Sellerie-Püree

Zutaten:

- 600 g Sellerie
- 400 g Kartoffeln (in Würfeln)
- 2 Zwiebeln (in kleine Würfel)
- 200 g Butter
- 400 ml Sahne
- Salz, Zucker, Muskatnuss

Zubereitung: Sellerie schälen und in walnussgroße Würfel schneiden. Mit Kartoffelwürfeln und Zwiebeln in Butter anschwitzen, mit Wasser bedecken und weich kochen. Vor Ende der Garzeit würzen und Sahne zugeben, nochmals aufkochen lassen. Mit dem Pürierstab fein mixen, bis eine glatte Masse entsteht.

Doradenfilet mit Zitrone und Tomate

Zutaten:

- 8 Doradenfilets (von 4 Doraden)
- 2 Zitronen
- 4 Tomaten
- Olivenöl, Rosmarin, Thymian, Dill

Zubereitung: Fische filetieren, Gräten ziehen. Tomate und Zitrone würfeln, mit Olivenöl und Salz abschmecken. Kräuter auf Blech, Fisch würzen, auf Kräuter legen, Zitronen- und Tomatenwürfel darauf. Unter Salamander garen, zum Schluss grillen.

Spitzkohl

Zutaten:

- 2 Spitzkohl
- 200 g Butter
- 400 ml Gemüsefond
- 60 g ausgelassener Speck
- Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker

Zubereitung: Spitzkohl putzen, Strunk entfernen, in Streifen schneiden. In Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken, ausdrücken. Butter schmelzen, Speck und Spitzkohl anschwitzen, würzen, servieren.

Rehrücken

Zutaten:

- ca. 3 kg Rehrücken mit Knochen
- Salz, Pfeffer
- Öl zum Anbraten
- Wacholderbeeren, Thymian, Rosmarin, frische Butter

Zubereitung: Rehrücken vom Knochen lösen, parieren, würzen. In Öl kurz anbraten, im Ofen bei 140°C ca. 10 min ziehen lassen (Kerntemperatur 49°C). Herausnehmen, Butter und Kräuter zugeben, Fleisch damit begießen.

Schupfnudeln

Zutaten:

- 600 g rohe Kartoffeln
- 250 g Mehl
- 2 Eigelb
- Salz, Muskat

Zubereitung: Kartoffeln schälen, kochen, abdämpfen, durch Presse drücken und kaltstellen. Zutaten zu Teig verkneten, daumendicke Rollen formen, fingerlange Schupfnudeln abschneiden und rollen. In Salzwasser aufkochen, in Eiswasser abschrecken, dann in Butterschmalz anbraten.

Kartoffel-Krapfen

Zutaten:

- 1,2 kg rohe Kartoffeln
- 200 ml Wasser
- 30 g Butter
- 100 g Mehl
- 2 Eier
- Salz, Thymian, Pfeffer, Muskat

Zubereitung: Kartoffeln kochen. Wasser mit Butter aufkochen, Mehl zugeben, zu Teig verrühren, abbrennen. Teig in Schüssel geben, Ei unterrühren. Kartoffeln durch Presse auf Masse drücken, Thymian zugeben, zu Teig verarbeiten, würzen. Mit 2 Löffeln Nocken abstechen, einfrieren, bei Bedarf in Fritteuse bei 180°C ca. 5 Minuten ausbacken.

Nudelteig für Pasta

Zutaten:

- 600 g Mehl (Typ 405 oder 550)
- 100 g Hartweizengrieß
- 6 Eier (Größe M)
- 4 Eigelb
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Salz

Zubereitung: Alle Zutaten 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Dann dünn ausrollen, in Streifen schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 3–4 Minuten al dente kochen.

Fonds und Saucen

Fischfond (ergibt ca. 2,5 Liter)

Zutaten:

- 1,5 kg Fischkarkassen
- 200 g Zwiebeln
- 150 g Lauch (weiß)
- 100 g Sellerie
- 3 Knoblauchzehen
- 125 ml Noilly Prat
- 1 EL Pfefferkörner
- 250 ml Weißwein
- 50 ml Öl
- ca. 2,5 l Wasser
- 1 Thymianzweig
- 2 Lorbeerblätter

Zubereitung: Fischkarkassen säubern, wässern und klein schneiden. Gemüse, Kräuter und Gewürze in Öl andünsten, Karkassen dazugeben, mit Wasser, Wein und Noilly Prat auffüllen. Langsam zum Kochen bringen, dabei abschäumen. 30 Minuten ziehen lassen, dann durch ein Sieb passieren.

