

100 Meisterköche:

Törtchen vom Reh mit Gänseleber,
Weißkraut und Pfifferlingen
(Hans)

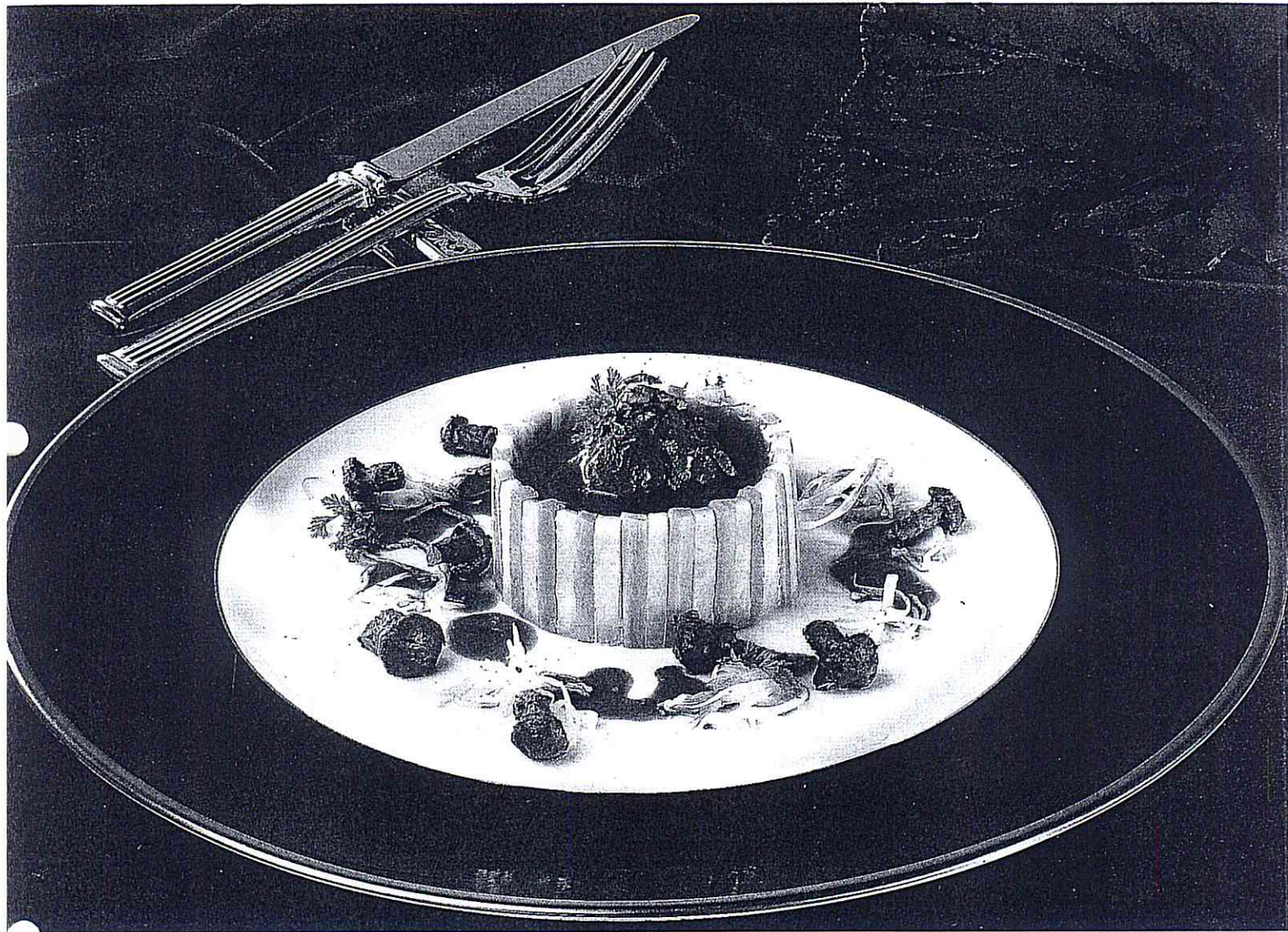
Fischsuppe mit Venusmuscheln
(Lorenz)

Sautierte Scampis
mit Curry und Knoblauchjus
(Achim)

Perlhuhn in Rosmarin
(Hans)
Rinderfilet mit
Entenleber und Trüffeln
(Lorenz)

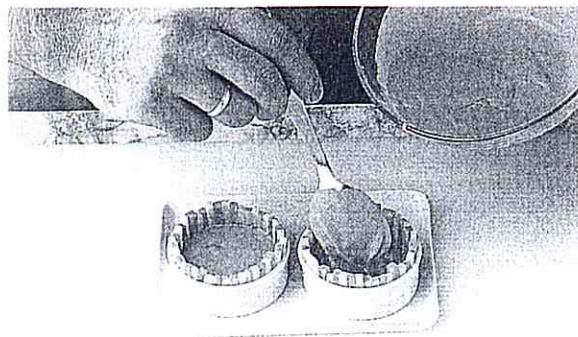
Panna Cotta mit
Zabaglione a la Artusi
(Achim)

Leber, Weißkraut und Pfifferlingen



Nun die Kreise bis zu 1 cm unter dem Rand mit der Gänselebermousse füllen. Für die Sauce die gewürfelte Schalotte anbräunen, Himbeeressig zugeben, den Bratensaft vom Wild zugeben und einscheln lassen.

4. Den Rehrücken in dünne Scheiben schneiden und in Rosetten auf die Gänselebermousse in die Förmchen legen. Die Wildbrühe mit Gelatine vermischen, auf die Törtchen verteilen und kalt stellen. Den Kohl abtropfen lassen und in der Pfanne leicht anbräunen. Die Pfifferlinge anschwitzen und die Teller garnieren. Im letzten Moment die Sauce zugeben und das Ganze mit Kerbelblättchen garnieren.



Törtchen vom Reh mit Gäns

Vorbereitungszeit: 1 Stunde 30 Minuten
 Kochzeit: 8 Minuten
 Wartezeit: 2 Stunden
 Schwierigkeitsgrad: **

Für 4 Personen

Für die Törtchen:

300 g Rehrücken
 100 g Gänseleber
 2 Gelatineblätter
 1 Karotte, 1/2 Sellerieknolle
 10 ml Sauternes
 10 ml Cognac
 5 ml Bratensaft vom Wild
 5 ml Sahne
 Salz, Pfeffer aus der Mühle



Für das Gelee:

200 ml Wildbrühe
 3 Gelatineblätter

Für das marinierte Weißkraut:

200 g Weißkohl
 100 ml Traubenkernöl
 100 ml Weißweinessig
 1/2 TL Zucker

1 Msp. Kreuzkümmel, gemahlen
 Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

100 g Pfifferlinge, 1 Schalotte
 250 ml Bratensaft vom Wild
 1 Schuß Himbeeressig
 Kerbel

Die Herzen der dichten Wälder Württembergs erstrecken sich die Hänge der Berge des Prinzen von Hohenlohe-Öhringen. Dort befindet sich in einem Jagdhaus das elegante Hotel, in dem unser Küchenchef seine Talente auslebt. Die Fülle an Wildbret macht ihn besonders erfinderisch bei Wildrezepten. Daher ist das vorliegende Rezept eine Hommage an diesen zauberhaften Ort und seinen heutigen Besitzer, Prinz Kraft-Alexander.

