

Kochen Juli 2026

10.07.2026

1. Gang: Kartoffelpuffer mit Lachs - Thore

2. Gang: Französische Fischsuppe – Marko & Werner

3. Gang: Erdbeer-Margarita – Basti

4. Gang: Rehrücken – Thomas & Kristiaan

5. Gang: Beeren-Tiramisu - Nico

Kartoffelpuffer mit Lachs



Zutaten – 10 Portionen im 5 Gang

750 g Kartoffeln (mehlig kochend)
3 Eier (Größe M)
150 ml Sahne
3 EL Mehl
Salz
1,5 Zwiebel
3 EL Butterschmalz
einige Zweige Dill (oder getrockneter Dill)
200 g Crème fraîche
300 g Räucherlachs
etwas Schnittlauch und Kaviar zum Servieren

Für die Reibekuchen

die Kartoffeln schälen und abwaschen. Mit einer groben Gemüsereibe raspeln. Die Kartoffel-Raspel auf ein Geschirrtuch legen und gründlich die Flüssigkeit ausdrücken. Zurück in die Schüssel geben.

Die Eier, die Sahne, das Mehl und das Salz hinzugeben und gut mit den Kartoffeln verrühren. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und untermischen.

Einen großen Teller mit Küchenpapier auslegen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Pro Puffer je **1-2 Esslöffel** der Masse in das Fett geben. Bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. **2 Minuten kross** ausbacken. Auf den vorbereiteten Teller legen und abtropfen lassen.

Für den Dip Dill fein hacken und mit Crème fraîche und Salz verrühren. Jeweils einen ordentlichen Klecks auf die einzelnen Reibekuchen setzen. Den Räucherlachs gleichmäßig auf den Puffern verteilen. Schnittlauch in feine Ringe schneiden und die Reibekuchen damit garnieren.

Französische Fischsuppe



Zutaten – 10 Portionen im 5 Gang

500 g gemischtes Fischfilet (z. B. Kabeljau, Rotbarsch, Rotbarbe)
10 Riesengarnele je Kochbruder (Black Tiger)
2½ Zwiebeln
5 Knoblauchzehen
1¼ Fenchel
5 große Tomaten
2½- 3¾ Zweige Thymian
10 EL Olivenöl
6¼ Safranfaden
375 ml Weißwein
1.125 ml Fischfond
1¼ TL Salz
0,31 TL gemahlener Pfeffer
25 g Mehl

Zubereitung

Die Fischfilets in Stücke schneiden, säubern und trocken tupfen. Die Riesengarnelen schälen. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken.

Den Fenchel waschen, putzen und fein würfeln. Die Tomaten waschen, halbieren, den Strunk entfernen und die Tomaten grob würfeln. Die Thymianblätter vom Stiel abzupfen.

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln, den Fenchel und den Knoblauch darin glasig **ca. 3 Minuten** bei mittlerer Hitze dünsten. Den Safran dazugeben und **ca. 1 Minute** mitrösten. Die Tomatenwürfel dazugeben und weitere **5 Minuten** andünsten.

Den Weißwein hinzugeben und auf die Hälfte einkochen lassen. Mit dem Fischfond auffüllen und die Suppe **ca. 30 Minuten** sanft köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Fischfilets und die Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen und im Mehl wenden. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Fischfilets von beiden Seiten **ca. 2 Minuten** anbraten. Die Fischfilets und die Garnelen in die Suppe geben, mit Thymian bestreuen und servieren.

Erdbeer-Margarita



Zutaten - 10 Portionen im 5 Gang

600g Erdbeeren
3- 6EL Limettensaft
12cl Tequila
12cl Orangenlikör
12cl Erdbeersirup
etwas Crushed Ice

ZUR DEKORATION

3EL Limettensaft
3EL Zucker

Für die Erdbeer-Margarita die Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Mit dem Mixer fein pürieren. Die Limette auspressen und den Saft mit dem Tequila, dem Orangenlikör und dem Erdbeersirup zum Erdbeerpüree geben und verrühren. Zuletzt das Crushed Ice einmischen.

