

## **Menü Kochabend 13.03.2026**

1. Selleriesalat mit Grand-Marnier Vinaigrett
2. Seeteufel mit Fenchel und Safran
3. Grand-Manier Sorbet
4. Lammkoteletts auf Kürbis-Risotto
5. Honigbrot-Tiramisu mit Pflaumen und Sabayon

# Selleriesalat mit Grand-Marnier-Vinaigrett

## Zutaten

Grand-Marnier-Vinaigrette  
50 g Grand Marnier  
50 g weißer Balsamico-Essig  
10 g grobkörniger Senf  
40 g Orangensaft  
100 g Sonnenblumenöl  
Eine Prise Salz

Selleriesalat  
400 g geriebener Knollensellerie  
200 g Grand-Marnier-Vinaigrette  
60 g Orangenfilets  
Haselnüsse für die Garnitur



## Zubereitung

### GRAND-MARNIER-VINAIGRETTE

1. Alle Zutaten mit einem Schneebesen verrühren, bis eine Vinaigrette entsteht.

### SELLERIESALAT

1. Den Sellerie mit der Grand Marnier-Vinaigrette vermischen, mit Salz würzen und die Orangenfilets hinzufügen.
2. In einem tiefen Teller anrichten und mit gerösteten Haselnüssen, feinen Sellerieblättern und einem Spritzer Vinaigrette garnieren.

# Seeteufel mit Fenchel & Safran

Zutaten

Für vier Personen



## **Fisch**

2 Seeteufel Filets (ca. 160 g pro Filet)  
5 dl Wasser  
50 g Salz  
Mehl  
Butter  
1 Knoblauchzehe  
1 Zweig Thymian  
Salz und Pfeffer

## **Safranschaum**

1 1/2 Fenchel und Fenchelgrün  
1/2 Karotte  
1/4 Knollensellerie  
1/4 Stange Lauch  
1 grosse weisse Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
2 Lorbeerblätter  
1/2 TL schwarze Pfefferkörner  
5 Safranfäden  
Salz, Zucker  
Öl  
150 ml Noilly Prat  
150 ml Weisswein trocken  
500 ml Bouillon  
25 g Butter

## **Geschmorter Fenchel**

1/2 Fenchelknolle  
10 g Butter  
Puderzucker  
Salz und Pfeffer  
Wenig Öl  
1 Schuss Noilly Prat  
200ml Fischfond

## **Roher Fenchel**

1/2 Fenchelknolle, geschält  
Salz, Pfeffer  
Essig und Öl

## Zubereitung

### **FISCH:**

1. Wasser und Salz zu einer Salzlake vermischen.
2. Seeteufel Filets 30 Minuten in der Salzlake einlegen.
3. Filets einseitig mehlieren und in Butter glasig braten.
4. Zum Schluss Knoblauch und Thymian beifügen und mit 2 Flocken Butter arrosieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### **SAFRANSCHAUM:**

1. Gemüse schälen, kleinschneiden und in etwas neutralem Öl anbraten. Salz, Pfeffer, Safran und Gewürze dazugeben.
2. Mit Noilly Prat und Weisswein ablöschen und etwas reduzieren.
3. Mit Bouillon aufgiessen und bis zu einer Stunde köcheln lassen.
4. Fenchel-Gemüse-Sud anmixen und durch ein Sieb passieren, nochmal etwas reduzieren, abschmecken und mit dem Stabmixer die kalte Butter einarbeiten. Je nach gewünschter Dicke mehr Butter beifügen.

### **GESCHMORTER FENCHEL:**

1. Mit einem Ausstecher Scheiben vom Fenchel ausstechen, diese in etwas Butter anschwitzen.
2. Würzen mit Salz und Pfeffer, mit ein wenig Puderzucker bestäuben und mit Noilly Prat ablöschen.
3. Im Fischfond weich garen, schön glasieren.
4. Mit etwas frischen Dill, Salz, Pfeffer abschmecken.

### **ROHER FENCHEL:**

1. Der Länge nach hauchdünn auf der Aufschnittmaschine schneiden und in Eiswasser bis zum Anrichten aufbewahren.
2. Kurz vor dem Anrichten den Eisfenchel abtropfen lassen. Die dünnen Fenchelscheiben mit Salz, Pfeffer, Öl und Essig marinieren.