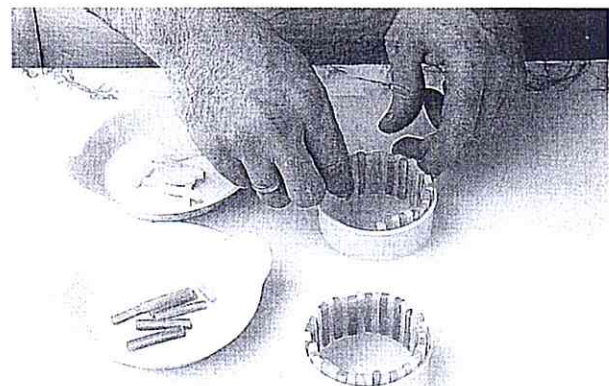
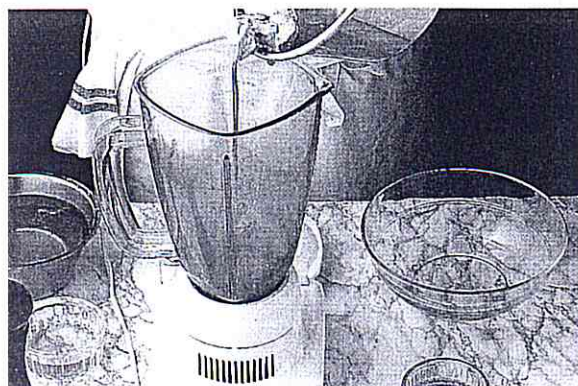
Die Versorgung ist ideal: Lothar Eiermann bekommt das ganze Wild in unvergleichlicher Frische in seine Küche geliefert. Mit dem Wildteilen versorgt, die er sich nur wünschen kann, ja sogar in allen Schlachtresten, kann er seiner Phantasie freien Lauf lassen und unvergeßliche Gerichte kreieren. Wenn er weniger Glück hat, muß er sich gegen Ende des Sommers mit Rehböcken begnügen (die sich von frischen Kräutern ernährt haben) und ein

paar Tage warten, bevor sie gegessen werden können. Man verwendet für diese Vorspeise den Rehrücken ohne Knochen und Sehnen. Das Schwierigste ist die Zubereitung des Rehgelees, das man erhält, wenn die in kleine Stücke geschnittenen Rücken ohne Knochen zunächst überbrüht und dann langsam eingekocht werden.

Die Beilage für die Rehküchlein ist das Ergebnis mehrerer Versuche mit Rotkohl und Weißkohl. Schließlich hat sich unser Küchenchef für letzteren entschieden. Es handelt sich hier um einen einfachen Weißkohl, aus dem zum Beispiel auch das in Deutschland und im Elsaß so beliebte Sauerkraut hergestellt wird. Der Himbeeressig stellt die ideale Verbindung zwischen dem Rehfleisch und der Gänseleberpaste dar. Einige Versuche mit Sherryessig brachten nur mittelmäßige Resultate.

Für die Gänselebermousse wird der Bratensaft vom Wild zur Hälfte eingekocht, abgekühlt und dann mit der gewaschenen Gänseleber im Mixer püriert. Die Gelatine zum Auflösen in den Sauternes geben, dann unter die Masse rühren. Ein Drittel der geschlagenen Sahne mit der Lebermasse mischen und den Rest mit einem Teigspatel unterheben. Abschmecken und den Cognac zugeben.

2. Den Rehrücken entbeinen, das Filet von allen Seiten anbraten und abkühlen lassen. Karotte und Sellerie schälen, in Streifen von etwa 5 cm x 6 mm schneiden, in Salzwasser blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Vier Kreisformen jeweils abwechselnd mit Karotten- und Selleriestreifen auskleiden. Den Weißkohl klein schneiden und eine Stunde zusammen mit den genannten Zutaten marinieren.

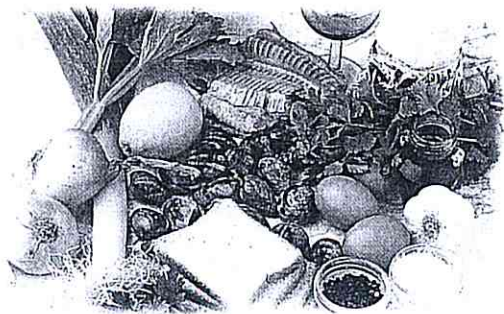


Fischsuppe mi

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
 Kochzeit: 30 Minuten
 Schwierigkeitsgrad: **

für 4 Personen

300 g Venusmuscheln
 1 große Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 Saft von 1 Zitrone
 3 Scheiben Toastbrot
 Butter
 10 ml Olivenöl



50 ml Weißwein
 2 EL Maismehl
 2 Eigelb
 Koriander, gehackt

Für den Fischsud:

Fischköpfe und Gräten
 (von Meeresfischen)
 1 Lauchstange
 1 Selleriestange
 Petersilie
 4 schwarze Pfefferkörner
 Salz

Die Familie der Muscheln, der ja auch die Venusmuschel angehört, zählt über 500 Arten. Wie unschwer zu erraten ist, verleiht die Venusmuschel ihren Namen der römischen Göttin der Liebe, die der Sage nach in der Schale einer solchen Muschel den Untertanen entstiegen sein soll. Bulhão Pato, der berühmteste portugiesische Gastronom des 19. Jahrhunderts, hat diese Muschelart in seinen Landsleuten bekanntgemacht, seither ist ihr Aroma und ihr zartes Fleisch allseits beliebt.

Die Venusmuschel läßt sich ebensogut lebend verzehren wie gekocht, kalt oder warm, ohne jemals ihren Geschmack zu verlieren. In dem hier vorgestellten Rezept werden die Muscheln in einer schmackhaften Suppe präsentiert, angereichert mit frischen Kräutern. Petersilie, Sellerie und vor allem frischer Kori-

ander sind in Portugal sehr beliebt. Genau dieser Koriandergeschmack dominiert hier alle anderen Aromen und verleiht dem Gericht seinen typischen Charakter, den es beim Dosieren den anderen Zutaten zu bewahren gilt.