Lagerungstipp:

- Fond schnell abkühlen lassen und in kleinen Portionen einfrieren (z.B. Eiswürfelbeutel). Im Tiefkühlfach mindestens 3 Monate haltbar, im Kühlschrank 2–3 Tage.

Wildfond (ergibt ca. 2 Liter)

Zutaten:

- 5 kg Wildknochen
- 4 EL Öl
- 300 g Zwiebeln
- 120 g Karotten
- 80 g Knollensellerie
- 100 g Tomatenmark
- 1,5 l Spätburgunder
- 2 Lorbeerblätter
- je 2 Zweige Rosmarin und Thymian, Knoblauch
- Pimentkörner, schwarze Pfefferkörner, Wacholderbeeren, 2 Gewürznelken

Zubereitung: Knochen zerhacken, in Öl anbraten. Gemüse zugeben, mitrösten. Fett abgießen, Tomatenmark unterrühren, kurz anrösten. Nach und nach Wein und Wasser zugeben, immer wieder einkochen lassen. Nach letztem Einkochen kaltes Wasser zugeben, aufkochen, abschäumen. Kräuter und Gewürze zugeben, 2,5–3 Stunden köcheln lassen. Durch Sieb passieren, entfetten, ggf. einkochen.

Lagerungstipp:

- Fond in Eiswürfelbereiter-Tüten einfrieren. Im Tiefkühlfach mindestens 3 Monate haltbar, im Kühlschrank 2–3 Tage.

Spätburgundersauce

Zutaten:

- 100 ml Pflanzenöl
- 1 l Fond
- 500 ml Spätburgunder
- 200 ml roter Portwein
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- Rosmarin, Thymian, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Salz, Zucker
- ca. 100 g Stärke zum Binden

Zubereitung: Öl erhitzen, Zwiebel in Streifen schneiden und zugeben. Rosmarin, Thymian, Knoblauch zugeben und anschwitzen. Mit Rotwein und Portwein ablöschen. Lorbeer, Pfefferkörner, Wacholder zugeben und auf 1/4 reduzieren. Mit Fond auffüllen, aufkochen, abschmecken. Mit Stärke binden und durch ein Sieb passieren.

Lagerungstipp:

- Nach dem Abkühlen luftdicht verschließen. Im Kühlschrank 1–2 Tage haltbar (mit Sahne/Butter), sonst bis zu 3 Tage. Zum Einfrieren geeignet (ohne Sahne/Butter), ca. 2 Monate haltbar, oder warm in ein Glas Abfüllen und Luftdicht verschließen

Pfeffersauce

Zutaten:

- 2 Zwiebeln (gewürfelt)
- 1 l Jus
- 200 ml Sahne
- 4 EL grüner Pfeffer
- 100 ml Weinbrand
- Speisestärke

Zubereitung: Zwiebeln anschwitzen, grünen Pfeffer zugeben, mit Weinbrand ablöschen und flambieren. Mit Jus auffüllen, aufkochen, Sahne zugeben, abschmecken, mit Stärke binden, durch Sieb geben.

Lagerungstipp:

- Nach dem Abkühlen luftdicht verschließen, Im Kühlschrank 1–2 Tage haltbar (mit Sahne), zum Einfrieren geeignet (ohne Sahne), ca. 2 Monate haltbar. oder warm in ein Glas Abfüllen und Luftdicht verschließen.

Creme Brûlée (für 8 Personen)

Zutaten:

- 16 Eigelb
- 100 g Zucker
- 100 g Vanillezucker
- Mark von 3 Vanillestangen
- 350 ml Milch
- 950 ml Sahne

Zubereitung: Eigelb mit Zucker, Vanillezucker, Vanillemark und Milch verrühren. Sahne zugeben. Masse in Förmchen füllen, bei 92°C Heißluft ca. 2 Stunden garen.

Rahmeis vom Kaffee (für 8 Personen)

Zutaten:

- 330 ml Milch
- 330 ml Sahne
- 100 g Zucker
- 8 Eigelb
- 300 g weiße Schokolade
- 110 ml Kaffeelikör

Zubereitung: Milch, Sahne, Zucker erhitzen, Eigelb zugeben, verrühren. Zur Rose abziehen, Schokolade und Kaffeelikör unterrühren. Abkühlen lassen, in Eismaschine gefrieren.