier
130 g Butter
1 Pr. Salz

Füllung :

1,4 kg Äpfel
4 Eier
100 g Zucker
200 ml Sahne
200 ml Milch

Vanillesahne :

200 ml Sahne
1 El Vanillezucker

Zubereitung

Dessert

1. Hefe mit 1 Tl Zucker in 100 ml lauwarmem Wasser auflösen, mit 50 g des Mehls zu einem flüssigen Teig verrühren und ca. 30 min an einem warmen Ort gehen lassen. Dann die Eier, Butter, Salz und restlichen Zucker einarbeiten, mit den restlichen 400 g Mehl zu einem geschmeidigen Teig kneten und bis zum doppelten Volumen gehen lassen. Danach den Teig zusammen schlagen und kurz durchkneten.
2. Für die Füllung die Äpfel schälen, entkernen und in je 8 Spalten schneiden. Für einen Guss die Eier mit dem Zucker weiß aufschlagen und die Sahne mit der Milch einschlagen.
3. Den Hefeteig dünn ausrollen in eine Springform legen, Apfelspalten einschichten und mit dem Eier-Sahne-Guss übergießen. Dann den Kuchen bei 180°C ca. 50 min backen.
4. Zum Servieren die Sahne steif schlagen, dabei den Vanillezucker einrieseln lassen und mit dem Apfelkuchen servieren.



