

38 Flammküchlein mit Kirschtomaten,  
Kapernäpfeln und Serranoschinken

ZUTATEN

für 4 Personen

Teig	
5 EL	Milch <sup>1</sup>
1/2 EL	Zucker
20 g	Hefe (frisch)
250 g	Mehl <sup>2</sup>
1/2 EL	Salz
1 EL	Olivenöl
1	Ei
Belag	
10	Kirschtomaten
1	Zwiebel (rot)
4	Kapernäpfel
200 g	Crème fraîche <sup>1</sup>
1 Bund	Rucola
4 Scheiben	Serranoschinken
	Basilikum
	Petersilie (glatt)

1 Bei Laktoseintoleranz durch laktosefreie  
Produkte ersetzen (siehe S. 191).

2 Bei Glutenintoleranz durch glutenfreies Produkt  
auf Basis von Maismehl oder Maisstärke ersetzen.

ZUBEREITUNG

ca. 20 Minuten (plus ca. 20 Minuten Ruhezeit)

**Milch** in einem Topf leicht erwärmen, **Zucker** und **Hefe** darin  
<sup>5 EL</sup> <sup>1/2 EL</sup> <sup>20 g</sup>  
auflösen. Dann unter das **Mehl** geben, mit **Salz**, **Olivenöl** und  
<sup>250 g</sup> <sup>1/2 EL</sup> <sup>1 EL</sup>  
**Ei** auf der Arbeitsfläche zu einem Teig verkneten und etwa  
<sup>1</sup>  
20 Minuten zugedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen.  
In der Zwischenzeit die **Kirschtomaten** waschen und vier-  
<sup>10</sup>  
teln, **Zwiebel** schälen und in feine Ringe schneiden. Die  
<sup>1</sup>  
**Kapernäpfel** vom Stiel befreien und in Scheiben schneiden.  
<sup>4</sup>  
Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ca.  
20 cm x 20 cm dünn ausrollen und mit **Crème fraîche**  
<sup>200 g</sup>  
bestreichen. Mit Zwiebeln, Tomaten und Kapernäpfeln  
belegen und im vorgeheizten Ofen bei 220 °C (mittlere  
Schiene) ca. 15 Minuten backen.

Zum Schluss mit **Rucola**, **Serranoschinken** und **Kräutern**  
<sup>1 Bund</sup> <sup>4 Scheiben</sup>  
garnieren.

VEGETARISCHE VARIANTE

Für eine vegetarische Variante den Serranoschinken weg-  
lassen. Serranoschinken kann auch hervorragend durch  
gehobelten **Parmesan** oder **Pecorino** ersetzt werden.



# Borschtsch

*Rote-Bete-Topf mit Kohl und Fleisch*

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. 40 Min.  
FÜR 4-6 PORTIONEN

500 g Rinderbrust  
Salz • frisch gemahlener Pfeffer  
1 Zwiebel  
400 g Rote Beten  
200 g Tomaten  
20 g Butter  
2 EL Rotweinessig • 1 TL Zucker  
400 ml Fleischfond  
250 g Weißkohl  
100 g gekochter Schinken  
4 Stängel Petersilie  
1 Lorbeerblatt  
4-6 EL saure Sahne  
Dill zum Garnieren

1. Die Rinderbrust in einen großen Topf legen, mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit Wasser bedecken. Das Wasser aufkochen lassen und das Fleisch bei schwacher Hitze etwa 40 Minuten garen. Anschließend aus der Brühe nehmen, etwas abkühlen lassen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden.

2. Während das Fleisch gart, die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Roten Beten schälen (am besten mit Einmalhandschuhen); erst in dünne Scheiben, dann in 3 mm dicke Streifen schneiden.

3. Die Tomaten blanchieren, dann häuten. In Viertel schneiden, von Stielansätzen und Samen befreien und in kleine Würfel schneiden.

4. In einem großen Topf die Butter erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin unter Rühren glasig dünsten. Rote-Bete-Streifen, Tomatenwürfel, Essig, Zucker, Salz und 125 ml Fond hinzufügen. Alles zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten köcheln lassen.

