

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Jörg Sackmann

2013-2014

125 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 27. Juli 2022.

Inhalt

Beilagen	1
Gewürz-Kartoffeln	2
Kartoffel-Stroh	2
Kartoffel-Tortellini	3
Wurzel-Gemüse	3
Dessert	5
Eis-Pralinen-Parfait mit Mandel-Splittern	6
Geschichtete Kaffee-Creme	7
Gewürz-Lebkuchen-Mousse mit Punsch-Soße	8
Herzhafter Bratapfel	9
Himbeeren mit Zitronen-Quark-Creme	10
Holländisches Pfannkuchen-Gebäck	10
Joghurt-Terrine mit Rhabarber-Gelee	11
Knusper-Blätter, Rhabarber, Vanille-Schaum	12
Lauwarmer Mohnkuchen mit Apfelmus-Törtchen	13
Mandel-Grießflammeri mit Beeren-Grütze	14
Ofen-Schlupfer mit Aprikosen und Vanille-Creme	15
Orangen-Grütze mit Kokos-Vanille-Soße	16
Orangenlikör-Parfait mit Gewürz-Quitten	17
Pfannkuchen-Torte mit Quitten und Walnuss-Sabayon	18
Reis-Creme mit Früchten	20
Sauerrahm-Schmarrn mit Äpfeln und Mandeln	21
Tarte Tatin mit Portwein-Feigen	22
Überbackene Quark-Crêpes mit Tonkabohnen-Guss	23
Vanille-Kartäuser-Knödel, Mango Chutney, Limetten-Joghurt	24
Vanille-Soufflé mit Rhabarber-Kompott	25
Waldmeister-Gelee mit Rhabarber	26

Fisch	27
Bouillabaisse von Süßwasserfischen	28
Felchen-Filet in der Kartoffel-Kruste auf Spargel-Ragout	29
Forelle mit Lauch-Kartoffel-Püree und Pilzen	30
Frühlingsrollen mit Kabeljau und Sprossen-Salat	31
Gebratener Knurrhahn mit Kürbis-Birne, Blutwurst-Soße	32
Gratinierte Zander-Törtchen in Sauerampfer-Soße	33
Kabeljau auf Petersilienwurzel-Püree	34
Kabeljau-Bällchen-Wan-Tan im Zitronengras-Sud	35
Lachs im Maissud mit Mais-Mousse	36
Roggen-Risotto mit Zander und Petersilie	37
Soufflierter Kabeljau mit Apfel-Chutney-Soße, Couscous	38
Wolfsbarsch mit mariniertem Rettich und Zitrusfrüchten	40
Wolfsbarsch mit Roggen-Lasagne, Speck, Parmesan-Soße	41
Zander mit Orangen, Senfkohl-Blätter und Waldpilz-Schaum	42
Geflügel	43
Gänse-Keule mit gebratenen Orangen und Kartoffel-Nudeln	44
Gänse-Pirogge auf Kraut-Salat	45
Gesottene Enten-Brust mit Orangen und Senfkraut	46
Hähnchen-Brust mit Tomaten und Taleggio überbacken	47
Hähnchen-Sülze mit Haselnuss-Zitronen-Quark	48
Kräuter-Lasagne mit Poularden-Brust-Streifen, Morcheln	49
Nasi Goreng mit Enten-Brust	50
Perlhuhn-Brust mit Honig und Emmer-Reis	51
Perlhuhn-Brust mit Trauben, Pfifferlingen, Ravioli	52
Poularden-Brust mit Preiselbeer-Soße und Wirsing	53
Poularden-Saté, Honig-Pfeffer-Croutons, Karottennudeln	54
Rotkraut-Cremesuppe mit Gänse-Keule und Kartoffel-Knödel	55
Spargel mit Thymian-Marinade und Mais-Poularde	56

Innereien	57
Kalb-Leber á la Vénitienne mit Schinken	58
Kalb-Leber mit Pfeffer-Aprikosen, Schalotten, Kühle	59
Kalb-Leber-Röllchen mit Sellerie-Apfel-Püree	60
Kalb	61
Kalb-Bolognese mit Reis-Nudeln und Käse	62
Kalb-Filet, Staudensellerie-Püree, Limetten-Schaum	63
Saltimbocca vom Kalb-Rücken mit Bärlauch und Erbsen	64
Lamm	65
Lamm-Haxe mit Chorizo-Soße und Kartoffel-Gemüse	66
Lamm-Keule mit kleinen Kohlroutaden und Kartoffel-Püree	68
Lamm-Koteletts auf Stauden-Sellerie im Oliven-Sud	69
Lamm-Rücken mit Kräuter-Salat und Sauerampfer-Püree	70
Lamm-Rücken mit Olivenkruste	71
Lamm-Schulter mit Zwiebeln, Rübchen, Schmelzkartoffeln	72
Orientalisch gewürztes Lamm-Ragout mit Kartoffel-Cchips	73
Meer	75
Garnelen in Manchego-Schaum mit Gurken und Oliven	76
Knusprige Calamari mit Zitronen-Nudeln und Miso-Creme	77
Krustentier-Bisque unter dem Strudelteig	78
Meeresfrüchte mit Curry-Schaum	79
Paprika-Creme mit Gambas und grünen Bohnen	80
Rind	81
Entrecôte mit Champignon-Kartoffeln	82
Geschmorter Ochsenschwanz im Steinchampignon	83
Ochsenschwanz-Ragout mit Ingwer und Kartoffel-Stroh	84
Rinder-Filet im Rösti-Mantel mit geschmorten Steinpilzen	85
Rinder-Filet-Spitzen Stroganoff, gelbe, weiße Bete	86
Rinder-Tafelspitz mit Kräuter-Ravioli und Wurzel-Gemüse	87

Schwein	89
Gefüllte Jungschwein-Brust mit kleinen Rübchen	90
Jungschweine-Keule auf Topinambur mit Pfeffer-Soße	91
Schweine-Nacken in Gewürz-Pflaumen-Jus mit Süßkartoffeln	92
Tortellini mit Schweine-Bäckchen, Bergkäse und Zwiebeln	93
Soßen	95
Chorizo-Soße	96
Suppen	97
Eintopf mit Enten-Keulen und Zimt	98
Gersten-Cremesuppe mit Räucherschinken	99
Karotten-Creme-Suppe mit Kirschtomaten	100
Vegetarisch	101
Frischkäse-Terrine mit Tamarillo	102
Gebratener Blumenkohl mit Karotten-Curry-Gel	103
Gefüllte Kohlrabi	104
Grüner und weißer Spargel mit Kräuter-Nudeln	105
Kartoffel-Rösti mit Käse und Birnen-Kumquat-Kompott	106
Lasagne mit Wurzel-Gemüse und Parmesan-Schaum	107
Mohn-Nudeln mit Apfel-Birnen-Schnitzen und Zimtrahm	108
Parmesan-Knödel auf Tomaten-Basilikum-Soße	109
Pfifferling-Täschle im Petersilien-Sud	110
Polenta-Ravioli mit Waldpilzen in Parmesan-Soße	111
Safran-Grieß-Flammeri mit Gewürztraminer-Sabayon	112
Spargel-Spitzen mit Lauch und Morcheln	113
Topinambur mit Taleggio und Reisbrot	114
Vorspeisen	115
Auberginen-Oliven-Bruschetta mit Parmesan	116
Bergkäse-Praline mit Pilzen	117
Dreierlei Matjes-Sushi	118

Focaccia mit Tomaten und Mozzarella	119
Gefüllte Tomate mit Melisse, Quark und Pimento	120
Gratinierter Frischkäse mit Tomaten-Chutney	121
Jakobsmuscheln mit glasiertem Chicorée und Nussbutter	122
Kopfsalat-Lassi mit Matjes	123
Pfirsich-Kaltschale mit Schinken und Holzofenbrot-Rinde	124
Poularden-Sülze mit Haselnuss-Zitronen-Quark	125
Reis-Taschen mit Erbsen-Sprossen und Garnelen	126
Rotkraut-Essenz mit gebratenen Pilzen	127
Süßkartoffel-Royal mit Berberitzen und Blumenkohl	128
Überbackener Chicorée mit Ziegenkäse und Honig	129
Wild	131
Coq au Vin von der Wachtel mit Rübchen	132
Gebratenes Kaninchen mit Kartoffel-Tortellini und Tomaten	133
Glasierte Wachteln mit Emmer-Reis, Rettich, Sauerklee	134
Hirsch-Rücken-Medaillons mit Haselnuss-Knöpfe	135
Reh-Nüsschen mit Süßholz-Marinade und Kirschen	136
Reh-Rücken mit Preiselbeer-Pfefferkruste und Maronen	137
Reh-Rücken mit Spitzkohl, Apfel und Vanille	138
Wurst-Schinken	139
Croque Monsieur mit Spargel	140
Gebackene Eier auf Rahmspinat, Kohlrabi gebratener Speck	141
Mozzarella im Schinken-Mantel, Feigen-Tomaten-Soße	142
Pikante Spargel-Speck-Küchlein	143
Pochiertes Ei mit Parmesan-Knusper und Lauch-Püree	144
Steinpilze mit Kartoffel-Kruste, Ravioli und Rosenkohl	145
Tiroler Schlutzkrapfen mit Speck und Karfiol	146
Index	147

Beilagen

Gewürz-Kartoffeln

Für 4 Personen

1 Zwiebel	80 g Speck	2 EL Olivenöl
2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	1/2 Bund glatte Petersilie
1/4 Chilischote	2 Sternanis	1 Prise Fenchelsamen
500 ml Geflügelfond	4 große Kartoffeln	Pflanzenfett, Meersalz
1 Prise Cayennepfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Umluft (190 Grad Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Zwiebeln schälen und zusammen mit dem Speck grob würfeln. In Olivenöl farblos anschwitzen. Thymian, Rosmarin und Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Chilischote fein hacken. Kräuter, Chilischote, Sternanis und Fenchelsamen zu der Zwiebel-Speck-Mischung geben. Geflügelfond zugießen und einkochen lassen. Die Kartoffeln waschen, vierteln und die Kartoffelspalten quer ca. 1 mm dünn einschneiden. Kartoffeln in eine Kasserolle geben, mit dem Fond übergießen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft ca. 17 Minuten auf den Punkt garen. Anschließend im Fond auskühlen lassen.

Jörg Sackmann am 04. November 2014

Kartoffel-Stroh

Für 2 Personen

1 große Kartoffel	Salz, Pfeffer	Piment-d'Espelette
100 ml Olivenöl		

Kartoffel waschen, schälen und in sehr dünne Streifen schneiden. Kartoffelstreifen kalt abspülen und gut trockentupfen. Die Streifen mit Salz, Pfeffer und Piment d'Éspelette würzen. In heißem Olivenöl goldbraun braten. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Jörg Sackmann am 22. Oktober 2013

Kartoffel-Tortellini

Für 2 Personen

125 g doppelgriffiges Mehl	125 g Hartweizengrieß	1 Ei
3 Eigelb	2 EL Olivenöl	Salz
50 g Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	1 kleine Kartoffel
70 g Pancetta	1 TL Tomatenmark	80 ml Tomatensaft
1 Rosmarinzweig	1 Thymianzweig	

Für den Nudelteig Mehl, Grieß, Ei, Eigelbe, 1 EL Öl, eine Prise Salz und 1 EL lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. (Ist der Teig zu hart, noch etwas Wasser oder Öl zugeben). Den Teig in Frischhaltefolie verpackt etwa 1 Stunde ruhen lassen.

Für die Füllung Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln schälen. Zwiebeln, Knoblauch, Pancetta und Kartoffeln in feine Würfel schneiden und in 1 EL Olivenöl anschwitzen. Tomatenmark, Tomatensaft, Rosmarin und Thymian zugeben und ca. 5 Minuten zugedeckt langsam einköcheln lassen, bis eine cremige saucenartige Konsistenz entsteht, Kräuter herausnehmen und abkühlen lassen.

Den vorbereiteten Nudelteig mit der Maschine oder mit einem Rollholz ca. 2 mm dünn ausrollen und zu etwa 6 x 6 cm großen Nudelplatten ausschneiden. Je 1 EL Füllung in die Mitte jeder Nudelplatte aufsetzen, zu Tortellini formen und in reichlich kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten in Salzwasser garen. Tortellini in etwas Kochwasser und Olivenöl kurz schwenken und abschmecken.

Jörg Sackmann am 25. Juni 2013

Wurzel-Gemüse

Für 4 Personen

3 große Möhren	3 Pastinaken	
2 Süßkartoffeln	Salz, Pfeffer	4 EL Olivenöl
4 Tomaten	16 Kirschtomaten	Zucker, Piment-d'Espelette

Möhren, Pastinaken und Süßkartoffeln schälen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gemüsescheiben getrennt voneinander in je 1 EL Öl ca. 10 Minuten schmoren. Tomaten waschen, trocken reiben und vierteln. Tomaten entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Tomatenwürfel abdecken und beiseite stellen. Kirschtomaten waschen, trockenreiben und halbieren. Übriges Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Kirschtomaten mit etwas Zucker und Piment d'Espelette würzen. Mit der Schnittstelle nach unten ca. 15 Minuten schmoren (alternativ ca. 1 Stunde bei 100 Grad, im Backofen antrocknen lassen).

Jörg Sackmann 22. Januar 2013

Dessert

Eis-Pralinen-Parfait mit Mandel-Splittern

Für 8 Personen

100 g Rosinen	1 EL Whisky	1 EL Mandellikör
1 EL Orangenlikör	95 g Zartbitterkuvertüre	30 g dunkler Haselnussnougat
120 g Zucker	2 Eigelb	1 Ei
2 TL Orangenschale	Mark von 1 Vanilleschote	2 EL Rum
80 g heller Haselnussnougat	500 g Sahne	1 Eiweiß
100 g Puderzucker	40 g Mandelstifte	

Die Rosinen mit Whisky, Mandel- und Orangenlikör aufkochen und über Nacht ziehen lassen. 70 g Kuvertüre und dunklen Nougat grob hacken und einzeln im heißen Wasserbad schmelzen und leicht abkühlen lassen. Zucker und 50 ml kaltes Wasser zähflüssig einkochen lassen. Eigelbe und Ei hellcremig schlagen. Die zähflüssige, lauwarne Zuckerlösung zum Eierschaum geben und kräftig unterrühren. Orangenschale, Vanillemark und Rum untermischen. Die Masse bis auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Geschmolzene Kuvertüre und dunklen Nougat zugeben und so lange unterschlagen, bis die Masse kalt ist. 80 g hellen Nougat in feine Würfel schneiden. Mit den Rosinen unter die abgekühlte Masse heben. Sahne steif schlagen und portionsweise unter die Parfaitmasse heben. Das Parfait in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte gefriergeeignete Parfaitform (ca.1000 ml Inhalt) geben und mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht gefrieren lassen. Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Eiweiß und Puderzucker gut verrühren. Mandelstifte darin gründlich wenden, Mandeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im Ofen goldbraun rösten. Mandeln aus dem Ofen nehmen und zerbrechen. Mandeln abkühlen lassen. Die übrigen 25 g Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Mandelstifte zugeben, dabei gut verrühren, so dass alle Stifte mit der Schokolade benetzt sind. Mit einem kleinen Löffel auf ein Backpapier kleine Häufchen setzen. Das Parfait aus der Form bzw. den Förmchen lösen und gegebenenfalls in Scheiben schneiden. Mit Mandelsplittern garnieren.

Jörg Sackmann am 19. März 2013

Geschichtete Kaffee-Creme

Für 4 Personen

Für das Kaffeegelée:

2,5 Blatt Gelatine	100 ml Kaffee	50 ml Espresso
4 EL Zucker	1 EL Whisky	1 EL Cognac

Für die Gewürzkaffeecreme:

1 Vanilleschote	250 ml Espresso	1 Gewürznelke
$\frac{1}{2}$ Zimtstange	1 kleines Lorbeerblatt	10 Korianderkörner
80 g weiße Kuvertüre	2 Blatt Gelatine	1 Ei
1 Eigelb	1 TL Cognac	1 EL Whisky
250 g Sahne	2 Eiweiß	3 EL Zucker
1 Prise Salz	40 g Zartbitter	Schokoladensplitter

Für die Kaffee-Mandelsplitter:

20 Mandeln	20 Kaffeebohnen	1 kleines Eiweiß
2 EL Puderzucker	1 TL Butter	

Für das Gelee Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kaffee, Espresso, Zucker, Whisky und Cognac in einem Topf erhitzen. Gelatine ausdrücken und unterrühren. Gelee abkühlen aber nicht fest werden lassen. Für die Gewürzkaffeecreme Vanilleschote längs einschneiden. Das Mark herauskratzen. Espresso mit Vanillemark und -schote, Gewürznelke, Zimtstange, Lorbeer und zerdrückten Korianderkörnern in einen Topf geben und auf 50 ml einkochen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Weiße Kuvertüre grob zerbröckeln und über einem Wasserbad bei ca. 40 Grad, schmelzen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Ei und Eigelb über einem heißen Wasserbad hell-schaumig aufschlagen. Gelatine ausdrücken, unter die warme Eimischung rühren und darin auflösen. Kuvertüre, eingekochten und abgekühlten Gewürz-Espresso, Cognac und Whisky ebenfalls unterrühren. Die Masse dann über einem eiskalten Wasserbad (mit Eiswürfeln) solange kalt rühren, bis die Masse beginnt fest zu werden. Sahne halbsteif schlagen. Eiweiß mit Zucker und Salz cremig aufschlagen. Zuerst die Sahne und dann das Eischnee unter die Mousse heben. Mousse abkühlen aber nicht fest werden lassen. Einen Teil des Gelees ca. 1,5 cm hoch in eine Glasschüssel geben, kalt stellen und gelieren lassen. Danach abwechselnd mit den Schokosplittern die Gewürzkaffeemousse etwa $\frac{2}{3}$ hoch einfüllen. Mit einer dünnen Schicht Gelee abschließen. Kalt stellen und fest werden lassen. Für die Kaffee-Mandelsplitter Backofen auf 180 Grad vorheizen. Mandeln in Stifte schneiden, Kaffeebohnen grob zerstoßen. Eiweiß leicht anschlagen. Mit Mandeln, Kaffeebohnen und Zucker verrühren. Die Mischung auf ein gebuttertes Backpapier geben und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten karamellisieren lassen. Dabei immer wieder wenden. Die karamellisierten Kaffee-Mandeln herausnehmen, abkühlen lassen und mit der Kaffeecreme anrichten.

Jörg Sackmann am 09. April 2013

Gewürz-Lebkuchen-Mousse mit Punsch-Soße

Für 4 Personen

Für die Gewürzkuchenmousse:

1 Blatt Gelatine	75 g Honiglebkuchen	2 Eier
1 Eigelb	50 g Zucker	1 TL Lebkuchengewürz
20 ml Kirschwasser	250 g Schlagsahne	75 g dunkle Schokolade

Für die Punschsaucе:

6 g Earl Grey Teeblätter	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	100 ml Orangensaft
50 g Zucker	$\frac{1}{2}$ Zimtstange	1 Nelke
80 ml Spätburgunder	25 ml Sherry	25 ml Kirschwasser
30 ml Rum	10 g Vanillepuddingpulver	$\frac{1}{2}$ Baby Ananas
1 Orange		

Für die kandierten Walnüsse:

100 g Walnusskerne	25 g Zucker
--------------------	-------------

Für die Gewürzkuchenmousse:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Honigkuchen fein mahlen. Die Eier, Eigelb, Zucker und Lebkuchengewürz schaumig aufschlagen. Kirschwasser erwärmen, Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Kirschwasser-Gelatine unter die Ei-Zuckermasse rühren. Sahne steif schlagen. Gemahlene Honigkuchen und Schokoraspel unterheben. Die Masse in einer Schale auf Eiswürfeln kalt rühren. Schlagsahne unterheben und die Mousse kühl stellen.

Für die Punschsaucе:

Aus 100 ml Wasser und den Teeblättern einen Tee aufkochen, 5 Minuten ziehen lassen und passieren. Vanilleschote längs einritzen und das Mark herauskratzen. Mark und Schote mit Tee, Orangensaft, Zimtstange, Nelke, Zucker, Rotwein, Sherry, Kirschwasser und Rum in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen. Inzwischen die Baby-Ananas schälen und in Stücke schneiden. Orange dick schälen, so dass die weiße Haut mit entfernt wird. Die Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Vanillepuddingpulver mit 1 EL kaltem Wasser verrühren und die Punschsaucе damit binden. Früchte zugeben und kurz erhitzen. Danach die Saucе kalt stellen.

Für die kandierten Walnüsse:

Walnusskerne hacken. Zucker und 1 EL Wasser aufkochen, Walnusskerne unterrühren. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und abkühlen lassen. und sofort zum Auskühlen auf einem Blech verteilen. Lebkuchenmousse in Nocken ausstechen mit Früchten, Punschsaucе und Walnüssen anrichten. Nach Belieben mit Orangenzesten dekorieren.

Jörg Sackmann am 10. Dezember 2013

Herzhafter Bratapfel

Für 4 Personen

40 g Rosinen	100 ml Gewürztraminer	3 Scheiben Toastbrot
2 Stängel Majoran	3 Zweige Thymian	1/2 Bund Schnittlauch
1 kleine Zwiebel	4 Äpfel	4 EL Butter
Salz, Pfeffer	150 g Leberwurst	1 Eiweiß
150 ml Weißwein	1 Spritzer Zitronensaft	3 EL flüssige Butter
Puderrucker	1 Schalotte	50 ml trockener Wermut
100 g Sauerkraut	250 ml Geflügelfond	80 g Crème-double
1 Lorbeerblatt		

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Rosinen mit heißem Wasser abwaschen, in eine Schüssel geben. Gewürztraminer in einem Topf erwärmen und über die Rosinen gießen. Toastbrot entrinden, dann in 4 mm große Würfel schneiden. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und bis auf einen Zweig Thymian fein schneiden. Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Die Äpfel waschen, dann je einen Deckel mit dem Stängel abschneiden. Die Äpfel zur Hälfte schälen, das Kerngehäuse auslösen, mit einem Parisienausstecher die Äpfel aushöhlen und das Äpfelinnere in Würfel schneiden. Toastbrotwürfel in einer Pfanne mit 2 EL Butter goldbraun anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, Apfelstückchen zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pfanne vom Herd ziehen und die eingelegten Rosinen (mit Wein) untermischen. Die Leberwurst in Würfel schneiden und mit den Kräutern und der Hälfte der Brotwürfel unter die Apfel-Rosinen-Masse heben. Das Eiweiß leicht anschlagen, mit 50 ml Weißwein und Zitronensaft mischen. Die ausgehöhlten Äpfel darin wenden, dann mit der Leberwurst-Apfel-Masse füllen, rundherum mit flüssiger Butter einstreichen und in eine feuerfeste Form setzen. Die Deckel wieder aufsetzen und mit etwas Puderrucker bestäuben. Im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten garen, bis die Äpfel weich und glasiert sind. In der Zwischenzeit die Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, mit 100 ml Weißwein und Wermut ablöschen und um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. Dann das Sauerkraut zugeben und etwas köcheln lassen. Geflügelfond und Crème double zugeben, Thymianzweig und Lorbeerblatt einlegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Kraut weich kochen, dann aus dem Fond nehmen. Den Fond passieren und schaumig aufmixen. Das Kraut in der Mitte des Tellers anrichten, den Bratapfel aufsetzen und mit dem schaumigen Fond umgießen. Mit den restlichen Brotwürfeln bestreuen und servieren.

Jörg Sackmann am 23. Dezember 2014

Himbeeren mit Zitronen-Quark-Creme

Für 4 Personen

100 g Butter	Zitronenabrieb	1 Ei
120 g Zucker	300 g Himbeeren	1 TL Zitronensaft
80 ml Himbeerlikör	120 g Quark 40%	80 g Crème-fraîche
Saft, Schale 1 Limette		

Für die Schaumsauce:

100 ml Milch	40 ml Sahne	75 ml Mandelmilch
10 ml Orangenblütenwasser	20 ml Anisschnaps	

Die Butter mit der Zitronenschale erhitzen und vom Herd nehmen. Das Ei mit 100 g Zucker schaumig schlagen und bei schwacher Hitze unter die zerlassene Butter rühren. Etwa 2 Minuten erhitzen, dann abkühlen lassen und durch ein feines Spitzsieb passieren. 100g Himbeeren mit dem restlichen Zucker und Zitronensaft im Mixer pürieren, dann durch ein feines Spitzsieb passieren. Quark und Crème-fraîche mit dem Limettensaft aufschlagen.

Für die Schaumsauce:

Alle Zutaten sehr gut verrühren, in einen Syphonsahnespender füllen und diesen mit 2 Patronen laden – 1 Stunde kalt stellen. Die Böden der Dessertschalen mit den Himbeeren auslegen und etwas Himbeerlikör darüber gießen. Darauf je eine Lage kalte Zitronencreme und eine Lage Himbeerpüree schichten. Zwei Himbeeren und den aufgeschlagenen Quark jeweils kuppelförmig darauf setzen. Die Limettenschale sehr fein darüber reiben. Die Schaumsauce um die Kuppel verteilen und drei Himbeeren dekorativ darauf setzen.

Jörg Sackmann am 16. Juli 2013

Holländisches Pfannkuchen-Gebäck

Für 4 Personen

125 g Weizenmehl	125 g Buchweizenmehl	10 g frische Hefe
450 ml Milch	1 Vanilleschote	1 TL Orangen-Abgerieb
Butter, Puderzucker	20 ml Orangenlikör	

Das Weizenmehl und Buchweizenmehl mit einer Prise Salz vermischen. Die Hefe zerbröseln und in der Milch (lauwarm) auflösen. Die Hefemilch zum Mehl geben und alles zu einem glatten Teig verrühren, bis er etwa die Konsistenz eines Pfannkuchenteigs hat. Vanilleschote halbieren und das Mark herausstreichen. Vanillemark und Orangenschale unter den Teig mischen. Den Teig abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Eine Poffertjes-Pfanne auf dem Herd erhitzen und in jede Mulde etwas Butter geben. Mit einem Löffel den Teig in die Mulden füllen. Die Poffertjes rasch auf der einen Seite braten, dann mit umdrehen und die andere Seite braten. (Wer keine Poffertjespfanne hat kann auch kleine Pfannkuchlein in einer Pfanne mit Butter ausbraten). Die gebratenen Poffertjes mit Butterflocken und Puderzucker bestreuen und servieren. Nach Belieben können sie noch mit Orangenlikör beträufelt werden.

Jörg Sackmann am 30. April 2013

Joghurt-Terrine mit Rhabarber-Gelee

Für 6 Personen

Für das Fruchtgelee:

8 Blatt Gelatine 100 ml Rosé Wein 300 ml Apfelsaft
80 g Zucker

Für den Rhabarber:

300 g Rhabarber 150 ml Rosé-Wein 6 cl Grenadine
1 Vanillestange 80 g Zucker 3 Nelken

Für die Joghurtterrine:

3 Blatt Gelatine 130 g Joghurt 130 g Crème-fraîche
1 Saft einer Limone 50 g Puderzucker 150 g Schlagsahne
2 Eiweiß 20 g Zucker

Für die Erdbeer-Sauce:

200 g Erdbeeren 150 g Sauerrahm 80 g Puderzucker
100 g Schlagsahne

Für das Fruchtgelee:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Roséwein, Apfelsaft und Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Etwa 10 Minuten ziehen lassen. Durch ein feines Sieb passieren. Gelatine abtropfen lassen und darin auflösen.

Für den eingelegten Rhabarber:

Rhabarber putzen, waschen, schälen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Vanillestange längs aufschneiden. Das Mark heraus kratzen. Mark und Schote, Wein, Grenadine mit Zucker und den Nelken in einen Topf geben und aufkochen. Vanilleschote und Nelken herausnehmen. Rhabarber in den Sud geben und ca. 5-6 Minuten darin ziehen lassen. Rhabarber herausnehmen, zum Fruchtgelee geben und kühlen aber nicht fest werden lassen.

Für die Joghurtterrine:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt mit Crème-fraîche, Limonensaft und Puderzucker schaumig rühren. Eingeweichte Gelatine abtropfen lassen und in einem kleinen Topf auflösen. Zunächst mit 1-2 EL Joghurtmasse verrühren. Danach unter die Masse rühren. Eiweiß mit Zucker cremig aufschlagen und unter die Masse heben. Sahne steif schlagen und zum Schluss die Schlagsahne zugeben. Joghurtmousse in eine Terrinenform (ca. 1, 5 Liter Inhalt) füllen, kühl stellen – sobald die erste Schicht beginnt fest zu werden mit dem Rhabarbergelee bedecken. Rhabarbergelee ebenfalls fest werden lassen. Schichtweise einsetzen bis die Form gefüllt ist. Mindestens 1 Stunde kühl stellen und fest werden lassen.

Für die Erdbeer-Sauerrahm-Sauce:

In der Zwischenzeit die Erdbeer-Sauerrahm Sauce zubereiten. Dafür die Erdbeeren putzen, kurz waschen und trocken tupfen. Erdbeeren pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Sauerrahm mit Puderzucker aufschlagen und das Erdbeermark untermischen. Sahne steif schlagen und zum Schluss die Schlagsahne unterheben. Terrine aus der Form stürzen und in Portionen teilen. Mit der Erdbeer-Sauerrahm –Sauce anrichten und servieren.

Jörg Sackmann am 14. Mai 2013

Knusper-Blätter, Rhabarber, Vanille-Schaum

Für 2 Personen

Für den Rhabarber:

700 g Rhabarber	200 ml Weißwein	100 ml weißer Portwein
80 g Zucker	5 cl Grenadine	2 cl weißer Balsamico
1 Vanilleschote		

Für die Knusperblätter:

2 Blätter Strudelteig	3 EL flüssige Butter	Puderzucker
-----------------------	----------------------	-------------

Für den Vanilleschaum:

125 g Sahne	1 Prise Salz	Mark von 1 Vanilleschote
2 Eigelb	1 Ei	60 g Zucker
1 EL flüssige Sahne	1 EL geschlagene Sahne	

Rhabarber waschen, schälen, der Länge nach halbieren und in 5 cm große Stücke schneiden. Die Stücke abdecken und beiseite stellen. Schalen mit Wein, Portwein, Zucker, Grenadine, Balsamico und Vanilleschote aufkochen, herunterschalten und 20 Minuten ziehen lassen. Alles durch ein Sieb passieren. Den Sud zurück in den Topf geben und etwas einkochen lassen. Rhabarberfruchtfleisch in den heißen Sud legen und etwa 10 Minuten ziehen lassen – darf nicht kochen. Backofen auf 200 Grad (ober- und Unterhitze) vorheizen. Strudelteig mit flüssiger Butter bestreichen und mit etwas Puderzucker bestäuben. Den Teig in 10 Stücke, je 1,5 cm breit und 14 cm lang, schneiden. Teigstreifen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im Ofen ca. 5-7 Minuten goldbraun backen, bis sie karamellisiert sind. Knusperblätter herausnehmen, vom Blech lösen und abkühlen lassen. Für den Vanilleschaum Sahne, Salz, und Vanillemark aufkochen. Eigelbe, Ei und Zucker schaumig schlagen. Heiße Sahne langsam zugießen und unterschlagen. Dann die Masse über einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen und zur Rose abziehen. Zum Schluss flüssige Sahne und geschlagene Sahne unter die Masse ziehen. Etwas abkühlen lassen. Vanilleschaum als Spiegel in ein Gläschen füllen. Rhabarber darauf anrichten und die Knusperblätter dazu legen. Zum Schluss noch mit etwas Rhabarbersud beträufeln.

Jörg Sackmann am 04. Juni 2013

Lauwarmer Mohnkuchen mit Apfelmus-Törtchen

Für 4 Personen

Für das Apfelmus-Törtchen:

5 Äpfel
1 Vanillestange

1 Zitrone
Zucker, Puderzucker

80 g Gelierzucker

Für den Mohnkuchen:

100 g weiße Schokolade
1 TL Vanillezucker
25 g Zucker

4 Eier
1 Msp. Zitronenabrieb

150 g Puderzucker
200 g fein gemahlener Mohn
150 g Butter

Für den Sauerrahm:

4 EL Sauerrahm
50 g Zucker

Für die Apfelmustörtchen:

4 Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und kleinschneiden. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Äpfel mit der Hälfte des Saftes beträufeln. Alles mit dem Gelierzucker in einen Topf geben. Vanillestange längs halbieren und das Mark heraus schaben. Mark und Schote zu den Äpfeln geben und zugedeckt etwa 15 Minuten weich dünsten. Vanilleschote entfernen. Die Äpfel anschließend fein pürieren. Den übrigen Apfel waschen, trocken reiben und halbieren. Apfel entkernen und mit Schale in feine Scheiben schneiden. Soufflécörmchen (ca. 6 cm Durchmesser) mit Frischhaltefolie auslegen und mit dem übrigen Zitronensaft beträufeln und mit etwas Zucker austreuen. Apfelscheiben auf die Cörmchen verteilen. Jeweils etwas Apfelmus darauf verteilen. Die Cörmchen etwa 1 Stunde leicht anfrieren. Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Mohnkuchen:

Schokolade grob hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Eier trennen. Eigelb und Puderzucker über einem heißen Wasserbad cremig schlagen. Die Masse anschließend über einem kalten Wasserbad cremig dick schlagen. Flüssige Schokolade unter die Masse ziehen. Danach Mohn, Vanillezucker und Zitronenschale unterrühren. Butter schmelzen und lauwarm abkühlen aber nicht fest werden lassen. 4 Mini- Gugelhupfcörmchen einfetten und mit etwas Mehl austreuen. Eiweiß und 25 g Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Mohnmasse heben. Zuletzt die flüssige Butter nach und nach unterrühren. Mohnmasse in die Cörmchen geben und im heißen Backofen ca. 30 Minuten backen. Gugelhupfe auf ein kaltes Backblech stürzen. Die Cörmchen nicht entfernen. Gugelhupfe in der Form bei Zimmertemperatur aufbewahren. Vor dem Servieren kurz erwärmen.

Für den Sauerrahm:

Sauerrahm und Zucker schaumig schlagen. Die Apfelmustörtchen auf einen Teller stürzen und mit etwas Puderzucker bestäuben. Den warmen Mohnkuchen darauf setzen und mit Sauerrahm anrichten.

Tipp:

Nach Belieben kann unter den Sauerrahm noch 1 EL Rumrosinen gemischt werden.

