

Rezept vom Kochabend in der GOURMET-KÜCHE

Gebratene Nuss von der Jakobsmuschel auf
Orangen-Portweinsauce, gebräunter Chicorée

*

Kalbslende gefüllt mit Entenleber und Kräutern,
dazu Saisongemüse und Kartoffelmus

*

Maroneneiscreme mit gerösteten Mandeln und Vanille-Syrup

Alle Rezepturen für 4 Personen (kleine Abweichungen möglich)

Gebratene Nuss von der Jakobsmuschel auf Orangen-Portweinsauce, gebräunter Chicorée

Rezeptur

8 Jakobsmuschel-Cocquilles, 2 mittelgroße Chicorée, Olivenöl, Aceto-Balsamico, Meersalz grob, Pfefferaus der Mühle, Saft von 1 mittelgroße Orange, Schale vorher abgerieben für 40 gr Orangenbutter, 5 cl Portwein, 5 cl Rotwein, 150 ml Kalbsfond, Röstgemüse klein, Olivenöl, 1 TL Tomatenmark, 40 gr Butter für obengenannte Orangenbutter.

Zubereitung

Das Röstgemüse mit Olivenöl in einer Casserole kräftig anbräunen, Tomatenmark dazu, anschließend alle Flüssigkeiten angießen und bei kleiner Hitze um ca 2/3 einkochen, passieren und danach mit Salz und Pfeffer abschmecken (falls Sauce etwas zu dünn, mit Kartoffelmehl leicht andicken), zur Seite stellen. Die Butter mit der abgeriebenen Orangenschale vermischen, ebenfalls zur Seite stellen. Den in Viertel geschnittenen Chicorée kurz anbraten und auf ein Backblech geben, mit Olivenöl, Meersalz, Aceto und Pfeffer marinieren und in den vorgeheizten Backofen bei ca 210° ungefähr 10 Min. bräunen. Die 8 Cocquilles in einer Pfanne kräftig anbraten und zum Chicorée geben und gar ziehen lassen.

Anrichteweise

2/4 Chicorée über Kreuz auf Mittelteller anrichten, die Orangen-Portweinsauce auf den Teller geben, die Jakobsmuschel-Nüsse darauf anrichten und mit Orangenbutter bestreichen, das Ganze mit ein wenig Meersalz bestreuen. Falls vorhanden mit einem Kerbelsträußchen ausgarnieren und so servieren.

Kalbslende gefüllt mit Entenleber und Kräutern, dazu Saison-Gemüse und Kartoffelmus

Rezeptur

1 kleine Kalbslende, ca 550 – 650 gr, 1 Schweinenetz, 120 gr geputzte Entenleber, Blattkräuter grob gehackt, z.B. Estragon, Kerbel, Petersilie, Oregano, Basilikum, Thymian usw., Salz und Pfeffer. Röstgemüse, ½ lt Kalbsfond, 1 TL Tomatenmark, 200 ml Rotwein, 1 EL Mehl, Olivenöl, Gewürze: Lorbeer, Wacholder, Pfefferkörner, Nelken, Rosmarin, Thymian, Pimentkörner, dazu Wasser zum Angießen, Salz und Pfeffer zum Abschmecken. Kleine Saison-Gemüse: 2 mittelgroße Karotten, 100 gr Zuckerschoten, 100 gr Kenya-Böhnchen, wenn möglich ½ Kopf Blumenkohl klein für Röschen, 1 Zucchini, Butter zum Anschwitzen Zucker, Salz und Pfeffer. 1 kg ungeschälte Kartoffeln, vorwiegend festkochend bis mehlig, 150 ml Milch, 100 gr Butter, etwas Sahne, Salz, Pfeffer weiß und geriebenen Muskatnuss.