5. In der Zwischenzeit den Weißkohl putzen und die Blätter in Streifen schneiden, die dicken Rippen dabei entfernen. Den Schinken in etwa 1 cm große Würfel schneiden.

6. Den restlichen Fond und 600 ml Brühe mit den Weißkohlstreifen aufkochen lassen. Das Ganze mit etwas Salz würzen. Schinken- und Rindfleischwürfel sowie Petersilienstängel und Lorbeerblatt in die Suppe geben.

7. Die Suppe zugedeckt etwa 20 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen, dann die Rote-Bete-Mischung dazugeben und darunterziehen. Petersilienstängel und Lorbeerblatt entfernen.

8. Die Suppe mit Pfeffer und eventuell mit etwas Zucker abschmecken. In Suppentellern anrichten. Jede Portion mit 1 EL saurer Sahne und Dill garnieren.

## KLASSIKER AUS DER UKRAINE

Das Nationalgericht der Ukraine ist in ganz Osteuropa und darüber hinaus beliebt. Typisch für den Borschtsch ist die rote Farbe, die von der Roten Bete stammt. Traditionell bereitet man den Eintopf mit Rinderbrühe zu; für eine vegetarische Variante können Sie Fleisch und Schinken durch Kartoffelwürfel ersetzen, die in der Suppe mitgaren. Statt der Rinderbrühe einfach Gemüsebrühe nehmen.



# Hechtklößchen

in Rieslingsauce

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. 15 Min.

FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE RIESLINGSAUCE

600 ml Fischfond  
100 ml trockener Riesling  
60 g Crème fraîche  
60 g Crème double  
4 TL kalte Butter in Stücken  
Zitronensaft  
Salz  
50 g Sahne  
3–4 EL Sekt

FÜR DIE HECHTKLÖSSCHEN

350 g Hechtfilets  
500 g Sahne  
Salz · frisch gemahlener weißer Pfeffer  
1 TL trockener Wermut (z. B. Noilly  
Prat)

Blattspinatgemüse zum Servieren (nach  
Belieben)

1. Für die Rieslingsauce den Fischfond auf ein Drittel einkochen. Den Riesling dazugießen und die Flüssigkeit auf 150 ml reduzieren. Crème fraîche und Crème double hinzufügen, und die Flüssigkeit bis auf etwa 200 ml weiter einkochen.

2. Für die Hechtklößchen das Hechtfilet in 3–5 mm große Würfel schneiden; diese 10 Minuten im Tiefkühlfach durchkühlen. 450 g Sahne ebenfalls im Tiefkühlfach anfrieren, bis sich Eiskristalle bilden.

3. Die angefrorenen Fischwürfel in drei Portionen teilen; jede Portion unter Zugabe von Salz, Pfeffer und einem Drittel der eiskalten Sahne mit dem Stabmixer fein pürieren. Die gesamte Hechtfarce durch ein Sieb streichen und bis zur weiteren Verwendung kalt stellen.

4. In einem Topf etwa 2 l gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Inzwischen die restliche Sahne steif schlagen. Die Sahne mit dem Wermut unter die Farce rühren; mit Salz abschmecken.

5. Mithilfe eines Teelöffels ein Probeklößchen aus der Hechtfarce formen. Das Klößchen in das sanft kochende Wasser legen – sollte es zerfallen, ist die Masse zu weich. Durch Zugabe von etwas geschlagenem Eiweiß kann sie verfestigt werden. Behält das Probeklößchen seine Form, aus der restlichen Hechtfarce weitere Klößchen formen. Diese im köchelnden Wasser in 15 Minuten gar ziehen lassen. Ab und zu vorsichtig wenden.

6. Zum Fertigstellen der Rieslingsauce die Butterstücke mit dem Schneebesen unter die Reduktion (aus Schritt 1) rühren, aufkochen lassen und mit Zitronensaft und Salz abschmecken. Die Sahne steif schlagen. Die Sauce mit der Schlagsahne und dem Sekt verfeinern.