Jörg Sackmann am 12. März 2013

Mandel-Grießflammeri mit Beeren-Grütze

Für 2 Personen

Für die Mandelcreme:

50 g Mandelblättchen	2 Vanilleschote	250 g Sahne
20 g Zucker	10 ml Mandellikör	Zitronenabrieb
1,5 Blatt Gelatine	1 Prise Salz	20 g Hartweizengrieß
1 Msp Orangenschale	1 Msp Zitronenschale	

Für die Beerengrütze:

280 g gemischte Beeren	40 g Zucker	30 g Wasser
Saft von 1 Orange	Saft von 1 Zitrone	50 ml Rotwein
10 g Speisestärke	$\frac{1}{2}$ Blatt Gelatine	

Für die Mandelcreme:

Die Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten und dann fein mahlen. Die Vanilleschoten der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. 120 g Sahne mit dem Mark einer Vanilleschote, Zucker, Mandellikör, Zitronenschale und den gemahlene Mandelblättchen aufkochen, 20 Minuten ziehen lassen, dann passieren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mandelcreme mit dem Mark einer Vanilleschote aufkochen. Mit etwas Salz würzen, den Grieß einstreuen und bei sanfter Hitze ca. 4 Minuten langsam kochen. Gelatine ausdrücken und zugeben, dann die Masse lauwarm abkühlen lassen. Mit Orangen- und Zitronenschale sowie Mandellikör abschmecken. Übrige Sahne halb steif schlagen und unterheben, so dass die Grießmasse schön locker wird. In eine Schüssel umfüllen und eine Stunde auskühlen lassen.

Für die Beerengrütze:

Die Beeren putzen, waschen und abtropfen. Zucker und Wasser aufkochen bis ein heller Karamell entsteht. Orangensaft, Zitronensaft und Wein zugeben und aufkochen. 120 g Beeren unterrühren und langsam 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend fein mixen und durch ein feines Sieb passieren. Speisestärke mit wenig Wasser anrühren, unter das Fruchtmarm geben, 10 Minuten langsam köcheln lassen und die eingeweichte Gelatine zugeben. Die restlichen Beeren in Gläschälchen verteilen, das Fruchtmarm über die Beeren gießen und auskühlen lassen. Schöne Nocken vom Mandelgrießflammeri ausstechen und auf die Beerengrütze setzen. Mit Minzeblättchen garnieren.

Jörg Sackmann am 02. Juli 2013

Ofen-Schlupfer mit Aprikosen und Vanille-Creme

Für 6 Personen

Für den Ofenschlupfer:

8 getrocknete Aprikosen	120 g Zucker	40 ml Aprikosenlikör
250 g Brioche, vom Vortag	5 Orangen	50 g Mandelsplitter
500 g Sahne	1 Vanillestange	7 Eier
Butter, Puderzucker	8-10 Minzeblättchen	

Für die Vanillecreme:

1 Vanillestange	250 ml Milch	350 g Sahne
100 g Zucker	5 Eigelbe	

Die getrockneten Aprikosen in lauwarmem Wasser einweichen. 100 ml Wasser und 70 g Zucker sirupartig (zu Läuterzucker) einkochen und auskühlen lassen. Aprikosen abgießen, abtropfen lassen. 4 Aprikosen in ca. 5 mm große Würfel schneiden, übrige Aprikosen vierteln. Läuterzucker mit Aprikosenlikör, Aprikosenwürfeln und Aprikosenvierteln mischen und ca. 1 Stunde marinieren. Für die Vanillecreme Vanillestange längs aufschneiden und das Mark heraus schaben. Milch mit 250 g Sahne, Zucker und Vanillemark und Vanillestange aufkochen. Eigelbe und ca. 50 ml von der Sahnemischung verrühren. Diese Mischung unter die Vanillesahne geben und zur Rose abziehen (d.h. auf ca. 75 Grad erhitzen). Topf vom Herd ziehen, Crème durch ein Sieb geben und kalt stellen. Für den Ofenschlupfer die Brioche in ca. 2 große Würfel schneiden. Von einer Orange etwas Schale dünn abreiben und die abgeriebene Schale beiseite stellen. Dann alle Orangen dick schälen, so dass die weiße Haut mit entfernt wird. Die Orangenfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Den Saft dabei auffangen. 2/3 der Orangenfilets in etwa 1 cm große Stücke schneiden. Backofen auf 220 Grad vorheizen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Gewürfelte Orangenfilets, Orangenabrieb, Mandeln und die eingelegten Aprikosenwürfel mischen. Sahne, restlichen Zucker, Vanillemark und Eier mit einem Schneebesen gut verrühren und durch ein Sieb passieren und mit den Briochewürfeln mischen. Orangenmasse und Brioche mischen. Die Masse ca. 3 cm hoch in gebutterte ofenfeste Förmchen (ca. 6 cm hoch, 10 cm Durchmesser) füllen. Ofenschlupfer im heißen Backofen ca. 30 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und aus der Form heben. Inzwischen 100 g Sahne für die Vanillecreme steif schlagen und unter die abgekühlte Crème heben. Ofenschlupfer auf Teller setzen. Vanillecreme um den Ofenschlupfer verteilen. Mit Aprikosenviertel und übrigen Orangenfilets garnieren. Minze und Puderzucker darüber streuen.

Jörg Sackmann am 29. Oktober 2013

Orangen-Grütze mit Kokos-Vanille-Soße

Für 2 Personen

Für die kandierte Orange:

1 unbehandelte Orange 80 g Zucker

Für das Fruchtgelee:

$\frac{1}{2}$ kleine Ananas 2 EL Zucker 2 Orangen
1,5 Blatt Gelatine 10 Safranfäden 2 cl Orangenlikör

Für die Kokos-Vanillesauce:

100 g Sahne 120 ml Kokosmilch 60 ml Vanilleeis

Für die kandierte Orange:

Die Orange heiß abspülen und trockenreiben. Die Schale dünn, ohne die weiße Haut abschälen, evtl. mit einem Sparschäler. Schale in feine Streifen schneiden. Schale in kochendem Wasser ca. 30 Sekunden blanchieren. Abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Schalen mit Zucker und 3-4 EL Wasser einkochen und leicht kandieren lassen. Die Orange halbieren und den Saft auspressen.

Für das Fruchtgelee:

Die Ananas schälen, den Strunk entfernen und in 1 cm große Würfel schneiden. Ananas und Zucker in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen. Den dabei entstandenen Sud abnehmen und die Ananas kalt stellen. Die Orangen dick schälen, so dass die weiße Haut mit entfernt wird. Die Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Den Saft dabei auffangen. Mit dem übrigen Orangensaft mischen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Ananassud, Orangensaft und Safranfäden mit Orangenlikör etwa 3 Minuten köcheln lassen. Eingeweichte Gelatine und die kandierte Orangenzesten unterrühren und kalt stellen. Kurz vor dem Gelieren die Ananasstückchen und Orangenfilet zugeben. Alles etwa 1 Stunde kalt stellen.

Für die Kokos-Vanillesauce:

Schlagsahne steif schlagen. Vanilleeis und Kokosmilch cremig rühren und die Schlagsahne unterziehen. Fruchtgelee und kandierte Orangenzesten in einer Schale anrichten. Vanille-Kokossauce darüber träufeln.

Jörg Sackmann am 16. April 2013

Orangenlikör-Parfait mit Gewürz-Quitten

Für 4 Personen

Für das Orangenlikörparfait:

200 g Zucker	3 Eier	50 ml Milch
1 TL Zitronen-Abrieb	1 TL Orangen-Abrieb	450 g Sahne
130 ml Orangenlikör	Kakaopulver	

Für die Gewürzquitten:

1 Sternanis	1 Gewürznelke	1 Pimentkorn
1 Zitrone	150 ml Süßwein	40 g Zucker
2 Quitten	1 EL Honig	2 EL Quittenbrand

Für das Orangenlikörparfait:

Porzellanförmchen oder Metallringe (ca. 6 cm Durchmesser) mit Frischhaltefolie auslegen. Die Formen in das Gefrierfach stellen. 120 g Zucker mit 50 ml Wasser zu einem Sirup einkochen lassen. Eier trennen. Eigelbe und 60 g Zucker in einen Schlagkessel geben und über dem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Milch mit 20 g Zucker separat aufkochen, unter die cremige Eigelbmasse rühren und zur Rose abziehen (d.h. auf ca. 75 Grad erhitzen). Die Masse durch ein Sieb passieren und kalt schlagen. Zitronen- und Orangenschale vorsichtig unter die Eimasse heben. Eiweiß zu Schnee aufschlagen, den heißen Zuckersirup in dünnem Faden zugeben und alles cremig aufschlagen. Eiweiß vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. Sahne halbsteif schlagen und 80 ml Orangenlikör unterheben. Masse in die vorbereiteten Förmchen geben und mindestens 5 Stunden (am besten über Nacht) einfrieren.

Für die Gewürzquitten:

Sternanis, Gewürznelke und Piment mörsern. Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Von der Zitrone den Saft auspressen und mit Süßwein, Zucker und Gewürzen in einen Topf geben, aufkochen und 20 Minuten ziehen lassen. Anschließend abkühlen lassen und durch ein Sieb passieren. In der Zwischenzeit die Quitten schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Quittenscheiben in den Sud legen und im Backofen etwa 15 Minuten garen. Mit Honig und dem Quittenbrand abschmecken. Quittenscheiben aus dem Sud heben und wie ein Carpaccio auf Tellern ausbreiten. Eisparfait vorsichtig aus dem Förmchen nehmen und mit Kakaopulver bestäuben. Mit einem Kugelausstecher oder Teelöffel (Parisienne) eine Mulde auf der Oberfläche ausstechen und mit dem übrigen Orangenlikör füllen. Eisparfait auf die Quittenscheiben setzen und servieren.

Jörg Sackmann am 22. Oktober 2013

Pfannkuchen-Torte mit Quitten und Walnuss-Sabayon

Für 6 Personen

Für die Pfannkuchen:

50 g Mehl	20 g Kakao	100 ml Milch
40 g Zucker	4 Eier	40 g flüssige Butter
4 EL Butterschmalz		

Für Quittencreme:

3 Blatt Gelatine	2 Vanilleschoten	150 ml Milch
10 g Speisestärke	50 g Zucker	2 Quitten (ca.450 g)
1 Zitrone	200 ml Apfelsaft	100 ml Weißwein
100 g Gelierzucker	50 ml Quittenschnaps	150 g Sahne
50 g Crème-fraîche		

Für die Sabayon:

100 g Walnusskerne	95 g Zucker	15 ml Wasser
4 Eigelbe	1 Prise Salz	100 ml Gewürztraminer
50 ml Walnusschnaps	10 ml Orangensaft	40 g Sahne
1 Spritzer Zitronensaft		

Für die Pfannkuchen:

das Mehl mit dem Kakaopulver mischen und mit der Milch und dem Zucker glatt rühren. Dann die Eier unterrühren und zuletzt die flüssige Butter. Den Teig ca. 30 Minuten gekühlt ruhen lassen. Dann in einer Pfanne (ca. 15 cm Durchmesser) mit etwas Butterschmalz aus dem Teig nach und nach dünne Pfannkuchen ausbacken. Die gebackenen Pfannkuchen einzeln zwischen Backpapier legen, und einen flachen schweren Gegenstand darauf stellen, so ca. 30 Minuten pressen.

Für Quittencreme:

Für die Crème die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Für die Crème eine Vanille längs halbieren und das Mark herausstreichen. 4 EL Milch mit der Stärke verrühren. Restliche Milch mit Zucker und Vanillemark in einen Topf geben und aufkochen. Die angerührte Stärke in die kochende Milch geben und abbinden. Dann den Topf vom Herd ziehen und in die heiße Masse mit einem Schneebesen die ausgedrückte, eingeweichte Gelatine rühren. Anschließend die Masse aus dem Topf in eine Schüssel geben, kalt rühren, damit sich keine Haut bildet und gut auskühlen lassen. Quitten schälen, vierteln, entkernen dann die Viertel in 5 cm große Würfel schneiden. Eine Vanilleschote längs halbieren und das Mark herausstreichen. Von der Zitrone den Saft auspressen. Apfelsaft, Weißwein, Gelierzucker, Vanillemark, ausgekratzte Vanilleschote und Zitronensaft in einen Topf geben und aufkochen. Die Quittenwürfel zugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Dann die Quittenwürfel herausnehmen und abtropfen lassen. Den Sud sirupartig einkochen lassen, dann die gekochten Quitten wieder zugeben. Das Kompott nach Belieben mit 30 ml Quittenschnaps abschmecken und die ausgekratzte Vanillestange entfernen. Die Sahne steif schlagen und mit Crème-fraîche und 20 ml Quittenschnaps (nach Belieben) mischen. Dann unter die ausgekühlte Vanillecreme heben und 3 EL vom Quittenkompott untermischen. Mit Hilfe eines Tortenringes von ca. 15 cm Durchmesser die Pfannkuchen mit der Crème schichtweise einsetzen. Wenn 2 Pfannkuchen mit Crème geschichtet sind, auf die Crème etwas Quittenkompott geben, dann weiterschichten mit Pfannkuchen und Crème, bis alle Pfannkuchen verarbeitet sind. Mit einer Crèmeschicht abschließen. Bis zum Servieren kalt stellen.

Für die Sabayon:

Walnusskerne grob hacken. 25 g Zucker und 15 ml Wasser in einem Topf aufkochen, die gehackten Walnusskerne zugeben und verrühren. Dann die heiße Masse sofort auf einem Backpapier verteilen und aushärten lassen. Anschließend grob zerbrechen. Eigelbe mit 70 g Zucker, einer

Prise Salz und Gewürztraminer in einen Schlagkessel geben und mit dem Schneebesen über dem heißen Wasserbad aufschlagen, nach und nach Walnussschnaps und Orangensaft zugießen und aufschlagen, bis die Eier anfangen zu binden. Dann sofort den Schlagkessel vom Wasserbad nehmen und die Crème über einer Schüssel mit Eiswasser kalt schlagen. Sahne steif schlagen und locker unterziehen, mit Zitronensaft abschmecken. Die karamellisierten Walnusskerne unterheben. Zum Anrichten die Pfannkuchen-Torte in Stücke schneiden, anrichten, die Sabayon darüber träufeln und restliches Quittenkompott dazu servieren.

Jörg Sackmann am 02. Oktober 2013

Reis-Creme mit Früchten

Für 2 Personen

Für die Garnitur:

40 g Wildreis	Salz	150 g Ananasfruchtfleisch
1 Orange	2 EL Butter	1 EL Puderzucker
20 g Walnüsse	1 EL Kokosraspel	2 EL Orangenlikör

Für die Reiscreme:

30 g Langkornreis	100 ml Milch	1 Vanilleschote
Schale von je	$\frac{1}{4}$ unbehandelten Orange	$\frac{1}{4}$ unbehandelten Zitrone
2 EL Zucker	2 Eigelb	30 g Puderzucker
20 g getrocknete Aprikosen	20 g Rosinen	2 EL Läuterzucker
3 Blatt Gelatine	60 ml Orangensaft	1 EL Orangenlikör
100 g Sahne	3 Eiweiß	1 Prise Salz

Für die Garnitur:

Wildreis in 200 ml Salzwasser, zugedeckt ca. 50 Minuten garen. Abgießen und abkühlen lassen.

Für die Reiscreme:

Backofen auf 170 Grad vorheizen. Langkornreis abspülen und in reichlich Wasser ca. 1 Minute blanchieren, abgießen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Reis mit Milch, Vanillemark und -schote, Zitronen- und Orangenschale und 1 EL Zucker in einen Topf geben. Abdecken und im vorgeheizten Backofen auf einem Gitter ca. 20 Minuten garen. Inzwischen Eigelbe und Puderzucker hell-schaumig schlagen. Aprikosen fein schneiden. Mit Rosinen und Läuterzucker mischen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Reis aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Eigelb-Zuckermischung unter den Reis heben. Läuterzuckerfrüchte ebenfalls unterheben. Orangensaft und Orangenlikör erhitzen. Ausgedrückte Gelatine darin auflösen. und Diese Mischung unter den Reis geben. Abschmecken und abkühlen lassen. Sahne steif schlagen. Eiweiß, 1 EL Zucker und 1 Prise Salz cremig schlagen. Eiweiß und Sahne nacheinander unter den abgekühlten Reis heben. Reis in Gläser füllen und kühlen.

Für die Garnitur:

Ananas in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Orange so dick schälen, dass die weiße Haut entfernt wird. Die Filets ausschneiden, den Saft dabei auffangen. Butter und Puderzucker in einer Pfanne schmelzen. Ananas darin karamellisieren lassen. Walnüsse, Kokosraspel, Wildreis und Orangenfilets, aufgefangenen Saft und Orangenlikör zugeben und alles kurz aufkochen lassen. Die Mischung vom Herd ziehen und auskühlen lassen. Fruchtmischung auf der Reiscreme verteilen. Nach Belieben mit Marshmallows servieren.

TIPP:

Läuterzucker selbst gemacht Läuterzucker eignet sich zum Verfeinern von Desserts und Kuchen. So wird es gemacht: 500 g Zucker und 500 ml Wasser verrühren und ca. 10 Minuten einkochen lassen. Abkühlen lassen und in fest verschließbare Gläser füllen. Wer mag, kann den Zucker mit Gewürzen wie Vanille, Sternanis, Zimt, Orangen- oder Zitronenschale aromatisieren. Einfach mit Wasser und Zucker köcheln lassen.

Jörg Sackmann am 02. April 2013

Sauerrahm-Schmarrn mit Äpfeln und Mandeln

Für 2 Personen

Für die Äpfel-Rosinen-Mischung:

50 g Rosinen	20 ml Rum	1 Apfel
20 g Butter	40 g Mandelblättchen	40 g Zucker
Schale von 1/8 Zitrone		

Für den Schmarrn:

100 g Sahne	4 Eigelb (ca. 80 g)	1 Prise Vanillezucker
Schale von 1/8 Zitrone	10 ml Rum (80%)	50 g Mehl
4 Eiweiß (ca. 120 g)	50 g Zucker	1 Prise Salz
20 g Butterschmalz	20 g frische Butter	Puderzucker

Für die Sauerrahm-Nocken:

3 EL Sauerrahm	30 g Zucker	Zitronensaft
----------------	-------------	--------------

Für das Anrichten:

30 g Puderzucker	Minzblättchen
------------------	---------------

Für die Äpfel-Rosinen-Mischung:

Rosinen und Rum mischen und marinieren (mindestens 30 Minuten) Apfel waschen und trocken reiben. Apfel vierteln, entkernen und in schmale Schnitze schneiden. Butter erhitzen, Apfelschnitze darin andünsten. Mandelblättchen und Zucker zugeben und alles zusammen leicht karamellisieren lassen. Mit etwas geriebener Zitronenschale würzen

Für den Schmarrn:

Den Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Sahne mit Eigelb, Vanillezucker, Zitronenschale, Rum und Mehl zu einem glatten Teig verrühren. Danach Eiweiß mit Zucker und Prise Salz cremig schlagen. Vorsichtig unter die Eicreme heben. Butterschmalz in einer ofenfesten Pfanne leicht erhitzen und den Teig hinein geben. Im vorgeheizten Backofen solange (ca. 10-15 Minuten) backen, bis der Teig an der Oberfläche stockt. Den Teig vierteln und jedes Viertel wenden. Butter in Flöckchen auf dem Teig verteilen und weitere ca. 10 Minuten backen. Sobald der Teig eine goldgelbe Farbe hat, den Teig mit einer Gabel in rautenförmige Stücke reißen oder mit einem Messer in Rauten schneiden. 20 g Puderzucker darüber stäuben und im Backofen bei 250 Grad oder unter dem heißen Grill karamellisieren lassen

Für die Sauerrahm-Nocken:

Den Sauerrahm aufschlagen, Zucker zugeben und mit Zitronensaft abschmecken.

Für das Anrichten:

Sauerrahmschmarrn in die Mitte eines Tellers geben, Äpfel, Mandeln und Rosinen darüber verteilen und mit dem restlichen Puderzucker bestäuben und mit einigen Minzeblättchen garnieren. Sauerrahm in Nocken dazu anrichten.

Jörg Sackmann am 21. Mai 2013

Tarte Tatin mit Portwein-Feigen

Für 4 Personen

Für die Tarte Tatin:

4 Äpfel	60 g Butter	150 g Zucker
20 ml Calvados	80 g Marzipan	$\frac{1}{2}$ Eiweiß
200 g Blätterteig		

Für die Portwein-Feigen:

10 Feigen	50 g Zucker	200 ml Portwein
$\frac{1}{2}$ TL schwarze Pfefferkörner	$\frac{1}{2}$ TL geröstete Fenchelsamen	$\frac{1}{2}$ EL blanchierte Orangenschale
1 EL Balsamico	40 g Butter	

Für die Sauerrahmnocken:

100 g Sauerrahm	80 g Zucker	Zitronenabrieb
-----------------	-------------	----------------

Für die Apfeltorte:

Die Äpfel waschen, schälen, halbieren, entkernen und in Achtel schneiden. 30 g Butter in einer Pfanne erhitzen. Äpfel darin leicht anbraten. Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Übrige 30 g Butter zugeben und mit den Äpfeln vermischen. Apfelstücke in der Pfanne gleichmäßig im Kreis eng aneinander legen. Den Blätterteig 3 mm dick ausrollen und rund ausstechen. (Die Teigplatte sollte die Größe der Pfanne haben). Calvados, Marzipan und Eiweiß cremig rühren. Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Blätterteig mit der Gabel einstechen und mit der Marzipanmasse bestreichen. Blätterteigplatte mit der Marzipanfläche auf die karamellisierten Äpfel legen. Apfelkuchen im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, 8-10 Minuten ruhen lassen. Dann aus der Pfanne auf eine Platte stürzen.

Für die Portwein-Feigen:

Die Feigen abspülen und trockentupfen. Nach Belieben schälen und vierteln. Zucker in 2 EL Wasser auflösen und in einer großen Pfanne leicht karamellisieren lassen. Mit Portwein ablöschen und etwas einköcheln. Pfefferkörner mörsern und mit Fenchelsamen, Orangenschale und Balsamico zum Portweinsud geben. Aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Feigen zugeben und etwa 5 Minuten erhitzen. Zuletzt kalte Butterflocken zugeben und vorsichtig unterrühren.

Für die Sauerrahmnocken:

Sauerrahm, Zucker und Zitronenschale cremig verrühren. Apfeltorte in 4 Stücke schneiden. Mit Puderzucker bestreuen. Mit Portwein-Feigen und Sauerrahm anrichten.

Jörg Sackmann am 05. November 2013

Überbackene Quark-Crêpes mit Tonkabohnen-Guss

Für 8 Personen

Für die Crêpes:

110 g Butter	250 g Mehl	4 Eier
2 Eigelb	Salz	250 g Sahne
50 g Zucker	100 g Puderzucker	400 g Magerquark
Schale 1 Bio-Zitrone	Mark 1 Vanilleschote	40 g Rosinen
Puderzucker		

Für den Guss:

30 g Zucker	250 g Sahne	200 ml Milch
1 Tonkabohne	4 Eier	

Für die Crêpes 20 g Butter schmelzen und lauwarm abkühlen lassen. Flüssige Butter mit Mehl, 2 Eiern, Eigelben, 1 Prise Salz, 125 g Sahne und 50 g Zucker zu einem dünnflüssigen Crêpeteig verrühren. 20 g Butter portionsweise erhitzen und darin etwa 8-12 dünne Crêpes backen (ca. 15 cm Durchmesser). Für die Füllung übrige 70 g weiche Butter und 50 g Puderzucker gut verrühren. Die übrigen 2 Eier trennen. Eigelbe, Quark, 1 Prise Salz, Zitronenschale, Vanillemark und die restliche Sahne glattrühren. Anschließend mit der Butter-Zucker-Masse vermischen. Eiweiß und übrigen Puderzucker steif schlagen und mit den Rosinen unter die Masse heben. Für den Guss Zucker mit Sahne und Milch aufkochen, etwas Tonkabohne mit einer Muskatreibe hinein reiben und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Eier und etwas von der Mischung verrühren. Anschließend unterrühren und kurz aufkochen lassen. Den Guss durch ein feines Sieb passieren. Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Crêpes jeweils mit etwas Quarkfüllung gleichmäßig bestreichen und aufrollen. Die Röllchen halbieren und in eine gefettete Auflaufform geben. Im Ofen ca. 12 Minuten backen. Herausnehmen, mit dem Tonkabohnenguss begießen und weiter backen, bis der Guss gestockt ist. Die Crêpes nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Jörg Sackmann am 05. März 2013

Vanille-Kartäuser-Knödel, Mango Chutney, Limetten-Joghurt

Für 4 Personen

Für das Mango Chutney:

250 g Mangofruchtfleisch	4 Bio-Orangen	100 g Aprikosengelee
1/2 Limette	50 ml Aprikosen Brandy	30 g Zucker

Für die Kartäuser-Knödel:

1 Vanillestange	2 altbackene Brötchen	40 g geriebenes Weißbrot
250 g Sahne	75 g Puderzucker	1 Ei
ca. 400 g Frittierfett		

Für den Limetten-Joghurt:

1 Bio-Limette	100 g Joghurt	10 ml Joghurt-Likör
40 g Zucker		

Für das Mango Chutney:

Mangofruchtfleisch in ca. 1 cm große Würfel schneiden. 2 Orangen halbieren und den Saft auspressen. 1 Orange heiß abspülen und trockenreiben. Die Schale dünn abreiben. Mit der übrigen Orange so schälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird. Fruchtfilets ausschneiden. Orangensaft und Aprikosengelee verrühren und einkochen. Mangowürfel unterrühren, Orangenschale zugeben. Mit Limettensaft, Aprikosen-Brandy und Zucker abschmecken.

Für die Kartäuser-Knödel:

Vanillestange längs aufschneiden und das Mark Herausschaben. Die Rinde der Brötchen abreiben, die Brötchenbrösel sieben und mit dem geriebenen Weißbrot mischen. Übrige Brötchen in Scheiben schneiden. Sahne, Puderzucker, Ei und Vanillemark verrühren. Die Brötchenscheiben darin einweichen. Anschließend herausnehmen, leicht ausdrücken, zu Knödeln formen und in dem geriebenen Weißbrot wenden. Frittierfett erhitzen. Die Knödel darin goldgelb backen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Bio-Limette abspülen und trockenreiben. Die Schale dünn abreiben. Limette halbieren und den Saft auspressen. Joghurt mit Likör und Zucker schaumig rühren. Mit Limettenschale und Limettensaft abschmecken. Die Kartäuser-Knödel in die Mitte der Teller geben. Mit Chutney, Orangenfilets und Limetten-Joghurt- Sauce anrichten.

Jörg Sackmann am 26. März 2013

Vanille-Soufflé mit Rhabarber-Kompott

Für 2 Personen

Für das Rhabarber-Kompott:

$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	2 Rhabarberstangen	100 ml Weißwein
100 g Zucker	2 cl Johannisbeerlikör	

Für das Vanille-Soufflé:

$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	250 ml Milch	4 Eier
90 g Zucker	1 EL Vanillepuddingpulver	1 EL Mehl
3 cl Kirschwasser	60 g Zucker	1 Prise Salz
1 EL Butter	2 EL Mandeln	

Für das Rhabarber-Kompott:

Vanilleschote längs einritzen und das Mark herauskratzen. Rhabarberstangen schälen und in 1 cm große Stücke schneiden, Weißwein, Zucker, Johannisbeerlikör, Vanillemark und -schote aufkochen. Rhabarberstücke zugeben, kurz aufkochen und 5 Minuten ziehen lassen. Anschließend auskühlen lassen.

Für das Vanille-Soufflé:

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Vanilleschote längs einritzen und das Mark herauskratzen. 200 ml Milch, Vanillemark und -schote in einem Topf zum Kochen bringen. Eier trennen. Die übrigen 50 ml Milch, 3 Eigelbe, 30 g Zucker, Vanillecremepulver und Mehl gut verrühren. Die Mischung unter Rühren zur Vanillemilch geben und cremig werden lassen. Vanilleschote entfernen. Crème vom Herd nehmen und kalt stellen. Das übrige Eigelb mit Kirschwasser verrühren und unter die abgekühlte Masse rühren. Eiweiß, 60 g Zucker und die Prise Salz cremig schlagen und unter die Vanillecreme heben. Die Vanillemasse in gebutterte und mit Mandeln ausgestreute Souffléförmchen (ca. 200 ml Inhalt) geben. Förmchen in eine mit etwas Wasser gefüllte Fettpfanne des Backofens stellen. Soufflé im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen. Soufflé herausnehmen und mit dem Kompott anrichten.

Jörg Sackmann am 23. April 2013

Waldmeister-Gelee mit Rhabarber

Für 2 Personen

Für das Waldmeistergelee:

2 Blatt Gelatine	5 Stiele frischer Waldmeister	200 g Erdbeeren
350 ml trockener Sekt	70 g Zucker	2 cl Süßer Muskatwein
2 cl Passionsfruchtlikör		

Für Rhabarberragout:

3 Rhabarberstangen	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	500 ml Weißwein
50 g Zucker		

Für das Waldmeistergelee:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Waldmeister in feine Streifen schneiden. Erdbeeren putzen, waschen und sechsteln. 100 ml Sekt mit Zucker und Waldmeister aufkochen. Gelatine abtropfen lassen, ausdrücken, in die warme Flüssigkeit geben und auflösen. Muskatwein und den restlichen Sekt zugeben, mit Passionsfruchtlikör abschmecken. Erdbeeren untermischen, 2-3 Stunden kalt stellen und leicht gelieren lassen.

Für das Ragout:

2 Stangen Rhabarber schälen, waschen und in 5 cm lange Stücke schneiden. Vanilleschote längs halbieren. Mark herauskratzen. Mark, Schote, Weißwein, und Zucker in einen Topf geben aufkochen lassen. Rhabarberstücke zufügen und ca. 5 Minuten darin köcheln lassen. Herausnehmen und den Saft abtropfen lassen. Backofen auf ca. 100 Grad vorheizen. Übrige Rhabarberstange waschen, schälen. Längs mit einem Küchenhobel 2 mm dicke und 12 cm lange Streifen abhobeln. Rhabarberstreifen in der heißen Rhabarberkompott-Flüssigkeit kurz aufkochen, sofort herausnehmen und auf Backpapier auslegen. Rhabarberstreifen im heißen Backofen ca. für 2 Stunden trocknen lassen. Rhabarber dabei nach 1 Stunde wenden. Streifen herausnehmen, auskühlen, vorsichtig vom Backpapier lösen und anrichten. Waldmeistergelee mit den Erdbeeren in Glasschalen füllen, Rhabarberragout und Streifen auf dem Gelee verteilen. Nach Belieben mit Waldmeisterblättchen garnieren.

Jörg Sackmann am 07. Mai 2013

Fisch

Bouillabaisse von Süßwasserfischen

Für 4 Personen

2 Zwiebeln	100 g Fenchel	1/2 Lauchstange
400 g Karkassen von Weiß-Fischen	7 EL Olivenöl	400 ml Weißwein
200 ml trockener Wermut	4 Champignons	3 Stiele Estragon
5 Stiele Blattpetersilie	1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt
Salz	6 weiße Pfefferkörner	2 Tomaten
1 Karotte	1 Stange Staudensellerie	1 Knoblauchzehe
150 g Forellenfilet	150 g Zanderfilet	150 g Bachsaiblingfilet
Piment-d'Espelette	1 EL Tomatenmark	1 Msp. Safran
60 g Baguette	60 g Bergkäse	

Zwiebel und Fenchel putzen bzw. schälen. Jeweils die Hälfte davon in ca. 1 cm große Stücke schneiden, Rest zur Seite legen. Lauch putzen, waschen und ebenfalls in 1 cm große Ringe schneiden. Die Fischkarkassen zerkleinern. Das geschnittene Gemüse in einem Topf mit 2 EL Olivenöl anschwitzen, die Karkassen zugeben und mit 200 ml Weißwein und 100 ml Wermut ablöschen. Soviel kaltes Wasser angießen, dass alles gut bedeckt ist. Champignons, je 1 Stiel Estragon, Petersilie und Thymian, Lorbeerblatt, etwas Salz und angedrückte Pfefferkörner zugeben. Die Zitrone schälen, ebenfalls zugeben und den Fond ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Tomaten am Strunk einschneiden, kurz in kochendes Wasser geben, abschrecken und schälen. Dann halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein hacken. Karotte schälen, Staudensellerie putzen. Karotte, Staudensellerie, restlichen Fenchel und Zwiebel in 3 mm große Würfel schneiden. Knoblauch schälen und fein schneiden. Die Fischfilets in Stücke von jeweils 50 g schneiden, mit Salz und Piment d'Espelette würzen und 1-2 EL Olivenöl marinieren. Die restlichen Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Fond durch ein feines Sieb passieren. In einem Topf mit 2 EL Olivenöl die Gemüswürfel, Knoblauch, Tomaten und Tomatenmark anschwitzen, mit 200 ml Weißwein und 100 ml Wermut ablöschen und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen. Dann Safran untermischen und den passierten Fond angießen, alles aufkochen, die Fischfilets einlegen und diese ca. 3-4 Minuten in der Suppe garen. Das Baguette in hauchdünne Scheiben schneiden und diese in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl knusprig braten. Bergkäse fein reiben. Die Brotscheiben mit etwas Petersilie und Käse bestreuen. Die restlichen fein geschnittenen Kräuter unter die Suppe mischen und abschmecken. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, die Brotscheiben dazu reichen.

Tipp:

Sehr gut zu diesem Gericht passen auch Flusskrebse. Diese in kurz in kochendem Salzwasser garen, abschrecken und aus den Schalen brechen. Dann das Flusskrebbsfleisch kurz vor dem Anrichten in die heiße Suppe geben.