Wenn nötig, kann die Fischsuppe auch im Voraus zubereitet werden. Man bindet sie dann einfach kurz vor dem Servieren mit einem Eigelb. Die Suppe darf aber auf keinen Fall mehr kochen. Auch der Koriander wird in diesem Fall erst im letzten Moment zugefügt, ansonsten würde er zuviel von seinem Aroma verlieren. Es empfiehlt sich, die Brotcroûtons nicht in der Suppe zu servieren, sondern getrennt, so daß sich jeder Gast nach Belieben davon bedienen kann. Zudem bilden die Croûtons einen interessanten Kontrast zur cremig-zarten Suppe.

Die Muscheln sorgfältig waschen, mindestens zwei- oder dreimal spülen und in Weißwein aufkochen, um sie zu öffnen. Diesem Sud Fischköpfe und Gräten, Lauch, Sellerie, Petersilie, Pfefferkörner und Salz zugeben, erneut aufkochen, dann durch ein Sieb passieren.

2. In einer größeren Kasserolle die Zwiebel und den gehackten Knoblauch zehn Minuten in Olivenöl bei schwacher Hitze dünsten, dann den Fischsud zugeben.



enusmuscheln



Das Maismehl mit kaltem Wasser anrühren, in die Suppe mischen und nochmals aufkochen.

4. In einer Schüssel das Eigelb, den Zitronensaft und den gehackten Koriander verrühren. Die Suppe vom Herd nehmen, die Koriandermischung zugeben, die Suppe damit binden und unverzüglich servieren. Toastbrot in Würfel schneiden und in Butter goldbraun braten. Die Croûtons werden separat gereicht.

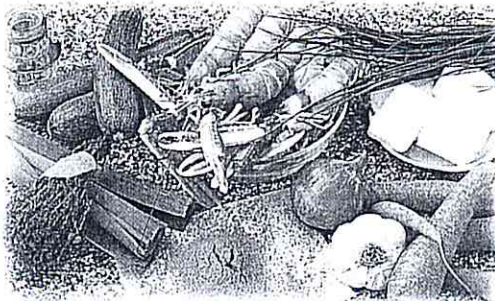


Sautierte Scampi mit Curry

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
 Kochzeit: 3 Minuten
 Schwierigkeitsgrad: ☆

Für 4 Personen

4 Scampi
 2 Zucchini
 8 Knoblauchzehen
 1 Prise Thymian
 5 g Schnittlauch
 5 g Butter
 Salz und Pfeffer



Für den Fond:

1 Scampiköpfe
 1 Zwiebel
 1 Karotte
 1 Bouquet garni
 15 g Butter

Für die Marinade:

2 Prisen Madras-Curry
 50 ml Olivenöl

Curry ist kein Gewürz an sich, sondern eine Mischung verschiedener Gewürzpulver. Nach Europa brachten es die Engländer. Er besteht aus Kardamom, Kurkuma, Kümmel, Senf, Nelken und einer guten Portion Cayennepfeffer. Mit diesem sehr feinen, orangefarbenen Pulver werden Fleisch und Fisch gewürzt. In Sherlock Holmes beispielsweise wird einmal einem Wächter eines Pferderennstalls ein Schlafmittel in einem scharfen Madrascurry verabreicht.

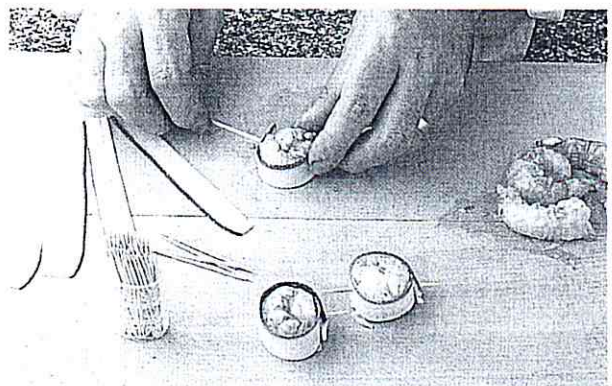
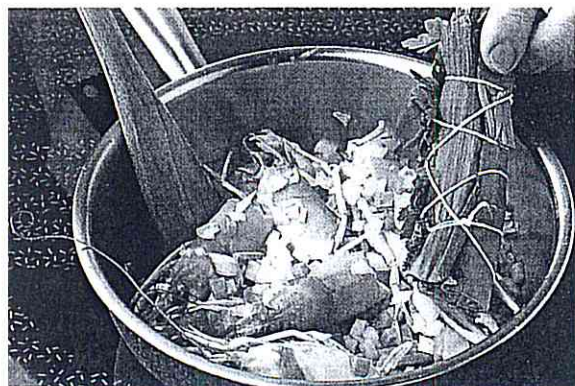
Welchen Zweck Sie auch immer verfolgen, Jean-Claude Rigolle empfiehlt Ihnen den subtilen, aber kräftigen Madras-Curry. Die Zusammensetzung von Curry variiert nämlich je nach Herkunft. Man sollte sich also genau überlegen, welchen Curry man für welches Gericht verwendet. Ganz wichtig ist das bei der Zubereitung der »Demoiselles«, wie man in Cherbourg die Scampi nennt.

Die Köpfe von den Scampischwänzen trennen. Die Zwiebel und die Karotte klein schneiden und mit den Scampiköpfen leicht in Butter rösten. Mit so viel Wasser aufgießen, daß alles bedeckt ist. Das Bouquet garni zufügen und bis auf drei Viertel der Menge einkochen. Durch ein Spitzsieb streichen und warm stellen.