**ANRICHTEN:**

1. Safranschaum vor dem Anrichten nochmals mit dem Stabmixer aufschäumen.
2. Fisch portionieren.
3. Fenchelscheibe in Tellern platzieren, Fischportionen darauflegen, etwas Fleur de sel darauf streuen.
4. Die eisgekühlten Fenchelscheiben auf den Fischfilets anrichten.
5. Den Safranschaum rundherum dazu geben,
6. Garnieren mit Blüten und Kräutern.

# GRAND MARNIER SORBET

| Zutaten |    |                        |
|---------|----|------------------------|
|         |    | Zeste von einer Orange |
| 80      | ml | frischer Orangensaft   |
| 300     | g  | Zucker*                |
| 20      | ml | Zitronensaft           |
| 250     | ml | Grand Marnier*         |
| 2       |    | Eiweiß                 |
| 1/2     | TL | Salz                   |

1. Schale von der Orange abreiben, Orange auspressen. Zucker, Salz, Orangensaft und –Zeste und Zitronensaft in einem Topf zum Kochen bringen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vom Herd nehmen, in eine Schüssel leeren und abkühlen lassen.
2. Zur kalten Flüssigkeit Grand Marnier, Eiweiß und Salz dazugeben und gut verrühren.
3. Die Flüssigkeit in eine Eismaschine geben und für 30 Minuten kalt rühren. Sorbet sofort verzehren.
4. Das Sorbet gelingt auch ohne Eismaschine. Die fertige Flüssigkeit in einen Gefrierbeutel leeren und für 24 Stunden einfrieren. Die gefrorene Masse zerkleinern und mit dem Stabmixer pürieren, bis ein cremiges Sorbet entsteht.

\*Die Zuckermenge an die Fruchtsüße und den Alkohol anpassen. Grand Marnier Cordon Rouge enthält mehr Zucker als Grand Marnier Louis Alexandre.

# Lammkoteletts auf Kürbis-Risotto

## 10 Portionen

660 g Butternut-Kürbis

80,0 g Butter

300 ml Heller Geflügelfond

300 ml Heller Lammfond

100 g Gorgonzola (48% Fett i. Tr.)

80,0 g Schalotten

10,0 g Knoblauch

50,0 ml mildes Olivenöl

300 g Carnaroli-Risottoreis

200 ml Weißwein zum Kochen

100 ml Noilly Prat (18% Vol.)

0,50 g Lorbeerblätter

2,0 g Salbei

50,0 g Pecorino (49% Fett i. Tr.)

3,0 g feines Ursalz

0,30 g gemahlener Cayenne-Pfeffer



Den Kürbis schälen, die Kerne entfernen und in 1 cm große Würfel schneiden. Anschließend  $\frac{3}{4}$  der Kürbiswürfel in der Hälfte der Butter andünsten, mit beiden Fonds auffüllen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Mit einem Stabmixer fein pürieren und beiseitestellen.

Gorgonzola in Stücke brechen. Die restliche Butter in Würfel schneiden und kalt stellen. Schalotten und Knoblauch schälen und ebenfalls in feine Würfel schneiden.

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin farblos anschwitzen. Den Carnaroli Reis dazugeben und unter ständigem Rühren 2–3 Minuten ohne Farbe glasig werden lassen. Die restlichen Kürbiswürfel dazugeben und mit anschwitzen. Mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen, dabei ständig umrühren.

Sobald der Wein verkocht ist, den Kürbisfond unter Rühren in 3 Schritten nach und nach angießen. Lorbeerblätter und Salbei nach dem 1. Schritt dazugeben. Risotto anschließend ca. 18 Minuten unter ständigem Rühren fertigkochen.

Die kalten Butterwürfel, die Gorgonzolastücke und den geriebenen Pecorino unter das Risotto rühren, mit feinem Ursalz und Cayennepfeffer abschmecken. Nach Belieben zum Schluss Salbei- und Petersilienblätter in grobe Stücke zupfen und unter das Risotto heben.

Das Risotto sollte eine cremig-sämige Konsistenz haben und angenehm würzig-fruchtig nach Kürbis und Gorgonzola schmecken.

### **Lammkoteletts**

2,70 kg Lammkrone

20,0 ml mildes Olivenöl

20,0 g Meersalz-Flocken

20,0 g Butter

6,0 g Knoblauch

2,0 g Rosmarin

Lammkrone evtl. nachputzen und jeden 2. Rippenknochen entfernen. Mit etwas mildem Olivenöl einreiben, mit den feinen Meersalzflocken salzen und kurz ziehen lassen. Anschließend im restlichen Olivenöl kurz von allen Seiten gleichmäßig anbraten.

