

## FÖRCHEN VON DER GERÄUCHERTEN FORELLE MIT BLINI UND OSIETRA-KAVIAR

Für die Mousse die Schalotten in Butter anschwitzen. Zwei der Forellenfilets auseinander zupfen und dazugeben, mit Noilly Prat und Weißwein ablöschen und fast ganz einkochen lassen. Die flüssige Sahne zugießen, kurz aufkochen und zugedeckt am Herdrand 15 Min. ziehen lassen. Noch warm in den Mixer geben, die vorher in Wasser eingeweichte Gelatine zugeben und pürieren. Die Masse durch ein Sieb passieren und in eine dünnwandige Schüssel geben. Auf eine zweite, mit Eis gefüllte Schale die Mousse-Schüssel stellen und unter Rühren abkühlen. Das 3. Forellenfilet in kleine Würfel schneiden und mit der geschlagenen Sahne unter die abgekühlte Masse heben – eventuell mit Salz abschmecken. Für die Blinis die zerbröselte Hefe in der lauwarmen Milch auflösen, mit etwas Mehl bedecken und 5 Min. gehen lassen. Dann die 4 Eigelbe und das restliche Mehl zugeben. Butter schmelzen und ebenfalls zugeben. Eiweiß der 4 Eier steif schlagen und unterheben. Den Teig mit Salz würzen und 10 Min.

gehen lassen. Öl in einer gußeisernen Pfanne erhitzen, den Teig löffelweise hineingeben und Blinis mit einem Durchmesser von ca. 10 cm goldgelb ausbacken. Den Boden der Springform mit einem Blini belegen und eine Schicht Forellensusse daraufstreichen, ein Blini drauflegen und so weiter verfahren, bis die Mousse aufgebraucht ist. 4 kleinere Blinis backen und beiseitestellen. Für das Rührei die Eier mit der Sahne verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Butter in der Pfanne schmelzen, Eimasse zugießen und bei kleiner Hitze ein Rührei bereiten. Zum Anrichten das Forellentörtchen aus der Springform nehmen, wie eine Torte vierteln. Auf je einen Teller ein Tortenviertel und einen Blini mit Rührei geben, der mit 1 TL Osietra-Kaviar verziert wird.

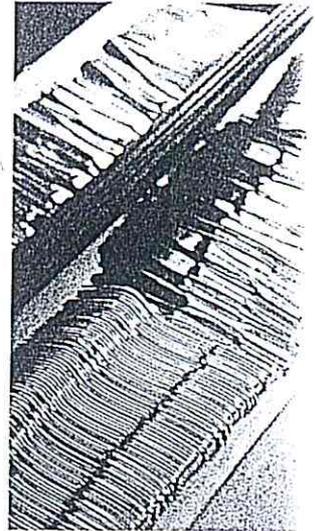


Restaurant Orangerie

Für die Mousse:  
3 Forellenfilets  
0,25 l Sahne  
2 geschnittene Schalotten  
30 g Butter  
5 cl Noilly Prat  
5 cl trockener Weißwein  
100 g geschlagene Sahne  
3 Blatt Gelatine  
1 Springform, 10 cm Ø

Für das Rührei:  
2 Eier  
5 cl Sahne  
10 g Butter  
Salz, Pfeffer, Muskat

Für die Blinis:  
200 g Buchweizenmehl  
0,25 l Milch  
15 g Hefe  
4 Eier  
40 g Butter  
Pflanzenöl zum Braten  
Salz  
4 TL Osietra-Kaviar



## STECKRÜBENSUPPE MIT HUMMER

Für den Fond die Steckrübe und Karotte schälen, in grobe Würfel schneiden. Vom Lauch nur das Weiße in große Ringe schneiden. 2 Schalotten schälen und kleinschneiden. Alles in Butter in einem Topf anschwitzen. Mit dem Geflügelfond auffüllen. Petersilienstiele und Kümmel zugeben. Bei schwacher Hitze 1 Stunde sanft köcheln lassen, dabei soll sich die Menge auf 0,8 l reduziert haben. Den Fond durch ein Sieb passieren. Jetzt die feingeschnittenen Gemüse wie 200 g Rübenwürfelchen, Karotte und Lauch hineingeben und mit Salz abschmecken. Das Gemüse nur kurz kochen, denn es soll noch »Biß«

haben, wenn die Suppe serviert wird.

