

NEUJAHRSESSEN

18.01.2023 – Marko & Kristiaan



Amuse gueule & Aperitif

Karamellierte Zimt-Bratkartoffeln Rotebeete-Cannelloni & Blutorangen Gin Tonic

Hors d'œuvre

Gebackenes Ei mit Trüffelcreme auf Feldsalat

Potage

Pilzessenz mit Grießklößchen

Poisson

Wolfsbarsch mit Safranrisotto

Sorbet

Birnen-Zitronen-Sorbet

Pièce de Résistance

Kalbsfilet in der kartoffel-Lauchzwiebel-Kruste auf Misoschaum

Dessert

Lava-Cake mit flüssigem Salzkaramell-Kern und Vanilleeis

Karamellierte Zimt-Bratkartoffeln und Rote Beete-Cannelloni

18 Portionen

Bratkartoffeln



20		Drillinge	(ca. 1 kg) im Topf mit kochendem Salzwasser 15-20 min. fertig kochen, abgießen, ausdampfen lassen und pellen.
4	EL	Öl	und
4	EL	Butter	in einer großen Pfanne erhitzen und die Kartoffeln goldbraun anbraten. Während dessen
2	TL	Zimt	mit
2	EL	Zucker	mischen und über die fast fertig gebratenen Kartoffeln geben und weiterbraten bis der Zucker karamellisiert ist.
		Fleur de Sel	Anschließend mit
20	Sch.	geräucher. Schinken	Salzen und mit je einer Scheibe von garnieren.

Rote Beete-Cannelloni



300	g	Rote Beete	(ca. 2 Stck.) mit Schale und
2		Knoblauchzehen	angedrückt,
4	Zw.	Rosmarin	,

4	Zw.	Thymian	und
½	TL	Salz	sowie
40	ml	Olivenöl	vakuumieren und Sous vide für 1 Std. bei 95 °C garen. Während dessen
300	ml	Wasser	In einen Topf geben und
50	g	Sagoperlen / Tapioka	Kurz aufkochen lassen und dann so lange garen bis die Perlen aufgequollen sind und nur noch kleine Weiße Punkte zu sehen sind. Die Perlen dann durch ein feines Sieb abseihen und zusammen mit
200	ml	Rote Beete Saft	in einen Mixbecher geben. Dann die Hälfte der gebackenen Roten Beete schälen, klein schneiden und ebenfalls dazu geben und alles fein pürieren. Die Masse dann auf zwei Silikonmatten auf zwei Backblechen ausstreichen und bei 60°C im Ofen ca. 60 min. trocknen lassen. Währenddessen die zweite Hälfte der gebackenen Roten Beete in ganz feine Würfel schneiden und mit
100	g	Hirtenkäse	,
1	EL	Meerrettich	und
2	EL	geschlagene Sahne	In einer Schüssel zu einer spritzfähigen Creme verarbeiten und mit
		Salz & Pfeffer	abschmecken. Die getrocknete Rote Beete nun von den Silikonmatten lösen und in Streifen (ca. 5x8 cm) schneiden und erneut bei 60°C für ca. 30 min. weiter trocknen. Währenddessen
500	ml	Rapsöl	auf 160°C erwärmen und die getrockneten Streifen jeweils für ca. 10 Sekunden im Öl erwärmen, auf ein Küchentuch legen und sofort um einen Zylinder wickeln und abkühlen lassen. In die erkalteten Zylinder wird dann mit einem Spritzbeutel die Hirtencreme eingefüllt und mit
20	Bl.	Petersilie o. Ä.	garnieren.