Jörg Sackmann am 15. April 2014

Felchen-Filet in der Kartoffel-Kruste auf Spargel-Ragout

Für 2 Personen

Für das Spargelragout:

300 g weißer Spargel	300 g grüner Spargel	200 ml Geflügelfond
2 Schalotten	1 Tomate	4 Bärlauchblätter
30 g Butter	80 g Sauerrahm	Salz, Cayennepfeffer
Zitronensaft	1 EL geschlagene Sahne	

Für die Felchenfilets:

4 neue Kartoffeln	Salz	2 Felchenfilets
Pfeffer	1 TL Thymianblättchen	1 EL Erdnussöl

Für den Spargel:

Vom weißen und grünen Spargel, die holzigen Enden abschneiden. Weißen Spargel schälen. Weißen Spargel ca. 10 Minuten in Salzwasser garen, grünen Spargel separat ca. 8 Minuten in Salzwasser kochen. Beide Sorten herausnehmen und abtropfen lassen. Geflügelfond Fond oder Spargelkochwasser etwa um die ein Drittel einkochen lassen. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Tomate am Blütenansatz einritzen und ca. 1 Minute in kochendes Wasser geben. Herausnehmen, abtropfen lassen. Tomate häuten, halbieren, entkernen. Tomatenfruchtfleisch fein würfeln. Bärlauch abspülen, trockentupfen und in feine Streifen schneiden. Butter erhitzen, die Schalotten darin glasig andünsten. Den reduzierten Fond zufügen und aufkochen lassen. Sauerrahm zugeben und alles zu einer sämigen Sauce vermischen. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft würzen. Alle Spargelstangen in ca. 4 cm lange Stücke schneiden und in die Sauce geben. Tomatenwürfel und die Hälfte Bärlauch zugeben. Geschlagene Sahne unterheben. Nochmals kurz aufkochen und abschmecken.

Für die Felchenfilets:

Kartoffeln waschen, schälen und in feine Streifen schneiden und salzen. Felchenfilets in gleich große Stücke schneiden, salzen und pfeffern. Kartoffeln mit dem Thymian mischen und die Fischfilets damit belegen. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Felchenfilets mit der Kartoffelseite nach unten in die Pfanne legen und braten, bis die Kartoffeln eine goldgelbe Farbe haben. Die Filets wenden und weitere 2 Minuten braten. Spargelragout in die Mitte eines großen, tiefen Tellers geben, Felchenfilets darauf setzen und mit frischem Bärlauch garnieren.

Jörg Sackmann am 30. April 2013

Forelle mit Lauch-Kartoffel-Püree und Pilzen

Für 2 Personen

200 g Lauch	1/2 Bund Schnittlauch	100 g Butter
100 g Schlagsahne	500 g mehligk. Kartoffeln	Salz, Muskat
4 Forellenfilets (à 80 g)	weißer Pfeffer	1 EL Olivenöl
2 Schalotten	120 g Steinchampignons	3 cl trockener Sherry
300 ml Geflügelfond	Cayennepfeffer	Zitronensaft

Lauch putzen und waschen. Den unteren weißen teil abschneiden und anderweitig verwenden. Das Lauchgrün in kochendem Salzwasser blanchieren. Herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Das Lauchgrün gut ausdrücken. Schnittlauch abspülen und trockenschütteln. 30 g Butter schmelzen. Lauch und Schnittlauch zusammen mit der flüssigen Butter fein pürieren. 80 g Sahne nach und nach unterrühren. Anschließend alles durch ein Sieb streichen, würzen und kalt stellen. Kartoffeln waschen, schälen und klein schneiden. In wenig Salzwasser garen, abgießen, ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. 20 g Butterflöckchen zugeben. Mit Salz und Muskat würzen. Die Lauchcreme unter das warme Kartoffelpüree geben. Backofen auf 75 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit hitzebeständiger Frischhaltefolie oder Backpapier belegen. Die Forellenfilets von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln. Im Ofen ca. 8-10 Minuten garen. Anschließend die Filets aus dem Ofen nehmen, Butter leicht bräunen und die Forellenfilets kurz darin schwenken, leicht nachwürzen. Für die Pilze Schalotten schälen und fein würfeln. Pilze putzen. Schalotten in 10 g Butter andünsten, Pilze zugeben, mit Sherry ablöschen, Geflügelfond zugeben und alles etwa 3 Minuten kochen lassen. Die Hälfte der Pilze herausnehmen. 20 g Sahne zugeben. Alles um die Hälfte einkochen lassen. Anschließend pürieren und durch ein feines Sieb passieren. In den Topf geben, erwärmen und mit 20 g kalter Butter aufmixen. Die übrigen Pilze zugeben und mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken. Lauchpüree auf vorgewärmte Teller geben, Forellenfilets darauf anrichten. Heiße Pilzsauce nochmals aufschäumen und um das Gericht verteilen.

Jörg Sackmann 26. Februar 2013

Frühlingsrollen mit Kabeljau und Sprossen-Salat

Für 2 Personen

Für den Kabeljau:

200 g Kabeljaufilet	Salz, Cayennepfeffer	Saft Schale von $\frac{1}{2}$ Limette
2 Stangen Lauchzwiebeln	6 Zuckerschoten	1 kleine Karotte
1 kleine rote Paprika	1 Stange Staudensellerie	6 kleine Shiitakepilze
1 kleiner Apfel	2 Knoblauchzehen	2 EL Sojasprossen.
2 EL Sonnenblumenöl	1 EL Süß-Sauer Sauce	1 EL Sweet Chilli Sauce
2 EL Sojasauce	1 Msp Curry	Sesamöl
1 TL Koriander	1 EL Petersilie	2 Blätter Frühlingsrollenteig
1 Eiweiß	1 TL Mehl	500 ml Keimöl

Für den Sprossensalat:

80 g Sojasprossen	1 kleiner Chinakohl	2 Stiele Koriander
1 EL Reisessig	1 TL Sesamöl	2 EL Haselnussöl
1 EL eingelegter Ingwer	1 EL Chilli Chicken Sauce	Salz, Pfeffer

Für den Kabeljau:

Kabeljau abspülen, trocken tupfen und in 1 cm große Würfel schneiden. Mit Salz, Cayennepfeffer, Limettensaft und -schale würzen. Das Gemüse (Lauch, Zuckerschoten, Karotte, Paprika und Sellerie) putzen, waschen, die Paprika entkernen und alles in feine Würfel schneiden. Pilze putzen und evtl. halbieren. Apfel waschen, schälen, vierteln, Knoblauch schälen und hacken. Sprossen abspülen und trocken tupfen. Gemüse, Pilze, Sojasprossen und Knoblauch mit Sonnenblumenöl im Wok heiß anbraten. Mit Süß-Saurer, Sweet-Chilli-Sauce und Sojasauce, Curry und 2 Tropfen Sesamöl würzen. Zum Schluss Apfelwürfel Petersilie und Koriander untermischen. Den Frühlingsrollenteig in 4 gleichgroße Stücke (10 x 10 cm) zuschneiden. Eiweiß und Mehl verrühren. Füllung in die Mitte des Teiges legen, die Kabeljauwürfel darauf legen. Den Teig aufrollen. Die Enden mit der Eiweiß-Mehlmischung bestreichen und verschließen. Keimöl erhitzen. Frühlingsrollen darin goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Salat:

Sojasprossen abspülen und abtropfen lassen. Chinakohl putzen, waschen, trocken tupfen und in ca. 2 cm feine Streifen schneiden. Koriander abspülen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Blättchen fein schneiden. Aus Reisessig, Sesam-, Haselnussöl, Ingwer, Chilli-Chicken-Sauce, Salz und Wasabi eine Marinade rühren. Den Salat mit der Marinade kurz vor dem Servieren mischen und abschmecken. Den Salat in die Mitte eines Tellers geben, die Frühlingsrollen aufsetzen und Koriander-Sesam-Joghurt dazu reichen

Jörg Sackmann am 14. Mai 2013

Gebratener Knurrhahn mit Kürbis-Birne, Blutwurst-Soße

Für 4 Personen

600 g Knurrhahnfilet mit Haut	500 g Muskatkürbis	3 EL Butter
1 EL brauner Kristallzucker	3 EL weißer Balsamico	1 Limette (Saft)
1 Msp. Kardamon	1 EL fein geriebener Ingwer	Salz, Pfeffer
250 ml Süßwein	2 Birnen	8 Kirschtomaten
2 EL Olivenöl	Meersalz	

Für die Blutwurstsauce:

2 Schalotten	1 EL Butter	200 ml Weißwein
100 ml Wermut	500 ml Fischfond	200 ml Sahne
50 ml Crème-fraîche	Salz	1 Prise Piment-d'Espelette
1 Spritzer Zitronensaft	30 g kalte Butterflocken	1 EL geschlagene Sahne
140 g Blutwurstwürfel (ohne Haut)		

Den Knurrhahn mit einem scharfen Messer in 8 Stücke à ca. 60 g schneiden.

Den Rest ohne Haut in kleine Würfel schneiden. Kürbis entkernen, schälen und in gleichmäßige Stücke schneiden, in 1 EL Butter anschwitzen mit Zucker, weißem Balsamico und Limettensaft glasieren. Kardamon, Ingwer, Salz, Pfeffer und Süßwein dazugeben und unterschwenken. Dann den Gewürzsud passieren. Kürbisstücke abtupfen, dann in einer Pfanne goldbraun in der restlichen Butter anbraten. Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Birnenspalten und Kirschtomaten zugeben und mit dem Gewürzfond ablöschen und mit etwas Butter abbinden.

Für die Sauce Schalotten schälen, fein würfeln und in Butter anschwitzen. Mit Weißwein und Wermut ablöschen und einkochen. Den Fischfond zugeben und auf die Hälfte einkochen. Sahne und Creme Fraîche zugeben und bis zur Bindung reduzieren. Mit Salz, Piment d'Espelette und Zitronensaft abschmecken.

Die Fischwürfel kurz in Olivenöl anbraten und mit Meersalz würzen. Die Fischstücke auf der Hautseite kross braten (ca. 3 Minuten). Blutwurst in kleine Würfel schneiden. Mit dem Stabmixer die Sauce aufschäumen, Butterflocken und 1 EL geschlagene Sahne unterarbeiten. Blutwurstwürfel unterheben.

Die Sauce in die Mitte des Tellers geben. Den eingelegten Kürbis in die Mitte aufsetzen und den Fisch auf dem Gericht platzieren. Die Knurrhahnwürfel über das Gericht streuen.

Jörg Sackmann am 27. Oktober 2014

Gratinierte Zander-Törtchen in Sauerampfer-Soße

Für 2 Personen

6 festk. Kartoffeln	Salz	3 Tomaten
250 g Blattspinat	1 Knoblauchzehe	2 EL Butter
Pfeffer	2 Schalotten	100 ml Weißwein
50 ml Wermut	250 ml Fischfond	150 g Crème-fraîche
20 g Sahne	Piment-d'Espelette	2 Spritzer Zitronensaft
300 g Zanderfilet	1,5 EL Olivenöl	6 Steinchampignons
10 Blätter Sauerampfer		

Die Kartoffeln gut bürsten und waschen, in einem Topf mit Salzwasser garen. Anschließend auskühlen lassen. Die Tomaten am Strunkansatz einritzen, in kochendem Wasser kurz überbrühen, herausnehmen, abschrecken, die Schale abziehen. Tomaten vierteln, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Knoblauch schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotten schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butter die Schalotten anschwitzen, mit Weißwein und Wermut ablöschen und die Flüssigkeit etwas einkochen lassen. Dann Fischfond angießen und diesen wiederum um die Hälfte einkochen. Crème-fraîche hinzufügen und alles noch ca. 5 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen. Die Sauce mit Salz, Piment d'Espelette und einem Spritzer Zitronensaft würzen, durch ein Sieb passieren, kurz aufmixen und die geschlagene Sahne unterheben. Den Backofen auf 70 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Zanderfilet in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz, Piment d'Espelette und einem Spritzer Zitronensaft würzen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech zwei Edelstahlringe von ca. 9 mm Durchmesser setzen. Jeweils Spinat einfüllen, die Tomatenwürfel darauf verteilen und die Fischeiben rosettenförmig einlegen. Mit 1 TL Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten garen. Die Pilze putzen und in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Sauerampfer abspülen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Von den Kartoffeln die Enden abschneiden, die Kartoffeln jeweils in 3 Teile schneiden. Die Kartoffelscheiben in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl goldbraun braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fischtörtchen aus dem Ofen nehmen, den Backofengrill anschalten. Zander törtchen mit den Pilzscheiben belegen, diese leicht salzen, mit etwas Sauce begießen (je ca. 2 EL) und unter der Grillschlange goldbraun gratinieren. Zander törtchen vorsichtig aus dem Ring ziehen und in der Tellermitte anrichten. Kartoffeln um den den Fisch herum verteilen. Die restliche Sauce nochmal erhitzen, aufmixen, Sauerampfer untermischen und angießen.

Jörg Sackmann am 17. Juni 2014

Kabeljau auf Petersilienwurzel-Püree

Für 4 Personen

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	350 g Petersilienwurzeln
9 EL Butter	100 ml Weißwein	50 ml Portwein
100 ml trockener Wermut	300 ml Fischfond	80 g Sahne
Salz, Piment d'Espelette	Zucker	100 g Blattpetersilie
1 Zwiebel	1 Apfel	1 EL Olivenöl
20 ml Balsamico	150 g Blutwurst ohne Darm	Pfeffer
4 Kabeljaufilets ohne Haut	1 Spritzer Zitronensaft	

Schalotten, Knoblauch und Petersilienwurzel schälen und in feine Würfel schneiden. Für den Fond in einem Topf mit 1 EL Butter Schalotte, 125 g Petersilienwurzel und den Knoblauch anschwitzen. Mit Weißwein, Portwein und Wermut ablöschen, aufkochen und die Flüssigkeit auf ein Drittel einkochen lassen. Dann den Fischfond zugeben, köcheln bis die Petersilienwurzel weich ist. In der Zwischenzeit restliche Petersilienwurzelwürfel in einem Topf mit 2 EL Butter anschwitzen, Sahne angießen, leicht salzen und weich kochen. Den Petersilienwurzelfond passieren und mit Salz, Piment d'Espelette und Zucker abschmecken. Blattpetersilie in einem Topf mit Salzwasser blanchieren, herausnehmen, gut ausdrücken und mit 4 EL Butter im Mixer zu einer feinen, grünen Crème aufmixen, mit Salz und Piment d'Espelette würzen. Die mit Sahne weich gekochte Petersilienwurzel pürieren, durch ein feines Sieb streichen und mit Salz und Zucker würzen. Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Zwiebel goldbraun anschwitzen, mit Balsamico ablöschen und diesen einkochen lassen. Dann die Apfelwürfel zugeben, kurz mit anschwitzen und die Blutwurst unter die Zwiebelmarinade geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fischfilets in einer Pfanne mit 2 EL Butter von jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten, mit Salz und Zitronensaft würzen. Vor dem Servieren die Petersilienbutter in den heißen Petersiliensud mixen und abschmecken. Petersilienwurzelpüree in der Mitte des Tellers anrichten, Fisch aufsetzen. Apfel-Blutwurst auf den Fisch geben, die aufgeschäumte Sauce um den Fisch verteilen und servieren.

Jörg Sackmann am 25. November 2014

Kabeljau-Bällchen-Wan-Tan im Zitronengras-Sud

Für 4 Personen

Für die Sesamsauce:

1 TL getrocknete Chilischote	1 Bio-Limette	1 EL Sesam
100 g Zucker	125 ml heller Reissessig	

Für den Zitronengrassud:

1 Schalotte	3 Stiele Zitronengras	3 Kaffirlimettenblätter
2 rote Chilischoten	10 g Ingwer	1 EL Olivenöl
500 ml Geflügelfond	Salz, Zucker	Saft von 1 Limette
1 EL Sojasauce	1/2 EL Speisestärke	3 Stiele Koriander

Für die Bällchen:

250 g Kabeljaufilet	2 Stangen junger Lauch	10 g Ingwer
1 Bio-Limette	40 g Bambussprossen	1 Eiweiß
1 TL Krabbenpaste	1 TL Austernsauce	1 TL weißes Sesamöl
Salz, weißer Pfeffer	12 Wan Tan Blätter	500 g Pflanzenfett

Für die Sesamsauce: Die getrocknete Chilischote zerstoßen. Limette abspülen und trockenreiben. Die Schale dünn abreiben. Limette halbieren und den Saft auspressen. Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten. Beiseite stellen. Chili mit Zucker, Essig, Limettensaft und -schale in einen Topf geben und etwa um die Hälfte einkochen, weitere 5 Minuten ziehen, dann abkühlen lassen. Gerösteten Sesam einstreuen.

Für den Zitronengrassud: Schalotte schälen und fein würfeln. Vom Zitronengras die äußeren harten Hüllblätter entfernen. Zitronengras und Kaffirlimettenblätter in feine Scheiben bzw. Streifen schneiden. Chilischote halbieren, entkernen und fein schneiden. Je 1/3 vom geschnittenen Zitronengras und Limettenblätter sowie 1 gehackte Chilischote zur Seite stellen. Ingwer schälen und in 3 dünne Scheiben schneiden. Schalotte in Olivenöl anschwitzen, Geflügelfond zugeben. Mit Salz, Zucker, Ingwer, 2/3 vom Zitronengras und Limettenblätter, Limettensaft, etwas gehackter Chili und Sojasauce würzen. Den Sud aufkochen und 20 Minuten ziehen lassen. Dann Sud durch ein Sieb zurück in den Topf geben, aufkochen. Stärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und unter den Sud rühren, so dass eine leichte Bindung entsteht. Koriander abspülen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen, beiseite stellen.

Für die Wan Tan: Kabeljau in Stücke schneiden. Lauch putzen, waschen und fein schneiden. Ingwer schälen und fein reiben. Limette abspülen und trockenreiben. Die Schale dünn abreiben. Limette halbieren und den Saft auspressen. Bambussprossen nach Belieben klein schneiden. Eiweiß leicht cremig schlagen. Lauch, Kabeljau und Ingwer fein pürieren. Krabbenpaste, Austernsauce, Sesamöl, Limettenschale und -saft, Bambussprossen und Eiweiß untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kalt stellen. Die Wan Tan Blätter in ca. 2 mm feine Streifen schneiden. Mit einem Tuch abdecken, damit die Streifen nicht austrocknen. Die Fischmasse zu 12 gleich großen Bällchen formen und in den Wan Tan Streifen wälzen. Pflanzenfett in einem Wok erhitzen. Fischbällchen darin ca. 4 Minuten in ausbacken. Bällchen herausnehmen und auf einen Küchentuch abtropfen lassen. Den Sud erneut erhitzen. Restliches Zitronengras, Limettenblätter und Chili zugeben. Kabeljaubällchen-Wan-Tan in tiefen Tellern anrichten und den Sud eingießen. Die Bällchen mit Sesamsauce beträufeln und Korianderblättern garnieren.

Jörg Sackmann am 10. September 2013

Lachs im Maissud mit Mais-Mousse

Für 4 Personen

Für die Marinade:

40 ml Grapefruitsaft	40 ml Orangensaft	50 g Butter
Salz, Cayennepfeffer	200 g Lachs	

Für das Maispüree:

5 Maiskolben	1 EL Olivenöl	100 ml Geflügelfond
Salz, Cayennepfeffer		

Für die Maismousse:

3 Blatt Gelatine	3 Schalotten	1 EL Olivenöl
200 ml Geflügelfond	200 g Maispüree	300 g Sahne

Für den Maissud:

2 Maiskolben	3 Schalotten	100 g Fenchel
10 g Ingwer	1 Knoblauchzehe	30 g Butter
50 ml Cognac	80 ml trockener Wermut	2 Tomaten
5 Fäden Safran	600 ml Geflügelfond	2 Sternanis
1 Kapsel Kardamom	Estragon	80 g Crème-fraîche
Salz, Cayennepfeffer, Pfeffer		

Für die Maissalsa:

30 ml Olivenöl	Meersalz	2 Scheiben Toastbrot (5 mm dick)
----------------	----------	----------------------------------

Für die Zitrusfrüchte-Marinade:

Grapefruitsaft und Orangensaft in einen Topf geben und etwa um ein Drittel einköcheln lassen. Butter unterrühren und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Die Marinade auf ca. 70 Grad abkühlen lassen. Lachs abtupfen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. In die warme Zitrusfrüchte-Marinade legen. Ab und zu wenden.

Für das Maispüree:

Die Maiskolben schälen und die Körner mit einem Messer abschaben. Die Körner in Olivenöl andünsten. Mit Geflügelfond ablöschen und bei geschlossenem Deckel weich garen. Die Mischung pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen.

Für die Maismousse:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schalotten schälen und fein würfeln. Im Olivenöl andünsten mit 200 ml Geflügelfond ablöschen. 200 g Maispüree zugeben, würzen. Gelatine ausdrücken und unterrühren. Alles durch ein Sieb passieren, würzen. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Mousse etwa 30 Minuten kalt stellen.

Für den Maissud:

Die Maiskolben schälen und die Kerne mit einem Messer vom Kolben schaben. Schalotten schälen und fein würfeln. Fenchel putzen, halbieren, den harten Strunk entfernen und ebenfalls würfeln. Ingwer und Knoblauch schälen und fein schneiden. Alles nacheinander in Butter andünsten. Mit Cognac und Wermut ablöschen und Einkochen lassen. Tomaten putzen, achteln und mit Safran zu der Mischung geben. Mit Geflügelfond auffüllen. Gewürze und Estragon in einen Teefilter geben, verschließen und 10 Minuten im Sud ziehen lassen. Herausnehmen. Sud in einen Mixer geben und mit Crème-fraîche pürieren. 2 EL von dem Maispüree untermischen. Alles durch ein Sieb passieren und würzen.

Für die Maissalsa:

Das Olivenöl mit 1-2 EL Maispüree auf etwa 70 Grad erwärmen. Mit Salz würzen. Aus den Toastbrotsscheiben 8 Kreise mit einem Durchmesser von 1,5 cm ausstechen, in 3-4 EL Maiskeimöl von beiden Seiten goldbraun anbraten. Toast auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Toast mit

Maissalsa bestreichen. Von der Maismousse mit einem Esslöffel je 2 Nocken abstechen und in tiefen Tellern anrichten. Maissud angießen. Lachswürfel aus der Marinade heben, etwas abtropfen lassen und mit anrichten, Maistoast anlegen und servieren.

Jörg Sackmann am 03. September 2013

Roggen-Risotto mit Zander und Petersilie

Für 2 Personen

Für das Wurzelgemüse:

2 Karotten 2 Petersilienwurzeln weißer Pfeffer, Salz
4 EL Olivenöl

Für die Petersilienpaste:

1 Tomate 1/2 Bio-Zitrone 1 Bund Blattpetersilie
50 g Zucker 50 g Butter Salz, Pfeffer
1 EL Kapern

Für das Roggenrisotto:

100 g Roggen-Reis 1 EL Olivenöl 300 ml Geflügelfond
Salz, weißer Pfeffer 20 g Parmesan

Für den Zander:

280 g Zanderfilet Salz, Pfeffer 2 EL Olivenöl

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Karotten und Petersilienwurzeln schälen, dann einzeln auf Alufolie geben, mit Pfeffer würzen, etwas Olivenöl zugeben, die Folie verschließen und im Ofen bei 180 Grad ca. 40 Minuten garen. Für die Petersilienpaste Tomate kreuzweise einschneiden und ca. 1 Minute in kochendes Wasser geben. Herausnehmen, kalt abspülen und Tomaten häuten. Tomaten halbieren, entkernen und fein würfeln. Von der Zitrone die Schale dünn abschneiden. Schale in feine Streifen schneiden, dann von der Zitrone den Saft auspressen. Petersilie abspülen und trockenschütteln. Blätter von den Stielen zupfen. 2/3 der Petersilie kurz in kochendem Wasser blanchieren. Petersilie herausnehmen und kalt abspülen. Zucker in einem Topf leicht karamellisieren lassen. Zitronensaft untermischen. Blanchierte Petersilie und Zitronenschale unter die Zuckermischung rühren. Alles mit der restlichen Petersilie und Butter pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kapern und die Tomatenwürfel untermischen. Den Geflügelfond erhitzen. Roggen-Reis in einem Topf mit Olivenöl andünsten. Nach und nach warmen Fond unterrühren, immer wenn etwas Flüssigkeit verkocht ist, wieder Fond nachgießen. Risotto unter Rühren ca. 15 Minuten garen. Inzwischen Zander abspülen, trockentupfen und in 4 Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zanderstücke darin ca. 5 Minuten auf der Hautseite knusprig braten. Umdrehen und ca. 1 Minute weitergaren. Parmesan fein reiben. Das gegarte Gemüse aus der Folie nehmen, in gleichgroße Stücke schneiden und noch mit etwas Salz nachwürzen. Petersilienpaste und Parmesan unter das fertige Risotto rühren und abschmecken. Risotto in die Mitte des Tellers geben, Zander auflegen. Nach Belieben mit Olivenöl, Petersilie und Parmesansplittern anrichten.

Jörg Sackmann am 29. Oktober 2013

Soufflierter Kabeljau mit Apfel-Chutney-Soße, Couscous

Für 2 Personen

1 mittlere Zucchini	1 Zweig Thymian	1 EL Olivenöl
1 Msp. Curry	1 Msp. grüne Currypaste	1 Spritzer Zitronensaft
3 Kabeljaufilets à 150 g	Salz	1 Eiweiß
1 Scheibe Toastbrot	130 g Sahne	1 Prise Cayennepfeffer
1 EL Butter		

Für die Sauce:

2 Schalotten	1 Apfel	100 g Ananas
2 EL Olivenöl	120 ml Weißwein	80 ml trockener Wermut
200 ml Fischfond	200 ml Kokosmilch	1 TL grüne Currypaste
4 Kaffirlimettenblätter	c. 6 g Ingwer	1 Zweig frischer Koriander
1 EL Crème-fraîche	Salz, Piment-d'Espelette	1 Spritzer Limettensaft

Für den Couscous:

150 g Couscous	1 Prise Curry	1 Prise Ras-el-Hanout
20 ml Reisessig	20 ml Sweet Chilli Chicken Sauce	15 ml Austernsauce
120 ml Weißwein	1 EL Olivenöl	2 Limetten
1 Stange Zitronengras	1 l Wasser	30 g Butterflocken

Die Zucchini waschen, die Kerne entfernen und in 3 mm kleine Würfel schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Zucchiniwürfel in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen, mit Thymian, Curry, Currypaste und Zitronensaft würzen und auskühlen lassen.

Für den Couscous:

Curry, Ras el Hanout, Reisessig, Sweet Chilli Chicken Sauce, Austernsauce, Weißwein und Olivenöl mischen und ca. 15 Minuten quellen lassen.

Für die Apfel-Curry-Sauce:

Schalotten, Apfel und Ananas schälen und fein würfeln. Schalotten in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein und Wermut ablöschen. Die Flüssigkeit nahezu einkochen lassen, dann Fischfond zugeben und diesen fast ganz einkochen. Ingwer schälen und fein reiben. Apfel- und Ananaswürfel, Kokosmilch, Currypaste, Limettenblätter und Ingwer zugeben, aufkochen, dann fein mixen und 10 Minuten ziehen lassen. Den Backofen auf 170 Grad (Umluft 150 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Ein Kabeljaufilet in Würfel schneiden, mit Salz würzen und kurz in ein Tiefkühlfach stellen. Das Eiweiß steif schlagen. Das Toastbrot entrinden und in Würfel schneiden, mit der Sahne mischen und ca. 5 Minuten im Kühlschrank quellen lassen. In der Zwischenzeit für den Couscous vom Zitronengras die äußeren harten Hüllblätter entfernen, Zitronengras fein schneiden. Limetten heiß abspülen, trocknen und etwas Schale abreiben. Dann halbieren und den Saft auspressen. Saft und Schale mit dem Zitronengras in einen Topf geben, mit 1 l Wasser auffüllen und zum Kochen bringen. Ein Sieb mit dünnem Tuch auslegen, mit gequollener Couscous-Masse füllen und abdecken. Das Sieb auf dem Topf über heißem Wasserdampf ca. 20 Minuten garen.

Für die Farce:

Den tiefgekühlten Fisch mit dem eingeweichten Toastbrot in einen Mixer zu einer cremigen Masse aufmixen. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zitrone würzen, durch ein feines Sieb passieren. Die gegarten Zucchiniwürfel unter die Kabeljaufarce geben. Die restlichen Kabeljaufilets mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft würzen, die Zucchini Masse 5 mm dick auf die Fischfilets streichen. Diese in eine gebutterte Auflaufform oder hitzebeständige Pfanne geben und im vorgeheizten Ofen ca. 6-7 Minuten garen.

Für die Sauce:

Koriander abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Anschließend die Sauce durch ein Sieb passieren. Crème-fraîche, 1 EL Olivenöl und Koriander untermischen. Mit Salz, Piment d'Espelette und Limettensaft abschmecken. Vor dem Servieren die Sauce erhitzen und aufschäumen. Unter den gegarten Couscous die Butterflocken unterarbeiten. Den Fisch mit dem Couscous in einem tiefen Teller anrichten und Currysauce angießen.

Jörg Sackmann am 04. Februar 2014

Wolfsbarsch mit mariniertem Rettich und Zitrusfrüchten

Für 4 Personen

Für die Zitrusfrüchte:

1 Orange 1 Pink Grapefruit 1 TL Puderzucker

Für die Zitrusfrüchtebutter:

140 ml Grapefruitsaft 150 ml Orangensaft Salz, Piment-d´Espelette
200 g kalte Butter

Für den weißen Rettich:

$\frac{1}{4}$ weißer Rettich 140 ml weißer Balsamico 1 EL Zucker, 2 EL Salz

Für die Sauce:

130 ml Geflügelfond 3 g Honig 120 g Rapsöl
2 Eigelb $\frac{1}{2}$ TL Salz 1 Prise Piment-d´Espelette

Für den Wolfsbarsch:

600 g Wolfsbarsch 1 TL Thymianblätter fein geriebene Schale $\frac{1}{2}$ Limone
2 EL Olivenöl Piment-d´Espelette, Meersalz

Für die Garnitur:

2 Lauchzwiebeln 1 kleine Fenchelknolle 80 g frische Erbsen
3 EL Olivenöl Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

Für die getrockneten Zitrusfrüchte: Backofen auf 80 Grad vorheizen. Die Orange und Grapefruit dick schälen, so dass die weiße Haut mit entfernt wird. Zitrusfrüchte auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Puderzucker bestäuben. Im Ofen ca. 3-4 Stunden trocknen lassen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden.

Für die Zitrusfrüchtebutter: Grapefruit- und Orangensaft in einen Topf geben und auf ca. 150 ml einköcheln lassen. Mit Salz und Piment d´Espelette würzen. Butter in Stücke schneiden und unterrühren, so dass eine cremige Sauce entsteht. Sauce warm stellen. Rettich abspülen, trockenreiben und schälen. Mit einem Küchenhobel in sehr dünne Scheiben schneiden. Für den eingelegten weißen Rettich Rettich in eine flache Schale geben. Balsamico, Zucker und Salz aufkochen. 50 ml Essigmischung über den Rettich gießen und 1 Stunde marinieren. Für die Sauce Geflügelfond und die übrige Essigmischung mit Honig etwas einköcheln und etwas abkühlen lassen. Mit den Eigelben in eine Schüssel geben. Rapsöl nach und nach mit einem Stabmixer unterrühren, so dass eine cremige Sauce entsteht. Mit Salz und Piment d´Espelette würzen.

Für den Wolfsbarsch: Den Backofen auf 75 Grad vorheizen. Den Fisch trockentupfen und in 4 gleichmäßige Scheiben schneiden. Thymian, Limonenschale, Öl, Salz und Piment d´Espelette mischen. Den Fisch auf hitzebeständige Folie geben, mit der Olivenölmischung bestreichen und im Ofen ca. 12 Minuten garen.

Für die Garnitur: Lauchzwiebel und Fenchel putzen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Jeweils getrennt voneinander in 1 EL Olivenöl kurz dünsten. Erbsen in kochendem Wasser ca. 1 Minute blanchieren, kalt abspülen und ebenfalls in 1 EL Olivenöl andünsten. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zucker würzen. Zum Anrichten die Sauce in die Mitte des Tellers geben, gegarte Meerwolfscheiben aufsetzen. Eingelegte Rettichscheiben aufrollen und auflegen. Warmes Gemüse über den Fisch geben, mit Zitrusfruchtstückchen und Zitrusfrüchtebutter anrichten. Nach Belieben mit Zitronenthymian bestreuen.

Jörg Sackmann am 13. August 2013

Wolfsbarsch mit Roggen-Lasagne, Speck, Parmesan-Soße

Für 2 Personen

Für die Lasagne:

200 g Roggenmehl	100 g Weizenmehl	2 kleine Eier
100 ml Milch	1 EL Olivenöl	1 Prise Salz

Für die Parmesansauce:

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1 dünne Stange Lauch
1 Zweig Thymian	30 g Butter	100 ml Weißwein
80 ml Wermut	300 ml Fischfond	200 g Sahne
40 g geriebener Parmesan	Salz, Zitronensaft	Piment d'Espelette

Für den Spinat:

2 Schalotten	1 kleine Knoblauchzehe	250 g Blattspinat
30 g Butter	Salz, Pfeffer, Muskat	

Für den Barsch:

2 Scheiben durchw. Speck	2 Schalotten	6 Scheiben Wolfsbarsch à 50 g
30 g Butter	Salz, weißer Pfeffer	Zitronensaft

Für die Garnitur:

40 g Parmesan	2 dünne Sch. ger. Bauchspeck	
---------------	------------------------------	--

Für die Lasagne:

Roggen- und Weizenmehl, Eier, lauwarmer Milch, Öl und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Mit Frischhaltefolie abdecken und 1 Stunde ruhen lassen. Teig anschließend mit einer Nudelmaschine sehr dünn ausrollen und in 7 x 4 cm große Rechtecke schneiden. Die Rechtecke in reichlich kochendem Salzwasser 2-3 Minuten garen. Herausnehmen und in gesalzenem Eiswasser abkühlen lassen. Abgekühlte Teigplatten herausnehmen, abtropfen lassen und auf eine leicht geölte Frischhaltefolie geben.

Für die Parmesansauce:

Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Lauch putzen und das Weiße ebenfalls fein schneiden (das Grün anderweitig verwenden). Butter erhitzen. Schalotten, Knoblauch und Lauch darin anbraten. Mit Weißwein und Wermut ablöschen. Thymian zugeben. Die Flüssigkeit etwas einkochen lassen. Fischfond zufügen und alles auf ein Drittel einkochen lassen. Sahne zugeben und erneut einkochen lassen. Parmesan unterrühren. Mit Salz, Zitronensaft und Piment d'Espelette würzen. Mit einem Stabmixer fein pürieren. Die Sauce anschließend durch ein feines Sieb passieren. Abschmecken und vor dem Servieren aufschäumen.