Für den Hummer in einem großen Topf kräftig gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, den Hummer so hineingeben, daß er sofort gänzlich

vom Wasser bedeckt ist und etwa 12-15 Min. je nach Größe bei geschlossenem Topfdeckel kochen. Hummer herausnehmen und gründlich mit kaltem Wasser abschrecken. Den Schwanz vom Panzer trennen, aufbrechen, längs aufschneiden und den Darm entfernen. Aus den Scheren und Gelenken das Fleisch herausnehmen. Das gesamte Hummerfleisch mit etwas Hummerfond erwärmen, aber nicht kochen. Zum Anrichten das Hummerfleisch auf vier Teller verteilen und mit der Steckrübensuppe auffüllen. Mit feingehackter Petersilie bestreuen.

Für den Hummer:

1 Hummer  
200 g Steckrübenwürfelchen  
2 EL Karottenwürfel

1/2 Lauchstange in feine Ringe geschnitten

Für den Fond:

400 g Steckrübe  
1 Karotte  
1/2 Lauchstange  
2 Schalotten  
1,3 l Geflügelfond s. S. 96  
1 Bund Petersilie (die Stiele für den Fond, die Blätter zum Bestreuen)  
20 g Butter  
1/2 TL Kümmelsamen  
Salz

Restaurant Orangerie

## *Oeverseer Specksuppe mit Backpflaumen und Butterklößchen*

1,5 l Kalbsbrühe  
250 g Speckschwarten  
100 g Suppengemüse  
4 EL Kräuternessig  
12 entsteinte Backpflaumen

### *Für die Butterklöße:*

180 g Butter  
6 Eigelb  
100 g Weißbrot ohne Rinde  
2 TL Mehl  
2 TL Grieß  
Salz, Muskat

Die Kalbsbrühe mit der Speckschwarte und dem Suppengemüse kalt aufsetzen und etwa 1 Stunde auf kleiner Flamme köcheln lassen, durch ein Tuch passieren und mit dem Essig abschmecken. Für die Butterklößchen die Butter schaumig rühren, Eigelb nach und nach unterrühren. Grieß, Mehl und das Brot unter die Buttermasse heben. Mit Muskat und Salz würzen. Mit einem Teelöffel die Klößchen abstechen und im leicht köchelnden Salzwasser pochieren. Die Backpflaumen vierteln und in die Suppe geben. Das Suppengemüse in Würfel schneiden und mit den Klößen in der Suppe erwärmen.

*Die Suppe ist an kalten Tagen der ideale Einstieg zu einem leichten Menü. Sie wärmt richtig durch und ist nicht so fett, wie der Name glauben läßt.*

## *Ostseedorsch in der Gurkenschuppe mit Rotweinbutter auf lauwarmem Kartoffelsalat*

600 g Dorschfilet  
(Mittelstück vom 1 kg schweren Fisch)  
1 Salatgurke  
50 g Dorschfilet für die Farce  
50 g flüssige Sahne  
Salz  
400 g La-Ratte-Kartoffeln (oder Bamberger Hörnle)

### *Für die Rotweinbutter:*

1 feingewürfelte Schalotte  
0,2 l Beaujolais  
2 cl Portwein  
120 g gesalzene Butter  
Pfeffer

### *Für die Salatmarinade:*

4 Schalotten  
2 EL Champagner-Essig  
4 EL Olivenöl  
1/8 l Fischfond  
10 g glatte Petersilie (in Streifen geschnitten)

Aus 50 g Dorschfilet und Sahne im Mixer eine Farce herstellen, mit Salz abschmecken, dann durch ein Sieb streichen. Das Dorschfilet in 4 Portionen teilen und mit der Fischfarce bestreichen. Die Salatgurke in Scheiben schneiden und schuppenförmig auf das Dorschfilet legen. Das Dorschfilet nun auf einen gebutterten Siebeinsatz geben und im Dämpfer etwa 4 Minuten dämpfen. Die Kartoffeln kochen, pellen und in Scheiben schneiden. Für die Salatmarinade die feingewürfelte Schalotten in Olivenöl anschwitzen,

mit dem Essig ablöschen und mit dem Fischfond auffüllen. Das Ganze einmal aufkochen lassen. Den kochenden Sud über die Kartoffeln geben und an einem warmen Ort etwa 5 Minuten ziehen lassen, danach die Petersilie unterheben.

