

KOCHEN IM TAL

13.12.2024 – Kristiaan



Amuse gueule

Kartoffelschaum mit Lachgas - Kristiaan

https://www.youtube.com/watch?v=y3_901EAMxg

Hors d'œuvre

Strindberg-Hähnchen mit Grünkohlsalat

<https://www.youtube.com/watch?v=1uuzkOD1NcM>

Potage / Poisson

Bouillabaisse mit Rouille und Brot

<https://www.youtube.com/watch?v=KL-6Yujm95M>

Pièce de Résistance

Pfeffersteak mit Cognacsauce, Speckbohnen und Macaire-Kartoffeln

<https://www.youtube.com/watch?v=P1DhbS7pYg0>

<https://www.youtube.com/watch?v=0uwTUYKSZO8>

Dessert

Dubai-Schokoladenmousse mit schnellem Zimteis

<https://www.youtube.com/watch?v=oTobTYNIrTE&t=1382s>

Kartoffelschaum mit Lachgas

20 min. (+45 min.) + 20 min.

1	EL	Butter	in einen Topfgeben. Darin
1		Schalotte	,
50	g	Sellerie	und
25	g	Lauch	anschwitzen.
125	g	Kartoffeln	(roh oder gekocht) hinzufügen. mit
100	ml	Brühe	und
175	g	Schlagsahne	ablöschen für ca. 45 min köcheln lassen. Anschließend mit
75	g	Butter	und
75	ml	Sahne	im Mixer sehr fein pürieren. Mit
		Salz	und
		Muskatnuss	abschmecken. Die Masse abseihen und in einen
			Sahnespender füllen (Füllhöhe beachten). Mit
2	Kapsel	Gas	vermengen, kurz warten und dann gut schütteln.

Strindberg-Hähnchen mit Grünkohlsalat

15 min. + 40 min. + 15 min.

600	g	Grünkohl	waschen und klein schneiden und in eine Schüssel geben. Mit dem Saft von
3		Zitronen	sowie
1,5	EL	Essig (Frucht)	,
1	TL	Salz	,
1	TL	Zucker	und
1,5	EL	Senf	würzen und gut durchkneten.
4		Tomaten	klein schneiden und bei Seite stellen.
1		Zwiebel	in sehr feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit
1	EL	Olivenöl	weich anbraten. Und in eine Schüssel geben
1	EL	Paniermehl	hinzugeben.
100	g	alter Gouda	in sehr kleine Würfel schneiden und hinzugeben. Dann
1	EL	Senf	und
2		Eigelb	hinzugeben und alles zu einer Masse verarbeiten und in einen Spritzbeutel geben. In
2	gr.	Hähnchenbrüste	jeweils eine Tasche schneiden und mit der Füllung füllen. Die Hähnchenbrüste in
ca. 100	g	Mehl	,
2		Eier	,
ca. 100	g	Paniermehl	Panieren und in einer Pfanne mit viel
		Öl	von allen Seiten goldgelb anbraten. Dann im Backofen bei 160°C für ca. 12-15 min. zu Ende garen. Während dessen Salat nochmals abschmecken und anschließend
3	EL	Olivenöl	zum Salat geben und gut unterarbeiten. Dann die geschnittenen Tomaten hinzugeben und alles anrichten.

Bouillabaisse mit Rouille und Brot

15 min. (+45 min.) + 15 min. (+2 Stunden) + 15 min. + 20 min. + 20 min. (+10min.)

1	Liter	Fischfond	alternativ größere Menge Fischfond kochen (ca. 3,75 l)
1	kg	Fischkarkassen	,
1		Zwiebel	,
3	Zweige	Thymian	,
3	Zehen	Knoblauch	,
		Grün v. Staudensellerie	,
4		Tomaten	,
½		Sellerie	,
4		Möhren	und
1		Stange Lauch	klein schneiden, in einen großen Topf geben und mit
4	l	Wasser	auf kleiner Stufe ca. 45 min. simmern lassen und abseihen.

500	g	Mehl	,
400	ml	Wasser	,
6	g	Trockenhefe	,
7	g	Salz	und
1	EL	Oliveöl	in einer Schüssel zu einem Teig verrühren und abgedeckt für ca. 25 min. gehen lassen. Dann einmal Dehnen und Falten (4x90°). Dieses noch 2-mal wiederholen. Dann Aus der Schüssel nehmen, eine Auflaufform mit Oliveöl einpinseln und den Teig ein letztes Mal Dehnen und Falten und 45 min. ruhen lassen. Dann die Hände mit Oliveöl benetzen und wie ein Focaccia eindrücken, mit Oliveöl beträufeln und mit Salzflöcken bestreuen. Im vorgeizten Ofen (250°C für ca. 15-20 min.) knusprig backen.

1	Zehen	Knoblauch	pressen
1		Fenchel	,
1		Möhre	,
½		Sellerie	,
2		Stangen Sellerie	,
1		Schalotte	in kleine Würfel schneiden und bei Seite stellen

1		Paprika rot	im Oberhitze grill bei 200°C sehr dunkel rösten, abgedeckt ruhen lassen und dann häuten und zusammen mit
1		Chili	,
2		Knoblauchzehen	,
1	TL	Senf	,
4		Eigelb	dem Saft von
2		Zitronen	,
3		Kartoffeln gekocht	und
150	ml	Oliveöl	in einen Mixer geben und zu einer Art Mayonnaise Verarbeiten und kaltstellen.