7. Zum Servieren die Hechtklößchen in die Sauce geben. Nach Belieben auf Blattspinat anrichten und mit Bandnudeln servieren.

## TIPPS VON JOHANN LAFER

- Im Nu können Sie die Rieslingsauce in eine aromatisch-frische **Kräuterschaumsauce** verwandeln: Dafür zuerst etwa 60 g Kräuter wie etwa Estragon, Kerbel, Petersilie, Kresse oder Sauerampfer waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die gehackten Kräuter kurz vor dem Servieren in die fertige Rieslingsauce geben und mit dem Stabmixer etwa 1 Minute unterschlagen.
- Die Hechtklößchen können Sie auch mit fein **gehacktem Hummerfleisch** veredeln, das unter die Farce gemischt wird.
- Wie wäre es mit einer **asiatischen Variante**? Verfeinern Sie die Fischklößchen dazu mit Koriandergrün und bereiten Sie die Sauce mit Kokosmilch, Currypulver, Ingwer und Zitronengras zu.



## Milcheis mit Salzbutterm-Karamell

»Dieses Eis braucht Liebe, ein bisschen Geduld und Aufmerksamkeit«



- Ich koche die Vollmilch mit dem Zucker in einem möglichst weiten Topf auf. Aufgepasst: Das Eis gelingt nicht, wenn man fettarme Milch nimmt! Der Topf sollte beschichtet sein, damit nichts anbrennen kann. Dann lasse ich die Milch bis auf einen halben Liter einkochen. Geduld – das dauert etwa 45 Minuten! Die so eingekochte Milch gieße ich durch ein Haarsieb und stelle sie kalt.

- Die kalte Milchmasse gebe ich dann in die Eismaschine und lasse sie etwa 30 Minuten gefrieren.

- Inzwischen mache ich den Karamell: Dafür schneide ich die Vanilleschote mit einem spitzen Messer auf und kratze das Mark heraus. Das Mark verrühre ich mit der weichen Butter und dem Salz.

- Den Zucker lasse ich in der heißen Pfanne unter Rühren karamellisieren. Ich gebe die

ausgekratzte Vanilleschote und die Sahne hinein – vorsichtig, es spritzt! Ich rühre immer schön weiter und koche es so noch einmal fünf Minuten. Die Masse lasse ich abkühlen und rühre zum Schluss die Vanillebutter darunter. Voilà, das ist geschafft.

- Mit dem Löffel steche ich nun Eisnocken ab und gebe das wunderbar sahnige Eis portionsweise in kühle Schälchen. Ich beträufele das Milcheis mit dem salzigen Karamell und dekoriere es nach Lust und Laune mit Mini-Pralinen.

**TIPP:** Das Milcheis mit Salzbutterm-Karamell schmeckt auch vorzüglich zu süßen Crêpes. Sollte Karamell übrig bleiben, hält er sich im Schraubdeckelglas im Kühlschrank etwa eine Woche.

**FÜR 4 PORTIONEN** Foto Seite 142

**Milcheis:** 2 l Vollmilch • 50 g Zucker

**Salzbutterm-Karamell:** 1 Vanilleschote • 15 g Butter

• ½ TL Meersalz • 150 g Zucker • 375 g Sahne

**Dekoration:** evtl. ein paar Mini-Pralinen

## Sorbet von Granny Smith und frischer Minze

»Total erfrischend zwischen den großen Gängen«

- Glukose ist reiner Traubenzucker und macht – wie Zucker überhaupt – Sorbets und Eis schön geschmeidig. Ich kaufe also Glukose in der Apotheke, löse sie in drei Esslöffel warmem Wasser auf und gebe sie dann zum Apfelsaft.

- Ich wasche die schönen grünen Äpfel, viertele sie und schneide die Kerngehäuse heraus. Die Apfelspalten schneide ich dann in Würfel und marinieren sie sofort mit dem Limettensaft, so bleiben sie hell.