Gebackenes Ei mit Trüffelcreme auf Feldsalat

18 Portionen



18	(S)	Eier	in einem Topf 4-5 min kochen und dann in Eiswasser abschrecken und vorsichtig pellen.
5		Schalotten	abziehen und sehr fein würfeln.
10	EL	Olivenöl	In einem Topf erhitzen und die Schalotten und
250	g	feine Speckwürfel	darin andünsten.
10	EL	Weißweinessig	dazugeben und den Topf vom Herd nehmen.
70	g	Trüffelhonig	und
10	EL	Olivenöl	unterrühren und mit
		Salz & Pfeffer	abschmecken und abkühlen lassen.
120	g	Trüffel	sehr fein hacken und mit
200	g	Crème fraîche	sowie
400	g	Mayonnaise	Verrühren und mit
		Salz & Pfeffer	abschmecken.
250	g	Feldsalat	verlesen, waschen und trockenschleudern.
4	kl.	Birnen	in dünne Spalten schneiden und in der Pfanne andünsten.
4	(M)	Eier	Verquirlen. Die gekochten Eier salzen und in etwas
		Mehl	wenden. Dann durch das verquirlte Ei ziehen und in
400	g	Semmelbröseln	panieren.
1	l	Sonnenblumenöl	auf 170°C erwärmen. Eier darin goldgelb ausbacken und auf Küchentuch kurz abtropfen lassen. Salat mit Dressing mischen. Nun Salat, Birnen Trüffelcreme und Eier servieren.

Pilzessenz mit Steinpilz-Grießnocken

18 Portionen

Pilzfond



750	g	Champignons	und
100	g	Shiitakepilze	in Scheiben schneiden und in einen großen Kochtopf (ca. 20 l) geben. Dann
½	Bd.	Petersilie	Grob hacken,
200	g	Cocktailtomaten	Kleinschneiden und
300	g	Sellerie	Schälen und ebenfalls kleinschneiden und zu den Pilzen dazu geben und mit
1	EL	Salz	würzen. Dann
4	l	Kaltes Wasser	hinzugeben, alles zum Kochen bringen und die Temperatur auf niedrig reduzieren und alles für ca. 45 min. simmern lassen. Anschließend etwas abkühlen lassen und durch ein Sieb und anschließend durch ein Tuch passieren. Dann auf 3l einreduzieren lassen.

Pilzessenz I

40	g	getrocknete Steinpilze	mit
750	ml	kochendem Wasser	übergießen und 30 min. ziehen lassen. Während dessen
250	g	Champignons	in Scheiben schneiden in einen großen Topf geben und
3		Lorbeerblätter	sowie
3	l	Pilzfond	hinzugeben und bei mittlerer Temperatur langsam zum Kochen bringen (ca. 10 min.). Während dessen
3	TL	Wachholderbeeren	und

3	TL	Pfefferkörner	In Pfanne ohne Öl anrösten und anschließend im Mörser leicht anstoßen und zum Pilzfond geben. Alles zusammen nochmals ca. 30 kochen lassen. Die eingeweichten Steinpilze durch ein Tuch passieren und das aufgefangene Wasser zum Pilzfond dazu geben (Steinpilze für Grießklöschen verwenden). Anschließend den Pilzfond etwas abkühlen lassen und durch ein Sieb und anschließend durch ein Tuch passieren. Dann auf 3l einreduzieren lassen.
---	----	---------------	---

Steinpilz-Grießnocken

			Die eingeweichten Steinpilze sehr fein hacken und auf einem Küchentuch antrocknen lassen.
800	ml	Milch	mit
120	g	Butter	in einem Topf aufkochen. Dann
320	g	Grieß	mit einem Schneebesen langsam in die kochende Flüssigkeit einrühren. Die Steinpilze hinzugeben und unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel solange kochen bis sich am Boden des Topfs ein weißlicher Film ansetzt. Topf vom Herd ziehen und
4	(M)	Eier Salz & Pfeffer	In die Grießmasse einarbeiten. Die Masse dann mit sowie
1	TL	Muskatnuss	abschmecken. In einen Topf
3	l	Wasser	mit
2	EL	Gemüsebrühe	aufkochen. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln von der Grießmasse Nocken abstechen und diese in der kochenden Brühe für 5-7 min. leise köcheln lassen und dann mit einer Schaumkelle entnehmen und auf einem mit einem Küchentuch ausgelegten Blech bei Seite stellen.

Pilzessenz II

300	g	Sellerie	in sehr kleine Würfel schneiden und in der Pilzessenz erwärmen. Kurz vor dem Servieren die Grießnocken ebenfalls in der Pilzessenz erwärmen. Die Pilzessenz mit sehr klein geschnittener
			Petersilie garnieren.