Für den Spinat:

Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Spinat putzen, gründlich waschen und trockenschütteln. Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Spinat zugeben und ca. 3 Minuten schmoren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Für den Barsch:

Speck in feine Würfel schneiden. Schalotten schälen und ebenfalls fein würfeln. Wolfsbarschfilets trocken tupfen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Filets von jeder Seite ca. 1 Minute leicht glasig anbraten. Mit etwas Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Aus der Pfanne nehmen und im Ofen ca. 3 Minuten warm stellen. Speck in der Pfanne auslassen. Schalotten zugeben und goldgelb anbraten. Würzen und über den Fischfilets verteilen.

Für die Garnitur:

Parmesan in dünne Scheiben hobeln. Speckscheiben auf Backpapier legen, mit einer Pfanne beschweren (damit er sich nicht aufrollt) und im heißen Backofen knusprig braten. Auf zwei vorge-

wärmten Tellern Lasagneblätter, Spinat und Wolfsbrusch schichten. Zum Schluss mit knusprigen Speckscheiben, gehobeltem Parmesan und Parmesansauce anrichten.

Jörg Sackmann am 26. März 2013

Zander mit Orangen, Senfkohl-Blätter und Waldpilz-Schaum

Für 2 Personen

350 g Zanderfilet	20 g Butter	Salz, weißer Pfeffer
1 Spritzer Zitronensaft	3 Senfkohl (Pak-Choi)	2 EL Olivenöl
4 Orangen	Piment-d´Espelette	

Für den Waldpilzschaum:

150 g gemischte Pilze	20 g Butter	120 ml Weißwein
1 Zweig Thymian	10 weiße Pfefferkörner	1 Gewürznelke
1 Lorbeerblatt	300 ml Geflügelfond	150g zerlassene Butter
2 Eier	1 Eigelb Prise Salz	8 Shiitake Pilze
Salz, Pfeffer		

Das Zanderfilet portionieren, von beiden Seiten in der Pfanne in Butter leicht anbraten, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und auf einem Blech ca. 4 Minuten bei 70°C im Ofen warm stellen. Senfkohl putzen, in einzelne Blätter teilen, in 1 EL Olivenöl anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Orangen schälen, filetieren und in Segmente teilen. Den Orangensaft dabei auffangen. Orangerfilets in 1 EL Olivenöl anschwitzen, mit Salz und Piment d´Espelette würzen und mit dem Orangensaft ablöschen. Mit dem Mixstab kurz mixen, danach trocken einkochen. Für den Waldpilzschaum die Pilze sorgfältig putzen und in feine Scheiben schneiden. In einem mittelgroßen Topf 20 g Butter bei mäßiger Hitze zerlassen und die Pilze darin anschwitzen bis sie zart sind. Mit Weißwein ablöschen und köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist. Thymian, Pfefferkörner, Gewürznelke und Lorbeerblatt hinzufügen und mit 300 ml Geflügelfond angießen, so dass die Pilze vollständig bedeckt sind. Bei schwacher Hitze sanft köcheln lassen bis die Flüssigkeit auf 200 ml reduziert ist Mit einem Mixstab leicht pürieren. Mit dem Stabmixer die Reduktion mit der zerlassenen Butter, den Eiern und Eigelb vermischen und glatt rühren. Mit Salz abschmecken und in den Sahnesiphon füllen. Den Siphon mit 2 N2O Kapseln aufladen und in einem Wasserbad warm stellen und auf 60°C erwärmen. Vor dem Anrichten schütteln. Die Shiitakepilze putzen, klein schneiden und kurz anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zander auf dem Teller anrichten. Pilze und Senfkohl um den Fisch setzten. Orangenconfit darauf verteilen. Pilzschaum in eine Schale spritzen und je 2 Nocken neben dem Fisch platzieren.

Jörg Sackmann am 28. Oktober 2014

Geflügel

Gänse-Keule mit gebratenen Orangen und Kartoffel-Nudeln

Für 4 Personen

Für die Gänsekeulen:

4 Gänsekeulen	1 Zwiebel	2 Stangen Staudensellerie
1 Karotte 1 Stange Lauch	200 ml Erdnussöl	400 ml Geflügelfond
Salz, Pfeffer	3 Stiele Thymian	1 Stiel Rosmarin

Für die Orangen:

3 Knoblauchzehen	2 Zitronengras	2 EL Ingwer
4 Schalotten	40 ml Orangenlikör	2 EL Zucker
40 ml Balsamico Essig	400 ml kräftiger Rotwein	1 Bio-Orange
1 TL Butter	1 Stange Lauch	Salz, Pfeffer

Für die Kartoffelnudeln:

500 g Kartoffeln	75 g Mehl
1 TL Grieß	Salz, Muskat
1 TL Eigelb	
50 g Butter	1 EL Thymian, gehackt

Für die Gänsekeulen:

Gänsekeulen abspülen. Zwiebel, Staudensellerie, Karotte und Lauch schälen, bzw. putzen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Gänsekeulen in einem Bräter auf der Hautseite in Erdnußöl anbraten, klein geschnittenes Gemüse zugeben und kurz mit rösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Geflügelfond auffüllen, so dass der Bräterboden ca. 2 cm hoch bedeckt ist. Gänsekeulen ca. 1,5 bis 2 Stunden köcheln lassen. 30 Minuten vor Garzeitende Thymian- und Rosmarin zugeben. Die Gänsekeulen sollten weich und goldbraun knusprig gegart sein. Die Flüssigkeit soll fast verdunstet sein, bis fast nur noch das Gänsefett übrig ist. Das Fleisch mit einem scharfen Messer vom Knochen lösen. Den Gänseansatz passieren.

Für die Kartoffelnudeln:

Kartoffeln waschen und in Salzwasser garen, abgießen und pellen. Kartoffeln durch eine Presse drücken. Mit Mehl, Grieß und Eigelb zu einem Teig verarbeiten und würzen. Teig zu einer Rolle formen und in 1 cm große Stücke schneiden, kurz rollen und flach drücken. Die Nudeln in reichlich gesalzenem Wasser kochen. Wenn sie an die Oberfläche steigen sind sie gar. Nudeln herausnehmen und abtropfen lassen. Butter, Kochfond und Thymian aufkochen und die Nudeln damit glasieren.

Für die Orangen:

Knoblauch schälen und fein hacken. Vom Zitronengras die äußeren Blätter und holzigen Enden entfernen. Zitronengrasinneres klein schneiden. Ingwer und Schalotten getrennt voneinander schälen und fein würfeln. In einer Pfanne Orangenlikör und Zucker zu einem Sirup einkochen, Balsamico zugeben und aufkochen. Rotwein zugeben, erneut aufkochen und Zitronengras, Ingwer, Knoblauch, und Schalotten einrühren und die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen. Gänsekeulenfleisch zugeben und alles ca. 10 Minuten weiter kochen lassen. Passierten Gänsefond untermischen. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Orange abspülen, trockenreiben und dick schälen. Orange in Spalten schneiden und in einer ofenfesten Pfanne, in 1 EL Butter anbraten. Im Ofen ca. 15 Minuten garen. Lauch putzen und in 1cm große Rauten schneiden. In Salzwasser kurz blanchieren und mit kaltem Wasser abschrecken. Mit den Orangen unter das Ragout geben und würzen. Für die Kartoffelnudeln Butter schmelzen. Thymian untermischen. Nudeln darin schwenken und mit Salz und etwas Muskat würzen. Das Gänseragout abschmecken. Mit Kartoffelnudeln in vorgewärmten Tellern anrichten.

Jörg Sackmann am 17. Dezember 2013

Gänse-Pirogge auf Kraut-Salat

Für 4 Personen

Für die Piroggen:

1 Zwiebel	1 Karotte	2 Stangen Staudensellerie
1 Stange Lauch	3 Gänsekeulen	2 EL Erdnussöl
Salz, Pfeffer	120 g kalte Butter	200 g Mehl
3 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	5 g Ingwer	1 Stange Zitronengras
40 ml Orangenlikör	20 g Zucker	40 g Balsamico
400 ml Rotwein	ca. 600 g Frittierfett	

Für den Krautsalat:

600 g Weißkohl	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
50 g Pinienkerne	60 ml Olivenöl	100 ml Geflügelfond
Zucker	Salz, Pfeffer	1 Msp. Kumin
1 Msp. Garam Masala	50 ml Balsamico	

Gänsekeulen in einem Schmortopf auf der Hautseite in Erdnussöl anbraten, klein geschnittenes Gemüse zugeben und kurz mitrösten, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann soviel Wasser angießen, dass die Keulen ca. 2 cm hoch mit Flüssigkeit bedeckt sind. Die Gänsekeulen zugedeckt ca. 1,5 bis 2 Stunden schmoren. In der Zwischenzeit für den Teig Butter in kleine Würfel schneiden. Mehl, kalte Butter, 2 EL eiskaltes Wasser und eine Prise Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie verpackt im Kühlschrank ruhen lassen. Schmortopf-Deckel entfernen, Thymian- und Rosmarinzweig zugeben und offen die Flüssigkeit einkochen lassen. Die Gänsekeulen sollten weich und goldbraun knusprig gegart sein. Die Flüssigkeit soll fast verdunstet sein, bis nur noch das Gänsefett übrig ist. Keulen aus dem Topf nehmen, das Fleisch mit einem scharfen Messer vom Knochen lösen und in Streifen schneiden. Den Gänseansatz passieren. Schalotten, Knoblauch und Ingwer schälen und fein schneiden. Vom Zitronengras die äußeren harten Hüllblätter entfernen, Zitronengras ganz fein schneiden. In einer Pfanne oder einem kleinen Topf Orangenlikör und Zucker zu Sirup einkochen, Balsamico zugeben und aufkochen. Rotwein zugeben, erneut aufkochen und Zitronengras, Ingwer, Knoblauch und Schalotten einrühren. Die Flüssigkeit um etwa die Hälfte einkochen. Gänsekeulenfleisch und passierten Gänsefond zugeben und die Flüssigkeit nochmals kurz einkochen lassen. Für den Kohlsalat vom Kohl die unschönen äußeren Hüllblätter entfernen, den Kohl halbieren, Strunk entfernen und den Kohl in feine Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Zwiebeln in einem Topf mit 2 EL Olivenöl anschwitzen, Kohlstreifen und Knoblauch zugeben, mit Geflügelfond ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen. Dann aus der Pfanne nehmen, Zucker, Salz, Pfeffer, Kumin und Garam Masala zugeben, mit Balsamico und restlichem Öl abschmecken und die Pinienkerne untermischen. Für die Gänsepiroggen den Teig mit etwas Mehl ca. 3 mm dick ausrollen, Scheiben von 11 cm Durchmesser ausstechen. Jedes Teigstück mit Gänsefülle belegen, zu einer Pirogge falten und die Ränder festdrücken. In heißem Frittierfett die Piroggen ca. 5 Minuten goldbraun backen. Aus dem Fett heben, auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Krautsalat auf Tellern anrichten, die Piroggen obenauf geben und servieren.

Jörg Sackmann am 16. Dezember 2014

Gesottene Enten-Brust mit Orangen und Senfkraut

Für 2 Personen

Für die Entenbrust:

4 Orangen	40 g schwarze Oliven	Salz, Cayennepfeffer
1 Knoblauchzehe	2 Wacholderbeeren	4 Korianderkörner
80 ml Orangenlikör	Orangenabrieb	1 TL Zucker
Pfeffer	2 Entenbrüste	1 TL Speisestärke

Für das Senfkraut:

2 Stauden Senfkraut (Pak-Choi)	1 Knoblauchzehe	40 g Butter
Salz, Pfeffer, Olivenöl		

Für die Entenbrust:

Orangen dick schälen, so dass die weiße Haut mit entfernt wird. Die Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Den Saft (ca. 100 ml eventuell auffüllen) dabei auffangen. Oliven entsteinen und fein schneiden. Orangensaft in einen Topf geben und einkochen. Orangenfilets und Oliven zugeben und aufkochen lassen. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. 1 Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Wacholderbeeren und Korianderkörner im Mörser zerstoßen. Beides mit Orangenlikör, Orangenschale, Zucker, Salz und Pfeffer mischen. Die Entenbrüste damit einreiben, in eine Schüssel geben und abdecken. Entenbrüste kalt stellen und über Nacht marinieren. Anschließend die Entenbrüste in einem Topf, mit etwas Wasser bedeckt, zugedeckt ca. 20 Minuten sieden (bei ca. 85 Grad). Anschließend die Entenbrüste herausnehmen, warm stellen und den Entenfond durch ein Sieb passieren. 130 ml von dem Entenfond in einen Topf geben, aufkochen lassen. Stärke mit 1 TL kaltem Wasser verrühren und unter den Entenfond rühren. Erneut aufkochen lassen, bis die Sauce sämig wird.

Für das Senfkraut:

In der Zwischenzeit das Senfkraut putzen und den Wurzelansatz entfernen. Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen. Knoblauch darin andünsten. Senfkraut zugeben und kurz anbraten, Entenfond zugeben und ca. 2 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Senfkraut auf vorgewärmten Tellern verteilen. Entenbrüste in dünne Scheiben schneiden, würzen und auf dem Senfkraut anrichten. Orangen-Olivenconfit dazugeben. Mit etwas Olivenöl beträufeln und anrichten.

Jörg Sackmann am 19. November 2013

Hähnchen-Brust mit Tomaten und Taleggio überbacken

Für 2 Personen

Für die Zwiebeln:

1 Thymianzweig	1 Lorbeerblatt	1 Sternanis
2 Pimentkörner	2 Pfefferkörner	100 g frische Perlzwiebeln
10 g Gänseschmalz	2 TL Honig	10 ml Apfel-Balsamico
50 ml Weißwein	25 ml Portwein	Salz
1 TL Speisestärke		

Für die Senfmarinade:

35 g braune Senfsaat	120 ml weißer Balsamico	1 TL grober Senf
5 g Salz	3 g Zucker	

Für die Hähnchenbrustfilets:

2 Hähnchenbrustfilets à ca. 150 g	1 EL Butter	3 Tomaten
2 Zweige Zitronenthymian	Salz, weißer Pfeffer	1 EL Olivenöl
80 g Taleggio		

Den Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Für die Zwiebeln: Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blättchen fein schneiden. Lorbeerblatt, Sternanis, Piment- und Pfefferkörner im Mörser fein zerstoßen. Die Perlzwiebeln schälen und in einem kleinen Schmortopf mit Gänseschmalz anschwitzen. 1 TL Honig zugeben und karamellisieren lassen. Mit Balsamico ablöschen, und mit Weiß- und Portwein auffüllen. Thymian und die Gewürze zugeben und die Zwiebeln ca. 25 Minuten zugedeckt im vorgeheizten Ofen weich schmoren. Mit Salz abschmecken und restlichen Honig untermischen. Die Zwiebeln im Fond abkühlen lassen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Für die Senfmarinade: Die Senfsaat in kochendes Wasser geben und 1/2 Minute köcheln lassen, dann absieben und im Sieb unter fließendem kaltem Wasser abkühlen lassen. Die abgetropfte Senfsaat in eine Schüssel geben. Essig mit Senf, 5 g Salz und 3 g Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Diesen Essigsud heiß über die Senfsaat gießen und mit Frischhaltefolie abgedeckt bei Raumtemperatur über Nacht ziehen lassen. Den Backofen auf 160 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Tomaten am Stielansatz einritzen, im kochenden Wasser kurz blanchieren, dann abschrecken und die Haut abziehen. Tomate halbieren, die Kerne austreichen und jede Hälfte in 4 Stücke schneiden. Die Tomatenstücke flach drücken.

Für die Hähnchenbrustfilets: Die Hähnchenbrüste in einer backofengeeigneten Pfanne mit 1 EL Butter von beiden Seiten anbraten, dann im Ofen ca. 7 Minuten fertig garen. Den vorbereiteten Zwiebelfond abpassieren. Stärke mit 1 TL Fond anrühren. Restlichen Zwiebelfond aufkochen und mit der angerührten Stärke binden. Die Zwiebeln halbieren und in einer Pfanne auf der Schnittfläche goldbraun anbraten, den gebundenen Fond angießen und die Zwiebeln damit glasieren. Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blättchen fein schneiden. Gebratene Hähnchenbrüste mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Die Tomatenstücke in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und auf die Hähnchenbrüste legen. Taleggio in 4 Scheiben schneiden und ebenfalls auf die Hähnchenbrüste legen. Den Backofen-grill oder starke Oberhitze vorheizen. Die vorbereiteten Hähnchenbrüste kurz vor dem Servieren unter dem Grill gratinieren, bis der Käse geschmolzen ist. Hähnchenbrust auf der Tellermitte anrichten, die Zwiebeln darum herum geben und mit der Senfmarinade beträufelt servieren.

Jörg Sackmann am 12. März 2013

Hähnchen-Sülze mit Haselnuss-Zitronen-Quark

Für 4 Personen

Für die Hähnchensülze:

3 reife Tomaten	Salz, Zucker	Piment d'Espelette
3 EL Olivenöl	1 Fenchelknolle	1 Stiel Thymian
Cayennepfeffer	1 TL Zitronen-Abrieb	3 Hähnchenbrustfilets (à 150 g)
500 ml Geflügelfond	8 Blatt Gelatine	

Für den Quark:

50 g Haselnussblättchen	300 g Quark	100 g Ricotta
1 TL Blütenhonig	2 EL Oreganoblättchen	Saft, Schale 1/2 Zitrone
2 EL Olivenöl	1 EL Zitronenöl	Piment d'Espelette
Meersalz, Pfeffer		

Für den Kräutersalat:

80 g gemischte Kräuter	3 EL Estragonessig	6 EL Olivenöl
80 ml Geflügel-Fenchelfond	1 TL Dijonsenf	1 TL Zitronensaft
Salz, Zucker	Piment d'Espelette	

Für die Hähnchensülze:

Backofen auf 80 Grad vorheizen. Tomaten am Blütenansatz einritzen und ca. 30 Sekunden in kochendes Wasser tauchen. Herausnehmen, kalt abspülen, häuten, halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden. Tomaten in eine flache, feuerfeste Form geben. Mit Salz, Zucker und Piment d'Espelette würzen. Olivenöl darüber träufeln. Tomaten im Ofen ca. 2-4 Stunden trocknen. Den Fenchel putzen, waschen, halbieren und den harten Strunk herausschneiden. In leicht gesalzenem Wasser mit Thymian, Cayennepfeffer und Zitronenschale ca. 30 Minuten weichkochen. Fenchel herausnehmen, Fond aufbewahren. Hähnchenbrust abspülen. Geflügelfond aufkochen, Hähnchenbrust einlegen und ca. 8 Minuten langsam gar ziehen lassen, (nicht kochen). Brüste herausnehmen und schnell abkühlen lassen (in Eiswasser oder Kühlschrank). Brühe beiseite stellen. Fenchel in fingerdicke Scheiben schneiden. Gegarte Hähnchenbrüste längs in fingerdicke Scheiben schneiden. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 300 ml Geflügelfond und 200 ml Fenchelfond mischen (80 ml für Salatdressing beiseite stellen) und aufkochen. Eingeweichte Gelatine darin auflösen und abschmecken. Kalt stellen. In eine Terrinenform oder Glasschale (ca. 1,5 Liter Inhalt) Poulardenbruststreifen, Fenchelscheiben und getrocknete Tomaten schichten. Mit dem leicht gelierenden Fond begießen, kalt stellen und fest werden lassen.

Für den Haselnuss-Zitronenquark:

Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Beiseite stellen und abkühlen lassen. Quark, Ricotta, Honig, Oregano, Zitronensaft und Schale, Oliven- und Zitronenöl verrühren, sodass Öl und Quark sichtbar eine schöne Marmorierung bekommen. Mit Piment d'Espelette, Meersalz, Pfeffer würzen.

Für den Kräutersalat:

Kräuter abspülen und trockenschütteln. Essig, Öl und Geflügel-Fenchelfond verrühren und mit Senf, Zitronensaft, Salz, Zucker und Piment d'Espelette würzen. Kurz vor dem Servieren mit den Kräutern mischen. Sülze aus der Form stürzen und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Haselnuss-Zitronenquark und Kräutersalat anrichten.

Jörg Sackmann am 08. April 2014

Kräuter-Lasagne mit Poularden-Brust-Streifen, Morcheln

Für 4 Personen

25g Blattspinat	25g Bärlauch	Salz
4 EL Olivenöl	200 g Weizenmehl, Type 405	100 g Hartweizenmehl
1 Eiweiß	1 Ei 3 Eigelb	1-2 EL Wasser
1-2 Kartoffeln	4 Poulardenbrustfilets à 150 g	Piment d'Espelette
4 Zweige Thymian	20 Morcheln	½ Bund Schnittlauch
1 EL Sauerrahm	5 EL Butter	100 ml Milch
100 g Sahne	Pfeffer	1 Prise Zucker
1 Prise Muskat	80 g Parmesan	

Spinat und Bärlauch putzen, waschen und kurz in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Dann mit 1 EL Olivenöl und einer Prise Salz zu einem Püree mixen. Ca. 2-3 EL vom Püree mit 100 g Mehl, 50 g Hartweizenmehl und einem Eiweiß zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie verpackt etwa 1 Stunde ruhen lassen. Für den hellen Nudelteig restliches Mehl, Hartweizenmehl, Ei, 2 Eigelbe, 1 TL Öl, eine Prise Salz und Wasser in eine Schüssel geben zu einem glatten Teig kneten. (Ist der Teig zu hart, noch etwas Wasser oder Öl zugeben.) Den Teig in Frischhaltefolie verpackt etwa 1 Stunde ruhen lassen. Den Backofen auf 70 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Kartoffeln mit der Schale kochen. Fleisch mit Salz und Piment d'Espelette würzen, mit ca. 1 EL Olivenöl einreiben und mit je einem Zweig Thymian in hitzebeständige Klarsichtfolie einwickeln. Im vorgeheizten Ofen die Poulardenbrüste ca. 20 Minuten langsam garen. Die Morcheln gut putzen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die gegarten Kartoffeln pellen und noch warm zweimal durch die Kartoffelpresse drücken. Kartoffel, Sauerrahm, 2 EL Butter, 1 Eigelb und die Hälfte vom Schnittlauch gut vermischen und in einen Spritzbeutel füllen. Die Morcheln damit füllen. Die beiden Nudelteig dünn ausrollen und in 10 cm große Quadrate schneiden. Die Poulardenbrüste aus der Folie packen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten goldbraun anbraten. In einem Topf mit kochendem Salzwasser die Nudelplatten 3 Minuten garen, herausnehmen und abtropfen lassen. In einer Pfanne 2 EL Butter erhitzen und die gefüllten Morcheln darin ca. 4 Minuten garen. Mit Salz würzen und mit Rest Schnittlauch bestreuen. Milch, Sahne, 1 EL Butter, Salz, Pfeffer, Muskat und 1 Prise Zucker aufkochen. Den Parmesan fein reiben. Topf vom Herd ziehen und Parmesan in der heißen Flüssigkeit auflösen. Dann im Mixer die Sauce gut pürieren und durch ein Sieb passieren. Fleisch in Scheiben schneiden und mit den Nudelplatten auf den Tellern verteilen, Morcheln dazugeben und mit der Parmesansauce übergießen.

Jörg Sackmann am 29. April 2014

Nasi Goreng mit Enten-Brust

Für 2 Personen

100 g Jasminreis	2 Stangen Zitronengras	1 Zwiebel
6 EL Erdnussöl	1 Entenbrustfilet	Salz, Zucker
1 Spritzer Sojasauce	2 Zehen Knoblauch	100 g Shiitake-Pilze
2 Frühlingszwiebeln	70 g Ananas	6 getrocknete Tomaten
1/2 Bund Koriander	1 EL Sesamöl	2 Eier

Reis eine Stunde in Wasser einweichen. Vom Zitronengras die äußeren harten Hüllblätter entfernen. Die Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und in einem Topf mit 1 EL Erdnussöl anschwitzen. Jasminreis abschütten, zugeben. Zitronengras zum Reis geben, Wasser angießen, bis der Reis bedeckt ist, salzen und ca. 12-15 Minuten bissfest kochen lassen. Dann den Reis auf einem Blech verteilen auskühlen und ausdampfen lassen. (Der Reis darf nicht zu weich gekocht sein.) Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Haut der Entenbrust rautenförmig einschneiden. In einer Pfanne ohne Fett die Entenbrust auf der Hautseite ca. 6 Minuten knusprig anbraten. Dann gewendet in eine Auflaufform geben und mit der Hautseite nach oben im vorgeheizten Ofen ca. 5 Minuten rosa garen. Dann herausnehmen, etwas ruhen lassen, dann in feine Scheiben schneiden und mit Salz, Zucker und Sojasauce würzen. Knoblauch schälen und mit Salz zerreiben. Shiitake-Pilze in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in lange Streifen schneiden. Ananas schälen und fein würfeln, Tomaten fein schneiden. Koriander abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. 1 EL Erdnuss- und Sesamöl im Wok erhitzen, Knoblauch darin anschwitzen, Pilze zugeben und anbraten. Die Eier verquirlen, zugeben und leicht stocken lassen. Reis zugeben, Temperatur reduzieren und alles miteinander vermengen. Frühlingszwiebeln, Ananas, Tomaten und Koriander unterheben. Zum Schluss die Entenscheiben dazugeben, alles miteinander verrühren und anrichten.

Jörg Sackmann am 03. Juni 2014

Perlhuhn-Brust mit Honig und Emmer-Reis

Für 2 Personen

Für das Rote-Bete-Püree:

1 Rote Bete	2 Schalotten	80 g Butter
20 ml Sherryessig	40 g feiner Zucker	300 ml Hühnerfond
Meersalz		

Für den Emmerreis:

2 Schalotten	100 g Emmerreis	1 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe	100 ml Weißwein	20 ml Wermut
300 ml Geflügelfond	Salz, Pfeffer	30 g Parmesan, frisch
20 g Butter		

Für den Honigsirup:

1 TL Korianderkörner	10 Pfefferkörner	1 EL Holunderessig
1 EL Sherry	20 g Blütenhonig	Salz

Für die Perlhuhnbrust:

2 Perlhuhnbrustfilets mit Haut	4 EL Rapsöl	2 Zweige Zitronen-Thymian
2 Stiele Koriander		

Für das Rote-Bete-Püree: Backofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Rote Bete waschen, trockenreiben und in ein Stück hitzebeständige Folie wickeln. Auf ein Backblech geben und im Ofen ca. 25 Minuten garen, bis sie weich sind. Rote Bete herausnehmen, auswickeln und etwas abkühlen lassen. Die Haut der noch warmen Bete abziehen. Rote Bete in 2 Zentimeter große Würfel schneiden. Schalotten schälen, fein würfeln und in 10 g Butter anbraten. Gewürfelte Rote Bete, Sherryessig und Zucker zufügen und einige Minuten einköcheln lassen, dann Hühnerfond zufügen und so lange reduzieren, bis die ganze Flüssigkeit vollständig verdampft ist. Dann mit der übrigen Butter zu einem weichen Püree mixen. Püree durch ein Sieb passieren und mit etwas Salz würzen und warm stellen.

Für den Emmerreis: Schalotten und Knoblauch schälen, fein würfeln und im Olivenöl glasig anschwitzen. Emmerreis zugeben und ebenfalls andünsten. Mit Weißwein und Wermut ablöschen, unter Rühren, die Flüssigkeit einköcheln lassen. Dann den heißen Geflügelfond zugeben und ca. 18 Minuten langsam garen, würzen. Sobald der Emmerreis gar ist, Parmesan und Butter nach und nach unterrühren.

Für den Honigsirup: Korianderkörner und Pfefferkörner fein mörsern und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Holunderessig und Sherry in einen Topf geben und auf die Hälfte reduzieren. Honig zugeben, etwas reduzieren. Die gerösteten Gewürze zugeben und mit Salz abschmecken. Backofen auf 70 Grad vorheizen.

Für die Perlhuhnbrust: Perlhuhnbrüste mit etwas Rapsöl beträufeln, mit Zitronenthymian und Koriander in hitzebeständige Frischhaltefolie einschlagen und im Ofen ca. 30 Minuten garen. Anschließend die Brüste auspacken, auf der Hautseite mit dem Honigsirup einstreichen und würzen. Im Rapsöl auf der Hautseite knusprig anbraten. Perlhuhnbrüste herausnehmen und zu Medaillons aufschneiden. Den Emmerreis zu jeweils 3 kleinen Nocken formen und auf die Teller geben, Perlhuhn aufsetzen und jeweils 3 Löffel Rote-Beete-Püree zugeben und nach Belieben mit Erbsen- oder normaler Kresse garnieren.

Jörg Sackmann am 20. August 2013

Perlhuhn-Brust mit Trauben, Pfifferlingen, Ravioli

Für 4 Personen

200 g Tafeltrauben	1,5 EL Puderzucker	250 g Hartweizenmehl
2 Eier	2 Eigelb	1 EL Olivenöl
Salz	220 g Sellerie	7 EL Butter
1 Prise Muskat	1 Prise Cayennepfeffer	250 g Pfifferlinge
2 Schalotten	4 Halme Schnittlauch	4 Perlhuhnbrustfilets
Pfeffer	1 Zweig Thymian	1 EL geschlagene Sahne
80 ml Weißwein	1 Spritzer Zitronensaft	30 ml Orangenlikör
150 ml Geflügelfond		

Den Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Trauben waschen, abtropfen lassen, halbieren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit etwas Puderzucker bestäuben und im vorgeheizten Ofen ca. 2 Stunden trocknen lassen. Für den Nudelteig Mehl, Eier, Eigelbe, Olivenöl und eine Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig mit Frischhaltefolie abgedeckt 2 Stunden ruhen lassen. Sellerie schälen, in 5 mm große Würfel schneiden und in einen Topf geben, mit Wasser (ca. 250 ml) bedecken, leicht salzen und gar kochen. Dann abschütten, Sellerie wieder in den Topf geben und gut ausdämpfen lassen. 3 EL Butter zugeben und mit einem Pürrierstab fein pürrieren, mit Salz, Muskat und Cayennepfeffer abschmecken. Nudelteig dünn ausrollen, 16 Kreise (ca. 5-6 cm Durchmesser) ausstechen. Auf jedes Teigstück etwas Selleriepüree geben, den Teigrand mit Wasser bepinseln, halbmondförmig zusammenklappen und den Rand fest andrücken. Auf einem mit Mehl bestäubten Teller, die Ravioli zur Seite legen. Die Pfifferlinge putzen. Schalotten schälen und fein schneiden. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Perlhuhnbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und in einer backofengeeigneten Pfanne mit 1 EL Butter und dem Thymianzweig von beiden Seiten je ca. 2 Minuten braten, dann im vorgeheizten Ofen bei 80 Grad noch ca. 10 Minuten ziehen lassen. Schalotten in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Die Pfifferlinge zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz braten. Schnittlauch untermischen und geschlagene Sahne unterheben. Für die Trauben in einen Topf Weißwein mit 1 TL Puderzucker geben und etwas einkochen lassen. 1 EL Butter unterrühren und mit 1 Spritzer Zitronensaft abschmecken. Die getrockneten Trauben unterschwenken. Die Ravioli in kochendem Salzwasser ca. 2-3 Minuten kochen, dann abschütten. Die gegarten Perlhuhnbrüste aus der Pfanne nehmen. Orangenlikör unter den Bratensaft rühren, 150 ml Geflügelfond zugeben und um mehr als die Hälfte einkochen. Die Sauce mit 1 EL Butter montieren und abschmecken. Die Perlhuhnbrüste aufschneiden, anrichten und mit der Sauce übergießen. Die Sellerieravioli mit den Pfifferlingen und den Trauben dazu anrichten und servieren.

Jörg Sackmann am 17. September 2013

Poularden-Brust mit Preiselbeer-Soße und Wirsing

Für 2 Personen

Für das Fleisch:

1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	1 Stiel frischer Koriander
3 EL Olivenöl	Salz, weißer Pfeffer	2 Poulardenbrustfilets
6-8 dünne Scheiben Bauchspeck		

Für Gemüse und Sauce:

500 g Wirsing	Salz	250 g Kartoffeln, mehlig
1 kleine Zwiebel	2 EL Butter	100 ml Sahne
weißer Pfeffer, Muskat	1 Bio-Limette	1 Schalotte
2 EL Preiselbeeren	80 ml Weißwein	50 ml weißer Portwein
150 ml Geflügelbrühe	1 EL Sauerrahm	80 ml Milch
15 g gebräunte flüssige Butter	2 EL geschlagene Sahne	

Für das Fleisch: Rosmarin, Thymian und Koriander abspülen, trocken schütteln. Rosmarin und Thymian klein schneiden, die Korianderblättchen abzupfen und fein mörsern. Die Kräuter mit 2 EL Olivenöl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Poulardenbrüste der Länge nach in ca. 3 cm starke Streifen schneiden, diese in eine tiefe Form geben und mit der Marinade begießen. Mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 6 -8 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Den Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Fleischstreifen aus der Marinade heben. Trocken tupfen. Salzen, etwas flach drücken, zusammenrollen, wieder flach drücken, sodass eine Schnecke entsteht. Dann den äußeren Rand mit dem Bauchspeck umwickeln. Die Fleischrollen in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten kurz braten, dann in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 8-10 Minuten ziehen lassen.

Für Gemüse und Sauce: Vom Wirsing die einzelnen Blätter abtrennen, den Strunk ausschneiden. Die Blätter waschen, gut abtropfen lassen und in 1 cm große Rauten schneiden. In einem Topf mit Salzwasser die Wirsingstücke bissfest kochen, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Zwiebel schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Sahne angießen, mit Salz und Pfeffer würzen und den blanchierten Wirsing zugeben. Alles köcheln lassen, bis die Sahne etwas eingekocht ist und der Wirsing eine cremige Konsistenz hat. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Sauce: Die Limette heiß abspülen, trocken reiben und etwas Schale abreiben, dann den Saft auspressen. Schalotte schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. 1 EL Preiselbeeren, Limtenschale- und saft zugeben. Dann mit Weißwein und Portwein ablöschen und die Flüssigkeit nahezu vollständig einkochen lassen. Geflügelbrühe zugeben und die Flüssigkeit nochmals um die Hälfte einkochen. Zuletzt Sauerrahm untermischen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Sauce mit einem Pürierstab aufschäumen. Die gekochten Kartoffeln durch ein feines Sieb streichen und mit Milch und gebräunter Butter in einen Topf geben und aufkochen. Mit Salz und Muskat abschmecken und zuletzt die geschlagene Sahne unterheben. Den Wirsing auf die Mitte der Teller geben, das Fleisch aufsetzen, Kartoffelschaum auf dem Teller verteilen, mit aufgeschäumter Sauce übergießen und mit restlichen Preiselbeeren garnieren.