1	EL	Olivenöl	in einen Topf geben und das geschnittene Gemüse mit
1	EL	Tomatenmark	anschwitzen und gut salzen
		Safran	hinzugeben, unterrühren und dann mit
5	cl	Pernod	ablöschen und flambieren. Anschließend
5	cl	Noilly Prat	,
100	ml	Weißwein	und den Fischfond hinzugeben und 10 min. köcheln lassen.
			Während dessen
1	kg	Filets von Edelfischen	(z.B. Seeteufel, Dorade, Knorrhahn) anbraten, Suppe
			abschmecken und den gebratenen Fisch auf der Suppe
			anrichten. Mit
1		Tomate	klein gewürfelt und
1		Frühlingszwiebel	fein geschnitten garnieren. Mit dem mit Rouille und Brot
			Servieren.

Pfeffersteak mit Cognacsauce, Speckbohnen und Macaire-Kartoffeln

15 min. + 6 Stunden + 40 min. + 30 min. + 4 Stunden

1,2	kg	Rinderfilet Salz	in 6 Steaks schneiden und von allen Seiten mit würzen und im Kühlschrank auf einem Gitter für ca. 6 Stunden trocknen und marinieren lassen.
600	g	Keniabohnen	im Salzwasser ca. 8-10 min. bissfest garen und anschließend im Eiswasser abschrecken. Dann in 6 Portionen teilen und in
6	Scheiben	Bacon	stramm zu einem Bündel einwickeln.
4	gr.	Schalotten	in feine Würfel schneiden und beiseite stellen
6	EL	Pfeffer bunt	in der Pfanne rösten und anschließend im Mörser klein stoßen und auf dem Brett verteilen. Die Filetsteaks mit einer Seite in den Pfeffer drücken und in einer heißen Pfanne zuerst auf der Pfefferseite braten bis sich eine schöne Kruste gebildet hat. Dann umdrehen und
60	g	Butter	hinzugeben und während sich auf der zweiten Seite eine schöne Kruste bildet die Pfefferseite arrosieren. Anschließend die Filetsteaks aus der Pfanne nehmen und im Backofen bei 120°C Ober-/Unterhitze auf ca. 45°C erwärmen und dann aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen. Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze einstellen. In der Pfanne die Schalotten anschwitzen. Währenddessen in einer zweiten Pfanne die Bohnenbündel anbraten bis der Bacon knusprig ist. Zeitgleich
2	EL	Grüner Pfeffer	(eingelegt) zu den Zwiebeln hinzugeben und mitbraten bis die Zwiebeln karamellisieren. Dann
200	ml	Cognac	hinzugeben und flambieren. Anschließend
600	ml	Fond	hinzugeben und alles auf die Hälfte einreduzieren lassen. Dann
400	ml	Sahne	hinzugeben und erneut auf die Hälfte einreduzieren und evtl. mit
		Salz	abschmecken und mit
40	g	Butter	montieren.
			Vor dem Servieren die geruhten Steaks nochmal für 1 Minute im Ofen erwärmen.

Macaire-Kartoffeln

650	kg	Kartoffeln	(mehlig kochende) kochen und gut ausdampfen lassen. Die noch warmen Kartoffeln durch eine Presse drücken.
500	g	Bacon	und
1/2		Zwiebel	fein würfeln und in einer Pfanne gut anbraten. Zu der Kartoffelmasse
2		Eigelbe	,
30	g	Butter	etwas
		Petersilie	und
½	TL	Muskatnuss	hinzugeben und alles vermengen. Die Arbeitsfläche mit
		Mondamin	bemehlen und den Teig zu zwei Rollen mit ca. Ø 4 cm verarbeiten und im Kühlschrank für 4-8 Stunden kühlen. Dann die Rollen in ca. 2 cm breite Scheiben schneiden und in einer Pfanne braten.

Dubai-Schokoladenmousse mit schnellem Zimteis

30 + 20 + 20 min. + 3 Stunden

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

200	g	Teigfäden (Taze Kadayif)	klein schneiden und mit
250	g	geklärter Butter	sowie mischen und in einer ofenfesten Form für ca. 10-20 min. Backen, bis das Engelshaar knusprig bzw. leicht braun ist. Dann hinzugeben und untermischen.
30	ml	Haselnussirup	
200	g	Schokolade 60-70%	über dem Wasserbad schmelzen
3		Eier	mit
15	g	Zucker	schaumig schlagen, dann die geschmolzene Schokolade Unterrühren. Anschließend
200	ml	Sahne	steif schlagen und in 2-3 Schritten unterrühren und zu einer Schokoladenmousse verarbeiten.
50	g	Butter	schmelzen.
200	g	Pistazien, geschält	in der Pfanne anrösten und zusammen mit
1	EL	Tahina	und
40	g	Zucker	im Mixer zu einer Creme verarbeiten. <i>Alternativ (300 g Pistazien-creme) verwenden.</i> Anschließend die Pistaziencreme mit dem Engelshaar vermengen. In eine Form die ½erste Hälfte Schokoladenmousse geben dann die Pistazien-Engelshaarmischung darauf verteilen und anschließend mit der zweiten Hälfte der Schokoladenmousse bedecken und für mehrere Stunden (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

Schnelles Zimteis

10 + 60 min.

			Das Mark
1		Vanilleschote	(alternativ 1 TL Vanilleextrakt oder Tonkabohne) mit
400	g	gezuck. Kondensmilch	und
2	TL	Zimt	verrühren. Anschließend
500	g	Sahne	steif schlagen und unterrühren. Die Masse abkühlen lassen und in der Eismaschine fertigstellen lassen.