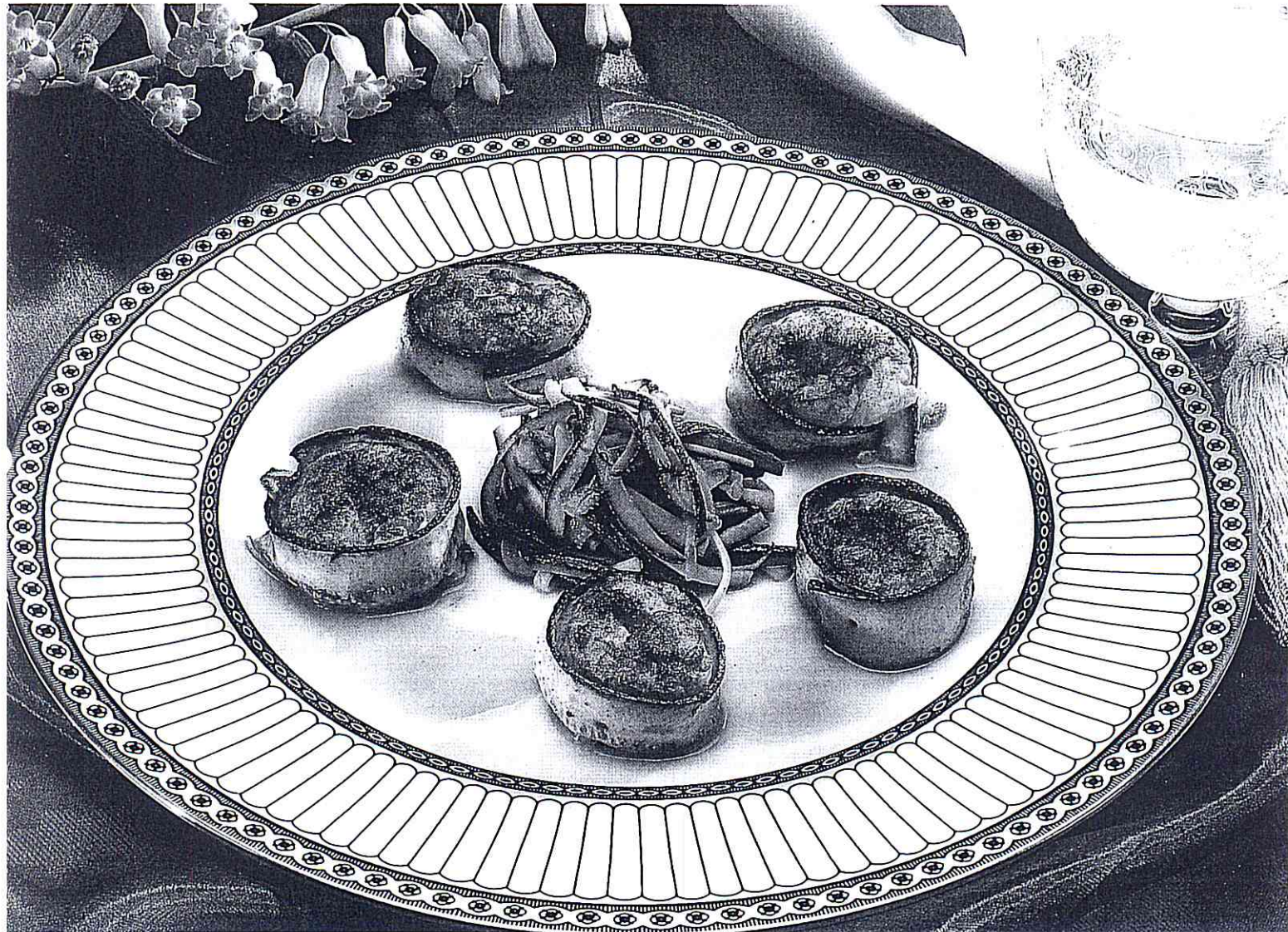
Diese kleinen Krustentiere sollten eigentlich nur lebend gegart werden. Und wenn Sie keine lebenden bekommen, achten Sie darauf, daß sie absolut frisch und durchscheinend sind und klare Augen haben. Pro Kilogramm sollte man auf 15 bis 20 Scampi kommen, damit die Schwänze von ordentlicher Größe sind.

Als Begleiter zu diesen verschiedenen Geschmacksnoten eignen sich Zucchini mit ihrem zarten Fleisch und ihrem zurückhaltenden Geschmack. Insgesamt verlangt dieses Gericht jedoch noch nach etwas Pikantem. Unser Küchenchef hat sich deshalb für Knoblauchjus entschieden, dessen kräftiges Aroma durch die im Mörser zerkleinerten Zehen entsteht. Folgen Sie getrost den Vorgaben, dann wird Ihnen die Zubereitung dieses leichten und aromatischen Gerichts auch keine große Mühe bereiten.

2. Währenddessen die Scampischwänze roh ausnehmen. Die erste Zucchini waschen und in feine Streifen schneiden. Jeden Scampischwanz in einen Streifen Zucchini einrollen und mit einem Holzspieß befestigen.

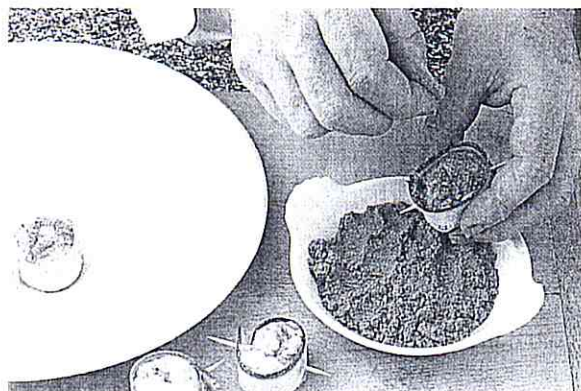


nd Knoblauchjus



Die Spießchen leicht salzen und pfeffern. Eine Viertelstunde in adras-Curry und Olivenöl einlegen. Die zerstoßenen Knoblauchchen in 15 g Butter leicht anrösten und mit dem Scampifond überziehen. Den Knoblauchjus 10 Minuten bei schwacher Hitze garen.

4. Die zweite Zucchini in Juliennes (feine Streifen) schneiden und zusammen mit dem Thymian in etwas Olivenöl sautieren. Die Scamp bei starker Hitze in Olivenöl anrösten. Die Zucchini-Julienne auf der Tellermitte anrichten, die Scampi rundum legen. Mit Knoblauchjus überziehen und mit Schnittlauch bestreuen.



Perlhuhn in Ton

Bereitungszeit: 30 Minuten
Garzeit: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: ***

4 Personen

1 Perlhuhn
Karkasse vom Huhn
4 Scheiben grüner Speck
2 kg Ton
1 Zwiebel
1 Selleriestange
2 große Kartoffeln
3 g Lauch



1 Eigelb
150 ml Sahne
100 g Butter
100 g Blätterteig
100 ml Trüffelssaft
50 ml Geflügeljus
250 ml Geflügelfond
500 ml Weißwein
Öl
Rosmarin
Estragon
Basilikum
Salz und Pfeffer

Der Heinz Winkler ist das Perlhuhn typisch französisch, und der Rosmarin hat für ihn den kraftvollen Geschmack des mediterranen Südens. Dies schmeichelt natürlich dem französischen Nationalstolz, aber dennoch ist es nicht ganz richtig: das Perlhuhn (französisch »pintade«, spanisch »pintada« = bemalt) wird im gesamten Mittelmeerraum geschätzt, und seine Zubereitung im Tonmantel stammt aus Nordafrika. Wie auch immer dieses Gericht ist in jedem Fall sehr köstlich.