Jörg Sackmann am 04. März 2014

Poularden-Saté, Honig-Pfeffer-Croutons, Karottennudeln

Für 2 Portionen

Für die Saté-Spieße:

2 kleine Zwiebeln	2 EL Olivenöl	6 Aprikosen
300 g Poulardenbrustfilets	Meersalz, Pfeffer	1 TL Zitronenöl
4 Schaschlikspieße	4 Scheiben Toastbrot	2 Zweige Thymian
50 g Butter	1 TL schwarze Pfeffermischung	1 EL Honig

Für die Sauce:

1 Zwiebel	2 EL Butter	40 ml Balsamico
1 EL Aprikosengelee	80 ml Portwein	40 ml Teriyaki-Sauce
20 ml Ketjap-Manis	250 ml Geflügelfond	

Für die Karottennudeln:

400 g junge Karotten	10 g Ingwer	3 EL Butter
1 TL Zucker	1 Zweig Thymian	Meersalz
1/2 Zitrone		

Die Zwiebeln schälen, in Achtel schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl weich dünsten. Die Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen, dann jede Hälfte nochmals in je 3 Spalten schneiden. Die Poulardenbrüste in 5 cm breite Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronenöl beträufeln. Die Fleischstreifen abwechselnd mit den Zwiebeln und den Aprikosen auf 4 Spieße stecken. Vom Toastbrot die Rinde entfernen. Die Brotscheiben in ca. 3 mm große Würfel schneiden. Thymian abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Für die Sauce die Zwiebel schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Mit dem Essig ablöschen. Aprikosengelee hinzufügen und den Essig vollständig einkochen lassen, dann Portwein angießen und diesen nahezu einkochen lassen. Teriyaki-Sauce, Ketjap Manis und den Geflügelfond angießen und alles sirupartig einkochen. Die Karotten schälen und mit einem Sparschäler oder dem Küchenhobel in dünne Längsscheiben hobeln. Ingwer schälen, zuerst in dünne Scheiben dann in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne 3 EL Butter schmelzen, die Karotten zugeben, mit Zucker bestreuen und diesen karamellisieren lassen. Ingwer und Thymianzweig zugeben, mit Salz würzen und zugedeckt die Karotten ca. 8 Minuten dünsten. Die Spieße in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von jeder Seite etwa 1-2 Minuten saftig anbraten, dann im auf 70 Grad vorgeheizten Ofen warm halten. Butter in einer Pfanne schmelzen und aufschäumen lassen. Pfeffermischung und Honig untermischen. Die Brotwürfel zugeben und in der aufgeschäumten Butter schwenken. Mit Salz würzen, Thymian untermischen und die Brotwürfel goldbraun braten. Von der Zitrone den Saft auspressen und die Karotten mit Zitronensaft abschmecken. Zuletzt 1 EL kalte Butter unter die Sauce rühren und abschmecken. Kurz vor dem Anrichten die vorbereiteten Spieße durch die Sauce ziehen und in den Brotwürfeln wälzen. Die Karottennudeln auf dem Teller verteilen und je 2 Poulardenspieße auf die Teller setzen. Das Ganze mit etwas Sauce beträufeln und servieren.

Jörg Sackmann am 08. Juli 2014

Rotkraut-Cremesuppe mit Gänse-Keule und Kartoffel-Knödel

Für 4 Personen

Für die Gänsekeulen:

Salz	1 EL Thymian, getrocknet	1 EL Korianderkörner
1 EL Piment	1 EL Ingwerpulver	3 Lorbeerblätter
2 Gewürznelken	1 Msp. Muskatnuss	2 Gänsekeulen

Für die Suppe:

800 g Rotkohl	2 Bio-Orangen	1/4 Zimtstange
2 Gewürznelken	3 Wacholderbeeren	5 schwarze Pfefferkörner
400 ml Rotwein	200 ml Portwein	50 g Preiselbeeren
1 Zwiebel	2 Äpfel	2 EL Butterschmalz
300 ml Geflügelfond	3 EL Balsamico	Salz, Pfeffer
250 g Sahne		

Für die Knödelscheiben:	200 g Kartoffeln, mehlig.	Salz, Pfeffer, Muskat
60 g Mehl	1 EL Grieß	1 EL flüssige Butter
1 Eigelb	1 EL Sauerrahm	2 EL Butterschmalz

Für die Gänsekeulen eine Gewürzmischung herstellen, dafür 3 EL Salz, Thymian, Koriander, Piment, Ingwer, Lorbeerblättern, Gewürznelken und Muskat im Mörser oder einem Cutter fein zermahlen. Die Gänsekeulen mit je 1 TL Gewürzmischung einreiben und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Rotkohl halbieren, Strunk entfernen und das Rotkraut in feine Streifen schneiden. Die Orangen abwaschen, von einer Orange etwas Schale abreiben, von beiden Orangen den Saft auspressen. Zimtstange, Gewürznelken, Wacholderbeeren und Pfefferkörner in einem Mörser grob zerstoßen und dann alles einen Papierteebeutel füllen und gut verschließen. Rotkraut mit Orangensaft, Orangenschale, Rotwein, Portwein, Preiselbeeren vermischen, den Gewürzbeutel zugeben und abgedeckt im Kühlschrank ca. 6 Stunden ziehen lassen. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Die Gänsekeulen in einen kleinen Schmortopf geben, mit ca. 250 ml Wasser übergießen und im vorgeheizten Backofen ca. 2 Stunden schmoren, bis das Fleisch gar und weich ist lässt. Für die Suppe die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in feine Würfel schneiden. Zwiebel- und Äpfelwürfel mit Gänseschmalz in einem Topf anschwitzen. Das marinierte Rotkraut mit der Marinade zugeben, mit Geflügelfond ablöschen und langsam weich dünsten (ca. 40 Minuten). Für die Knödel Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Dann abschütten, kurz ausdampfen lassen und durch eine Presse drücken. Mehl, Grieß, flüssige Butter zugeben, Eigelb und Sauerrahm zugeben und alles gut vermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Teig zu einer 4 cm großen Walze formen und 1 cm starke Scheiben abschneiden. Diese in Salzwasser kochen, bis die Knödelscheiben oben schwimmen. Dann herausnehmen und abtropfen lassen. 4 EL vom gekochten Rotkraut zur Seite stellen. Zum restlichen Kraut im Topf Balsamico geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Gewürzbeutel entfernen. Sahne zugeben und alles fein pürieren. Die Suppe durch ein Sieb streichen. Von den gegarten Gänsekeulen das Fleisch vom Knochen lösen, die Haut abziehen. Das Fleisch in feine Würfel schneiden. Die Haut in einer Pfanne knusprig anrösten. Kurz vor dem Anrichten die Knödelscheiben in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Knödelscheiben in die Mitte eines tiefen Tellers geben, etwas Rotkraut und Gänsekeulenfleisch darauf geben, mit aufgeschäumter Rotkrautcremesuppe auffüllen, über das Gericht die geröstete Haut streuen und servieren.

Jörg Sackmann am 11. November 2014

Spargel mit Thymian-Marinade und Mais-Poularde

Für 2 Personen

Für den Spargel:

400 g Spargel	50 g Butter	Salz, Zucker
50 ml Wermut	500 ml Geflügelfond	130 g Sahne
Salz, Pfeffer, Zitronensaft		

Für die Thymian-Marinade :

1 Zweig Thymian	3 EL Olivenöl	1 TL Walnussöl
3 EL weißer Balsamico	1 TL Dijon Senf	Saft, Schale 1 Limette
Salz, Piment d'Espelette	1 EL Blütenhonig	

Für die Maispoularde:

2 Poulardenbrüste á 120 g	Salz, Pfeffer	30 g Butter
120 g Shiitakepilze		

Für den Spargel:

Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. Etwa 180 g Spargel schräg in 2 mm dicke Scheiben schneiden – die Spitzen ganz lassen und beiseite legen. 20 g Butter in einer Pfanne erhitzen. Geschnittenen Spargel (ohne Spitzen) darin anbraten und langsam dünsten, ohne Farbe zu geben. 1 Prise Zucker und Wermut zugeben und aufkochen lassen. Geflügelfond zugeben und alles um ein Drittel einköcheln lassen. Sahne zugeben, kurz aufkochen, pürieren. Anschließend durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Den übrigen Spargel halbieren, mit der übrigen Butter und in wenig Wasser bissfest garen.

Für die Vinaigrette:

Thymian abspülen und trockenschütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und fein schneiden. Mit Oliven- und Walnussöl, Balsamico, Senf, Limettensaft und –schale zu einer Marinade verrühren. Mit Salz, Piment d'Espelette und Honig würzen. Spargel aus abgießen, abtropfen lassen und in der Marinade ziehen lassen. Dabei sollten die Spargelspitzen lauwarm bleiben.

Für die Maispoularde:

Backofen auf 70 Grad vorheizen. Poulardenbrüste abspülen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 20 g Butter erhitzen dabei leicht bräunen. Poulardenbrüste darin und von jeder Seite ca. 3 Minuten braten, so dass sie saftig bleiben. Poularden aus der Pfanne nehmen und nachwürzen. Mit Folie bedeckt im Backofen ca. 5 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit Shiitakepilze putzen und in 4 mm dicke Scheiben schneiden. In der übrigen Butter kurz anbraten, und zu den marinierten Spargelspitzen geben. Spargel in die Mitte eines tiefen Tellers verteilen. Poularde in dünne Scheiben aufschneiden und auf den Spargelsalat setzen. Spargelschaum erhitzen, aufmixen und um den Salat anrichten. Nach Belieben mit essbaren Blüten und einem Kräutersalat servieren.

Jörg Sackmann am 16. April 2013

Innereien

Kalb-Leber á la Vénitienne mit Schinken

Für 2 Personen

2 rote Zwiebeln	4 Stiele Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch
1 Stiel Majoran	1 Tomate	1 Essigurke
300 g Kalbsleber	100 ml Sherryessig	100 ml Rotwein
300 ml Kalbsjus	3 EL kalte Butter	Salz, Pfeffer, Zucker
4 Scheiben luftgetrockneter Schinken	1 TL Olivenöl	

Zwiebeln schälen, vierteln und in feine Scheiben schneiden. Petersilie, Schnittlauch und Majoran abspülen und trockenschütteln. Petersilien- und Majoranblättchen von den Stielen zupfen und getrennt voneinander, fein schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Tomate am Blütenansatz kreuzweise einritzen und ca. 30 Sekunden in kochendes Wasser geben. Die Haut abziehen. Tomate halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in ca. 5 mm große Würfel schneiden. Essigurke ebenfalls in 5 mm große Würfel schneiden. Beides abdecken und beiseite stellen. Leber putzen, abspülen und trockentupfen. Leber in dünne Scheiben oder Rauten schneiden. Leber in einer Pfanne von allen Seiten kurz anbraten. Mit etwas Pfeffer würzen. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin goldbraun anbraten. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Essig und Rotwein zu den Zwiebeln geben und fast vollständig einköcheln lassen. Kalbsjus zufügen und um die Hälfte einkochen lassen. Die übrige kalte Butter unterrühren und die Sauce damit binden. Sauce mit der Hälfte der Kräuter würzen. Die angebratene Kalbsleber zugeben und in der Sauce fertig garen. Schinken in 5 mm dicke Würfel schneiden. Mit Tomaten- und Gurkenwürfeln im Olivenöl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und den übrigen Kräutern würzen. Die Leber und etwas Sauce in tiefe Teller geben. Mit der Tomaten

Jörg Sackmann 22. Januar 2013

Kalb-Leber mit Pfeffer-Aprikosen, Schalotten, Kühle

Für 2 Personen

6 Aprikosen	25 g Zucker	25 ml Weißwein
25 ml weißer Portwein	50 ml Aprikosensaft	1 EL Butter
10 weiße Pfefferkörner	1 Prise Salz	2 Sch. Kalbsleber à 120 g
Mehl	1 EL Olivenöl	50 ml Kalbsjus

Für das Schalottenconfit:

4 Schalotten	40 g Butter	30 ml weißer Balsamico
30 g Zucker	30 ml Weißwein	1 Msp. Safranpulver
1 Zweig Thymian	1 Msp. Anispulver	

Für die Kühle:

100 g Kartoffeln, mehlig	1 kleine Zucchini	1 Ei
1 EL Milch	1 EL Sahne	1 EL Mehl
Salz, Pfeffer	1 EL Butterschmalz	

Die Aprikosen halbieren, entsteinen und vierteln. Zucker karamellisieren, mit Weißwein und weißem Portwein ablöschen und fast ganz einkochen. Aprikosensaft zugeben, etwas einkochen und mit Butter abbinden. Die Pfefferkörner im Mörser zerstoßen und in einer Pfanne kurz anrösten. Aprikosen in die Sauce geben, mit geröstetem Pfeffer und einer Prise Salz würzen. Kalbsleber mit etwas Mehl bestäuben und in Olivenöl von jeder Seite 2-3 Minuten braten und erst zum Servieren würzen.

Für das Schalottenconfit:

Schalotten schälen, fein würfeln und in Butter anschwitzen, mit Balsamico und Zucker ablöschen, Weißwein, Safran und Thymianzweig zugeben. Einkochen bis zur Bindung und mit Anis abschmecken.

Für die Kühle:

Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen, abgießen und durch eine feine Presse drücken. Zucchini waschen und mit der Schale in feine Streifen schneiden. Ei, Milch, Sahne und Mehl mit den Kartoffeln mischen. Zucchinistreifen unter die Kartoffelmasse rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Kleine Kühle formen und in einer Pfanne mit wenig Butterschmalz goldbraun ausbacken. Die Leber in die Mitte des Tellers geben. Zwiebelconfit zugeben, Aprikosen oben aufgeben. Die Kartoffel-Kühle um die Leber anrichten und mit dem Kalbsjus abrunden.

Jörg Sackmann am 09. Juli 2013

Kalb-Leber-Röllchen mit Sellerie-Apfel-Püree

Für 2 Personen

1-2 Perlzwiebeln	Salz	4 Stangen Staudensellerie
5 EL Butter	2 EL Crème double	1 Apfel, z.B. Elstar
1/2 TL Puderzucker	100 ml Weißwein	50 ml trockener Wermut
250 g Kalbsleber	1 EL Mehl	1 Zweig Thymian
1 Knoblauchzehe	Meersalz, weißer Pfeffer	1 EL Schlagsahne

Für die Sauce:

2 Schalotten	4 EL Butter	40 ml alter Balsamico
100 ml Rotwein	50 ml Madeira	50 ml Noilly Prat
1 Zweig Thymian	2 Lorbeerblätter	Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker	200 ml dunkler Kalbsfond	

Die Perlzwiebeln schälen, in Salzwasser garen und anschließend abtropfen lassen. Staudensellerie waschen, putzen, die Staudensellerieblätter aufheben für Garnitur. Zwei Stangen Sellerie in ca. 3 cm lange Stücke schneiden und diese in 0,5 cm dicke Stäbe. Die anderen beiden Stangen in feine Würfel schneiden. Stäbe und Würfel in gesalzenem Wasser garen und abschütten. Von den Selleriewürfeln 2 EL beiseite stellen. 2 EL Butter in einem kleinen Topf bräunen zu Nussbutter. Die Nussbutter und Crème double zum Sellerie geben und zu einem feinen, glänzendem Püree mixen. Den Apfel schälen und würfeln. Apfelwürfel in 1 EL Butter anschwitzen, mit Puderzucker bestäuben und mit Weißwein und Wermut ablöschen und etwas einkochen. Apfelwürfel und 1 EL Selleriewürfel unter das Püree geben.

Für die Sauce:

Schalotten schälen, würfeln und in 1 EL Butter anschwitzen, mit Balsamico ablöschen, reduzieren und mit Rotwein, Madeira und Noilly Prat ablöschen, reduzieren. Thymian und Lorbeerblätter zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, mit Kalbsfond auffüllen und zur Hälfte einkochen. Passieren, die restliche Butter in Flocken unterschwenken und abschmecken. Kalbsleber in 6 dünne Scheiben schneiden, leicht mehlieren und kurz in 1 EL heißer Butter mit Thymian und der angedrückten Knoblauchzehe braten. Mit Meersalz und weißem Pfeffer würzen. Schlagsahne unter das Selleriepüree heben, die Leberscheiben mit Püree bestreichen und locker zu Röllchen formen. Die Leber kurz im Ofen warmstellen. Den restlichen Staudensellerie und gekochten Perlzwiebeln in der Leberpfanne in 1 EL Butter glasieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Das restliche Püree auf der Mitte des Tellers verteilen, Leberröllchen auf das Püree setzen. Mit Staudensellerie, Perlzwiebeln und Staudensellerieblättern garnieren. Sauce aufschäumen und über der Leber verteilen

Jörg Sackmann am 18. März 2014

Kalb

Kalb-Bolognese mit Reis-Nudeln und Käse

Für 2 Personen

Für die Tomatensauce:

600 g Flaschentomaten	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl	Salz, Zucker	1 EL Oregano
Pfeffer		

Für die Kalbsbolognese:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Möhre
1 Stange Staudensellerie	250 g Kalbsschulter, gewolft	2 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark	200 ml Portwein	1 Lorbeerblatt
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	3 Salbeiblätter
Salz, Zucker, Pfeffer	1/2 EL feiner Oregano	1 TL Paprikapulver, edelsüß

Für die Reismudeln:

120 g Reismudeln	Salz	1 Stange junger Lauch
80 g Blauschimmelkäse		

Für die Tomatensauce:

Tomaten waschen, trockenreiben und halbieren. Den Blütenansatz entfernen. Tomaten klein schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Olivenöl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Tomaten zugeben und aufkochen lassen. Mit Salz, Zucker, Pfeffer und Oregano würzen, fein pürieren. Anschließend durch ein Sieb passieren und abschmecken.

Für die Kalbsbolognese:

Zwiebel, Knoblauch und Möhre schälen und fein würfeln. Sellerie putzen und ebenfalls würfeln. Kalbfleisch durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs drehen. Olivenöl erhitzen. Fleisch darin anbraten, Zwiebeln, Knoblauch, Möhre, Sellerie und Tomatenmark zugeben und ca. 4 Minuten andünsten. Portwein ablöschen und einkochen lassen. Lorbeerblatt, Rosmarin, Thymian und Salbei mit Küchengarnt zusammenbinden und in die Sauce geben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Oregano und Paprika würzen. 200 g von der Tomatensauce untermischen (den Rest warm stellen) und alles ca. 1,5 Stunden sanft köcheln lassen. Dabei ab und zu umrühren.

Für die Reismudeln:

In der Zwischenzeit Reismudeln in Salzwasser ca. 5 Minuten knapp gar kochen. Lauch putzen, waschen und kleinschneiden. Käse grob zerkleinern. Nudeln abgießen und mit Olivenöl mischen. Die Hälfte Lauch und Käse unterheben. Kräuter aus der Bolognese nehmen und abschmecken. Warm gestellte Tomatensauce auf Tellern verteilen. Bolognese und Nudeln darauf geben. Übrigen Käse darüber streuen und unter dem heißen Backofengrill goldbraun überbacken. Mit dem restlichen Lauch bestreuen und servieren.

Jörg Sackmann am 24. September 2013

Kalb-Filet, Staudensellerie-Püree, Limetten-Schaum

Für 2 Personen

Für das Kalbsfilet:

350 g Kalbsfilet	2 Scheiben Pancetta	1 TL rote Pfefferbeeren
1 Tl grüner Pfeffer	1 Tl weißer Pfeffer	2 EL gehackte Petersilie
Salz, Limettenöl		

Für den Limettenschaum:

150 ml Saft	Limetten-Abrieb	60 g Zucker
50 g Sahne	2 EL Sauerrahm	30 g kalte Butter
Salz, Zucker	Cayennepfeffer	

Für das Staudenselleriepüree:

300 g Staudensellerie	2 Schalotten	Olivenöl, Salz, Zucker
300 ml Gemüsefond	100 g Sahne	1 Bund Blattpetersilie

Für die Garnitur:

2 Stangen Staudensellerie	4 Champignons	1 EL Lakritzpulver
---------------------------	---------------	--------------------

Für das Kalbsfilet:

Kalbsfilet parieren, etwas trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pfeffersorten mörsern. Filets mit Limettenöl einreiben. Mit den Pfeffersorten und Petersilie bestreuen. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Pancettastreifen auf Frischhaltefolie auslegen. Die Filets darauf legen und einwickeln. Mit Hilfe der Frischhaltefolie fest einwickeln. Die Folie wieder entfernen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Filet darin von allen Seiten anbraten. Im Ofen etwa 5-7 Minuten fertig braten. (Kerntemperatur ca. 37 Grad). Filet nach dem Braten herausnehmen und ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Für den Limettenschaum:

Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen. Mit Limettensaft und 100 ml Wasser ablöschen, Limettenschalen zugeben und alles sirupartig einkochen. Sauerrahm und Sahne unterrühren und aufkochen. Die Sauce durch ein Sieb passieren. Erneut erwärmen. Butterwürfel mit einem Pürierstab schaumig untermixen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen.

Für das Staudenselleriepüree:

Sellerie abspülen, trockenreiben, eventuell schälen und klein schneiden. Schalotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Petersilie abspülen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Petersilie in Salzwasser kurz blanchieren. Herausnehmen und in Eiswasser tauchen. Abtropfen lassen. Olivenöl erhitzen. Schalotten darin andünsten. Staudensellerie zugeben und ebenfalls andünsten. Mit Salz und etwas Zucker würzen. Fond zugeben und den Sellerie weich garen. Die Sahne zugeben und alles erneut aufkochen. Blanchierte Petersilie und etwas Olivenöl zugeben und alles fein pürieren. Durch ein Sieb passieren und würzen.

Für die Garnitur:

Staudensellerie waschen, putzen und in dünne Streifen schneiden. Die Blätter fein hacken. Die Hälfte der Selleriestreifen in Salzwasser blanchieren, herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Champignons putzen. Olivenöl erhitzen. Selleriestreifen darin andünsten. Champignons zufügen, mit braten und würzen. Kalbsfilets halbieren. Mit Staudenselleriepüree, Selleriestreifen und Champignons anrichten. Roher Sellerie und Sellerieblätter auf dem Filet verteilen. Leicht salzen. Limettenschaum drüber träufeln und mit Lakritzpulver bestäuben.

Jörg Sackmann am 28. Januar 2014

Saltimbocca vom Kalb-Rücken mit Bärlauch und Erbsen

Für 2 Personen

Für das Bärlauchpesto:

40 g Bärlauch	1 Knoblauchzehen	1 Prise Meersalz
30 g Parmesan	10 g Pinienkerne	125 ml Olivenöl

Für das Erbsenpüree:

1 Zwiebel	50 g Lauch	30 g Speck
100 g Zuckerschoten	10 g Butter	Zucker
300 g Erbsen	300 ml Geflügelfond	100 g Sahne
1 TL Speisestärke	Salz, Zucker, Muskat	

Für den Kalbsrücken:

300 g Kalbsrücken	300 g Shiitakepilze	2 Schalotten
3 Blätter Bärlauch	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
1 TL Moutarde de Meaux Senf	6 Scheiben roher Schinken	20 g Butterschmalz

Für das Bärlauchpesto:

Bärlauch abspülen und trockenschütteln. Knoblauch schälen. Mit Meersalz, Parmesan, Pinienkernen und etwas Olivenöl fein pürieren. Zum Schluß übriges Olivenöl untermischen. Für das Erbsenpüree Zwiebel schälen und fein würfen. Lauch waschen, putzen und fein schneien. Speck ebenfalls fein würfeln. Zuckerschoten waschen und trockenreiben. Butter in einem Topf erhitzen. Darin die Zwiebeln, den Lauch und 1 Prise Zucker glasig andünsten. Speck mit Geflügelfond und flüssiger Sahne unterrühren und alles aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Erbsenpüree:

Erbsen (2 TL beiseite stellen) und Zuckerschoten zugeben und köcheln lassen, bis fast die gesamte Flüssigkeit eingekocht ist. 1 EL Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren. Unter die Erbsen rühren und aufkochen lassen. Alles fein pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für den Kalbsrücken:

Kalbsrücken in 6 feine Scheiben schneiden und leicht plattieren. Shiitakepilze putzen und in feine Würfel schneiden. Schalotten schälen, ebenfalls in feine Würfel schneiden. Bärlauch abspülen trockentupfen und in feine Streifen schneiden. Schalotten in Olivenöl andünsten und die Pilze zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa ein Drittel der Pilze herausnehmen und warm stellen. Übrige Pilze fertig garen. Zum Schluss fein geschnittenen Bärlauch und Senf zugeben und die Masse auskühlen lassen. 3 Schinkenscheiben auf den Schnitzelchen verteilen. Pilzmasse auf den Schinken streichen, die Fleischscheiben quer zusammenklappen und mit einem Zahnstocher fixieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel darin von beiden Seiten jeweils 3 Minuten braten. Übrige 3 Schinkenscheiben fein würfeln. Das Erbsenpüree in die Mitte eines Tellers geben, darauf 1 TL ganze Erbsen verteilen. Die gebratenen Saltimbocca darauf setzen. Mit Bärlauchpesto beträufeln, beiseite gestellten Pilzen und Schinkenstückchen garnieren. Nach Belieben mit etwas Kalbjus beträufeln.

Jörg Sackmann am 02. April 2013

Lamm

Lamm-Haxe mit Chorizo-Soße und Kartoffel-Gemüse

Für 2 Personen

Für das Kartoffelgemüse:

60 g Cocobohnen	2 festk. Kartoffeln	200 g breite Bohnen
2 Schalotten	1 EL Butter	100 g Sahne
Salz, weißer Pfeffer	10 ml weißer Balsamico	1 EL Bohnenkraut
1 EL Bohnenkrautblättchen		

Für die Lammhaxe:

2 Lammhaxen	Salz, Pfeffer	1 Karotte
1 Stange Staudensellerie	2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
1 Stange Lauch	2 Tomaten	1 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark	150 ml Rotwein	50 ml Portwein
1 Prise Zucker	1 L Geflügelfond	1 Stiel Bohnenkraut
1 TL Bohnenkrautblätter	1 Stiel Thymian	1 Stiel Rosmarin
8 Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt	1 Sternanis, gemörsert
40 g Butter		

Für die Chorizosaucе:

100 g Chorizo	1 Schalotte	1 rote Paprika
50 ml Olivenöl	1 Stiel Thymian	1 TL Paprikapulver
100 ml Geflügelfond	Salz, Pfeffer	Zucker, Piment d'Espelette

Für das Kartoffelgemüse:

Die Cocobohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen.

Für die Lammhaxe:

Die Lammhaxen parieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Karotte, Sellerie, Zwiebeln, Knoblauch, Lauch und Tomaten putzen, waschen bzw. schälen und in etwa 1 cm große Stücke schneiden. Olivenöl in einem Bräter erhitzen. Lammhaxen darin gleichmäßig anbraten. Vorbereitetes Gemüse, bis auf die Tomaten, zugeben und goldbraun anrösten. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Tomaten und Tomatenmark zugeben. Etwa 1-2 Minuten schmoren. Nach und nach Rotwein, Portwein und 1 Prise Zucker zugeben. Alles braun anbraten. Fond zugeben, würzen und alles im Backofen ca. 2 Stunden schmoren. Nach etwa 70 Minuten den Bohnenkrautstiel, Thymian, Rosmarin, Pfeffer, Lorbeer und Sternanis Gewürze zugeben. Das Fleisch ist fertig, wenn es sich vom Knochen lösen lässt. Haxen aus dem Bräter heben und warmstellen. Den Kochfond durch ein feines Sieb, zurück in den Topf passieren. Kochfond auf 300 ml einkochen. Kalte Butterflöckchen unterrühren. Mit Bohnenkrautblättchen, Salz und Pfeffer würzen. Während das Fleisch schmort, die Chorizosaucе zubereiten.

Für die Chorizosaucе:

Chorizo fein würfeln. Schalotte schälen und fein würfeln. Paprika putzen und ebenfalls würfeln. 1 EL Olivenöl erhitzen. Schalotte und Paprika darin andünsten. Thymian und Paprikapulver zugeben, mit Geflügelfond ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette würzen. Paprika weich garen, Chorizo zugeben. Alles aufkochen und das restliche Olivenöl untermischen. Die Sauce sollte eine cremige Konsistenz bekommen. Sauce durch ein Sieb passieren und abschmecken.

Für das Kartoffelgemüse:

Die eingeweichten Cocobohnen abgießen und in kochendem Wasser ca. 25 Minuten garen. Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Breite Bohnen putzen und schräg in Stücke schneiden. Bohnen und Kartoffeln getrennt voneinander in Salzwasser ca. 7 Minuten garen. Abgießen und ausdämpfen lassen. Schalotten schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten darin andünsten. Sahne zugeben und etwas einkochen lassen.

Würzen. Mit Balsamico abschmecken. Cocobohnen, Kartoffeln und breite Bohnen zugeben und ca. 5 Minuten garen. Bohnenkraut untermischen und abschmecken. Kartoffelgemüse auf Teller geben. Lammhaxe darauf platzieren, Chorizosauce zugeben und mit übrigen Bohnenkrautblättern garnieren.

Jörg Sackmann am 05. November 2013

Lamm-Keule mit kleinen Kohlrouladen und Kartoffel-Püree

Für 4 Personen

Für das Lamm:

800 g Lammkeule	Salz, Pfeffer	2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
250 ml Lammfond	1 EL Butter	

Für die Kohlrouladen:

1 kleiner Weißkohl	Salz	5 EL Butter
80 g Kastenweißbrot	1 Tomate	8 schwarze Oliven
2 Schalotten	3 Stiele Blattpetersilie	3 Zweige Bohnenkraut
1 Ei	Pfeffer	1 Prise Muskat
100 ml Gemüsebrühe		

Für das Kartoffelpüree:

500 g Kartoffeln, mehlig	Salz, Pfeffer	150 ml Milch
50 ml Olivenöl	1 Prise Muskat	

Für das Lamm:

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Lammkeule parieren und in 2-3 gleichmäßig große Stücke zuschneiden, evtl. binden. Die Fleischstücke mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Bräter mit 2 EL Olivenöl von allen Seiten anbraten. Eine angeprügelte Knoblauchzehe, Thymian- und Rosmarinzweige zugeben und im vorgeheizten Ofen ohne Deckel ca. 10-12 Minuten rosa braten. Dann die Fleischstücke aus dem Ofen nehmen und etwas auskühlen lassen, die Backofentemperatur auf 70 Grad herunterschalten, dann das Fleisch wieder in den Ofen geben und dort ca. 30 Minuten ruhen lassen. Den Bratensatz im Bräter mit Lammfond ablöschen, die Sauce auf die gewünschte Konsistenz einkochen, durch ein Sieb passieren, mit 1 EL kalter Butter montieren und abschmecken.

Für die Kohlrouladen:

Den Strunk vom Kohlkopf ausschneiden und die Außenblätter entfernen. Den Krautkopf in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben, bis sich die Blätter ablösen lassen. Ca. 12 große Blätter (für die Rouladenhülle) kalt abschrecken und auf einem Küchentuch trocknen. Vom restlichen Kohl 200 g in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Butter die Kohlstreifen goldbraun glacieren und mit Salz würzen. Vom Brot die Rinde entfernen und das Brot in ca. 5 mm große Würfel schneiden. Die Brotwürfel in einer Pfanne mit 1 EL Butter goldbraun rösten. Die Tomate am Strunkansatz einritzen, mit heißem Wasser überbrühen, häuten, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Die Oliven klein hacken. Die Schalotten schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, Tomatenwürfel und gehackte Oliven untermischen. Petersilie und Bohnenkraut abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Das Ei trennen. Eiweiß zu Schnee aufschlagen. Die angeschwitzten Kohlstreifen, das angeschwitzte Gemüse, gehackte Petersilie und Bohnenkraut mit dem Eigelb in eine Schüssel geben und vermischen, die Brotwürfel unterheben und die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, zuletzt das geschlagene Eiweiß darunter heben. Auf die Kohlblätter jeweils etwas Füllmasse geben und zu einer Roulade einschlagen. In einem Topf mit 2 EL Butter bei schwacher Hitze die Kohlrouladen rundum anbraten. Mit der Brühe ablöschen und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten schmoren. Die gegarten Kohlrouladen herausnehmen, der entstandene Bratenfond kann unter die Lammsoße gemischt werden.

Für das Kartoffelpüree:

Für das Püree die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen. Milch und Olivenöl erwärmen. Kartoffeln abschütten und durch eine Presse drücken. Milch und Olivenöl unter die Kartoffeln mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat

abschmecken. Die Lammkeule aufschneiden und auf Tellern anrichten. Die Kohlroulade schön platzieren und das Kartoffelpüree als Nocke aufsetzen. Die Sauce angeießen und servieren.

Jörg Sackmann am 02. Oktober 2013

Lamm-Koteletts auf Stauden-Sellerie im Oliven-Sud

Für 2 Personen

250 g Staudensellerie	6 Schalotten	100 g kleine Champignons
8 grüne Oliven	4 EL Olivenöl	100 ml Geflügelfond
1 Zweig Rosmarin	Salz, Pfeffer, Zucker	Zitronensaft
1 Bund glatte Petersilie	6 Lammkoteletts (ca. 400g)	Meersalz
60 g Pankomehl	50 g Butterschmalz	

Staudensellerie waschen, putzen (die Blätter beiseite stellen) und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Schalotten schälen und längs in Achtel schneiden. Champignons putzen und in dicke Scheiben schneiden. Oliven in kleine Würfel schneiden. 1 EL Olivenöl erhitzen. Schalotten darin andünsten. Staudensellerie zugeben und mit Geflügelfond auffüllen. Rosmarin zugeben. Zugedeckt weich garen. In einer weiteren Pfanne, 1 EL Olivenöl erhitzen. Champignons darin anbraten und zum Staudensellerie geben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Petersilie waschen, putzen und trockenschütteln. Die Blätter von den Stielen zupfen. Die Hälfte der Petersilienblätter, Staudensellerieblätter und Oliven zur Sellerie-Champignon-Mischung geben. 1 EL Olivenöl unterrühren und alles abschmecken. Koteletts mit Meersalz und Pfeffer würzen. Weißbrot fein zerbröseln. Koteletts in 1 EL Olivenöl und in den Bröseln wenden. Butterschmalz erhitzen, Lammkoteletts darin von beiden Seiten ca. 2 Minuten goldbraun rosa braten. Mit Meersalz und Pfeffer würzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Staudensellerie auf Teller geben, Lammkoteletts darauf setzen. Mit übrigen Petersilienblättern garnieren.