Für die Rotweinbutter die gewürfelte Schalotte mit dem Rotwein und 2 cl Portwein auf etwa 8 cl reduzieren. In die Reduktion die Butter unterschwenken. Darauf achten, daß die Butter nicht kocht, da sie sonst gerinnt.

*Der Kartoffelsalat ist durch den säuerlichen, rauchigen Geschmack in dieser Zubereitung die ideale Ergänzung zum Dorsch.*

## *Stockentenbrust mit grünem Pfeffer und Preiselbeeren auf roter Bete*

4 Stockenten  
6 EL Olivenöl  
¼ l Rotwein  
¼ l Kalbsfond  
Salz, Pfeffer  
4 cl Portwein  
1 gewürfelte Schalotte  
1 EL grüner Pfeffer  
50 g Butter  
2 EL kalt gerührte Preiselbeeren (siehe Seite 186)  
4 rote Bete

Die Enten rupfen, ausnehmen, absengen und auswaschen. Mit Küchenpapier innen und außen trocknen. Die Keulen, das Rückgrat und die Flügel abtrennen und hacken. In Öl auf allen Seiten anbraten und mit Rotwein und Kalbsfond ablöschen.

Das Ganze 30 Minuten köcheln lassen, durch ein Sieb passieren und den Entenfond um die Hälfte reduzieren. Die Entenbrüstchen salzen und pfeffern, anbraten und im Ofen für 8 Minuten bei 180 °C backen. Die rote Bete in Salzwasser kochen, danach schälen und in Scheiben schneiden. Die Schalottenwürfel in 10 g Butter anschwitzen, den grünen Pfeffer zugeben, mit Portwein und Entenfond auffüllen, die restliche Butter untermontieren und die Preiselbeeren zugeben. Das Entenbrüstchen auslösen und der Länge nach in Tranchen schneiden.

*Stockenten gehören zur schleswigschen Jagd wie das Amen zum Vaterunser. Die Stockenten, die Bodo Lööck in seiner Küche verwendet, bekommt er immer von einer Treibjagd am Sankelmarker See.*

*HUSUMER DEICHLAMM MIT  
OLIVEN-PESTOSAUCE UND PAPRIKA-COUSCOUS*

Das Lammrückenfilet waschen und gründlich trockentupfen. Mit Olivenöl, Rosmarin und Thymian einreiben, abdecken und 24 Stunden kaltstellen. Dann das Fleisch salzen, pfeffern und in der Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten kräftig anbraten. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C 10–12 Min. braten, das Filet soll innen rosa sein. *Für die Sauce* Schalotten, Oliven und Knoblauch in 2 cl Olivenöl leicht anschwitzen, mit Lammjus ablöschen und einkochen. Im Mixer die restlichen 4 cl Olivenöl, Basilikum und Petersilie zu einer Pestsosauce aufmixen. Mit der Lamm sauce verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. *Für den Couscous* Schalotten in Olivenöl glasig andünsten, Paprikawürfel von 1/2 cm Kantenlänge mitdünsten, Couscous unterrühren, den Rinderfond zugießen und vorsichtig

alle Zutaten durchrühren. Nach 3–4 Min. ist der Couscous fertig. Falls der Couscous zu trocken ist, noch etwas Flüssigkeit zufügen. *Zum Anrichten* das Lammrückenfilet aufschneiden, jeweils drei Scheiben auf einen Teller geben, mit Couscous umlegen und die Sauce angießen. Mit den gerösteten Pinienkernen garnieren.