Zubereitung

Die Kalbslende säubern, zu einem Drittel der Länge nach einschneiden, das andere Drittel ebenfalls der Länge nach einschneiden, sodass eine aufklappbare Art von Tasche entsteht. Diese wird dann mit den grob gehackten Kräutern und den bereits geputzten Lebern gefüllt, gewürzt und in das gewässerte Schweinenetz eingewickelt, zur Seite legen. Inzwischen werden die Kalbsparüren und Röstgemüse in einem Topf mit Olivenöl kräftig gebräunt, geben Tomatenmark und Mehl dazu und löschen mit Kalbsfond und Rotwein ab, dazu noch etwas Wasser zum Angießen. Langsam kochen wir die Kalbsjus ein, rühren dabei ständig, geben eventuell nochmals etwas Wasser hinzu, bevor dann zuletzt die Trockengewürze dazu kommen, danach wird die Kalbsjus passiert und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt, zur Seite stellen und warm halten. Jetzt werden die Gemüse geputzt und in Form tourniert, anschließend nacheinander in Salzwasser pochiert, hier müssen wir die unterschiedlichen Garungszeiten beachten, in kaltem Wasser abgelöscht und anschließend abgossen. Kartoffeln schälen und in Salzwasser abkochen, abgießen, dämpfen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit dem Schneebesen Butterflöckchen unter die Masse heben, Salz, Pfeffer und Muskat würzen, dann die heiße Milch und Sahne unterrühren, Kartoffelmus warm stellen. Die Kalbslende kräftig anbraten, ca 10 Min. bei 220° im Ofen braten, danach ca weitere 20 Min. bei 150° - 170° im Ofen garen, je nachdem wie blutig oder rosa das Fleisch gebraten sein soll, zwischendurch kontrollieren. Sobald die Lende aus dem Ofen genommen wird, wird sie in Silberfolie eingewickelt und lassen sie noch ein wenig darin ruhen. Den Fond vom Bratblech passieren wir in unsere Jus. Die Gemüse werden in einer Pfanne mit Butter erhitzt und mit etwas Zucker bestreut.

Anrichteweise

Das Kartoffelmus mit einem Spritzbeutel auf den angewärmten Teller drappieren, hierbei eine große gezackte Tülle verwenden, die Gemüse werde daneben angerichtet, die Kalbslende gleichmäßig in Portionen geteilt, auf das letzte Drittel des Tellers anrichten, Teller nicht überladen, lieber etwas Supplement reichen, das Fleisch mit der Sauce nappieren, zuletzt das Ganze mit feinen Schnittlauchringen bestreuen und servieren.

Maroneneiscreme mit gerösteten Mandeln und Vanille-Syrup

Rezeptur

3 Eigelbe, 80 gr Zucker, 40 gr Vollmilchpulver, 350 ml Milch, 150 ml Sahne, 250 gr Maronencrème, ½ Stange Vanille, 1 EL Drambuie (oder 1 EL Whisky und 1 TL Ahornsyrup, 4 Stück Baiser vom Bäcker, 50 gr gehobelte Mandeln. Für den Syrup ½ Stange Vanille ausgekratzt, 5 cl Wasser 70 gr Zucker, 2 EL Drambuie oder 1 EL Whisky und 2 EL Ahornsyrup. Garnitur 1 Minzblatt mit Puderzucker bestreut, oder ½ Erdbeere in Fächer geschnitten.

Zubereitung

Eigelbe mit 60 gr Zucker und dem Milchpulver kräftig verrühren , Milch und Sahne mit Restzucker und der Vanillestange zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und langsam unter die Eimasse ziehen, danach auf dem Wasserbad zur Rose abziehen, dann passieren und die Maronencrème unterheben, Drambuie oder Whisky und Ahornsyrup einrühren, kalt stellen und dann in der Eismaschine fertigstellen. In dem Tiefkühler aufbewahren. Das Wasser mit 70 gr Zucker zum Kochen bringen , Vanillestange ausschaben und Mark und Stange mitkochen, abkühlen lassen, passieren und Drambuie oder Whisky und Ahornsyrup darunter ziehen, Syrup kalt stellen. Die gehobelten Mandeln trocken goldgelb rösten, abkühlen, die Baiser in einer größeren Schüssel zerdrücken, zu Bröseln machen, die Mandeln darunter mischen .

Anrichteweise

Pro Person 2 feste Kugeln Maroneneiscreme in der Baiser-Mandelmasse wälzen, auf Teller setzen, mit gut 2 EL Vanillesyrup umgießen, mit Puderzucker bestäubte Minze oder mit Erdbeere garnieren.

Manfred Kusiek

„ rent a cook „

Konrad-Fink-Straße 9

96052 Bamberg

0951/4201591