Jörg Sackmann am 19. März 2013

Lamm-Rücken mit Kräuter-Salat und Sauerampfer-Püree

Für 2 Personen

Für den Lammrücken:

250 g Lammrücken 1 Knoblauchzehe Salz, Pfeffer, Olivenöl

Für das Dressing:

1 EL Estragonessig 1 TL Estragonenf 3 EL Olivenöl
1 Spritzer Worcestershiresauce Salz, Zucker, Pfeffer 1 Zweig Zitronenthymian
Saft von 1 Zitrone

Für das Olivendressing:

30 g schwarze Oliven $\frac{1}{2}$ EL geschnittener Rosmarin 1 Spritzer Zitronensaft
3 EL Olivenöl Meersalz, Pfeffer

Für das Sauerampferpüree:

60 g Sauerampfer 1 Knoblauchzehe 1 TL Meerrettich
1 EL Honig 125 g Crème-fraîche 1 Spritzer Estragonessig
3 EL Olivenöl 1 Spritzer Tabasco Salz

Für den Kräutersalat:

1 Bund Brunnenkresse 1 Kopf Kopfsalat 10 Blatt Melisse
1 Bund Schnittlauch 8 Blätter Sauerampfer 12 Stück Löwenzahn
1 Bund Kerbel 10 Spinatblätter 1 Salatgurke
30 g schwarze Oliven 30 g Kapern

Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Lammrücken abtupfen, parieren und eine dünne Fettschicht auf dem Fleisch lassen. Knoblauch schälen und andrücken. Lammrücken salzen, pfeffern. In einer ofenfesten Pfanne in 1 EL Olivenöl, mit der Knoblauchzehe, zunächst mit der Fettseite nach unten anbraten, wenden und ebenfalls anbraten. Danach ca. 6-8 Minuten im Backofen braten – das Fleisch sollte innen noch rosa sein. Ofen auf 70 Grad herschalten. Das Fleisch weitere ca. 10 Minuten ruhen lassen. Für das Dressing Zitronenthymian abspülen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Blättchen fein schneiden. Thymianblättchen mit Essig, Senf, Öl, Worcestershiresauce, Salz, Zucker, Pfeffer und Zitronensaft verrühren. Abdecken und beiseite stellen. Für die Olivenmarinade Oliven halbieren, entkernen und fein würfeln. Mit Rosmarin, Zitronensaft, Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Für das Sauerampferpüree Sauerampfer abspülen, trockenschütteln und fein schneiden. Knoblauch schälen und grob hacken. Sauerampfer, Knoblauch, Meerrettich, Honig, Crème-fraîche, Essig, Öl, Tabasco und Salz pürieren. Für den Salat Brunnenkresse, Kopfsalat, Melisse, Sauerampfer, Löwenzahn, Kerbel und Spinat putzen, waschen, trockenschütteln und alles miteinander mischen. Salatgurke, waschen, trockenreiben, schälen, halbieren, entkernen. Gurke in feine Würfel schneiden. Oliven halbieren. Vorbereitete Salatzutaten mit Oliven, kapern und Gurke mischen. Kurz vor dem Anrichten den Lammrücken aus dem Backofen nehmen und erneut auf der Fettseite knusprig braten. Lammrücken in zwei Portionen schneiden und würzen. Mit Sauerampferpüree, Lammrücken, Olivenmarinade und Salat anrichten und servieren.

Jörg Sackmann am 11. Juni 2013

Lamm-Rücken mit Olivenkruste

Für 2 Personen

Für das Lamm:

300 g Lammrücken	Salz, Pfeffer	2 Tomaten
2 EL Olivenöl	30 g schwarze Oliven	30 g getrocknete Tomaten
2 Zweige Thymian	1/2 Bund Basilikum	30 g Weißbrotbrösel
1 Prise Knoblauchsatz	15 g Butter	

Für das Gemüse:

1 rote Paprikaschote	1 gelbe Paprikaschote	1 Aubergine
1 Zucchini	8 EL Olivenöl	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	Salz, Pfeffer	30 ml Balsamicoessig
30 ml Geflügelfond	1 Schalotte	1 kleine Tomate
3 Blätter Basilikum		

Für das Gemüse:

Paprika schälen, halbieren und entkernen. Paprika, Aubergine und Zucchini in 5 mm dicke Würfel schneiden. Rosmarin und Thymian abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Paprikawürfel in 1 EL Olivenöl anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Auberginen und Zucchini in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und den fein geschnittenem Rosmarin und Thymian zugeben. Balsamico, Geflügelfond sowie Salz und Pfeffer so lange kräftig rühren, bis sich das Salz aufgelöst hat, anschließend langsam ca. 5 EL Olivenöl zugießen und dabei ständig rühren. Gebratene Gemüsegewürfel mit der Vinaigrette mischen und ca. 20 Minuten marinieren. Den Backofen auf 250 Grad Oberhitze vorheizen. Von dem Lammrücken alle Häute und Sehnen entfernen, und das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten überbrühen, häuten, entkernen, vierteln und in feine Würfel schneiden. Tomatenwürfel in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und kalt stellen. Oliven und getrocknete Tomaten in kleine Würfel schneiden. Thymian und Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Kräuter mit den Oliven und getrockneten Tomaten unter die abgekühlten Tomatenwürfel mischen. Weißbrotbrösel dazugeben und die Masse mit Salz, Pfeffer und Knoblauchsatz würzen.

Für das Lamm:

Lamm in einer Pfanne mit Butter von beiden Seiten kurz kräftig anbraten, so dass das Fleisch innen noch blutig ist. In eine feuerfeste Form umsetzen und mit der Olivenkruste bestreichen und im heißen Ofen bei Oberhitze goldbraun überbacken. Herausnehmen, kurz ruhen lassen. Schalotte schälen und würfeln, Tomate würfeln. Basilikumblätter in feine Streifen schneiden. Kurz vor dem Anrichten die frischen Tomatenwürfel, Schalottenwürfel und Basilikumstreifen unter das marinierte Gemüse mischen. Lammrücken aufschneiden und mit dem Gemüse anrichten. Dazu passt gebratene Polenta.

Jörg Sackmann 05. Februar 2013

Lamm-Schulter mit Zwiebeln, Rübchen, Schmelzkartoffeln

Für 4 Personen

Für die Lammschulter:

8 schwarze Pfefferkörner	6 Wacholderbeeren	4 Knoblauchzehen
2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	1 Schale von einer Zitrone
250 ml Weißwein	1,5 l Wasser	1 Zwiebel
2 Stangen Staudensellerie	1 Stange Lauch	1,5 kg Lammschulter mit Knochen
Steinsalz	2 EL Butter	

Für die Zwiebeln:

200 g kleine Zwiebeln	150 ml Weißwein	100 ml Lammfond
1 EL Zucker	60 g Butter	Salz, weißer Pfeffer
je 1 Zweig Thymian, Rosmarin	1 Lorbeerblatt	1 EL Weizenstärke

Für die Rote Bete:

300 g Rote Beete	40 ml Olivenöl	20 g Zucker
160 ml Wasser	150 ml Rotweinessig	1/2 TL Kümmel
35 g Salz	150 g Ziegenfrischkäse	

Für die Schmelzkartoffeln:

2 kleine Zwiebeln	5 kleine Kartoffeln	50 g Butter
1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt	1 Zweig Rosmarin
3 Knoblauchzehen	500 ml Lammfond	

Pfefferkörner und Wacholderbeeren im Mörser zerstoßen. Knoblauch schälen und zerdrücken. Thymian und Rosmarin waschen, trocken schütteln und klein schneiden. Alles zusammen mit der Zitronenschale, Weißwein und Wasser in einen Topf geben. Zwiebel schälen und fein würfeln, Sellerie und Lauch putzen und in 1 cm große Stücke schneiden und dazu geben. Die Lammschulter in den Topf legen, so dass sie komplett mit Flüssigkeit bedeckt ist. Kurz auf 70°C erhitzen, danach bei ca. 160°C für 1 Stunde 20 Minuten im Ofen garen, bis die Schulter weich ist und das Fleisch sich vom Knochen löst. Im letzten Kochdrittel den Sud mit Steinsalz abschmecken. Lammschulter herausnehmen, den Fond passieren. Fleisch vom Knochen lösen, zuschneiden und die Fleischstücke in 1 EL Butter goldbraun glasieren. Ständig mit Lammfond übergießen. Fond mit restlicher Butter abbinden. Für die confierten Zwiebeln die Zwiebeln schälen, halbieren oder vierteln. Zwiebeln mit Weißwein, Lammfond, Zucker Butter, Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin und Lorbeerblatt in einen Topf geben und mit geschlossenem Deckel 20 – 30 Minuten garen. Dann mit etwas Weizenstärke abbinden. Die Rote Bete waschen, mit Olivenöl, Zucker, Wasser, Essig, zerstoßenem Kümmel und Salz in einen kleinen Topf geben und langsam weich garen (ca. 50 Minuten). Die Beete schälen und zuschneiden. Zum Anrichten die Lammschulter in Scheiben schneiden. Rote Beete Scheiben und confierte Zwiebeln auf die Teller legen. Lammscheiben und Schmelzkartoffeln dazu geben. Mit Ziegenfrischkäse und grobem schwarzen Pfeffer bestreuen. Für die Schmelzkartoffeln Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden, Kartoffeln schälen und in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Eine flache Auflaufform ausbuttern, mit Zwiebel- und Kartoffelscheiben auslegen. Thymian, Lorbeerblatt, Rosmarin und die geschälten Knoblauchzehen darauf verteilen. Mit Lammfond knapp bedecken und ca. 15-20 Minuten bei 180°C im Ofen garen.

Jörg Sackmann am 14. Oktober 2014

Orientalisch gewürztes Lamm-Ragout mit Kartoffel-Cchips

Für 4 Personen

Für das Lammragout:

4 kleine Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	150 g junger Lauch
80 g Shiitake-Pilze	1 Bio-Limette	4 getr. Öl-Tomaten
700 g Lammschulter	2 EL Olivenöl	1 TL Sesamöl
1/2 Vanilleschote	3 Zweige Minze	1 Spritzer Sojasauce
4 Gewürznelken	1 TL grüne Curry-Paste	1 EL Honig
1 Msp. Kreuzkümmel	1 Msp. Safranfäden	Salz, Pfeffer
Piment d'Espelette	350 ml Weißwein, lieblich	

Für die Kartoffelchips:

2 Zweige Koriander	1 EL Salz	1 Msp. Curry
4 Bamberger Hörnchen	2 Lila Kartoffeln	ca. 400 ml Pflanzenfett

Für das Lammragout:

Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln in Spalten, Knoblauch fein schneiden. Den Lauch putzen, waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Limette heiß abspülen, abtrocknen und die Schale abreiben. Die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden. Das Lammfleisch in ca. 40 g schwere Stücke schneiden. Die Lammstücke in einem Schmortopf mit Oliven- und Sesamöl ca. 5 Minuten anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und mit anschwitzen, Pilze zugeben und kurz mit anschwitzen. Dann Tomaten, Limettenschale, Vanille, Minzezweige, Sojasauce, Gewürznelken, Curry-Paste, Honig, Kreuzkümmel, Safran, Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette zugeben. Weißwein angießen und so viel Wasser zugeben, dass das Fleisch fast bedeckt ist. Zugedeckt das Ragout 30 Minuten schmoren, dabei immer wieder mal umrühren. Dann den Lauch zugeben und noch ca. 15 Minuten weiterschmoren.

Für die Kartoffelchips:

In der Zwischenzeit für die Kartoffelchips Koriander abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Aus Salz, Curry und Koriander ein Gewürzsalz mischen. Die Kartoffeln schälen, in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln und in einem Topf (oder Fritteuse) mit 170 Grad heißen Pflanzenfett goldbraun frittieren. Auf Küchentrepp abtropfen lassen und mit dem Gewürzsalz würzen. Vom Ragout die Minzezweige entfernen und das Ragout abschmecken. Stärke mit 1 EL Wasser vermischen und das Ragout damit binden. Lammragout anrichten und die Kartoffelscheiben dazu reichen.

Jörg Sackmann am 01 April 2014

Meer

Garnelen in Manchego-Schaum mit Gurken und Oliven

Für 2 Personen

3 Schalotten	1 Stange Staudensellerie	1/2 Stange Lauch
3 Champignons	1 Tomate	6 große Garnelen
6 EL Olivenöl	40 ml Sherry	40 ml Portwein
100 ml Weißwein	1 Zweig Thymian	1/2 Bund Estragon
1 Lorbeerblatt	5 weiße Pfefferkörner	400 ml Fischfond
1 Spritzer Zitronensaft	Piment d'Espelette	Salz
100 g Kartoffeln, mehligk.	1 Salatgurke	3 grüne Oliven, kernlos
3 schwarze Oliven, kernlos	1 Bund Estragon	130 g Manchego
100 ml Milch	100 ml Sahne	1 Prise Muskat

Schalotten schälen und in grobe Stücke schneiden. Staudensellerie und Lauch putzen, waschen und in 1 cm große Stücke schneiden. Champignons putzen und klein schneiden. Die Tomate waschen und vierteln. Die Garnelen ausbrechen und den Darm entfernen. Das Garnelenfleisch kalt stellen, die Karkassen und Köpfe grob hacken. Garnelenkarkassen in einem Topf mit 2 EL Olivenöl anschwitzen, Schalotte, Staudensellerie und Lauch zugeben und mit anschwitzen. Mit Sherry, Portwein und Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit nahe zu einkochen. Dann Thymian, 1 Zweig Estragon, Lorbeerblatt, angedrückte Pfefferkörner, Tomate und Champignons zugeben, mit Fischfond auffüllen, langsam aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dann den Topf vom Herd ziehen, ca. 20 Minuten ziehen lassen und anschließend durch ein Sieb passieren. Den Garnelenfond auf 200 ml einkochen lassen und mit Zitronensaft, 1 EL Olivenöl, Piment d'Espelette und Salz abschmecken. Kartoffeln waschen, in Salzwasser kochen. Gurke waschen, schälen, der Länge nach halbieren, die Kerne austreichen und in 5 cm starke Stücke schneiden. Oliven in Stücke schneiden. Estragon abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Kartoffeln abschütten, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. 70 g Manchego fein reiben oder würfeln. Milch und Sahne mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat in einen Topf geben und aufkochen. Den Topf vom Herd ziehen, geriebenen Manchego zugeben und darin auflösen. Die Kartoffeln und 1 EL Olivenöl untermischen und abschmecken. Gurkenstücke in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, Oliven zugeben, mit Salz und Piment d'Espelette würzen und den Garnelenfond angeießen. Die Garnelen in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl garen, mit Salz und Piment d'Espelette würzen. Restlichen Manchego in dünne Scheiben aufschneiden. Die gegarten Garnelen der Länge nach in Scheiben schneiden. Die Sauce auf Teller vertielen, fächerförmig die Garnelenscheiben anrichten, das Gurkengemüse zugeben und mit den Käsescheiben bestreut servieren.

Jörg Sackmann am 20. Mai 2014

Knusprige Calamari mit Zitronen-Nudeln und Miso-Creme

Für 2 Personen

Für die Zitronennudeln:

1 Bio-Zitrone	125 g Hartweizenmehl	75 g Weizenmehl, (405)
Salz	2 Eiweiß	3 EL Wasser
1 EL Olivenöl	Pfeffer	

Für die Calamari:

80 g Mehl	50 g Speisestärke	1 Prise Backpulver
120 ml Sake (Reiswein)	1 EL Sonnenblumenöl	Salz
80 ml Eiswasser	400 g Calamari	1 Chilischote
150 g Mango	1/2 Papaya	1 Bio-Zitrone
1/2 Bund Basilikum	1 EL Olivenöl	2 EL Ingwersaft
ca. 300 g Frittierfett		

Für die Misocreame:

1/2 Bund Salbei	60 g Butter	1 Ei, hart gekocht
50 g weiße, milde Misopaste	50 ml Geflügelfond	1/4 Knoblauch
1 Msp. frischer Ingwer		

Die Zitrone heiß abspülen, abtrocknen und die Schale abreiben. Aus den beiden Mehlen, 1 Prise Salz, Zitronenschale, Eiweiß und Wasser einen glatten Nudelteig kneten, evtl. noch 2-3 EL Wasser zugeben, falls der Teig zu trocken ist. Den Teig in Frischhaltefolie verpackt mindestens 2 Stunden (am besten über Nacht) im Kühlschrank ruhen lassen. Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz den Teig dünn ausrollen und zu Bandnudeln schneiden. Die Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest kochen. Abschütten und dabei ca. 100 ml Kochwasser auffangen. Für den Ausbackteig das Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen. Sake, Öl, 1 Prise Salz und Eiswasser kräftig unterrühren, damit ein glatter, dünnflüssiger Ausback-Teig entsteht. Calamari waschen, gegebenenfalls ausnehmen und putzen. Dann wie Nudeln in dünne Streifen schneiden. Chili halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch fein hacken. Mango und Papaya schälen und das Fruchtfleisch jeweils in 5 mm große Rauten schneiden. Die Zitrone heiß abspülen, abtrocknen und die Schale abreiben, dann den Saft auspressen. Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Für die Misocreame Salbei abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob schneiden. Salbei mit Butter in einen Topf geben und die Butter aufkochen, mit dem Pürierstab einmal kurz mixen und alles 5 Minuten ziehen lassen. Dann die Salbeibutter durch ein Sieb passieren. Das Ei schälen und würfeln. Zusammen mit Misopaste, Geflügelfond, Knoblauch und Ingwer in einen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Die lauwarme Salbeibutter unter Rühren einfließen lassen und emulgieren. Die Hälfte der vorbereiteten Calamari in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anbraten. Mit Salz würzen und mit 1 EL Zitronensaft ablöschen, dann Mango, Papaya, Chili, Basilikum und Ingwersaft zugeben, kurz schwenken und abschmecken. Restliche Calamari durch den Teig ziehen und in einem Topf mit heißem Frittierfett goldgelb und knusprig ausbacken. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen und mit Salz würzen. Vor dem Servieren die Nudeln mit dem aufgefangenen Kochwasser und 1 EL Olivenöl in einer Pfanne durchschwenken und mit Pfeffer würzen. Nudeln in die Mitte des Tellers geben. Sautierte Calamari mit der Misobutter abschmecken und über den Nudeln verteilen. Frittierte Calamari obenauf geben und servieren.

Jörg Sackmann am 15. Juli 2014

Krustentier-Bisque unter dem Strudelteig

Für 4 Personen

500 g Krustentier-Karkassen	4 EL Olivenöl	150 g Zwiebeln
50 g Staudensellerie	100 g Lauch	30 ml Cognac
70 ml weißer Portwein	70 ml trockener Wermut	200 ml Weißwein
4 Tomaten	50 g Tomatenmark	2 Lorbeerblätter
6 Pfefferkörner	2 Zweige Thymian	1 Knoblauchzehe
3 Korianderkörner	Salz, Pfeffer	1 l kräftiger Fischfond
200 ml Sahne	1 Fenchel	1 Orange
4 Gambas	400 g Steinbuttfilet	4 frische Austern
6 Kirschtomaten	2 Stiele Basilikum	ca. 200 g Strudelteig
80 g flüssige Butter	1 EL Sesam	

Die Krustentier-Karkassen waschen und klein schneiden. Zwiebeln und schälen und fein schneiden. Staudensellerie und Lauch putzen, waschen und klein schneiden. Die Karkassen in einem Topf mit 2 EL Olivenöl anrösten, Zwiebel, Staudensellerie und Lauch zugeben, mitrösten, dann mit Cognac ablöschen. Portwein, Wermut und Weißwein zugeben und die Flüssigkeit nahezu komplett einkochen lassen. In der Zwischenzeit die Tomaten waschen, den Strunkansatz entfernen und die Tomaten klein schneiden. Zum Fondansatz Tomatenmark, Tomaten, Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Thymianzweige, eine geschälte Knoblauchzehe, Korianderkörner, Salz und Pfeffer geben und mit Fischfond auffüllen. Alles aufkochen und etwas köcheln lassen. Zuletzt Sahne angießen und alles ca. 20 Minuten ziehen lassen. Dann durch ein feines Sieb passieren und abschmecken. Fenchel putzen und in 2 cm lange und 1 cm breite Streifen schneiden. Diese in einem Topf mit Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Die Orange mit einem Messer so schälen, dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch haftet. Dann die Fruchtfilets herausschneiden. Von den Gambas den Darm entfernen, dann in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Gambas kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen. Fischfilet in 4 gleichgroße Stücke schneiden, ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen und mit 1 EL Olivenöl kurz von beiden Seiten braten, dann aus der Pfanne nehmen. Die Austern aus der Schale nehmen und säubern. Kirschtomaten waschen und halbieren. Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blätter in feine Streifen schneiden. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Gambas, Austern, Fischfilets, Kirschtomaten, Fenchel und Orangenfilets in hitzebeständigen Suppenschalen anrichten. Basilikum einstreuen. Mit dem kalten Krustentierfond aufgießen. Den Strudelteig ausrollen, so zurechtschneiden, dass die einzelnen Teigplatten rundum 1 cm über die Suppenschalen hinausstehen. Diese mit den Teigplatten verschließen und vorsichtig andrücken. Die Teigoberfläche mit flüssiger Butter bestreichen. Anschließend Sesam auf den Blätterteig streuen. Im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten backen, so dass die Teigoberfläche goldbraun ist und die Suppe heiß.

Jörg Sackmann am 30. Dezember 2014

Meeresfrüchte mit Curry-Schaum

Für 4 Personen

Für das Gemüse:

1 Aubergine	1 Zucchini	1 rote Paprika
2 Tomaten	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
5 EL Olivenöl	Salz, Piment d'Espelette	1 Prise Zucker
1 Zweig Thymian	200 ml Tomatensaft	

Für die Meeresfrüchte:

14 Garnelen mit Schale	200 g Sahne	Salz, Piment d'Espelette
2 Spritzer Zitronensaft	12 Herzmuscheln	12 Miesmuscheln
weißer Pfeffer	2 Schalotten	3 EL Butter
1/2 TL Curry	100 ml Weißwein	40 ml trockener Wermut
300 ml Fischfond	1/2 Bund Basilikum	40 g Sahne
100 g Crème double	1 EL Olivenöl	

Für das Gemüse:

Aubergine, Zucchini, Paprika und Tomaten waschen. Aubergine und Zucchini in 5 mm große Würfel schneiden. Paprika mit dem Sparschäler schälen, halbieren, entkernen und in 5 mm große Würfel schneiden. Tomaten am Strunkansatz einschneiden, kurz blanchieren, dann die Haut abziehen, vierteln, entkernen und in feine Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anschwitzen, Tomaten und Paprika zugeben und mit Salz, einer Prise Zucker und Piment d'Espelette würzen. Thymianzweig zugeben, mit Tomatensaft ablöschen und einkochen. Aubergine und Zucchini in einer separaten Pfanne mit 3 EL Olivenöl anschwitzen, würzen und zum anderen Gemüse geben. Kurz aufkochen, ziehen lassen und abschmecken.

Für die Meeresfrüchte und Curryschaum:

Die Garnelen schälen und den Darm entfernen. 8 Garnelen zur Seite stellen. Die restlichen grob schneiden und mit der Sahne in einem Cutter zu einer Farce mixen. Mit Salz, Piment d'Espelette und einem Spritzer Zitronensaft würzen. Mit einem Löffel Nocken aus der Masse abstechen und diese in siedendem Salzwasser 10 Minuten ziehen lassen. Die Muscheln säubern und kalt abspülen. (Dabei darauf achten, dass die Muscheln geschlossen sind. Offene und beschädigte Muscheln unbedingt aussortieren und wegwerfen.) 100 ml Wasser in einen Topf geben, mit gemahlenem weißem Pfeffer würzen und aufkochen. Muscheln zugeben und mit geschlossenem Deckel ca. 7 Minuten kochen. Die gekochten Muscheln mit einem Sieblöffel aus dem Topf nehmen. (Muscheln die sich nicht geöffnet haben aussortieren und wegwerfen.) Muschelfond durch ein feines Sieb passieren und für die Sauce zur Seite stellen. Je 4 Mies- und Herzmuscheln in der Schale lassen für die Dekoration, die restlichen Muscheln auslösen. Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Curry zugeben, mit Weißwein und Wermut ablöschen. Die Flüssigkeit ganz einkochen lassen, dann Fischfond und etwas Muschelfond zugeben und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen. Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen zupfen. Die Blätter in feine Streifen schneiden. Sahne steif schlagen. Crème double zur Sauce geben, kurz aufkochen, Basilikumstiele zugeben und alles mit dem Pürierstab fein mixen. Die Sauce durch ein Sieb passieren, wieder in den Topf geben, abschmecken mit Salz und Piment d'Espelette. 2 EL Butter zugeben und mit dem Pürierstab aufschäumen. Basilikumstreifen und Schlagsahne in die Sauce einschwenken. Zum Schluss mit einem Spritzer Zitronensaft fertig abschmecken, kurz aufkochen, anrichten. Gambas in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anbraten, mit Salz und Piment d'Espelette würzen. Zum Anrichten Gemüse in einem Kreis von 10 cm auf dem Teller flach verteilen. Muscheln, Gambas und die Nocken auf das Gemüse setzen, Curryschaum um das Gericht verteilen und servieren.

Paprika-Creme mit Gambas und grünen Bohnen

Für 2 Personen

250 g rote Paprika	300 g Kartoffeln, fest	Salz
1 Zitrone	6 Gambas	7 EL Olivenöl
Piment d'Espelette	1 Schalotte	2 EL Butter
80 ml Weißwein	40 ml trockener Wermut	250 ml Fischfond
150 ml Sahne	3 Zweige Estragon	1 Prise Zucker
1/2 TL Speisestärke	1 EL Mehl	50 ml Milch
3 EL Crème-fraîche	2 Eier	Pfeffer
150 g frische grüne Bohnen		

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Paprika waschen, halbieren und entkernen. Mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen, bis die Haut abgezogen werden kann. Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser garen, anschließend abschütten und ausdampfen lassen. Von der Zitrone den Saft auspressen. Die Gambas schälen und den Darm entfernen. Die Schalen in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl trocken rösten, mit Salz, Piment d'Espelette und einem Spritzer Zitronensaft würzen.

Für die Sauce:

Schalotte schälen und fein würfeln. In einem Topf mit 1 EL Butter goldgelb anschwitzen, mit Weißwein ablöschen. Wermut zugeben und diesen etwas einkochen lassen. Dann den Fischfond angießen und ebenfalls etwas einkochen lassen. Zuletzt die Sahne zugeben. Estragon abspülen, trocken schütteln und grob schneiden. Mit den gerösteten Karkassen der Gambas zugeben und 20 Minuten ziehen lassen. Dann die Sauce durch ein feines Sieb passieren und mit Salz, Piment d'Espelette und einem Spritzer Zitronensaft würzen.

Für die Paprikacreme:

Die Paprika aus dem Ofen nehmen und die Haut abziehen. Eine Paprikahälfte in feine Würfel schneiden und als Einlage zur Seite stellen. Restliche Paprika grob schneiden und fein mixen. Gemixte Paprika in einem Topf mit 1 EL Butter und 2 EL Olivenöl aufkochen. Mit Salz, Zucker und 1 Spritzer Zitronensaft würzen. Speisestärke mit 1 TL Wasser verrühren und die Paprikacreme damit abbinden und aufkochen. Alles nochmal mixen, nach Wunsch durch ein Sieb streichen und kalt stellen. Salzkartoffeln mit Mehl, Milch, Crème-fraîche und Eiern in einen Mixbecher geben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Pürierstab fein mixen. Aus der Masse in einer Pfanne mit 1-2 EL Olivenöl kleine Crepes ausbacken. Die Bohnen putzen, in 2 mm dünne Scheiben schneiden und in Salzwasser knackig kochen, herausnehmen, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Gambas mit Salz und Piment d'Espelette würzen und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl braten. Die Paprikawürfel und Bohnen unter die Paprikacreme geben, abschmecken und als Spiegel in die Tellermitte geben. Darauf die Gambas und Kartoffelcrepes geben. Die Sauce mit dem Pürierstab schaumig aufmixen und über die Gambas träufeln.

Jörg Sackmann am 16. Juli 2013

Rind

Entrecôte mit Champignon-Kartoffeln

Für 2 Personen

Für das Entrecôte:

2 Scheiben Toastbrot	80 g Rindermark	1 Knoblauchzehe
5 Halme Schnittlauch	2 Zweige Thymian	10 g Butter
Salz, Pfeffer	1 Eigelb	1 TL geriebener Meerrettich
1 TL Senfpulver	2 Entrecôtes á 150 g	

Für die Champignonkartoffeln:

500 g Kartoffeln	Salz	100 ml Milch
40 g Butter	150 g Mehl	2 Eier
Pfeffer, Muskat	100 g Champignon	1 EL Olivenöl
Zitronensaft	30 g geriebener Parmesan	700 ml Pflanzenfett

Für das Entrecôte:

Toastbrot entrinden, in ca. 5 cm große Würfel schneiden. Rindermark (dafür Beinscheiben kaufen, Mark herauslösen) ebenfalls in 5 cm große Würfel schneiden. Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Rindermark in kochendem Wasser ca. 1 Minute blanchieren, abgießen und in Eiswasser abkühlen lassen. Schnittlauch und Thymian abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen. Toastbrotwürfel darin rösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Toastbrot, Rindermark, Knoblauch, Schnittlauch, Thymian, Eigelb, Meerrettich und Senfpulver vorsichtig miteinander vermischen, so dass die Masse saftig ist. Die Entrecôtes mit 3 Schnitten (je ca. 4 cm lang) außen und in der Mitte einschneiden. Die Füllung so in die Einschnitte geben, dass die Steaks eine Marmorierung bekommen und die Steaks bis zum Braten kalt stellen.

Für die Champignonkartoffeln:

Kartoffeln schälen, in Salzwasser garen, abgießen und ausdämpfen lassen. Kartoffeln durch eine Presse geben. Milch, 125 ml Wasser und Butter zum Kochen bringen. Mehl nach und nach darüberstäuben und verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Den ausgekühlten Teig in eine Schüssel geben, die Eier einzeln zugeben und alles gut miteinander verkneten. Zum Schluss die passierten Kartoffeln unterkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Champignons putzen, fein würfeln und im Olivenöl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Die Kartoffelmasse mit den Pilzen und Parmesan vermischen. Kartoffelmasse in einen Spritzbeutel geben und auf ein geöltes Backpapier kleine Pilze spritzen. Diese im heißen Fett goldbraun ausbacken, würzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.. Backofen auf 150 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Entrecôtes in einer beschichteten Pfanne ohne Fett von jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten. Anschließend im Ofen ca. 5-7 Minuten ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen. Entrecôte in die Mitte des Tellers geben, die gebackenen Kartoffeln dazu geben. Nach Belieben mit Kalbsjus servieren

Jörg Sackmann am 05. März 2013

Geschmorter Ochsenschwanz im Steinchampignon

Für 4 Personen

Für den geschmorten Ochsenschwanz:

4 Schalotten	1 Karotte	1 Stange Staudensellerie
2 Tomaten	1,5 kg Ochsenschwanz	Salz, Pfeffer
3 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark	1 Prise Zucker
200 ml Portwein	500 ml Rotwein	700 ml Kalbsfond
2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	2 Lorbeerblätter
2 Knoblauchzehen		

Für die Pilze:

8 Champignons, extra groß	Salz, Pfeffer	5 EL Olivenöl
60 g Bergkäse	4 Schalotten	2 Stangen Staudensellerie
4 EL Olivenöl	Zucker	1 Sternanis
1 Zweig Thymian	1 EL Balsamico	1 EL Butter

Für den Kräutersalat:

2 Bund gemischte Kräuter	2 Zweige Thymian	2 EL Balsamico
4 EL Olivenöl	1/2 TL Honig	Salz, Pfeffer

Für den geschmorten Ochsenschwanz: Den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Schalotten und Karotte schälen, Staudensellerie und Tomaten waschen und alles in 1 cm große Stücke schneiden. Ochsenschwanz in Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Schmortopf mit 3 EL Olivenöl anbraten, Schalotten, Karotte und Staudensellerie zugeben und goldbraun anbraten. Dann überschüssiges Fett abschütten, Tomatenmark und Tomaten zugeben, mit Zucker würzen. Dann mit Portwein und Rotwein ablöschen. Im vorgeheizten Ofen den Ochsenschwanz ohne Deckel im Ofen. Wenn der Wein nahezu eingekocht ist, Kalbsfond, Thymian- und Rosmarinzweige, Lorbeerblätter, zerdrückte Knoblauchzehen, etwas Salz und Pfeffer zugeben und weiter schmoren, bis der Ochsenschwanz weich ist. Dies dauert insgesamt ca. 2-3 Stunden. Den geschmorten Ochsenschwanz aus dem Topf nehmen, auslösen und klein schneiden. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und auf die gewünschte Konsistenz einkochen. Das Fleisch wieder in die Sauce geben.

Für den Kräutersalat: Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und in mundgerechte Stücke zupfen. Thymian fein schneiden. Aus Balsamico, Olivenöl, Honig, Thymian, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette mischen

Für die Pilze: Den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Von den Pilzen den Stiel entfernen, die äußere Haut abziehen und die Lamellen aushöhlen. Pilze mit Salz, Pfeffer und einigen Tropfen Olivenöl würzen. Das Ochsenschwanzragout in die Pilze füllen. Käse fein reiben und darüber streuen. In eine Auflaufform setzen und im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten garen. Schalotten schälen und der Länge nach vierteln. Staudensellerie waschen, der Länge nach halbieren und in 5 cm große Stücke schneiden. In einer Pfanne mit 4 EL Olivenöl die Schalotten anschwitzen, mit Zucker und Salz würzen und weich schmoren. Dann Sternanis und Thymianzweig zugeben und mit Balsamico abschmecken.

Staudensellerie in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, mit Zucker und Salz würzen. Die Schalotten aus dem Olivenöl nehmen und mit dem Staudensellerie mischen.