Für die Zuckerdeko das Cocktailglas (à 120 ml) mit der Öffnung auf einen Teller (z. B.: Unterteller einer Tasse) mit dem Limettensaft stellen und anschließend auf ein gezuckertes Tellerchen stellen. So haftet der Zucker schön am Glasrand.
Erdbeer-Margarita auf die Gläser aufteilen und servieren.

Rosa gebratener Rehrücken mit Brombeer-Thymian-Jus, Kartoffel-Sellerie-Mousseline und Pfifferlingen



Für das Fleisch und die schnelle Jus:

1,2 – 1,4 kg Rehrücken (ausgelöst, ohne Silberhaut; das entspricht in der Regel zwei ganzen ausgelösten Rücken)

4–5 Schalotten, fein gewürfelt

600 ml Spätburgunder (Pinot Noir)

1 Liter hochwertiger Wildfond

4 Zweige Thymian, 6 zerdrückte Wacholderbeeren, 2 Lorbeerblätter

250 g frische Brombeeren (ca. 2 kleine Schalen)

Ausreichend eiskalte Butterwürfel zum Binden (ca. 60–80 g)

Butterschmalz zum Braten, 2–3 EL Butter zum Arrosieren (Übergießen)

Für das Kartoffel-Sellerie-Mousseline:

900 g mehligkochende Kartoffeln

450 g Knollensellerie

150–200 ml Sahne (die Menge variiert etwas je nach Feuchtigkeit der Kartoffeln)

120 g Butter (gerne als leicht gebräunte Nussbutter)

Salz, frisch geriebene Muskatnuss

Für das Gemüse:

350–400 g Pfifferlinge, geputzt

ca. 20–25 Stangen wilder Brokkoli (Bimi) oder feiner grüner Spargel

2–3 EL Butter zum Schwenken

Salz, Pfeffer

Zubereitung (Der 3-Stunden-Fahrplan)

1. Das Mousseline ansetzen (ca. 45 Min. Vorlauf)

1. Kartoffeln und Sellerie schälen, in gleich große Stücke schneiden und in großzügig gesalzenem Wasser sehr weich kochen (ca. 20–25 Minuten).

2. Das Wasser abgießen und das Gemüse im Topf kurz ausdampfen lassen. Noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einem Stampfer extrem fein zerdrücken.

3. Sahne und 120 g Butter in einem kleinen Topf aufkochen. Die heiße Mischung nach und nach unter die Kartoffel-Sellerie-Masse rühren, bis ein seidiges Püree (Mousseline) entsteht. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Abdecken und warmhalten.

2. Die Jus ansetzen (parallel zum Mousseline)

1. Die fein gewürfelten Schalotten in einem Topf in etwas Butter glasig anschwitzen.

2. Mit den 600 ml Spätburgunder ablöschen. 4 Zweige Thymian, 6 zerdrückte Wacholderbeeren und 2 Lorbeerblätter dazugeben.
3. Den Wein fast vollständig einkochen lassen, bis er eine sirupartige Konsistenz hat.
4. Den Liter Wildfond angießen und die Sauce bei mittlerer Hitze auf etwa ein Drittel einreduzieren lassen, bis sie kräftig schmeckt und andickt (das dauert ca. 20–30 Minuten).
5. Durch ein feines Haarsieb in einen sauberen Topf passieren und bis zum Anrichten beiseitestellen.

3. Das Gemüse vorbereiten

1. Den Bimi (oder Spargel) in kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren, sofort in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.
2. Die Pfifferlinge putzen (mit einem Pinsel säubern, nicht waschen) und bereitlegen.