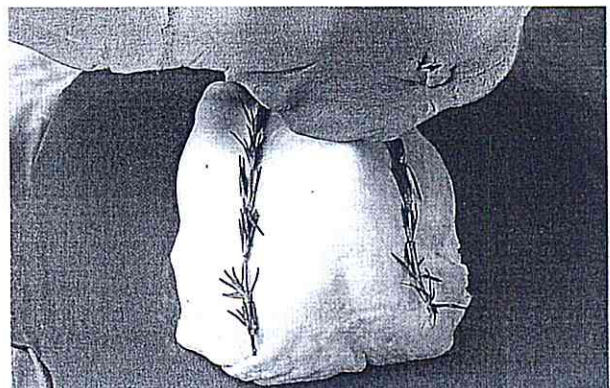
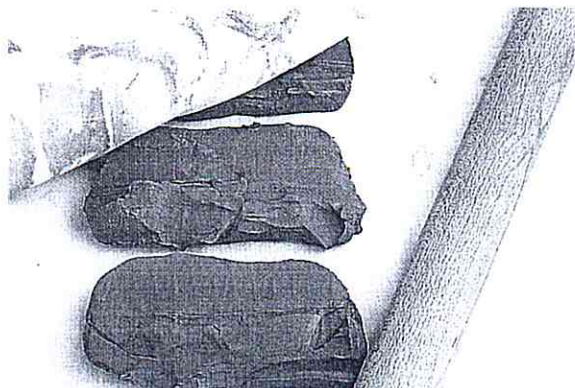
Ursprünglich bereitete unser Küchenchef auf diese Weise Fasan und später Poularde zu, jedoch wurde er dabei von den wechselhaften Ergebnissen enttäuscht (es ist schwierig, diese großen Flügel gleichmäßig zu garen) und hat sich schließlich für das Perlhuhn entschieden, das im Tonmantel immer saftig, zart und knackhaft wird. Der Rosmarin seinerseits (nach der Etymologie »Tau des Meeres«) verleiht dem Geflügel noch ein zusätzliches köstliches Aroma.

Den Ton auf ein feuchtes Geschirrtuch legen, mit einem anderen Geschirrtuch bedecken und auswellen. Die Sauce zubereiten: Die Karkasse zerkleinern, mit dem Rosmarin und dem Mirepoix aus Zwiebeln und Sellerie anbraten. Mit etwas Weißwein ablöschen, reduzieren, Geflügelfond und Geflügeljus zugeben, reduzieren, durch ein Sieb geben, mixen und abschrecken.

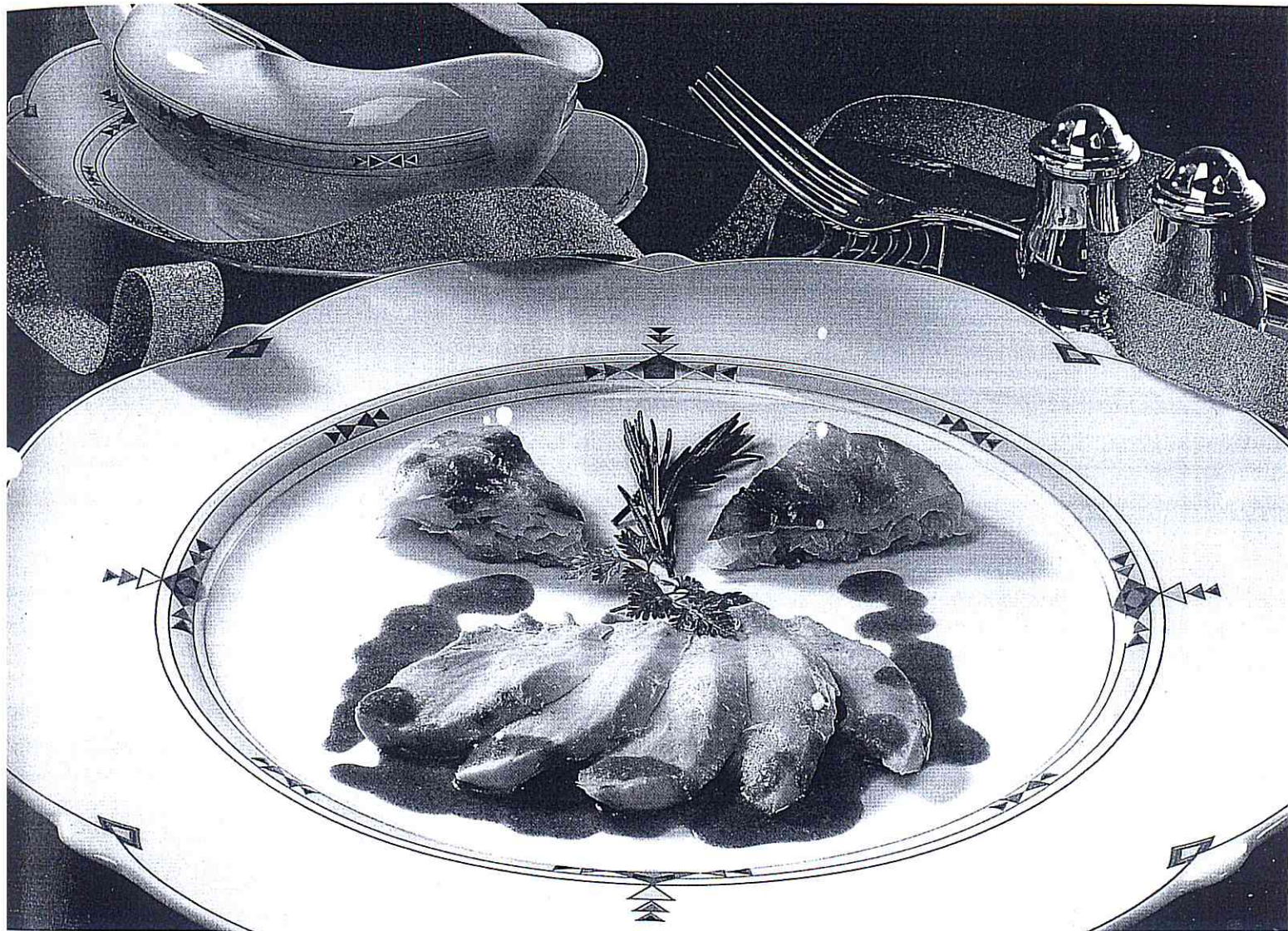
Geben Sie einige Zweige Rosmarin in das Innere des Perlhuhns, dazu auch einige Zweige Estragon und ein paar Basilikumblätter. Achten Sie dabei auf die richtige Dosierung, denn die verschiedenen Aromen, die vom Rosmarin dominiert werden, ergänzen sich zwar sehr gut, doch ihre gemeinsame Wirkung könnte leicht den Geschmack des Perlhuhns überdecken.

Schließlich müssen Sie sich als Töpfer betätigen, um den Ton so verwenden zu können wie einen Blätterteig. Das ist nicht besonders schwierig, wenn man ihm ausreichend Wasser zufügt, damit er geschmeidig wird und man ihn gut ausbreiten kann. Diese Zubereitungsmethode bewirkt ein gleichmäßiges Garen und eine Intensivierung der verschiedenen Aromen und gibt Ihnen die Gelegenheit zu einer spektakulären Vorführung für Ihre Gäste: Das Zerbrechen des Tonmantels mit einem Hammer – der Erfolg ist Ihnen sicher.

2. Das Perlhuhn ausnehmen, waschen, trockentupfen und innen und außen würzen. Mit Kräutern (Basilikum, Estragon und Rosmarin) füllen, mit Speckstreifen bedecken, in Ton einwickeln und 45 Minuten bei 180 °C im Backofen backen. Herausnehmen und 15 Minuten ruhen lassen.