Die Kräuter mit der Vinaigrette marinieren und auf dem Teller verteilen, die gefüllten Champignons aufsetzen und Staudensellerie-Schalottengemüse verteilen

Jörg Sackmann am 22. April 2014

Ochsenschwanz-Ragout mit Ingwer und Kartoffel-Stroh

Für 2 Personen

Für das Ochsenschwanzragout:

600 g Ochsenschwanz	1-2 EL Mehl	Rapsöl
2 Zwiebeln	1 Karotte	1 Stange Staudensellerie
1 Tomate	2 Knoblauchzehen	1 EL Tomatenmark
300 ml Rotwein	200 ml Portwein	Zucker
1,5 l Kalbsfond	8 Pfefferkörner	3 Gewürznelken
3 Pimentkörner	1 Lorbeerblatt	3 Wachholderbeeren
1 Rosmarinzwig	10 g Ingwer	1 EL Sojasauce
Balsamico, Salz, Pfeffer		

Für das Gemüse:

4 kleine Karotten mit Grün	4 kleine Navetten	4 kleine Petersilienwurzeln
2 Stangen Staudensellerie	Salz	2 EL Butter
1 Prise Zucker		

Für die Strohkartoffel:

1 große Kartoffel	Salz, Pfeffer	Piment d'Espelette
100 ml Olivenöl		

Für das Ragout:

Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Ochsenschwanzstücke in etwas Mehl wenden. Rapsöl in einem Bräter erhitzen und den Ochsenschwanz darin anbraten. In den Backofen geben und ca. 20 Minuten rösten. In der Zwischenzeit Zwiebeln, Karotte, Staudensellerie und Tomate putzen, bzw. schälen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Knoblauch schälen. Alle Gemüse zusammen mit dem Tomatenmark zum Ochsenschwanz geben und weiter schmoren. Mit Rotwein und Portwein ablöschen, 1 Prise Zucker zugeben und weiter schmoren, bis die Flüssigkeit vollständig eingekocht ist. Der Ochsenschwanz sollte schön dunkel glasiert werden. Backofen auf 160 Grad herunterschalten. Gewürze fein mörsern und mit dem Rosmarinzwig und dem Kalbsfond zum Ochsenschwanz geben. Alles weitere etwa 1,5 bis 2 Stunden schmoren. In der Zwischenzeit Karotten mit Grün, Navetten, Petersilienwurzeln putzen, waschen und evtl. halbieren. Staudensellerie waschen und klein schneiden. Das Gemüse in Salzwasser kurz blanchieren. Herausnehmen und abtropfen lassen. Die Ochsenschwanzstücke aus der Sauce nehmen, das Fleisch ablösen, vom Fett befreien und das Fleisch in gleichmäßige Stücke schneiden. Die Sauce durch ein Sieb passieren und auf 300 ml einkochen lassen. Ingwer schälen und fein reiben. Ingwer, Sojasauce und Fleisch in die Sauce geben und nochmals aufkochen. Mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Strohkartoffel:

Kartoffel waschen, schälen und in sehr dünne Streifen schneiden. Kartoffelstreifen kalt abspülen und gut trockentupfen. Die Streifen mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette würzen. In heißem Olivenöl goldbraun braten. Herausnehmen und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne schmelzen und das blanchierte Gemüse darin warm schwenken, mit Salz und Zucker würzen und abschmecken. Ochsenschwanzragout mit Gemüse und Kartoffelstroh in tiefen Tellern anrichten.

Jörg Sackmann am 22. Oktober 2013

Rinder-Filet im Rösti-Mantel mit geschmorten Steinpilzen

Für 2 Personen

Für das Gewürzsalz:

1 TL Bohnenkraut	1 TL Thymian	1 TL Majoran
$\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel	$\frac{1}{2}$ TL Koriander
		100 g Salz

Für die marinierten Pilze:

1 Knoblauchzehe	2 Schalotten	400 g Steinpilze
2 Stiele Thymian	1 Stiel Rosmarin	50 g Räucherspeck
50 ml Olivenöl	30 ml heller Balsamessig	150ml Kalbsjus

Für das Rinderfilet:

1 Bund Thymian	1 Bund Rosmarin	360 g Rinderfilet
100 g Poulardenfilet	weißer Pfeffer	20 ml Sherry
80 g Crème double	2 große Kartoffeln	

Für das Gewürzsalz fein geschnittene Kräuter und gemörserte Gewürze mit dem Salz mischen. In ein fest verschließbares Glas geben. Für die Pilze Knoblauch und Schalotten schälen und fein würfeln. Steinpilze putzen und nach Belieben klein schneiden. Thymian- und Rosmarinblättchen von den Stielen zupfen und fein schneiden. Räucherspeck würfeln. Räucherspeck und Schalotten in 1 EL Olivenöl andünsten. Knoblauch und Steinpilze zugeben und goldbraun braten. Mit Balsamessig und Kalbsjus abschmecken und ca. 5 Minuten leicht schmoren. Restliches Olivenöl über die Pilze geben und mit dem Gewürzsalz abschmecken. Beiseite stellen und marinieren. Für das Rinderfilet Thymian und Rosmarin abspülen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Blättchen fein schneiden. Rindfleisch trockentupfen mit dem Gewürzsalz einreiben und pfeffern. Das gut gekühlte Poulardenfilet würfeln. Mit Sherry und gut gekühlter Crème double zu einer homogenen Masse pürieren. Mit dem Kräutersalz und den Kräutern abschmecken. Das Rinderfilet von allen Seiten mit Geflügelfarce bestreichen. Kartoffeln waschen, schälen und in feine Streifen schneiden oder raspeln und leicht salzen. Kartoffelstreifen auf einem Stück Frischhaltefolie oder Küchentuch quadratisch auslegen. Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Rinderfilet auf die Kartoffeln legen und so einrollen, dass sich eine geschlossene Kartoffelschicht um das Filetstück bildet. Die Kartoffelstreifen fest anpressen. Das Filet in einer ofenfesten Pfanne im Olivenöl von allen Seiten goldbraun anbraten. Im Ofen ca. 10-12 Minuten weiter braten. Filet aus dem Ofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Anschließend das Filet in 2 gleichmäßige Stücke schneiden. Das Filet auf den Steinpilzen anrichten. Mit Petersilie bestreuen.

Jörg Sackmann am 15. Oktober 2013

Rinder-Filet-Spitzen Stroganoff, gelbe, weiße Bete

Für 4 Personen

Für die Filetspitzen:

500 g Rinderfilet	10 g Ingwer	4 EL Olivenöl
Piment d' Espelette	1 Msp. Kardamom, gemahlen	1 gr. Knolle gelbe Bete
1 gr. Knolle weiße Bete	Meersalz	15 ml weißer Balsamico
2 EL Zucker	100 g kleine Shiitake-Pilze	2 rote Zwiebeln
1-2 Gewürzgurken	Pfeffer	200 ml Portwein
200 ml Kalbsjus	2 EL Butter	3 EL Sauerrahm

Für die Kartoffelsternchen:

250 g Kartoffeln, mehligk.	Salz	60 ml Milch
60 ml Wasser	35 g Butter	100 g Mehl
2 Eier	Muskatnuss	ca. 15 Mandelstifte
ca. 300 g Frittierfett		

Das Fleisch in 1 cm starke und 4 cm lange Streifen schneiden. Ingwer schälen, fein schneiden, mit 2 EL Olivenöl, Piment d' Espelette und Kardamon mischen, die Fleischstreifen damit marinieren und 2 Stunden ziehen lassen. Den Backofen auf 200 Grad Ober – und Unterhitze vorheizen. Die Beten sorgfältig unter fließendem, kaltem Wasser abspülen. Wurzelspitzen und Blattansätze abschneiden. Die Beten in einen backofengeeigneten Schmortopf geben Balsamico, Zucker und so viel Wasser hinzufügen bis die Knollen bedeckt sind. Den Topf mit Alufolie abdecken und die Beten ca. 45-60 Minuten im vorgeheizten Ofen weich garen, dann im Fond abkühlen lassen. Die Pilze putzen. Rote Zwiebeln schälen, halbieren und in 5 mm starke Spalten schneiden. Die Gewürzgurke in Scheiben schneiden. Die abgekühlten Bete-Knollen schälen und horizontal in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Mit runden Ausstechformen mit Durchmesser von 3 cm Kreise aus den Scheiben stechen. (Vom Fond etwas zum Erwärmen vor dem Anrichten zurück behalten.) Für die Kartoffelsternchen die Kartoffeln schälen, in Salzwasser weich kochen, abschütten und gut ausdampfen lassen. Dann durch eine Presse drücken. Milch, Wasser und Butter in einem Topf zum Kochen bringen. Mehl langsam untermischen, bis ein dicker Teig entsteht. Diesen in eine Schüssel umfüllen und etwas abkühlen lassen. Dann die Eier einzeln nach und nach untermischen. Die gepressten Kartoffeln zugeben, alles gut vermischen und mit Salz und Muskat abschmecken. Die Masse in einen Spritzbeutel mit einer großen Sterntülle geben. Rinderfiletstreifen in einer Pfanne kurz von allen Seiten anbraten und salzen. Dann das Fleisch aus der Pfanne nehmen. Zwiebelspalten und Gurkenscheiben in der Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, mit Portwein ablöschen und diesen um die Hälfte einkochen lassen. Dann Kalbsjus zugeben, zur Hälfte einkochen. Die Sauce mit 1 EL Butter abbinden. Shiitakepilze in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bete-Scheiben in einer Pfanne mit 1 EL Butter und wenig Kochfond warm schwenken. Aus der Kartoffelmasse auf ein Backpapier Sternchen aufspritzen, diese mit Mandelstiften garnieren und anschließend die Sternchen in einem Topf mit heißem Frittierfett goldbraun ausbacken. Die Fleischstreifen in die Sauce geben und abschmecken. Filetspitzen in die Mitte des Tellers geben mit Bete-Scheiben und Shiitakepilzen garnieren. Zum Schluss Sauerrahm und Kartoffelsternchen zugeben.

Jörg Sackmann am 09. Dezember 2014

Rinder-Tafelspitz mit Kräuter-Ravioli und Wurzel-Gemüse

Für 2 Personen

Für den Tafelspitz:

1 Zwiebel	2 kleine Karotten	2 Stangen Staudensellerie
2 Petersilienwurzeln	1 kleine Lauchstange	1 Knoblauchzehe
500 g Rindertafelspitz	200 g Rinderknochen	5 Pfefferkörner
3 Pimentkörner	1 Stiel Liebstöckel	1 Stiel Blattpetersilie
1 Zweig Thymian	Salz, weißer Pfeffer	150 g Gemüse

Für die Ravioli:

100 g Poulardenbrust	120 g Sahne	2 cl weißer Portwein
Salz, Piment d'Espelette	50 g Blattspinat	1 Zweig Thymian
1/2 Bund Blattpetersilie	2 Stängel Liebstöckel	2 Stängel Estragon
1 EL Olivenöl	12 Blätter Wan Tan Teig	1 Ei

Für den Tafelspitz:

Zwiebel mit Schale waschen, halbieren und die Zwiebelhälften mit der Schnittfläche nach unten, in einer Pfanne dunkel anbraten. Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel und Lauch, putzen, waschen und klein schneiden. Tafelspitz abspülen. Mit den Knochen in einen Topf geben. Gemüse zugeben und mit kaltem Wasser bedecken. Aufkochen, langsam köcheln lassen und den aufsteigenden Schaum immer wieder entfernen. Pfefferkörner und Piment grob mörsern. Liebstöckel, Petersilie und Thymian abspülen und mit den Gewürzen nach 40 zum Fleisch geben. Weitere ca.30 Minuten weitergaren bis das Fleisch gar ist. Fleisch aus dem Fond nehmen, mit einem feuchten Küchentuch abdecken. Brühe abschmecken und durch ein feines Sieb passieren. Für die Einlage das Gemüse putzen und waschen. Karotte und Kohlrabi in ca. 2 cm dicke Scheiben, Sellerie in feine Streifen, Lauch und Zucchini in 2 mm dicke Rauten. Das Gemüse im Tafelspitzsud bissfest garen. Herausnehmen, abdecken und beiseite stellen.

Für die Ravioli:

Poulardenbrust würfeln. Mit 100 g Sahne, Portwein, Salz, und Piment d'Espelette fein pürieren. Danach durch ein feines Sieb streichen, kalt stellen. Übrige Sahne steif schlagen und unter die Farce heben. Blattspinat, Thymian, Petersilie, Liebstöckel und Estragon fein schneiden und im Olivenöl ca. 2 Minuten dünsten, kalt stellen. Danach unter die fertige Farce geben. Farce erneu abschmecken. Wan-Tan-Teigblätter auslegen. Jeweils 1 EL Farce auf in die Mitte von 6 Teigblättern setzen. Ei verquirlen und die Ränder damit bestreichen. Übrige Teigblätter darauf legen, verschließen und leicht andrücken. Anschließend mit einem rundem geriffelten Ausstecher Ravioli ausstechen. Ravioli danach in leicht kochendem Salzwasser ca. 3-4 Minuten garen. Tafelspitz dünn aufschneiden, in tiefen Teller anrichten, mit Gemüse und Ravioli anrichten. Zuletzt den heißen Tafelspitzsud eingießen. Nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren. Etwas Olivenöl darüber träufeln.

Jörg Sackmann am 27. August 2013

Schwein

Gefüllte Jungschwein-Brust mit kleinen Rübchen

Für 4 Personen

125 ml Milch	4 Brötchen vom Vortag	40 g gekochter Schinken
3 Schalotten	1 Jungschweinbrust (ca. 1 kg)	Salz, Pfeffer
1-2 Stiele Majoran	1-2 Stiele Petersilie	1-2 Stiele Liebstöckel
1 EL Butter	Muskatnuss	3 Eier
3 EL Butterschmalz	6 kleine Möhren	4 Petersilienwurzeln
1 kleine Steckrübe	6 kleine Schalotten	2 Tomaten
1 Msp Kreuzkümmel	5 Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt
1 Thymianzweig		

Milch erhitzen. Brötchen in eine Schale geben. Brötchen mit der Milch übergießen und etwa 10 Minuten einweichen lassen. Schinken fein würfeln. Schalotten schälen und ebenfalls fein würfeln. In die Jungschweinbrust eine Tasche einschneiden. Darauf achten, dass keine Löcher entstehen (am besten vom Metzger schneiden lassen). Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Majoran, Petersilie und Liebstöckel abspülen und trockenschütteln. Blättchen von den Stielen zupfen. Butter erhitzen. Schalotten darin andünsten. Schinkenzugeben und mit dünsten. Majoran, Petersilie und Liebstöckel untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Schalotten-Schinken-Mischung zusammen mit den Eiern vorsichtig unter die eingeweichten Brötchen heben, mit Salz und Pfeffer würzen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Jungschweinebrust mit der Brötchenmischung füllen (nicht zu viel, da die Brotfüllung beim Braten aufgeht) und mit Küchengarnt verschließen. Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen. Das Fleisch darin auf beiden Seiten anbraten. 125 ml Wasser zugeben. Zugedeckt im Backofen etwa 1 Stunde schmoren. In der Zwischenzeit Möhren, Petersilienwurzeln und Steckrübe waschen und schälen. Steckrübe und Petersilienwurzeln fein würfeln. Schalotten schälen. Tomaten abspülen, trockenreiben und vierteln. Kerne entfernen, das Fruchtfleisch würfeln. Kreuzkümmel, Pfefferkörner, Lorbeerblatt und Thymian in einen Kaffee- oder Teefilter geben und verschließen. Gemüse und Gewürzbeutel zum Jungschwein geben und alles ca. 30 Minuten weich garen. Das weich gegarte Gemüse herausnehmen. Backofen auf 200 Grad erhitzen. Die Schweinebrust weitere 30 Minuten bräunen und dabei immer wieder mit der Schmorflüssigkeit begießen. Wenn das Fleisch gar ist, herausnehmen und bis zum Anrichten ruhen lassen. In der Zwischenzeit, den Bratensaft um die Hälfte einkochen lassen und durch ein Sieb passieren. Das Fleisch in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und in die Mitte des Tellers geben. Mit Gemüse und Bratensaft anrichten.

Jörg Sackmann am 09. April 2013

Jungschweine-Keule auf Topinambur mit Pfeffer-Soße

Für 4 Personen

Für das Fleisch:

1 Jungschweinekeule (1,3 kg)	1 TL Senfkörner	6 Pfefferkörner
4 EL Honig	4 EL Salz	2 Thymianzweige
2 Lorbeerblätter		

Für den Topinambur:

200 g Topinambur	100 ml Milch	100 g Sahne
3 EL Butter	1 TL Speisestärke	1 EL Sauerrahm
Salz, Pfeffer		

Für die Pfeffersauce:

2 Schalotten	1 TL bunte Pfefferkörner	1 TL Butter
30 ml Cognac	1 TL Tomatenmark	150 ml Weißwein
200 ml Kochsud	200 g Sahne	1 EL Butter
Salz, Zucker	1/2 Bund Blattpetersilie	

Für das Fleisch Die Jungschweinekeule vom Knochen lösen und in 3 – 4 Teile zerlegen. Senf- und Pfefferkörner im Mörser grob schroten. Zusammen mit Honig und Salz in 2 l Wasser verrühren. Thymianzweige und Lorbeerblätter zugeben. Schweinekeule einlegen und 1 Tag darin gekühlt ziehen lassen. Fleisch in der Marinade aufkochen, beiseite stellen und ca. 30 Minuten bei 65 Grad Wassertemperatur ziehen lassen. Für die Sauce Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Pfefferkörner im Mörser zerstoßen und in einem Topf ohne Fett erhitzen, Butter zugeben, mit Cognac ablöschen, diesen fast vollständig einkochen lassen. Schalotten hinzugeben und anschwitzen. Tomatenmark zugeben und mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit um mehr als die Hälfte einkochen. Kochsud von der Schweinekeule zugeben und zur Hälfte einkochen. Dann Sahne zugeben, etwas einkochen. Kalte Butter in kleinen Stücken einrühren und mit Salz und Zucker abschmecken. Für den Topinambur Topinambur gut abwaschen, dann schälen. Die Schalen mit Milch und Sahne in einen Topf geben, aufkochen, 10 Minuten ziehen lassen und anschließend durch ein Sieb passieren. Topinambur klein schneiden, in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen und mit der Topinambursahne auffüllen. Topinambur weichkochen und anschließend fein pürieren. Weizenstärke mit 1 EL Wasser vermischen, unter das Püree geben, alles 1 mal aufkochen, dann 2 EL Butter und Sauerrahm untermixen und mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Topinamburcreme auf dem Teller verteilen. Fleisch dünn aufschneiden, auf die Crème setzten mit Pfeffersauce überziehen. Mit Petersilienblätter bestreuen und servieren.

Jörg Sackmann am 18. Februar 2014

Schweine-Nacken in Gewürz-Pflaumen-Jus mit Süßkartoffeln

Für 2 Personen

Für den Schweinenacken:

500 g Schweinenacken 90 g Salz 1 g Pökelsalz
Mehl

Für das Gewürzpflaumenjus:

10 Pflaumen 5 Pfefferkörner 4 Gewürznelken
8 Wacholderbeeren 1 Sternanis $\frac{1}{4}$ Zimtstange
40 ml Sherry Essig 120 ml Rotwein 80 ml Portwein
5 g Earl Grey Teeblätter 150 ml Geflügeljus 10 g Butter
Salz, Zucker

Für die Süßkartoffeln:

3 Süßkartoffeln (à ca. 150 g) 100 g Butter Salz
1 Zweig Thymian 100 ml Milch 100 ml Sahne

Für die Garnitur:

4 Lauchzwiebeln 1 Bund Schnittlauch

Für den Schweinenacken:

Schweinenacken abspülen. 1 Liter Wasser, Salz und Pökelsalz aufkochen, abkühlen lassen und den Schweinenacken darin abgedeckt 12 Stunden ziehen lassen. Das gepökelte Schweine-Fleisch aus dem Behälter nehmen, trocken tupfen und straff zuerst in Frischhaltefolie und dann in Alufolie einrollen. Beide Enden fest verschließen und im Wasserbad bei 85 Grad 5 Stunden lang garen. Das gegarte Fleisch in Eiswasser gut abkühlen lassen, aus der Folie nehmen, trocken tupfen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Für das Gewürzpflaumenjus Pflaumen waschen, trockentupfen und entsteinen. Gewürze zerstoßen und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Mit Essig ablöschen. Rot- und Portwein zugeben. Aufkochen und um die Hälfte einkochen lassen. Teeblätter zufügen und darin 5 Minuten ziehen lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und die Fleischscheiben 1 Stunde darin ziehen lassen, dann herausnehmen und abtropfen. Geflügeljus aufkochen, den reduzierten Gewürzfond zugeben und die kalte Butter unterziehen, Pflaumen in die heiße Sauce geben und mit Salz und Zucker abschmecken.

Für die Süßkartoffeln:

Süßkartoffeln waschen und schälen. Von 1 Süßkartoffel mit einem Kugelausstecher von 1 cm Durchmesser 10 Kugeln ausstechen. 20 g Butter erhitzen, die Kartoffelkugeln, etwas Salz, den Thymian, 120 ml Wasser aufkochen und abgedeckt ca. 10 Minuten köcheln. Dann ohne Deckel weitergaren, dabei die Flüssigkeit einkochen lassen. Sobald die Kugeln gar sind und die Flüssigkeit reduziert ist, Thymianzweig entfernen und 30 g kalte Butter unter die Kartoffeln mischen. Übrige Süßkartoffel würfeln und in 50 g Butter andünsten. Sahne und Milch zugeben, mit Salz würzen und die Kartoffeln langsam gar kochen. Anschließend pürieren, durch ein feines Sieb streichen und abschmecken.

Für die Garnitur:

Lauchzwiebeln putzen und kurz blanchieren, herausnehmen und in Eiswasser tauchen, abtropfen lassen. Butter erhitzen. Lauchzwiebeln darin ca. 2 Minuten braten. Schnittlauch abspülen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. Schweinenacken in Scheiben schneiden. In wenig Mehl wenden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Schweinenacken darin von jeder Seite 2 Minuten braten. Das Fleisch mit Pflaumenjus, Süßkartoffelpüree und -kugeln, Schnittlauch und Lauchzwiebeln anrichten.

Jörg Sackmann am 02. Juli 2013

Tortellini mit Schweine-Bäckchen, Bergkäse und Zwiebeln

Für 4 Personen

Für die Bäckchen:

1 Zwiebel	1 Karotte	1 Stange Lauch
4-6 Schweinebäckle	Salz, Pfeffer	4 EL Butterschmalz
100 ml Weißwein	1 Lorbeerblatt	1 Zweig Majoran
1 TL Kümmel	300 ml Geflügelfond	60 g Parma-Schinken

Für die Tortellini:

100 g Weizenmehl	50 g Hartweizenmehl	1 Ei
1 Eigelb	1 EL Olivenöl	Salz
80 g Bergkäse	20 g Sahne	80 g Ricotta
Pfeffer		

Für Bohnen und Zwiebeln:

250 g dicke frische Bohnenkerne	Salz	3 Stiele glatte Petersilie
1 rote Zwiebel	1 weiße Zwiebel	ca. 1 EL Mehl
100 ml Rapsöl	1 EL Olivenöl	Pfeffer

Für den Nudelteig Mehl, Hartweizenmehl, Ei, Eigelb, Öl, eine Prise Salz und 1 EL Wasser in eine Schüssel geben zu einem glatten Teig kneten. (Ist der Teig zu hart, noch 1-2 EL Wasser zugeben). Den Teig in Frischhaltefolie verpackt etwa 2 Stunden ruhen lassen. Zwiebel und Karotte schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und das Weiße vom Lauch in feine ca. 3 cm lange Streifen schneiden. Schweinebäckle mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Schmortopf mit Schmalz von allen Seiten kurz anbraten. Gemüse zugeben, anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Lorbeerblatt, Majoran und Kümmel zugeben, mit Geflügelfond auffüllen und ca. 1,5 Stunden leicht köcheln lassen, bis die Schweinebäckle weich geschmort sind. Die Bohnenkerne in Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und aus Pelle (Lederhülle) ausdrücken. Für die Tortellinifüllung 50 g Käse fein reiben und mit Sahne und Ricotta gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Nudelteig dünn ausrollen, in 8 cm große Quadrate schneiden. Jeweils etwas Füllung darauf geben, die Ränder mit Wasser einstreichen, die Ecken zusammenklappen, fest drücken und zu Tortellini formen. Die geschmorten Bäckle aus dem Topf nehmen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und auf die gewünschte Stärke einkochen. In kochendem Salzwasser die Tortellini ca. 4 Minuten kochen, herausnehmen und abtropfen lassen. Für die Zwiebeln Blattpetersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Rote und weiße Zwiebel schälen und achteln. Zwiebelstücke mit Mehl bestäuben und in einer Pfanne mit Rapsöl goldbraun ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen und mit Salz und Petersilie würzen. Bohnenkerne in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl erhitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die gekochten Schweinebäckle mit Parma-Schinken umwickeln und dann in 1 cm dicke Scheiben aufschneiden. Schweinebäckle und Tortellini mit den Bohnen auf Tellern anrichten, Zwiebeln darauf geben und restlichen Bergkäse darüber hobeln. Die Sauce angießen und servieren.

Jörg Sackmann am 26. August 2014

Soßen

Chorizo-Soße

Für 2 Personen

100 g Chorizo	1 Schalotte	1 rote Paprika
50 ml Olivenöl	1 Stiel Thymian	1 TL Paprikapulver
100 ml Geflügelfond	Salz, Pfeffer	Zucker, Piment d'Espelette

Chorizo fein würfen. Schalotte schälen und fein würfeln. Paprika putzen und ebenfalls würfeln. 1 EL Olivenöl erhitzen. Schalotte und Paprika darin andünsten. Thymian und Paprikapulver zugeben, mit Geflügelfond ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette würzen. Paprika weich garen, Chorizo zugeben. Alles aufkochen und das restliche Olivenöl untermischen. Die Sauce sollte eine cremige Konsistenz bekommen. Sauce durch ein Sieb passieren und abschmecken.

Jörg Sackmann am 05. November 2013

Suppen

Eintopf mit Enten-Keulen und Zimt

Für 2 Personen

2 Entenkeulen	2 Zwiebeln	4 Knoblauchzehen
2 kleine Karotten	1 TL Korianderkörner	1 TL Kreuzkümmel
1/2 EL Bohnenkraut	1 EL Orangenschale	1 kleine Zimtstange
1 EL Majoran	1 EL fein geriebener Ingwer	Salz, Piment d'Espelette
1 EL Sojasauce	2 junge Lauchstangen	1 Bund Koriander

Für die Nudeln:

125 g Hartweizengrieß	25 g griffiges Mehl	1 Ei
2 Eigelbe	1 TL Olivenöl	

Für die Nudeln Hartweizengrieß, Mehl, Ei, Eigelb und Olivenöl zu einem glatten Teig verarbeiten. Eine Stunde ruhen lassen. Dann den Nudelteig dünn ausrollen, in 1 cm breite Nudeln schneiden und auf einem bemehlten Blech antrocknen lassen. Entenkeulen mit einem Liter Wasser aufkochen. Die Keulen sollten bedeckt sein. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Karotten schälen. Gemüse zu den Entenkeulen geben. Koriander und Kreuzkümmel mörsern, mit Bohnenkraut, Orangenschale, Zimtstange, Majoran und geriebenen Ingwer zum Eintopf geben. Den Sud ca. 2 ½ Stunden kochen lassen, dabei Fett und Schaum immer wieder abschöpfen. Mit Salz, Piment d'Espelette und Sojasauce würzen. Brühe passieren und entfetten. Entenfleisch vom Knochen lösen und portionieren. Karotten und Zwiebeln klein schneiden. Fleisch und Gemüse in Suppenschale geben. Die Nudeln im Entenfond gar kochen. Lauch putzen und in feine Ringe schneiden. Koriander waschen, trocken schütteln und hacken. Die Schälchen mit dem Entenfond und den Nudeln auffüllen. Mit den Lauchröllchen und frischem Koriander bestreuen.

Jörg Sackmann 29. Januar 2013

Gersten-Cremesuppe mit Räucherschinken

Für 4 Personen

Für die Gerstencremesuppe:

100 g Gerstenreis	2 Schalotten	1 junger Lauch
1 kleine Karotte	1 Stange Staudensellerie	30 g geräucherte Speckwürfel
1 TL Olivenöl	60 ml Weißwein	500 ml Geflügelfond
300 g Sahne	1 EL Bohnenkraut	Salz, weißer Pfeffer
1 EL Sauerrahm		

Für die pochierten Eier:

120 g Schwarzwälder Schinken	60 ml Weinessig	4 Eier
------------------------------	-----------------	--------

Für die Gerstencremesuppe:

Den Gerstenreis über Nacht im kalten Wasser einweichen und quellen lassen. Schalotten schälen und fein würfeln. Lauch putzen und waschen. Das weiße vom Lauch fein würfeln. Die grünen Teile in dünne Rinde schneiden. Karotte und Sellerie schälen bzw. putzen und ebenfalls fein würfeln. Gerste abschütten, Schalotten und Speck in Olivenöl andünsten. Gerste zugeben und kurz schmoren. Weißwein und Geflügelfond zugeben und alles ca. 12 Minuten langsam köcheln lassen. Gemüsewürfel, Sahne und Bohnenkraut unterrühren. Alles weiter ca. 10 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer und abschmecken. Den Schinken in feine Streifen schneiden. 1,5 Liter Wasser zum Kochen bringen. Weinessig zugeben.

Für die pochierten Eier:

Gekühlte Eier in einer Tasse vorsichtig aufschlagen. Eier nach und nach in das ungesalzene Wasser geben und 3 bis 4 Minuten pochieren. Eier herausnehmen und kurz in warmes, gesalzenes Wasser geben. Eier herausnehmen und abtropfen lassen. Abstehende Eiweißsegmente abschneiden. Eier würzen. Pochierte Eier auf vier Teller verteilen. Die Gerstencremesuppe mit Sauerrahm verfeinern und über die Eier geben. Die grünen Lauchringe und den Schinken darüber streuen.

Jörg Sackmann am 19. November 2013

Karotten-Creme-Suppe mit Kirschtomaten

Für 4 Personen

Für die Kirschtomaten:

6 reife Kirschtomaten	1 EL Olivenöl	50 g Zucker
6 EL Estragonessig	1 Bio-Orange	2 TL Ingwersaft
1 EL Tomatenketchup	1 EL Tomatenmark	1 EL Sweet Chili Sauce
Salz, Pfeffer	1 Msp. Gewürznelke, gemahlen	1 Msp. Piment, gemahlen
1 Msp. Cayennepfeffer	2 Zweige Majoran	

Für die Karottencreme:

250 g Karotten	1 Lauchzwiebel	3 reife Tomaten
2 EL Olivenöl	2 Msp. Currypulver	Salz, weißer Pfeffer
1 Prise Zucker	60 ml trockener Wermut	1 Spritzer Zitronensaft
1 l Geflügelfond	100 ml Sahne	1 EL gesalzene Butter

Für die Tomaten:

Die Kirschtomaten in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anbraten bis die Haut aufplatzt. Auf Küchenkrepp geben und die Haut am Strunk aufdrehen. Den Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Essig ablöschen und etwas köcheln lassen. Die Orange heiß abwaschen, trocknen und etwas Schale abreiben. Dann den Saft auspressen. Den Orangensaft, Abrieb der Orange, Ingwersaft, Ketchup, Tomatenmark und Chilisaucen zugeben und leicht köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Nelke, Piment und Cayennepfeffer würzen. Majoran abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Zusammen mit den vorbereiteten Kirschtomaten in dem Sud ca. 4 Stunden ziehen lassen.

Für die Karottencreme:

Die Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Lauchzwiebel putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten kurz überbrühen, häuten, entkernen und in Stücke teilen. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Karotten, Lauchzwiebel und Tomaten darin andünsten. Mit Curry, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Wermut und Zitronensaft dazugeben, die Flüssigkeit einkochen lassen, dann den Geflügelfond angießen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend alles im Mixer fein pürieren und durch ein feines Sieb zurück in den Topf passieren. Die Sahne angießen und unter Rühren erneut erhitzen. Die gesalzene Butter in kleinen Flocken mit einem Stabmixer unter die Suppe quirlen und abschmecken. Die Karottencreme in tiefen Tellern anrichten und die marinierten Tomaten einlegen und servieren.

Jörg Sackmann am 06. Mai 2014

Vegetarisch

Frischkäse-Terrine mit Tamarillo

Für 4 Personen

12 Tamarillo (Baumtomaten)	Saft von 2 Orangen	6 Blatt Gelatine
60 g Haselnussblättchen	Salz, Pfeffer, Zucker	2 Stiele Estragon
200 g Frischkäse	150 g Crème-fraîche	3 EL heller Balsamico
4 EL Olivenöl	einige rosa Beeren	1 Kopf Römer Salat
1 Kopf Radicchio	2 EL schwarze Oliven	

Tamarillo abspülen und trockenreiben. 8 Tamarillo schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Eine Terrinenform (ca. 1 Liter Inhalt) mit Frischhaltefolie auslegen und den Tamarilloscheiben auslegen. Orangen halbieren und auspressen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Haselnussblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen. Übrige 4 Tamarillo längs halbieren, mit einem Löffel, das Fruchtfleisch aus der Schale streichen. Fruchtfleisch mit Orangensaft pürieren und durch ein Sieb passieren. Tamarillo-Orangensaft in einen Topf geben und erwärmen. 3 Blatt Gelatine ausdrücken und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Estragon abspülen und trockenschütteln. Die Blättchen abzupfen. Die Hälfte der Blätter fein schneiden. Frischkäse, Crème-fraîche, Salz, Pfeffer, 1 EL Balsamico und 1 EL Olivenöl verrühren. Rosa Beeren mörsern. Mit den Haselnussblättchen und fein geschnittenen Estragonblättern unterrühren. Übrige 3 Blätter Gelatine ausdrücken, auflösen und zügig unter die Frischkäsecreme rühren. Abschmecken. Die Tamarilloscheiben 2-3 EL Tamarillosauce beträufeln. Kalt stellen und fest werden lassen. Nun abwechselnd, schichtweise Käsecreme und Tamarillosauce in die Terrine geben. Dabei jedes Mal, die Terrine kalt stellen, damit die jeweilige Masse fest wird. Anschließend die Terrine etwa 2 Stunden kalt stellen. Inzwischen Römersalat und Radicchio abspülen und trockenschütteln. Salate fein schneiden und mit dem übrigen Estragon in einer Schale mischen. Übrigen Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren. Über den Salat träufeln und mischen. Oliven zugeben. Terrine stürzen, Folie abziehen. Terrine in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf Tellern mit dem Salat anrichten.