Das angebratene Fleisch in einen hitzebeständigen Einsatz mit Butter, Knoblauch und Rosmarin legen. Im vorgeheizten Ofen bei 120 °C garen, ab und zu wenden, medium braten. Die Kerntemperatur sollte 54 °C betragen. Anschließend Fleisch noch einige Minuten ruhen lassen und kurz vor dem Anrichten noch einmal arosieren.

### **Portwein Feigen Sauce**

Roten Portwein sirupartig einkochen und mit abgeschmeckter, passierter Lammsauce auffüllen.

Reife Feigen halbieren und nochmals vierteln. Braunen Rohrzucker erhitzen und die Feigen unter Zugabe von dunklem Balsamicoessig darin glasieren. Anschließend mit der Portweinsauce auffüllen, Zitronenthymian begeben und ziehen lassen.

Abschmecken nach Belieben verfeinern und zum Anrichten bereitstellen.

## Garnitur

280 g Butternut-Kürbis

20,0 ml kaltgepresstes Erdnussöl

2,0 g feines Ursalz

160 g grüne Zucchini

15,0 ml mildes Olivenöl

70,0 g Macadamianüsse

15,0 g Kürbiskerne

1,0 g Rosmarin

15,0 g Zucker

1,0 g Red Dhofar-Gewürzmischung

Butternutkürbis schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in ca. 5 cm lange, fingerdicke Spalten schneiden. Kürbisspalten im heißen Erdnussöl anbraten und mit etwas feinem Ursalz salzen.

Zucchinistrunk etwas abschneiden und auf einer Aufschnittmaschine längs in 1 mm dicke Scheiben schneiden. Das Olivenöl erhitzen und die Zucchinischeiben mit dem Zitronenthymian kurz darin anbraten und etwas salzen.

Für den Crunch die Macadamianüsse und Kürbiskerne hacken und anrösten. Den Rosmarin zupfen und fein hacken. Zucker, Red Dhofar und Rosmarin dazugeben und leicht karamellisieren.

# Honigbrot-Tiramisu mit Pflaumen und Sabayon

## Tiramisu

10 Portionen

110 g weiße Eier, aus Bodenhaltung,  
Größe M

40,0 g Puderzucker

3,0 g gemahlene Vanilleschoten

250 g Mascarpone (80% Fett)

100 g weiße Kuvertüre

277 g Honigkuchen (Honigbrot), geschnitten

4,0 g gemahlener Zimt



Zuerst die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Die Eigelbe mit dem Puderzucker und der Vanille schaumig aufschlagen, dann die Mascarpone hinzufügen und erneut gründlich verrühren.

Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und ebenfalls unter die Mascarpone-Mischung rühren. Zum Schluss das Eiweiß vorsichtig unterheben, um möglichst viel Luft in der Masse zu behalten.

Zum Abfüllen die Mascarpone-Masse in einen Spritzbeutel geben.

Zum Schichten das Honigbrot in die passende Form und Dicke (ca. 0,8 cm – am besten mit einer Aufschnittmaschine) schneiden und das Honigbrot abwechselnd mit der Mascarpone-Masse zu mindestens drei Schichten aufschichten. Den Abschluss bildet die Mascarpone. Das Tiramisu mindestens 4 Stunden, besser jedoch 24 Stunden, abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Servieren mit gemahlenem Zimt bestreuen.

## **Pflaumen**

227 g blaue Pflaumen

50,0 ml Vanillesirup

25,0 ml Passionsfrucht-Essig

30,0 g Atsina-Kresse

Die frischen Pflaumen waschen, halbieren und entkernen. Mit Vanillesirup und Essig vakuumieren und mindestens 24 Stunden ziehen lassen. Die Pflaumen in Spalten schneiden und zum Anrichten beiseite stellen.

Die Kresse zupfen und ebenfalls zum Anrichten beiseite stellen.

## **Glühwein Sabayon**

1,00 l roter Glühwein

80,0 g Eigelb

30,0 g Zucker

Den Glühwein auf die Hälfte reduzieren und auskühlen lassen.

Alle Zutaten in eine Metallschüssel geben, verrühren und über einem Wasserbad mit einem Schneebesen Schaumig schlagen, bis die Masse dick-schaumig ist.

Achtung: Die Masse darf dabei nicht gerinnen! Sie sollte eine Temperatur von ca. 70 °C erreichen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Masse noch kurz kalt weiterschlagen. Die Sabayon danach sofort servieren.