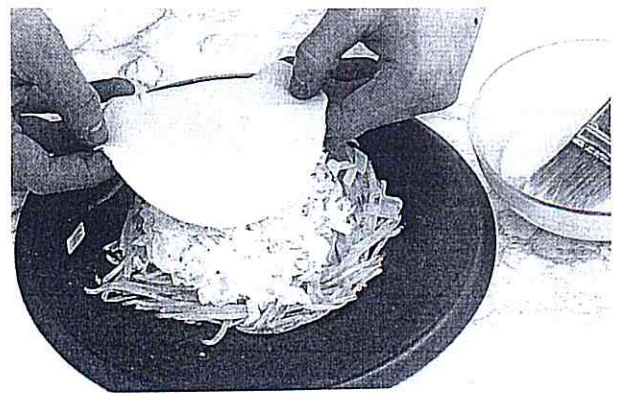


osmarin



Für die Röstli-Taler die Kartoffeln schälen, in 3 mm dicke Scheiben schneiden, trockentupfen, würzen und in einer dicken Schicht von beiden Seiten goldgelb in Öl anbraten. Die weißen Blätter vom Lauch schräg schneiden und in Sahne kochen. Weißwein und Trüffelsaft zufügen. Würzen.

4. Die Lauchscheibe von 1/2 cm Dicke auf den Röstli-Taler legen. Den Blätterteig auswellen und Scheiben von der Größe des Röstli-Talers ausstechen. Den Lauch damit bedecken, mit Eigelb bestreichen und 5–8 Minuten bei 220 °C im Backofen backen. Den Tonmantel zerbrechen, das Perlhuhn herausnehmen und die Brust in Schnitzel teilen. Auf heißem Teller mit Sauce und den aufgeschnittenen Röstli servieren.



Rinderfilet mi

bereitungszeit: 40 Minuten
 kochzeit: 15 Minuten
 Schwierigkeitsgrad: **

4 Personen

1 Rinderfilets à 150 g
 100 g rohe Gänseleber
 100 g Bauchnetz vom Schwein
 100 g Trüffeln, in Scheiben geschnitten
 100 g Lauch, Sellerie, Karotten, in feine Streifen geschnitten



200 ml Brühe
 200 ml Kalbsfond
 240 g schmale Tagliatelle-Nudeln
 100 ml Sahne
 100 g Butter
 12 Parmesan, gerieben
 12 Kerbelstengel
 Salz und Pfeffer
 grobes Salz

Das Rind ist aus der Gastronomie nicht mehr wegzudenken, und sein bestes Stück, das Filet, ist seit dem Mittelalter immer ein Bestandteil ausgesuchter Tafelfreuden. Die Qualität der europäischen Züchtungen erlaubt es uns, dieses köstlich saftige Fleisch zu genießen. Für dieses Rezept sollten Sie Fleisch der französischen Rasse wählen. Falls nicht erhältlich können Sie auch andere Qualitätsrassen nehmen, wie Charolais, Limousin, das schottische Angus oder die Friesische Rasse. Auf jeden Fall sollte das Fleisch eine schöne Farbe haben, gleichzeitig fest sein und auf Druck elastisch nachgeben.

Die Zubereitung des quer zur Faser in drei Teile geschnittenen Rinderfilets nimmt ein wenig Zeit in Anspruch, denn das Ganze sollte in ja eine schöne Form bekommen. Das erreichen Sie mit Hilfe der Frischhaltefolie, in die Sie die Filetkomposition einwickeln und eine gute Stunde kühl stellen.

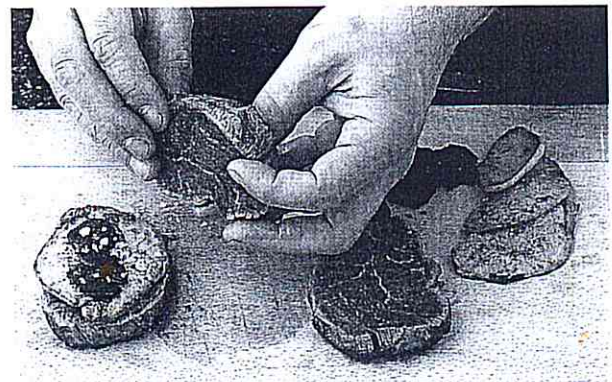
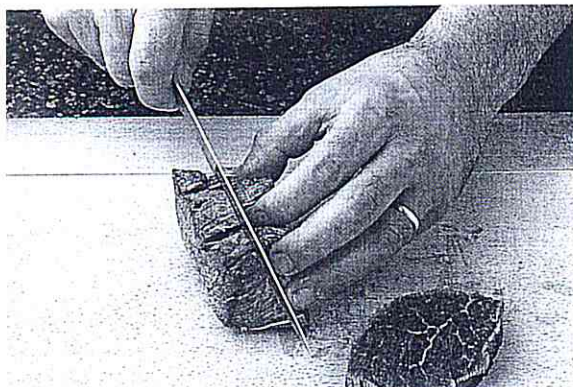
Das Bauchnetz, das Sie danach verwenden, ist eine feine, fettgeäderte Membrane, die man vorher reinigt, indem man sie einige Stunden in Salzwasser einweicht. Diese Behandlung hat überdies den Vorteil, das Gewebe des Bauchnetzes weicher zu machen und so die Verarbeitung zu erleichtern.

Trotzdem kann das Aufschneiden der »Filettorte« noch Schwierigkeiten bereiten; Sie können sich die Arbeit einfacher machen, wenn Sie das Fleisch nach dem Braten kurz ruhen lassen.