*Für das Fleisch:*

700 g pariertes Lammrückenfilet  
2 EL Olivenöl (extra vergine)  
Rosmarin, Thymian  
Salz, Pfeffer  
Öl zum Anbraten

*Für die Sauce:*

40 g Schalottenwürfel  
40 g gehackte Oliven

1 gehackte Knoblauchzehe  
0,15 L Lammjus s. S. 96  
6 cl Olivenöl  
20 Basilikumblätter  
1 Bund gehackte Petersilie  
40 g geröstete Pinienkerne  
Salz, Pfeffer  
*Für den Couscous:*  
160 g Couscous  
60 g Schalottenwürfel  
150 g geschälte, rote Paprikawürfel  
2,5 cl Olivenöl  
0,3 L Rinderfond s. S. 96  
Salz, Pfeffer



Romantik-Hotel Altes Gymnasium

*FILET VOM FRIESISCHEN MASTOCHSEN  
MIT PFIFFERLINGEN GEFÜLLT*

*Für das Fleisch* vom Schlachter jeweils eine Tasche in die Filetstücke schneiden lassen. *Für die Füllung* Pfifferlinge putzen und fein würfeln, mit den gehackten Schalotten in der Pfanne mit der Butter kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie untermischen und in einen Spritzbeutel geben. Die Fleischtaschen mit dem Spritzbeutel füllen, nicht zuviel hineingeben, sonst reißt die Tasche beim Braten auf. In der Pfanne die Fleischstücke mit Butter von allen Seiten anbraten, salzen und pfeffern. *Für die Sauce* Schalotten in der Butter anschwitzen, mit Madeira, Rotwein, Kalbsjus und Rinderfond ablöschen, um ein Drittel einkochen. Die restliche Butter zugeben, zu einer Sauce aufmontieren und mit Salz abschmecken. Kurz vor dem Servieren den

Schnittlauch unterrühren. *Für die Schloßkartoffeln* braucht man sehr kleine Exemplare, diese schälen, blanchieren und gut trocknen. In heißer Butter goldbraun braten, salzen und vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen. *Zum Anrichten* das Fleisch auf vier Teller geben, Sauce angießen, mit dem Marktgemüse garnieren. Dazu die Schloßkartoffeln reichen.

*Für das Fleisch:*

4 Filetsteaks à 150 g  
1 Rosmarinzweig  
Butter zum Anbraten

*Für die Sauce:*

45 g Butter  
10 g gehackte Schalotten  
1 cl Madeira

2 cl Rotwein  
1 EL Kalbsjus s. S. 96  
0,2 L Rinderfond s. S. 96  
90 g Butter  
1 EL gehackter Schnittlauch  
Gemüse vom Markt  
500 g kleine Kartoffeln  
40 g Butter  
EL gehackte Petersilie  
*Für die Füllung:*  
200 g Pfifferlinge  
40 g Schalotten  
20 g Butter  
1 TL gehackte Petersilie  
Salz, Pfeffer

Romantik-Hotel Altes Gymnasium

## *Marmoriertes Grießsoufflé auf Kirschragout*

¼ l Milch  
50 g Grieß  
35 g Butter  
2 Eigelb  
2 Eiklar  
50 g Zucker  
40 g Grieß  
Schale von je ½ Zitrone und Orange  
2 EL Kakao  
400 g Kirschen  
50 g Zucker  
10 cl roter Portwein

Die Milch mit den 50 g Grieß unter Rühren aufkochen. Die Grießmasse abkühlen lassen und nacheinander die Eigelbe unterrühren. Die restlichen 40 g rohen Grieß in die kalte Masse einrühren. Das Eiklar mit dem Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Grießmasse heben. Zwei Drittel der Masse in gebutterte und gezuckerte Förmchen geben, das letzte Drittel vorsichtig mit dem Kakao verrühren und in die Förmchen geben. Mit einem Holzstäbchen die Massen spiralförmig vermengen. Das Soufflé in einem Wasserbad bei 160 °C in 25 Minuten herausbacken. Die Kirschen entsteinen sowie mit dem Zucker und 2 EL Wasser in einem geschlossenen Topf langsam aufkochen. Die Kirschen abgießen und kalt stellen, den Sud mit dem Portwein zusammen aufkochen und mit Speisestärke leicht binden. Den Sud auf Wasser mit Eiswürfeln kalt rühren und die Kirschen unterheben.

*Auch die Kirschen sind aus eigener Produktion.*

*Im Obstgarten des Historischen Krugs stehen 8 Süßkirschbäume, 4 Sauerkirschbäume und 30 Apfel- und Birnbäume. Nicht zu vergessen 2 Zwetschgenbäume für das hierzulande so beliebte Pflaumenragout.*