4. Den Rehrücken zubereiten (ca. 30 Minuten vor dem Servieren)

1. Den Backofen auf 100 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Das Fleisch rundherum salzen. In zwei großen, schweren Pfannen (z.B. Gusseisen) ausreichend Butterschmalz sehr heiß werden lassen. Die Rehrücken-Stränge von allen Seiten scharf und kurz anbraten (insgesamt max. 3–4 Minuten).
3. Im letzten Moment jeweils 1 EL Butter und einen frischen Zweig Thymian in die Pfannen geben. Die aufschäumende Butter mit einem Löffel mehrfach über das Fleisch gießen (Arrosieren).
4. Das Fleisch auf einen Rost (mit untergestellter Auffangschale) legen und im Ofen garziehen lassen. Nutze ein Fleischthermometer: Bei einer Kerntemperatur von 53–54 °C ist das Fleisch perfekt rosa (dauert je nach Dicke ca. 10–15 Minuten).
5. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und zwingend 3–4 Minuten ruhen lassen, bevor es aufgeschnitten wird.

5. Finish und Anrichten (Die letzten 5 Minuten)

1. Die reduzierte Jus aufkochen. Vom Herd nehmen und 60–80 g eiskalte Butterwürfel mit dem Schneebesen einrühren, bis die Sauce schön glänzt

(montieren). Nicht mehr kochen! Die frischen Brombeeren (ggf. halbiert) in die Sauce geben und darin sanft warm werden lassen.

2. In einer Pfanne die Pfifferlinge in Butter scharf anbraten. Den Bimi kurz mitschwenken, bis er heiß ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Das Mousseline noch einmal kurz kräftig durchrühren.

4. Anrichten: Einen eleganten Strich des Mousselines auf vorgewärmte Teller ziehen. Das Gemüse locker daneben anlegen. Den Rehrücken in ca. 2 cm dicke Tranchen schneiden, leicht pfeffern, mit etwas grobem Meersalz bestreuen und jeweils zwei Tranchen auf den Teller setzen. Die Jus mit den warmen Brombeeren um das Fleisch herum angießen.

Ein kurzer Logistik-Tipp für 9 Personen:

Da 1,2 bis 1,4 Kilogramm Rehrücken (meist 4 einzelne Stränge) zu viel für eine einzelne Pfanne sind, brätst du das Fleisch am besten entweder in zwei großen Pfannen parallel an oder rasch hintereinander. Anschließend können alle Fleischstücke gemeinsam auf dem Rost in den Ofen (die Kerntemperatur von 53–54 °C bleibt identisch).

Das Mousseline und die Jus lassen sich für diese Personenanzahl genauso unkompliziert vorbereiten wie für vier Personen. Lediglich das Einreduzieren von über 1,5 Litern Flüssigkeit (Wein plus Fond) dauert einige Minuten länger – plane hierfür einfach ca. 15 Minuten mehr Zeit auf dem Herd ein.

Beeren-Tiramisu



Zutaten

FÜR DIE CREME

750 g Mascarpone
375 g Magerquark
375 g Naturjoghurt
2,5 Pck. Vanillezucker
105 g Zucker
375 g Himbeeren
375 g Blaubeeren

FÜR DIE LÖFFELBISCUITS

2,5 Tassen Espresso
4,5 EL Amaretto
375 g Löffelbiskuits

AUSSERDE

3 EL Backkakao

Für die Creme Mascarpone, Magerquark, Naturjoghurt, Vanillezucker und Zucker in eine große Schüssel geben und mit dem Schneebesen zu einer glatten Creme verrühren.

Beeren waschen und trocken tupfen. Je eine Handvoll Himbeeren und Blaubeeren für die Dekoration zur Seite legen. Die restlichen Beeren vorsichtig unter die Mascarpone-Creme heben.

Espresso kochen und mit Amaretto verrühren. Löffelbiskuits in eine **Auflaufform (20 x 30 cm)** legen. Gleichmäßig mit der Hälfte der Kaffee-Amaretto-Mischung beträufeln.

Die Hälfte der Creme darauf verstreichen. Löffelbiskuits auf die Creme setzen und mit dem übrigen Kaffee-Mix beträufeln. Mit der restlichen Creme bestreichen.