

Rezept vom Kochabend in der GOURMET-KÜCHE

Spargelgratin mit Williamsbirnen und Walnüssen

Medaillons vom Seeteufelfilet auf kleinem Hummerragout, in Safran pochierte Naturkartoffeln und frittierte Gemüse

Vanille-Grand Marnier-Parfait, mit Mangocrème auf Erdbeermark

Alle Rezepturen für 4 Personen

Spargelgratin mit Williamsbirnen und Walnüssen

Rezeptur:

500 gr. grüner Spargel, Salz, Zucker, Wasser, 2 Williamsbirnen, Salz, Zucker, Wasser, eine gute Hand voll Walnusskerne, etwas Öl zum rösten

Hollandaise: Reduktion - 3 EL Weißwein, 1 EL Essig, Salz, Pfefferkörner, 4 EL Wasser, 3 Eigelbe, 200 gr. Butter, evtl. Zitronensaft + Cayennepfeffer

Zubereitung:

Spargel unteres Drittel schälen, dann in Stücke schneiden, ca. 5-8 Min. in Wasser mit Salz und Zucker kochen. Birnen schälen, halbieren, ebenfalls kochen, wenig Zucker- und Salzwasser, knackig kochen.

Reduktion für Hollandaise: Butter klären, abkühlen. Eigelbe mit Reduktion schaumig rühren, dann langsam die Butter darunter ziehen (temperaturgleich), evtl. mit Zitronen und Cayenne abschmecken. Damit uns die Sauce nicht gerinnt, binden wir etwas Birnenfond mit Mehl und geben diese Masse unter die Hollandaise.

Je ½ abgetropfte Birne in Spalten schneiden, in 4 kleine Gratinformen geben, mit je ¼ Menge Spargelstücke bedecken, mit Hollandaise überziehen und im Ofen gratinieren, vor dem Anrichten mit in der Pfanne angerösteten Walnüssen garnieren. Falls keine kleinen Auflaufformen vorhanden, kann man auch alle 4 Portionen in eine größere Form geben und diese gemeinsam servieren.

Medaillons vom Seeteufelfilet auf kleinem Hummerragout, in Safran pochierte Naturkartoffeln und frittierte Gemüse

Rezeptur:

1 Hummer ca. 500-600 gr., Gewürze: Lorbeer, Nelke, Pfefferkörner weiß, Wachholderbeeren, Piment, 1 Seeteufelfilet ebenfalls 600 gr. (geputzt), Gemüse Bouquet mit Fenchel, Salz, Wasser zum Kochen des Hummers, Öl zum Braten der Seeteufelmedaillons, Salz + Pfeffer, 6 mittelgroße, festkochende Kartoffeln, 1 mittelgroße Karotte, 1 halbe Stange Lauch, 1 Döschen (40 gr.) Krustentierpaste (Lacroix), 300 ml Wasser, 3 EL „Crème fraîche“, 2 Döschen Safran, Salz, ½ lt Öl zum frittieren, 1 Knoblauchzehe, etwas Ingwer, Kerbel zur Garnitur.

Herstellung:

Hummer in Salzwasser mit Gemüsegarnitur und Gewürzen 10 Min. leicht kochen, im Fond abkühlen, ausbrechen und in kleine Stücke schneiden und zur Seite stellen. Seeteufelfilet säubern, in 8 gleichgroße Medaillons schneiden, auf gefettetes Backblech geben, zur Seite stellen. Kartoffeln schälen, halbieren und tournieren, in Salzwasser und Safran garen (12 Stück). Mittlere Karotte schälen und in feine Streifen schneiden oder hobeln, Lauch putzen und ebenfalls in feine Streifen schneiden, beide Gemüse in Öl knusprig frittieren und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Die Knoblauchzehe mit etwas Ingwer in Öl leicht anschwitzen, mit 300 ml Wasser auffüllen und die 40 gr. Krustenpaste darin auflösen, Achtung nicht zu dick werden lassen! mit Crème fraîche abschmecken. Sobald die Kartoffeln gegart sind, die Seeteufelmedaillons in den Ofen geben, gewürzt, unter dem Grill garen. Die Hummerstücke in die warme Sauce geben, kurz erhitzen, aber nicht mehr kochen.

Anrichteweise:

Das Hummerragout auf 4 Teller verteilen, je 2 Medaillons auf das Ragout geben, je 3 Kartoffeln anlegen und alles mit dem frittierten Gemüse leicht bedecken (streuen). Als Garnitur ein Sträußchen Kerbel.

Vanille-Grand Marnier-Parfait, mit Mangocrème auf Erdbeermark

Rezeptur:

Parfait: 4 Eigelbe, 1 Vanillestange, 60 gr. Zucker, Prise Salz, 150 ml Sahne, 2 EL Grand Marnier, 200ml Sahne geschlagen, etwas Orangensaft, 6 Löffelbisquit mit Cognac getränkt.

Mangocrème: 150 ml Milch, 50 gr. Zucker, Prise Salz, 3 Eigelbe, etwas Vanillemark, 0,2 lt Sahne, 100 ml Mangopurée, Gelatine für 1/3 lt Flüssigkeit

Erdbeermark: 200 gr. Erdbeeren, 50 gr. Zuckersirup

Herstellung:

Parfait: Eigelbe mit Hälfte des Zuckers schaumig rühren, 150 ml Sahne mit 2.ter Hälfte Zucker und Mark-Vanillestange, Prise Salz, aufkochen, leicht abkühlen, unter die Eigelbe geben und zur Rose abziehen, Grand Marnier + etwas Orangensaft dazu geben, passieren & abkühlen lassen. 200 ml Sahne steif schlagen, Eimasse unterheben, in Form füllen, mit 6 in Cognac getränkten Löffelbisquit belegen und für ca. 3 Std. einfrieren.

Mangocrème: gleicher Ansatz wie Parfait, mit Milch zur Rose abziehen, eingeweichte Gelatine vor dem Abkühlen unterziehen, Sahne schlagen, passierte engl. Crème mit der Sahne mischen, Mangopurée unterheben und in 4 Kaffeetassen abfüllen, kaltstellen

Erdbeermark: geputzte Erdbeeren mit Zuckersirup mixen und durch ein feines Sieb streichen

Anrichteweise:

Erdbeermark durch die Mitte des Tellers laufen lassen, links und rechts davon das Parfait und die Crème anrichten, mit einer mit Puderzucker bestäubte Minze garnieren, wer möchte kann auch noch ein wenig Grand Marnier über das Dessert geben.

Manfred Kusiek
"rent a cook"
Konrad-Fink-Straße 9
96052 Bamberg
0951/420159