Wolfsbarsch mit Safranrisotto

18 Portionen

Risotto I



0,6 g Safran

(6 Briefchen) in eine Tasse geben und mit kochendem Wasser übergießen und mit Klarischtfolie abgedeckt stehen lassen (30 min.-24h)

3000 ml Hühnerbrühe

in einem Topf erwärmen

5 Schalotten

schälen und fein würfeln und mit

½ Sellerie

geschält und fein gerieben in einem großen Topf mit

50 g Butter

Bei niedriger Temperatur anschwitzen. Nach ca. 10 min.

1000 g Risottoreis

hinzugeben und weiter 5 min. anschwitzen, ohne Farbe!

Dann

400 ml Wermuth

hinzugeben und so lange weiterkochen bis der Wermuth

fast vollständig verkocht ist. Dann die Hühnerbrühe

kellenweise hinzugeben bis der Reis bei mittlerer

Temperatur fertig gegart ist (ca. 15-20 min.). 2 Minuten

vor Ende der Garzeit die Safranmischung unterrühren und

vom Reis aufnehmen lassen. Nun erst die Sauce ziehen

und dann sofort weiter mit **Risotto II**

Safran Schaum

200	ml	Hühnerbrühe	angießen kurz durchrühren und wieder abgießen und in einem Topf auffangen. Etwas Risotto hilft bei der Bindung. Nun noch
200	ml	Sahne	angießen und beides aufkochen und mit
		Salz, Pfeffer & Muskat	abschmecken und vor dem Servieren mit eiskalten
50	g	Butterflocken	aufmischen.

Risotto II

300	g	Parmesan	fein gerieben und
175	g	Butter	unterrühren und das Risotto nochmals 2 min. ziehen lassen und mit
		Salz & Pfeffer	abschmecken und mit
80	g	Parmesan	mit dem Sparschäler hauchdünn geschnitten, anrichten.

Wolfsbarsch

1,5	kg	Wolfsbarschfilet	trocken tupfen und 18 Portionen schneiden. Anschließend salzen und in einer Pfanne mit
3	EL	Öl	und
3	EL	Butter	auf der Hautseite ca. 3-4 min. knusprig braten, wenden und 1 min. zu Ende garen und auf dem Risotto servieren. evtl. mit frittierten
18		Salbeiblättern	garnieren.

Birnen-Zitronen-Sorbet

18 Portionen á 60 ml



1	Dose	Birnen	abgießen. Das Birnenwasser mit ca.
400	ml	Wasser	auffüllen bis man 500 ml Gesamtmenge hat. Diese Flüssigkeit mit
350	g	Zucker	in einem kleinen Topf geben und bei geringer Hitze köcheln lassen bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und etwa eine halbe Stunde ordentlich abkühlen lassen. Dann
500	ml	Zitronensaft	und
6	EL	Birnengeist	hinzugeben und in der Eismaschine gefrieren lassen. Währenddessen die abgetropften Birnen in sehr feine Würfel schneiden und kurz vor dem Fertigstellen (nach ca. 30 min.) hinzugeben und das Sorbet zu Ende gefrieren lassen. Evtl. mit, in
40	g	Zucker	karamellisierten feinen Würfeln von
2		Birnen	Garnieren.

Kalbsfilet in der Kartoffel-Lauchzwiebel-Kruste auf Misoschaum

18 Portionen



3	kg	Kalbsfilet	Kräftig mit
		Salz	würzen und auf einem Rost im Kühlschrank ca. 4-8 h trocken marinieren. Dann mit
		Pfeffer	Würzen und in
5	EL	Öl	anbraten, abkühlen lassen.
18		Kartoffeln, festkoch.	(möglichst lange) mit Spiralschneider in lange, dünne Streifen schneiden.
10		Lauchzwiebeln	in lange, feine Streifen schneiden und in kochendem Salzwasser 1 Minute blanchieren und trocken tupfen.
3		Eiweiß	mit
3	EL	ÖL	verquirlen. Kartoffel- und Lauchzwiebelstreifen untermischen, salzen. Mix auf ein Brett auslegen (so lang und ca. 3x so breit wie das Filet dick ist), mit
3	EL	Mehl	bestäuben. Filet auflegen und vorsichtig die Streifen darüberlegen.
3	EL	Öl	in großer Pfanne oder Bräter erhitzen, Filet auf der „Nahtstelle“ darin anbraten. Inzwischen Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Filet im Ofen in 18-20 Minuten garen (evtl. die letzten 5 Minuten Grill dazuschalten). 10 min. ruhen lassen. In der zwischenzeit