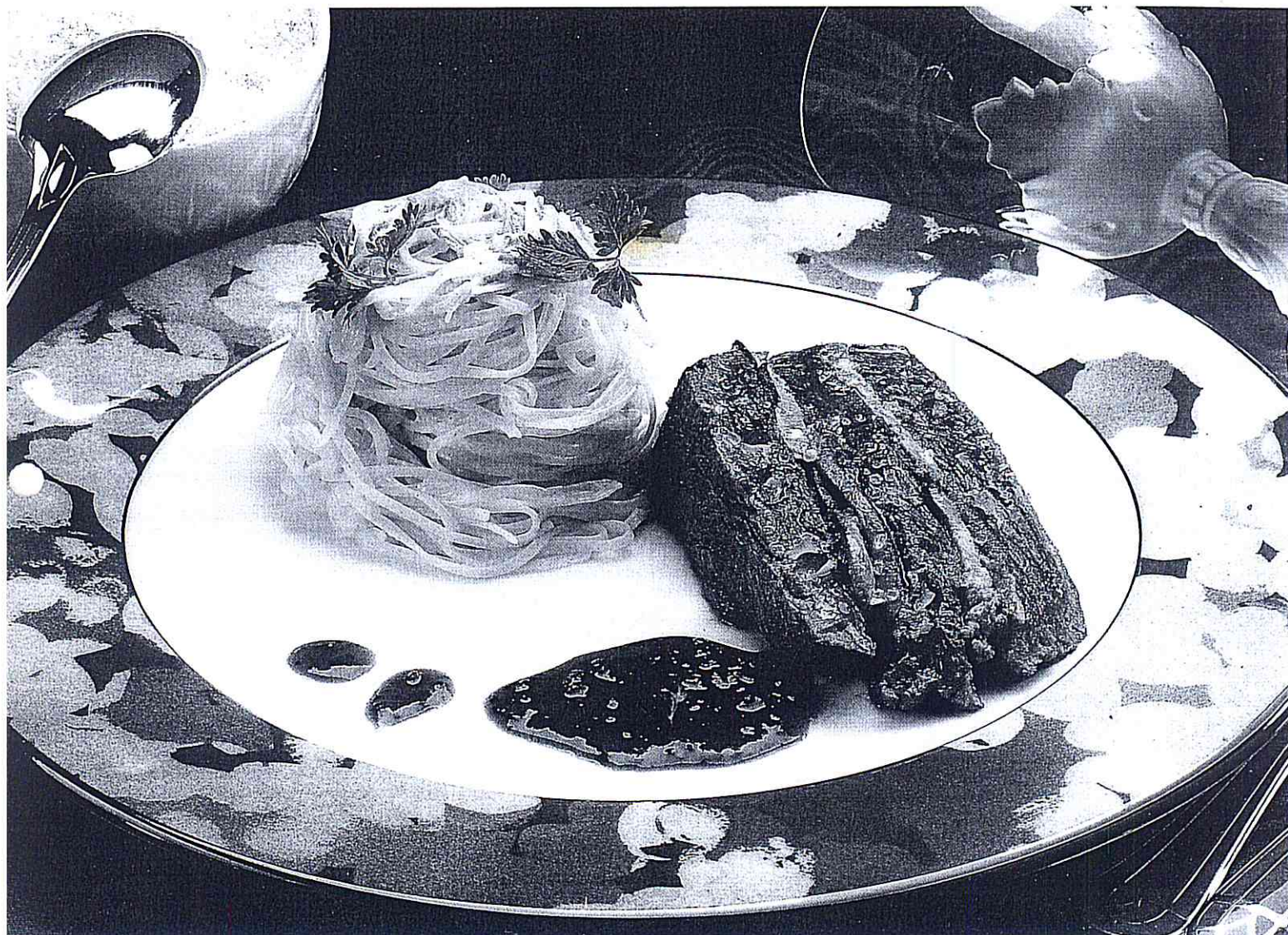
Um eine schmackhafte Sauce zu erhalten, empfiehlt unser Küchenchef, den Fond aus einem würzigen Kalbsragout herzustellen. Das Rinderfilet sollte sehr heiß serviert werden.

Die Rinderfilets mit Salz und Pfeffer würzen und auf beiden Seiten in einem nußgroßen Stück Butter schön anbraten. Abkühlen lassen. Die Gänseleber in feine Scheiben schneiden. Salzen und pfeffern. Kurz in einer beschichteten Pfanne anbraten. Die Filets quer zur Faser in 3 Scheiben schneiden.

2. Jedes Filetstück mit Leberscheiben und Trüffeln belegen, in Frischhaltefolie einwickeln und für 1 Stunde kühl stellen. Die Tagliatelle 3–4 Minuten kochen, die Sahne mit der Gemüsemischung reduzieren, und wenn die Nudeln gar sind, abgießen und zur Sauce geben.

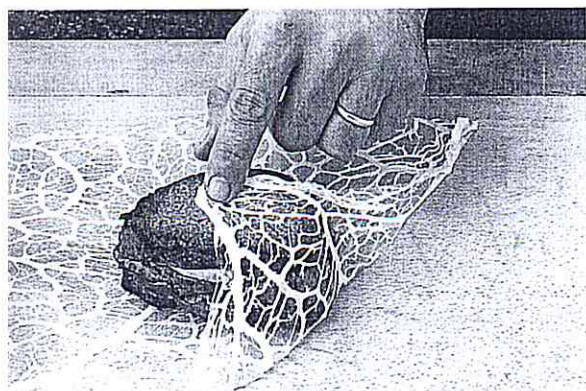


ntenleber und Trüffeln



Wenn die Fleischstücke schön fest sind, aus der Frischhaltefolie nehmen und mit dem Bauchnetz umwickeln, das Sie zuvor 3–4 Stunden in Salzwasser eingeweicht haben. Auf beiden Seiten 4 Minuten braten, dann die Pfanne entfetten. Den Kalbsfond und die Brühe geben, reduzieren, abschmecken und beiseite stellen.

4. Die Filets in 2 oder 3 Stücke teilen, auf einen Teller legen, mit grobem Salz bestreuen. Daneben die Tagliatelle geben, die mit Hilfe einer Gabel zu einem Nest aufgewickelt werden; mit Kerbelblättern dekorieren. Dann mit der heißen Sauce und geriebenem Parmesan servieren.



Panna Cotta mi

Vorbereitungszeit: 1 Stunde
Reifezeit: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: ☆☆

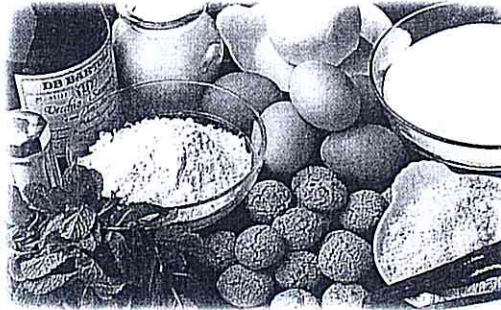
Für 4 Personen

Für die Panna Cotta:

3 ganze Eier, 2 Eigelb
75 g Zucker
250 ml Crème fraîche
10 g Amaretti (Mandelmakronen)
10 g Vanillinzucker

Für den Kuchenteig:

75 g Mandeln, gemahlen
75 g Mehl



75 g Zucker
75 g Butter
1 Prise Salz

Für den Karamel:

150 g Zucker
250 ml Wasser

Für die Zabaglione:

2 EL Zucker
2 Eigelb
200 ml Marsala, trocken

Zum Garnieren:

einige rote Früchte
einige Minzblätter

von Pellegrino Artusi, dem zu Ehren dieses Dessert erfunden wurde, war ein italienischer Gastronom des 19. Jahrhunderts, der viele traditionelle Rezepte gesammelt hat. Inspiriert durch die Köche der Renaissance und die Zeit der großen Erzogtümer wurde sein Hauptwerk, »Die Kunst zu leben und gut zu essen«, 120mal aufgelegt und gilt heute noch als vollständigste Darstellung der italienischen Küche. Obwohl Artusi die Romagna und die Toskana besonders liebte, hat er Rezepte aus ganz Italien gesammelt und so dazu beigetragen, sie bekannt zu machen.