- Apfelwürfel, Apfelsaft und Zucker gebe ich in den Mixer und prüriere alles fein. Anschließend streiche ich die Masse durchs Haarsieb und gebe sie zurück in den Mixer.

- Ich spüle die Minze kalt ab, trockne sie und zupfe die Blättchen von den Stielen. Dann hacke ich die Blättchen grob und gebe sie zur Apfelmasse in den Mixer. Nochmals alles zerkleinern und dann in der Eismaschine zu einem geschmeidigen Sorbet werden lassen.

- Zum Servieren zwischen den Gängen fülle ich das Sorbet gern noch in einen Spritzbeutel und drapiere es in vorgekühlten Gläsern oder Schälchen.

**TIPP:** Bitte nie mehr als einen halben Liter von der Sorbetmasse auf einmal in die Eismaschine geben, sonst reicht die Kühlkapazität nicht aus, und das Sorbet gefriert nicht.

**FÜR 8 KLEINE PORTIONEN** Foto Seite 143

25 g Glukose (Apotheke) • 200 ml Apfelsaft

• 500 g Granny Smith • 2 Limetten • 100 g Zucker

• 1 kleines Bund frische Minze



Sorbet von Granny Smith und  
frischer Minze. Seite 146



# Lammrücken im Kartoffelmantel »Bocuse d'Or«

Lea Linster

Zutaten für 4 Personen:

**Für den Lammrücken:**

800 g festkochende Kartoffeln  
6 EL Öl  
2–3 EL grob gehackte Petersilie  
400–500 g Lammrücken  
(ausgelöst)  
Salz · Pfeffer aus der Mühle  
50 g frisch geriebenes Weißbrot  
(Semmelbrösel)

**Für die Sauce:**

1/2 l Lammfond  
1 Zweig Rosmarin  
50 g kalte Butter  
(in kleinen Stücken)  
Meersalz  
Pfeffer aus der Mühle

**Für das Gemüse:**

1 Bund junge Möhren  
(ca. 10 Stück)  
60–80 g Butter  
Meersalz · Zucker  
2 Knoblauchzehen  
ca. 400 g grüne Bohnenkerne  
(frisch oder tiefgekühlt)

**1** Für den Lammrücken die Kartoffeln schälen, waschen und in feine Streifen hobeln. Die Kartoffelstreifen gut ausdrücken und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Hälfte des Öls in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen und die Hälfte der Kartoffelstreifen als einen etwa 1/2 cm dicken Kartoffelpuffer (etwa 24 cm Durchmesser) in die Pfanne geben. Nur auf einer Seite goldbraun backen, dabei darauf achten, dass kein Öl an die Oberfläche kommt. Den Kartoffelkuchen mit der gebratenen Seite nach unten auf ein Küchentuch gleiten lassen und mit der Hälfte der Petersilie bestreuen. Aus den restlichen Kartoffeln im übrigen heißen Öl einen weiteren Kartoffelpuffer backen, ebenfalls auf ein Küchentuch geben und mit der restlichen Petersilie bestreuen.

**2** Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Ein Ofengitter auf die mittlere Schiene und darunter ein Abtropfblech schieben. Das Fleisch in 2 gleich große Stücke à 20 cm Länge schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in den Bröseln wenden. Die Lammstücke jeweils auf das untere Drittel der Kartoffelpuffer legen und mithilfe des Küchentuchs darin einrollen. Die Kartoffeln andrücken und die seitlichen Enden zusammendrücken. Die Lammrücken auf dem Gitter im vorgeheizten Backofen 15 Minuten rosa garen.

**3** Für die Sauce den Lammfond mit dem gewaschenen Rosmarin in einem Topf bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Dann den Rosmarin entfernen. Kurz vor dem Servieren die Butter mit dem Stabmixer unter die Sauce rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**4** Für das Gemüse die Möhren putzen, schälen und längs halbieren. Die Butter in einem Topf mit dickem Boden bei mittlerer Hitze aufschäumen, die Möhren hinzufügen und mit Salz und 1 Prise Zucker würzen. Den ungeschälten Knoblauch hinzufügen und die Möhrenhälften in der Butter zugedeckt bei schwacher Hitze 15 Minuten langsam hellbraun schmoren bzw. karamellisieren lassen, dabei nach 7 Minuten den Deckel abnehmen.