18		Schwarzwurzeln	Garen und in der Pfanne sautieren.
10		Schalotten	und
3		Knoblauchzehe	abziehen, fein schneiden und in
3	EL	Öl	Anbraten dann
3	TL	Tomatenmark	Kurz mitrösten. Anschließend
100	ml	Sake	und
1200	ml	Kalbsfond	Angießen und zur Hälfte Einkochen lassen und dann durch ein Sieb passieren. Dann
7	EL	Miso-Paste	Einrühren und
12	EL	Kichererbsenwasser	(aus der Dose) mit einem Handrührgerät schaumig aufschlagen und unterrühren. Sauce mit
		Salz & Pfeffer	abschmecken. Kalbsfilet mit dem Miso-Schaum anrichten. Mit
3	EL	Schwarzem Sesamsamen	bestreuen und evtl. mit gehacktem
		Estragon	garnieren und die Schwarzwurzeln dazu anrichten

Lava-Cake mit flüssigem Salzkaramell-Kern und Vanilleeis

18 Portionen á 100 ml + 60 ml

Karamellcreme



50	g	Zucker	goldgelb karamellisieren. Weitere
50	g	Zucker	,
50	g	Schlagsahne	und
75	ml	Milch	hinzufügen. Unter Rühren köcheln, bis sich der Karamell löst. dann
15	g	Butter	einrühren und alles in 15–20 Minuten dicklich einköcheln. Butter Creme mit
3	g	Fleur de Sel	verfeinern und abkühlen lassen.

Lava-Cake

			Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
			18 Silikon-Förmchen mit ca.
30	g	Butter	einfetten, mit ca.
15	g	Kakaopulver	ausstreuen
			Für den Teig
450	g	Zartbitterschokolade	Hacken und mit
300	g	Butter	Über dem heißen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Während dessen
6		Eier	,
6		Eigelb	und
150	g	Puderrucker	in ca. 5 Minuten schaumig schlagen. Dann
		Vanillepaste	

180	g	Mehl	und die Schoko-Butter-Mischung unterrühren und zuletzt darüber sieben und unterziehen. Teig ca. 2 cm hoch in die Förmchen füllen. Je 1 TL von ca.
180	g	Karamellcreme	in die Mitte geben. Förmchen mit dem übrigen Teig bis ca. 1 cm unter den Rand füllen. Küchlein 12–14 Minuten backen. Etwa 3 Minuten abkühlen lassen, dann behutsam auf Teller stürzen. Mit
15	g	Kakao	bestäuben und sofort servieren.

Vanilleeis

1		Vanilleschote	Das Mark mit
500	ml	Milch	und
500	ml	Sahne	in einen Topf geben und aufkochen. Dann neben dem Herd ziehen lassen (im Kühlschrank, abgedeckt über Nacht ziehen lassen intensiviert den Geschmack). Die Mischung aus
4	Pack.	Vanillezucker (32 g)	,
200	g	feinen Zucker	,
30	g	Agavendicksaft	und
10		Eigelb	In einem Topf mit dem Handrührgerät 4 Minuten cremig aufschlagen. Die Milch-Sahne auf 75-80°C erwärmen, die Vanilleschote entnehmen und dann in die Eimasse passieren. Die Eismasse unter ständigem Rühren erneut auf 80°C erhitzen (zur Rose abziehen) und abkühlen lassen. Dann in der Eismaschine fertigstellen. Wenn das Vanilleeis nochmals eingefroren wird ca. 5 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen und bei Zimmertemperatur temperieren lassen.