Er war auch der erste, der Zabaglione (Weinschaumcreme) mit Marsala zubereitete, und riet, eine reine und trockene Sorte dieses erstaunlich leichten sizilianischen Likörweins auszuwäh-

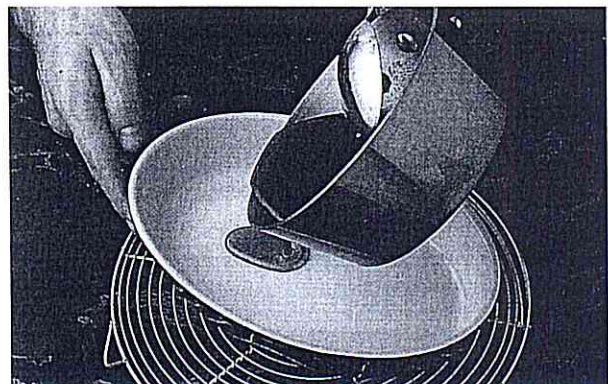
len. Heute gibt es Marsala aus kontrollierter Herkunft. Man wird also keine bösen Überraschungen erleben.

Die Panna Cotta ist einfach herzustellen. Man muß nur auf die Garzeit achten. Die Verwendung der kleinen Amaretti (Mandelmakronen), die in die Creme gemischt werden, ergibt den Mandelgeschmack und die makronenartige Konsistenz. Man sollte sie Gelatine vorziehen. Man muß nur der Versuchung widerstehen, dieses leckere Gebäck nicht sofort aufzuessen.

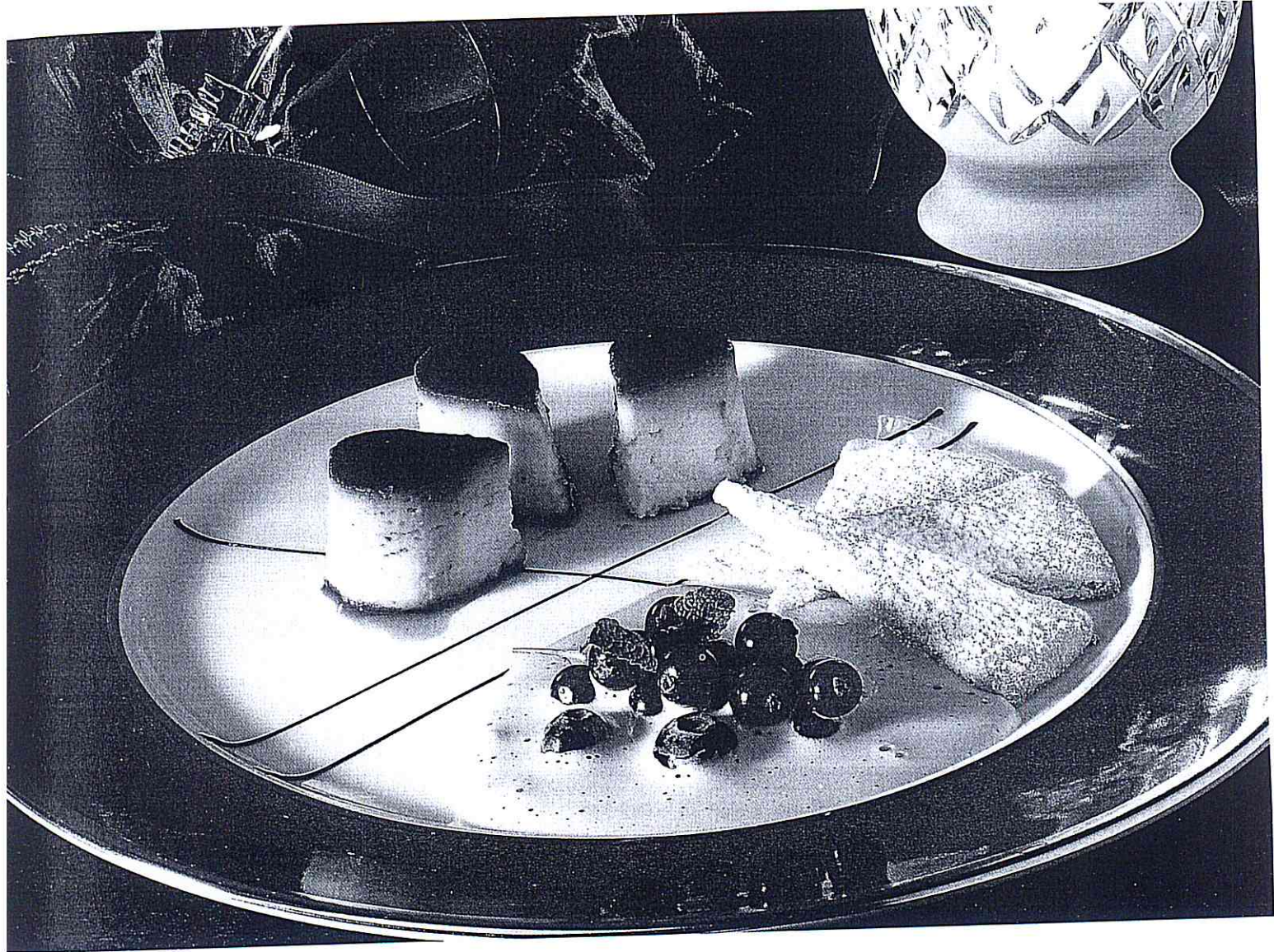
Unser Küchenchef empfiehlt zudem, den Mandelkuchen wie einen trockenen Biskuit zuzubereiten. Er kann dann für die Zabaglione als eine Art eßbarer Löffel benutzt werden.

Für die Panna Cotta die Eier mit den Eigelben und dem Zucker aufschlagen, dann die Crème fraîche zufügen. Gut mischen, durch ein Sieb streichen und die zerbröckelten Amaretti zugeben.

2. Für den Karamel den Zucker im Wasser schmelzen, bis er braun wird. Etwas Karamel in eine ofenfeste Form geben, die Creme zufügen und im Wasserbad bei 130 °C 45 Minuten im Ofen backen. Abkühlen lassen.



Zabaglione à la Artusi



3. Den Mandelkuchen zubereiten, indem man alle Zutaten mischt und zu einem runden Teig von 1 cm Dicke formt. Im Ofen bei ungefähr 170 °C 10 Minuten backen.

4. Für die Zabaglione den Zucker unter die Eigelbe rühren, im Wasserbad mit dem Schneebesen aufschlagen und den Marsala zufügen. Die in Tropfenform geschnittene Panna Cotta auf Teller geben und mit dem Karamel überziehen. Die mit Vanillinzucker bestäubten Kuchenstücke anrichten und etwas Zabaglione zugeben. Mit Früchten und einem Minzeblatt dekorieren.