**5** Die Bohnenkerne in kochendem Salzwasser etwa 4 Minuten blanchieren. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Das Fleisch aus dem Backofen nehmen und in je 4 Scheiben schneiden. Je 2 Scheiben Lammrücken mit den Möhren und den Bohnen auf Tellern anrichten, mit der Sauce beträufeln und nach Belieben mit Kerbelblättern garniert servieren.

## Johannes B. Kerner

» Ich habe dieses Gericht schon ein paar Mal nachgekocht, weil es nicht so kompliziert ist, wie man denkt. Einmal habe ich auch den Lammfond selbst gemacht, was zwar eine unglaubliche Arbeit war und Stunden gedauert hat, sich aber des Geschmacks wegen doch gelohnt hat. «



# Crêpes Suzettes

mit Orangensauce

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. 30 Min.  
FÜR 20 STÜCK

## FÜR DIE CRÊPES

500 ml Milch • 6 Eier  
75 g Butter  
240 g Mehl  
Salz • Mark von ½ Vanilleschote  
abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone

## FÜR DIE ORANGENSAUCE

5 Bio-Orangen • 1 Bio-Zitrone  
100 g Würfelzucker • 3 EL Campari  
50 g Butter  
3 EL Orangenlikör (z. B. Grand Marnier)  
50 g eiskalte Butter in Flöckchen

## AUSSERDEM

Butterschmalz zum Ausbacken  
Orangenlikör (z. B. Grand Marnier) zum  
Flambieren

1. Für die Crêpes Milch und Eier aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen. Die Butter bei schwacher Hitze aufschäumen lassen, den Schaum abschöpfen und die Butter leicht bräunen. Anschließend sofort durch ein Mulltuch in eine Schüssel gießen. Die Nussbutter leicht abkühlen lassen. Es sollten etwa 60 g sein.
2. Die Milch mit dem Mehl verrühren. Die Eier hinzufügen. 1 Prise Salz, das Vanillemark und die Zitronenschale dazugeben. Mit dem Stabmixer die handwarme Nussbutter einrühren. Den Teig zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen, dann durch ein feines Sieb passieren.
3. Eine Crêpespfanne mit Butterschmalz ausreiben und erhitzen. Eine kleine Portion Teig hineingeben, verlaufen lassen und auf beiden Seiten zu einer hauchdünnen Crêpe backen.
4. Für jede weitere Crêpe erst den Teig in die Pfanne geben, dann den Pfannenrand mit Butterschmalz dünn einpinseln. Fertige Crêpes bis zur Verwendung zwischen Backpapier schichten.
5. Für die Sauce die Orangen und die Zitrone heiß waschen und abtrocknen. Die Schale von 4 Orangen und der Zitrone mit dem Würfelzucker abreiben (der Zucker nimmt das Zitrusaroma an). Von der fünften Orange feine Schalenstreifen abziehen und diese im Campari marinieren. 2 Orangen und die Zitrone auspressen.
6. In einer Pfanne den aromatisierten Würfelzucker mit der Butter hell karamellisieren. 200 ml Orangensaft und 1½ EL Zitronensaft darunterrühren und alles auf ein Drittel einkochen lassen.
7. Die übrigen 3 Orangen dick schälen und mit einem scharfen Messer die Filets auslösen. Den Orangenlikör zur eingekochten Sauce geben. Die Orangensauce mit der eiskalten Butter binden. Die Crêpes darin wenden, zweimal falten und mit den Orangenfilets füllen.
8. Die Crêpes in eine ovale Kupferpfanne oder eine flache Gratinform legen. Zum Flambieren den Orangenlikör in einem Butterpfännchen erwärmen, anzünden und über die heißen Crêpes gießen. Die Crêpes nach Belieben mit Zitronenmelisse garnieren und mit Vanilleeis servieren.