Jörg Sackmann am 25. Februar 2014

Gebratener Blumenkohl mit Karotten-Curry-Gel

Für 2 Personen

Für die Weinbeeren:

1 Schalotte	1 Kaffir-Limettenblatt	1 Sternanis
1 EL Rapsöl	50 ml weißer Portwein	1 Msp. Curry
Salz, weißer Pfeffer	200 ml Traubensaft	40 g helle große Rosinen

Für das Karotten-Curry-Gel:

1 weiße Zwiebel	10 g Ingwer	2 Karotten
3 Tomaten	10 Koriandersamen	1/2 TL Kreuzkümmelsamen
3 EL Rapsöl	30 ml Weißwein	1/2 TL Curry
1 TL Tomatenmark	400 ml Gemüfefond	1 Kopf Blumenkohl
15 g Butter	20 ml Curryöl	Salz, Pfeffer, Zucker
Balsamico, Piment d'Espelette	1 Bund Koriander	30 g geschälte Haselnüsse

Für die Weinbeeren:

Schalotte schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Limettenblatt fein schneiden. Sternanis grob mörsern. Rapsöl erhitzen. Schalotte darin andünsten. Limettenblatt, Sternanis und Portwein zugeben und einkochen lassen. Die Reduktion mit Curry, Salz und Pfeffer würzen. Traubensaft zugeben, aufkochen, etwas abkühlen lassen und lauwarm über die Rosinen gießen. Bis zum Anrichten in der Flüssigkeit marinieren.

Für das Karotten-Curry-Gel:

Zwiebel, Ingwer und Karotten schälen und putzen. Zwiebeln und Ingwer getrennt voneinander fein würfeln. Karotten in feine Scheiben schneiden. Tomaten waschen, trockenreiben und fein würfeln. Koriander und Kreuzkümmel mörsern. 1 EL Rapsöl erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Karotten und Ingwer zugeben und ebenfalls andünsten. Mit Weißwein ablöschen, mit dem Curry würzen und einkochen. Tomatenmark, Tomaten und gemörserte Gewürze zugeben. Mit 300 ml Gemüfefond auffüllen und ca. 40 Minuten langsam kochen lassen. Den Blumenkohl putzen, waschen und in kleine Röschen teilen. Stiele ebenfalls klein schneiden. 300 g Blumenkohlröschen in dünne Scheiben schneiden. Restliche Blumenkohlröschen und -stiele in einem Topf mit Butter und Curryöl anbraten. 100 ml Gemüfefond zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Blumenkohl weich garen. Mit etwas Balsamico abschmecken. Koriander abspülen, trockenschütteln und die Blättchen vom Stiel zupfen. Blättchen eines Stiels fein schneiden. Die Blumenkohlscheiben in einer Pfanne mit 2 EL Rapsöl goldbraun anbraten, danach bei sanfter Hitze fertig garen, mit Salz und etwas Zucker würzen. Fein geschnitten Koriander darüber streuen. Das Karotten-Curry-Gel mit Salz und Piment d'Espelette würzen. Mit dem Mixstab kurz pürieren, dann passieren und abschmecken. Haselnüsse in Scheiben schneiden und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Gebratene Blumenkohlscheiben auf Teller platzieren. Karotten-Curry-Gel mit einem Löffel auf den Teller geben. Mit Blumenkohlröschen, -stielen, Rosinen, Haselnüssen und Korianderblättchen anrichten. Das Gericht mit etwas Rapsöl und Currypulver bestreuen.

Jörg Sackmann am 07. Januar 2014

Gefüllte Kohlrabi

Für 4 Personen

Für die Kohlrabi:

4 Kohlrabi	250 ml Gemüsebrühe	Salz, Zucker
2 EL Butter	50 ml Wermut	1 Spritzer Zitronensaft
60 g Sahne	1 EL Speisestärke	10 g Parmesan
2 Eier	2 Tomaten	4 Steinchampignons
1 Orange	100 g Blattspinat	4 EL Olivenöl
1/2 TL Anissaat	Cayennepfeffer	

Für den Sud:

2 Schalotten	4 EL Olivenöl	100 ml Weißwein
50 ml Wermut	1/2 TL Anissaat	250 ml Gemüsefond
1 Spritzer Zitronensaft	Salz, weißer Pfeffer	3 Stiele Kerbel

Für die Kohlrabi: Die Kohlrabi waschen und schälen. Die Schalen mit 250 ml Gemüsefond in einen Topf geben, mit Salz und einer Prise Zucker würzen und ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen, dann den Fond durch ein Sieb passieren. In der Zwischenzeit von den Kohlrabi einen Deckel abschneiden und die Kohlrabi aushöhlen. Die ausgehöhlten Kohlrabi in einem Topf mit Salzwasser weich garen, anschließend in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Vom ausgehöhlten Kohlrabiinneren 200 g abwiegen und in einem Topf mit 2 EL Butter anschwitzen. Mit Wermut ablöschen, Zitronensaft zugeben und mit Salz würzen. Die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen, dann mit dem ausgekochten Kohlrabischalen-Fond auffüllen und die Flüssigkeit nahezu vollständig einkochen lassen. Sahne zugeben, weitestgehend einkochen und anschließend die Kohlrabistücke fein pürieren. Stärke mit 1 EL Wasser verrühren. Dann die angerührte Stärke untermischen und alles 2 Minuten kochen lassen. Parmesan fein reiben. Die Eier trennen. Den Topf vom Herd ziehen und die Eigelbe untermischen. Alles durch ein Sieb passieren, Parmesan untermischen und abschmecken. Die Masse abkühlen lassen. Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Tomaten am Strunkansatz einritzen, kurz in kochendes Wasser geben, abschrecken und die Haut abziehen. Dann vierteln, die Kerne entfernen und die Tomaten fein würfeln. Die Pilze putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Orangen mit einem Messer schälen, dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch haftet, dann die Orangenfilets herausschneiden. Den Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl den Spinat zusammenfallen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anis in einem Mörser fein zermahlen. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Pilze anschwitzen, Tomatenwürfel zugeben und mit etwas Anis, Salz, Cayennepfeffer und Zucker würzen. Das Eiweiß cremig aufschlagen und unter die kalte Kohlrabimasse geben. Die ausgehöhlten Kohlrabi mit Olivenöl einpinseln und leicht salzen. Dann mit Spinat, Orangenfilets, Tomaten und Pilzen und zuletzt mit der Kohlrabimasse füllen. In eine Auflaufform setzen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten garen.

Für den Sud: Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein und Wermut ablöschen, gemörserte Anissaat zugeben und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen. Dann mit Gemüsefond auffüllen und nochmals um die Hälfte einkochen. Die Sauce mit 3 EL Olivenöl aufmontieren, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Kerbel abspülen, trocken schütteln, fein schneiden und unter den Sud mischen. Die gefüllten Kohlrabi in einem tiefen Teller anrichten, den Sud angießen und servieren.

Jörg Sackmann am 25. März 2014

Grüner und weißer Spargel mit Kräuter-Nudeln

Für 4 Personen

Für die Nudeln:

1 Ei	6 Eigelb	100 g feiner Nudelgrieß
200 g Mehl	2 TL Öl	1 Prise Salz
1 Bund gemischte Kräuter	2 EL Butter	

Für den Spargel:

300 g weißen Spargel	300 g grünen Spargel	Salz
6 kleine Salbeiblätter	80 g Butter	Pfeffer, Zucker
3 Tomaten	180 g Taleggio	

Für die Nudeln:

Ei, Eigelbe, Grieß, Mehl, Öl, Salz und 3 EL Wasser in eine Schüssel geben. Alles zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten. (Ist der Teig zu fest, noch etwas Wasser und eventuell etwas Öl zugeben. Dann etwa 10-15 Minuten kneten, bis der Teig glatt ist). Teig in Frischhaltefolie einschlagen und etwa 30 Minuten ruhen lassen. Kräuter abspülen und trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen. Den Nudelteil halbieren und dünn (ca. 2 mm) ausrollen. Auf die eine Hälfte des ausgerollten Teiges die Kräuterblätter verteilen, die andere Hälfte mit etwas Wasser befeuchten. Nun beide Hälften übereinander legen und nochmals vorsichtig ausrollen oder durch die Nudelmaschine drehen, so dass ein schön gemusterter, durchsichtiger Kräuternudelteil entsteht. Den Kräuternudelteil in 7 cm große Rauten schneiden und in Salzwasser ca. 3 Minuten garen. In kaltem Wasser abkühlen lassen, danach in Butter und 3 EL Kochwasser warm schwenken.

Für den Spargel:

Die Spargelstangen waschen und trockentupfen. Vom weißen und grünen Spargel die holzigen Enden abschneiden. Weißen Spargel schälen. Beide Spargelsorten schräg halbieren und ca. 8 Minuten in Salzwasser blanchieren. Herausnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Salbeiblätter abspülen und trocken tupfen. Der Länge nach halbieren. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Spargel und Salbei darin schwenken, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Tomaten am Blütenansatz einritzen und etwa 1 Minute in kochendes Wasser geben. Herausnehmen, abtropfen lassen und häuten. Tomaten halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden. Taleggio ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Weißen und grünen Spargel abwechselnd mit den Nudelteilblättern und dem Käse auf Tellern schichten. Mit Salzeibutter beträufeln und Tomatenwürfel bestreuen, würzen und servieren.

Jörg Sackmann am 21. Mai 2013

Kartoffel-Rösti mit Käse und Birnen-Kumquat-Kompott

Für 2 Personen

1 Bio-Zitrone	50 g Zucker	130 ml Weißwein
100 ml Grenadine	1 Gewürznelke	1 Sternanis
1 Kardamomkapsel	10 Kumquats	1-2 Birnen
20 ml Birnenschnaps	150 g Ziegenfrischkäse	1 TL Balsamico
1 EL Honig	Salz	400 g Kartoffeln, festk.
Pfeffer, Olivenöl		

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und zur Seite stellen, dann den Saft auspressen. Zucker und 2 EL Wasser in einen Topf geben und hellbraun karamellisieren hell karamellisieren. Zitronensaft dazugeben und die Flüssigkeit nahezu vollständig einkochen, dann mit Weißwein und Grenadine auffüllen, aufkochen, Nelke, Sternanis und Kardamom zugeben und die Flüssigkeit um 1/3 einkochen. Kumquats mit heißem Wasser abwaschen, abtrocknen, in Scheiben schneiden, entkernen und in den heißen Sud geben, allerdings nicht mehr kochen lassen. Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Aus den Spalten der Birne ca. 2 cm große Blättchen schneiden. Diese ebenfalls in den heißen Sud geben. Mit Birnenschnaps aromatisieren und alles ca. 3 Stunden durchziehen lassen. Ziegenfrischkäse mit Essig, Honig und etwas Zitronenabrieb gut verrühren, mit Salz abschmecken und kalt stellen. Die Kartoffeln schälen, auf einer groben Reibe reiben, mit Salz und Pfeffer würzen und zwei Minuten stehen lassen. Anschließend mit Hilfe eines Küchentuches das Kartoffelwasser gut auspressen. Die Kartoffelmasse etwa 1 cm hoch in einen Ring (ca. 10 cm Durchmesser) geben und mit einem Löffel gleichmäßig verteilen und festdrücken. Mit einem Eisportionierer oder Löffel von der Frischkäsemasse eine Kugel in die Mitte geben und leicht flachdrücken. Darauf nochmals die gleiche Menge der Kartoffelmasse geben, verteilen und an den Seiten gut andrücken, damit der Käse später nicht auslaufen kann. Die Rösti in einer heißen Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze und mehrmaligem Wenden 10-15 Minuten goldbraun und knusprig ausbacken. Rösti in die Mitte des Tellers geben und mit Birnen-Kumquats-Kompott garnieren.

Jörg Sackmann am 07. Oktober 2014

Lasagne mit Wurzel-Gemüse und Parmesan-Schaum

Für 4 Personen

Für den Nudelteig:	250 g Mehl (doppelgriffig)	1 Ei
3 Eigelb	1 EL Olivenöl	Salz
Für das Wurzelgemüse:	3 große Möhren	3 Pastinaken
2 Süßkartoffeln	Salz, Pfeffer	4 EL Olivenöl
4 Tomaten	16 Kirschtomaten	Zucker, Piment d'Espelette
Für die Käsecreme:	2 Kirschtomaten	200 g Frischkäse
150 g Quark (20%)	1 EL frischer Parmesan	1 TL feingeschnittener Rosmarin
Salz, Piment d'Espelette		
Für den Parmesanschaum:	100 ml Milch	100 g Sahne
30 g Butter	Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat	120 g Parmesan

Für den Nudelteig: Mehl, Ei, Eigelbe, Öl, 1 Prise Salz und 1 EL Wasser zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Ist der Teig zu fest, noch etwas Wasser oder Öl untermischen. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. eine Stunde ruhen lassen. Anschließend den Teig mit einer Nudelmaschine oder einer Teigrolle sehr dünn (ca. 1-2 mm) ausrollen. Anschließend aus dem Teig 16 Scheiben (à ca. 8 cm Durchmesser) ausstechen. Nudelscheiben ruhen lassen und in reichlich Salzwasser ca. 2 Minuten garen.

Für das Wurzelgemüse: In der Zwischenzeit Möhren, Pastinaken und Süßkartoffeln schälen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gemüsescheiben getrennt voneinander in je 1 EL Öl ca. 10 Minuten schmoren. Tomaten waschen, trocken reiben und vierteln. Tomaten entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Tomatenwürfel abdecken und beiseite stellen. Kirschtomaten waschen, trockenreiben und halbieren. Übriges Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Kirschtomaten mit etwas Zucker und Piment d'Espelette würzen. Mit der Schnittstelle nach unten ca. 15 Minuten schmoren (alternativ ca. 1 Stunde bei 100 Grad, im Backofen antrocknen lassen).

Für die Käsecreme: Kirschtomaten waschen, trockenreiben, vierteln, entkernen und sehr fein würfeln. Mit Frischkäse, Quark, Parmesan und Rosmarin verrühren. Mit Salz und Piment d'Espelette würzen. Abdecken und beiseite stellen.

Für den Parmesanschaum: Milch, Sahne und Butter in einen Topf geben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat würzen. Alles aufkochen. 60 g Parmesan fein reiben. Parmesan zugeben und unter Rühren auflösen. Mit einem Pürierstab kräftig aufschäumen. Masse durch ein feines Sieb passieren. Übrigen Parmesan hobeln, abdecken und beiseite stellen. Backofen auf 160 Grad vorheizen. Vier tiefe, ofenfeste Teller vorbereiten. Auf jeden Teller eine Nudelscheibe legen. Möhrenscheiben auf den Nudelplatten verteilen. Je einen Esslöffel der Käsecreme auf den Möhren verteilen. Danach die zweite Nudelscheibe darauf setzen, Süßkartoffelscheiben darauf verteilen und wieder mit je 1 EL Käsecreme bestreichen. Mit der dritten Nudelplatte abdecken. Pastinaken darauf geben und mit übriger Käsecreme bestreichen. Mit der Vierten Nudelplatte abdecken. Lasagneteller im vorgeheizten Ofen ca. 6-7 Minuten erhitzen. Parmesansauce erneut erhitzen und aufschäumen. Tomatenwürfel untermischen und abschmecken. Lasagne mit dem Schaum, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan anrichten.

Jörg Sackmann 22. Januar 2013

Mohn-Nudeln mit Apfel-Birnen-Schnitzen und Zimtrahm

Für 4 Personen

Für die Apfel-Birnen-Schnitze:

2 Birnen	2 Äpfel (Cox Orange)	300 ml Apfelsaft
Saft von 1 Zitrone	1 Vanilleschote	1 Zimtstange
2 Gewürznelken	100 g Zucker	10 g Speisestärke
Birnengeist		

Für die Mohnnudeln:

250 g mehligk. Kartoffeln	Salz	250 g Quark (20%)
2 Eigelb	25 g Hartweizengrieß	25 g Mehl
Zucker	120 g Butter	60 g Mohn
1/2 Bio-Orangen-Abrieb	1 TL Akazienhonig	Puderzucker

Für den Zimtrahm:

80 g Sauerrahm	50 g Vanillezucker	1 Msp. Zimt
3 EL geschlagene Sahne		

Für die Apfel-Birnen-Schnitze:

Birnen und Äpfel waschen, trockenreiben, schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend jedes Viertel nochmals in 3 Stücke teilen und nach Belieben in Schupfnudelform schneiden. Apfelsaft und Zitronensaft in einen Topf geben. Vanillestange längs aufschneiden und das Mark heraus schaben. Vanillemark und -schote, Zimtstange, Nelken und Zucker zum Apfelsaft geben. Alles aufkochen Speisestärke mit 1 EL kaltem Wasser verrühren. Zum Saft geben und kurz aufkochen, die Fruchtschnitze zugeben. Alles etwa 5 Minuten ziehen lassen.

Für die Mohnnudeln:

Kartoffeln schälen, in Salzwasser garen, abgießen und ausdämpfen lassen. Kartoffeln durch eine Presse passieren. Mit Quark, Eigelben, Grieß, Mehl, 1 Prise Salz und 1 Prise Zucker zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in einen 2 cm dicken Strang ausrollen und schräg zu kleinen länglichen Nudeln schneiden und spitz formen. Teig in kochendem, sehr leicht gesalzenem Wasser ca. 4 Minuten garen, bis die Nudeln an die Oberfläche steigen. Herausnehmen und kurz in Eiswasser geben oder direkt weiter verarbeiten. Butter schmelzen und dabei leicht bräunen. Den fein gemahlten Mohn in die aufgeschäumte, braune Butter und Orangenschale einrühren. Die Nudeln in die Mohnbutter geben und kurz schwenken, zum Schluss mit Honig abschmecken und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Für den Zimtrahm:

Sauerrahm und Zucker aufschlagen, mit Zimt würzen und zum Schluss die Schlagsahne unterheben. Mohnnudeln auf Tellern verteilen. Mit Apfel- und Birnenschnitzen schön sowie etwas Zimtrahm anrichten.

Jörg Sackmann am 03. März 2013

Parmesan-Knödel auf Tomaten-Basilikum-Soße

Für 2 Personen

Für die Knödel:

200 g Quark	2 Eigelb	10 g Kartoffelmehl
60 g Parmesan	Mehl, Salz, Pfeffer	

Für die Tomaten-Basilikumsauce:

3 Schalotten	2 Tomaten	100 ml Weißwein
100 ml Wermut	250 ml Geflügelfond	150 ml Sahne
30 g Basilikum	Salz, Pfeffer, Olivenöl	

Für die Knödel Quark gut abtropfen lassen. Anschließend in ein Küchentuch geben und gut ausdrücken. Ausgedrückten Quark in eine Schüssel geben. Mit Eigelb, Kartoffelmehl, 30 g Parmesan, Salz und Pfeffer vermischen. Abdecken und etwa 1 Stunde ziehen lassen. Anschließend aus der Masse etwa 4 tennisballgroße Knödel formen. Mehl in einen tiefen Teller geben. Knödel kurz darin wälzen, abklopfen und in Salzwasser etwa 8 Minuten garen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Für die Sauce Schalotten schälen und fein würfeln. Tomaten am Blütenansatz kreuzweise einritzen und in ca. 1 Minute in kochendes Wasser geben. Herausnehmen, abtropfen lassen und die Tomaten häuten. Tomaten halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Schalottenwürfel in 1 EL Olivenöl anschwitzen. Weißwein und Wermut zugeben und fast vollständig einkochen lassen. Geflügelfond unterrühren und alles erneut auf 1/3 einkochen lassen. Dann die Sahne zugeben und die Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum abspülen, die Blättchen von den Stielen zupfen. Basilikum in feine Streifen schneiden. Basilikum unter die Sauce rühren und mit einem Pürierstab pürieren. Die Sauce durch ein Sieb geben. Tomatenwürfel unterrühren. Kurz erwärmen und abschmecken. Die Sauce auf 2 tiefe Teller verteilen. Je 2 Knödel im restlichen Parmesan wälzen. Knödel zur Sauce geben und anrichten. Mit Olivenöl beträufeln und servieren.

Jörg Sackmann am 18. Juni 2013

Pfifferling-Täschle im Petersilien-Sud

Für 2 Personen

Für den Teig:

100 g Mehl	50 g Hartweizenmehl	1 Ei
2 Eigelb	1 EL Olivenöl	1 Prise Salz

Für die Füllung:

380 g Pfifferlinge	3 Schalotten	2 Knoblauchzehen
50 g Lauch	3 Halme Schnittlauch	3 Stängel glatte Petersilie
1 EL Olivenöl	Salz, weißer Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft
2 EL fein geschnittene Kräuter		

Für den Petersiliensud:

1 Zwiebel	2 EL Olivenöl	1 kleine Kartoffel, gekocht
150 ml Geflügelfond	1/2 Bund Blattpetersilie	Salz, weißer Pfeffer
40 g Bergkäse		

Für den Teig Mehl und Hartweizenmehl mischen und mit Ei, Eigelben, Olivenöl und Salz kräftig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 3 Std. kühl stellen. Für die Füllung die Pfifferlinge putzen, ca. 80 g kleine Pfifferlinge beiseite stellen. Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden, Lauch putzen und fein würfeln. Schnittlauch und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Lauch anschwitzen, 300 g Pfifferlinge zugeben und kurz mit anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Kräuter zugeben und auskühlen lassen. Nudelteig dünn ausrollen und Kreise mit ca. 8 cm Durchmesser ausstechen. In die Mitte die Füllung geben, Ränder mit Wasser bestreichen, zusammenklappen und Ravioli formen. In reichlich kochendem Wasser mit einer Prise Salz 3-4 Min. leicht kochen lassen. Für den Petersilienfond Zwiebel schälen, fein würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Kartoffel würfeln und zugeben, mit Fond auffüllen und aufkochen. Blattpetersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und zugeben, fein mixen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die restlichen Pfifferlinge anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Pfifferlingstäschle in der Tellermitte platzieren, Pfifferlinge darüber verteilen und mit Sud auffüllen. Zum Schluss den Käse in feine Blättchen schneiden und über das Gericht streuen.

Jörg Sackmann am 12. August 2014

Polenta-Ravioli mit Waldpilzen in Parmesan-Soße

Für 4 Personen

Für die Sauce:

2 Schalotten	50 g Butter	50 ml Wermut
100 ml trockener Weißwein	250 ml Geflügelbrühe	200 g Sahne
½ Bund Schnittlauch	Cayennepfeffer	Zitronensaft

Für den Ravioliteig:

250 g doppelgriffiges Mehl	1 Ei	3 Eigelb
1 EL Olivenöl	Salz	

Für die Raviolifüllung:

1 EL Schnittlauch	1 EL getrocknete Steinpilze	75 ml Geflügelfond
100 g Polentamehl	1 TL Salz	200 g Shiitakepilze
30 g Butter	1 EL Parmesan, gerieben	

Für die Waldpilze:

2 Schalotten	250 g gemischte Pilze	1 EL Olivenöl
Salz	1 TL Zitronensaft	weißer Pfeffer
150 g Reblochon		

Für die Ravioli:

Das Mehl, Ei, Eigelbe, Öl, 1 EL Wasser und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit Schnittlauch anspülen und trocken tupfen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Getrocknete Pilze fein zermahlen. Geflügelfond zum Kochen bringen. Polentamehl unterrühren, salzen und nach Packungsanleitung garen. Shiitakepilze putzen und in feine Würfel schneiden. Butter erhitzen. Pilze und das Pilzmehl darin andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch und Parmesan unterrühren. Alles mit der warmen Polentamasse mischen. Den Nudelteig ca. 2 mm dünn ausrollen. Daraus Kreise (ca. 8 cm Durchmesser) ausstechen. Auf die obere Kreishälfte etwa 1/2 bzw. 1 TL Raviolimasse geben. Die Ränder mit etwas Wasser bestreichen und die untere Hälfte über die Füllung klappen, so dass Halbkreise entstehen. Die Ravioli in reichlich kochendem Salzwasser ca. 4-5 Minuten bissfest garen.

Für die Schnittlauchsauce:

Schalotten schälen und fein würfeln. 10 g Butter in einer Sauteuse erhitzen. Schalotten darin andünsten. Mit Wermut und Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Geflügelbrühe und Sahne zugeben und alles um die Hälfte einkochen lassen. Schnittlauch abspülen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden. Mit der restlichen kalten Butter unter die Sauce rühren. Mit Cayennepfeffer und Zitronensaft würzen. Für die Waldpilze Schalotten schälen und fein würfeln. Pilze putzen, waschen und trocken Öl erhitzen. Schalotten darin andünsten. Pilze zugeben und anbraten. Mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer würzen. Vom Reblochon die Rinde entfernen. Den Käse in kleine Würfel schneiden. Backofen auf 180 Grad erhitzen. Die Polentaravioli auf Teller verteilen. Mit Schnittlauch-Buttersauce beträufeln. Pilze darüber geben und die Reblochonwürfel darauf verteilen. Den Käse im Ofen ca. 2 Minuten goldbraun backen, herausnehmen und sofort servieren.

Jörg Sackmann 19. Februar 2013

Safran-Grieß-Flammeri mit Gewürztraminer-Sabayon

Für 4 Personen

Für das Safran-Grießflammeri:

200 ml Orangensaft	2 Blatt Gelatine	250 ml Milch
50 g Zucker	½ Vanilleschote	1 Msp Safranpulver
40 g Hartweizengrieß	1 Prise Salz	1 TL Orangenabrieb
2 cl Orangenlikör	250 g Schlagsahne	Butter

Für das Gewürztraminer-Sabayon:

4 Eigelb (ca. 80 g)	70 g Zucker	1 Prise Salz
100 ml Gewürztraminer	2 cl Gewürztraminer-Grappa	1 EL Orangensaft
40 g steif geschlagene Sahne	1 EL Zitronensaft	

Für die Garnitur:

2 unbehandelte Orangen	Puderrucker	2 EL Zucker
1 Stiel Minze		

Für das Safran-Grießflammeri:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Orangensaft in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen und anschließend abkühlen lassen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Mark und Schote mit Milch, Zucker, Safran und einer Prise Salz aufkochen. 10 Minuten ziehen lassen. Vanilleschote entfernen. Alles erneut aufkochen, Grieß einrühren und ca. 5 Minuten auf kleiner Hitze quellen lassen. Anschließend in eine Schüssel geben. Ausgedrückte Gelatine in der warmen Grießmasse auflösen. Mit Orangenschale, Likör und eingekochtem Orangensaft abschmecken. Kalt rühren bis die Masse beginnt fest zu werden. Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Grießflammerie in gebutterte Förmchen (ca. 150 ml) füllen und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Für das Gewürztraminer-Sabayon:

Eigelbe, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und leicht schaumig schlagen. Anschließend über einem (ca. 80 Grad) heißen Wasserbad, mit dem Schneebesen hellcremig rühren. Dabei nach und nach Gewürztraminer, Grappa und Orangensaft zugießen. Die Crème so lange schlagen bis sie in langen Spitzen am Schneebesen hängenbleibt. Aus dem heißen Wasserbad nehmen. Nun in einer mit Eiswürfeln gefüllten Schüssel kalt schlagen. Sahne locker unterziehen und mit Zitronensaft abschmecken.

Für die Garnitur:

Die Orangen heiß abspülen und trockenreiben. Die Schale mit einem Zestenreißer abschälen. Orange dick schälen, so dass die weiße Haut entfernt wird. Orangenfilets herausschneiden, den Saft dabei auffangen. Orangenfilets mit Puderrucker und Saft marinieren. Die Zesten zweimal blanchieren. In Eiswasser tauchen und abtropfen lassen. Zesten trocken tupfen. Zucker in einer Pfanne schmelzen. 1-2 EL Wasser und die Zesten zugeben. So lange dünsten, bis das Wasser verdunstet und die Zesten leicht kandiert sind. Herausnehmen. Minze abspülen und trocken tupfen. Blättchen von den Stielen zupfen. Flammeri stürzen und in die Mitte eines Tellers geben. Mit Sabayon, Orangenfilets und Zesten anrichten. Mit Minzeblättern garnieren.

Jörg Sackmann am 28. Mai 2013

Spargel-Spitzen mit Lauch und Morcheln

Für 4 Personen

Für Spargel, Lauch:

500 g weißer Spargel	3 Lauchzwiebeln	30 g Butter
120 ml Geflügelfond	Salz, Pfeffer	

Für die Morcheln:

2 Schalotten	50 g Butter	20 ml Portwein
10 ml Cognac	20 ml Madeira	Salz, weißer Pfeffer
16 Morcheln		

Für die Sauce:

3 Eigelb	60 ml Spargelsaft	20 ml Weißwein
100 g kalte Butter	Salz, Cayennepfeffer	

Für Spargel und Lauch:

Spargel schälen, waschen und die holzigen Enden abschneiden. Spargel längs halbieren, dritteln und in 4 cm lange Stücke schneiden. Lauch putzen. Das Grün in feine Rädchen schneiden und erneut waschen. Das Weiße der Lauchstangen in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Spargel in Butter andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Geflügelfond zugeben und ca. 6-7 Minuten garen. Das weiße vom Lauch unter den Spargel geben, weitere ca. 2 Minuten garen und erneut würzen. 60 ml Spargelfond abschöpfen.

Für die Morcheln:

Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. 10 g Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten darin andünsten. Portwein, Cognac und Madeira zugeben und auf die Hälfte einkochen lassen, mit 60 ml Spargelfond ablöschen. 20 g kalte Butter in die Sauce rühren und würzen. Morcheln putzen, in der übrigen Butter andünsten und anschließend in die Sauce geben.

Für die Sauce Hollandaise:

Eigelbe, Spargelsaft und Weißwein über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Die Masse vom Wasserbad nehmen. Die kalte Butter nach und nach unterrühren. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Den Spargel und den Lauch auf den Tellern verteilen, Morcheln zugeben, mit Sauce Hollandaise beträufeln und die Lauchröllchen über das Gericht streuen.

Jörg Sackmann am 23. April 2013

Topinambur mit Taleggio und Reisbrot

Für 4 Personen

125 g Sushireis	25 ml Sake (Reiswein)	25 ml Reisessig
Meersalz	1 Msp. Ducca	8 Knollen Topinambur
2 EL Pinienkerne	80 g Butter	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	100 ml Olivenöl	200 ml Frittierfett
50 g Taleggio (ital. Weichkäse)	150 g griechischer Joghurt	1 EL Balsamico

Den Reis mit 150 ml Wasser, Sake, Reisessig, 1 Prise Salz und Ducca in einen Topf geben und den Reis weich kochen, die Flüssigkeit sollte ganz verkocht sein. Den gekochten Reis leicht abkühlen, dann zwischen Backpapier hauchdünn ausrollen. Die obere Schicht Backpapier entfernen und den Reis in einem warmen Raum über Nacht trocknen lassen. (Oder im Backofen bei 80 Grad ca. 3 Stundentrocknen.) Topinambur gut waschen und anschließend in Salzwasser ca. 25 Minuten kochen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Butter in einem Topf bräunen, anschließend durch ein Sieb passieren und mit den Pinienkernen vermischen. Rosmarin- und Thymianzweig abspülen, trocken schütteln und in eine flache Schale legen. Olivenöl angießen und leicht salzen. Die gegarten Topinamburknollen vorsichtig schälen, dann in das vorbereitete Öl legen. Den vorbereiteten Reis in die gewünschte Form brechen und im heißen Frittierfett ausbacken, bis das Reisblattstück aufpufft. Den Käse in 3 mm große Würfel schneiden. Topinambur in der Pinienkernbutter erhitzen, dann auf der Tellermitte anrichten. Käsewürfel darauf verteilen, Joghurt punktuell darum verteilen. Mit Balsamico beträufeln und mit dem Reisbrot anrichten.

Jörg Sackmann 29. Januar 2013

Vorspeisen

Auberginen-Oliven-Bruschetta mit Parmesan

Für 4 Personen

2 Auberginen	Salz	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	2 Zweige Zitronenthymian	5 EL Olivenöl
1 TL Zucker	Piment d'Espelette, Curry	3 Tomaten
1 TL Kreuzkümmel	40 ml Tomatenessig	150 g saure Sahne
1/2 Bund Rucola	1 EL Mandeln, geschält	1 EL Walnüsse, geschält
6 grüne Oliven, entsteint	6 Kirschtomaten	50 g Parmesan
4 Scheiben Pane Pugliese		

Auberginen schälen, halbieren und 10 Minuten in gesalzenes kaltes Wasser legen, danach herausnehmen, abtropfen und in 5 mm große Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und sehr fein schneiden. Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Schalotten in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anschwitzen. Auberginen, Thymian, Knoblauch und 1 TL Zucker zugeben. Mit Salz, Piment d'Espelette und Curry würzen und ca. 10 Minuten hellbraun dünsten. Tomaten am Stielansatz einritzen, kurz blanchieren, dann kalt abschrecken, die Haut abziehen, vierteln, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Kreuzkümmel in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten, dann fein mörsern. Tomatenessig in einen Topf geben und etwas einkochen lassen, dann Tomatenwürfel unterheben, kurz weiter köcheln, mit Salz und Kreuzkümmel würzen und auskühlen lassen. Mit dem Auberginenkompott mischen. Den Ziegenjoghurt mit 1 EL Olivenöl, Salz und Piment d'Espelette würzen. Rucola abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Walnüsse und Mandeln in eine Pfanne geben, mit 1 Prise Curry und Salz bestreuen, 1-2 EL Wasser zugeben und rösten, bis das Wasser verdampft ist. Anschließend grob hacken. Oliven in feine Scheiben schneiden, Kirschtomaten vierteln. Parmesan fein hobeln. Die Brotscheiben in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl kurz von beiden Seiten anrösten. Mit je 1 Löffel Ziegenjoghurt und geschnittenem Rucolasalat belegen. Zum Anrichten das Auberginenkompott auf die Brotscheiben geben, mit Tomatenvierteln, Oliven, Nüssen und Parmesan garnieren.

Jörg Sackmann am 13. August 2013

Bergkäse-Praline mit Pilzen

Für 4 Personen

Für die Pilze:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	100 g Steinpilze
100 g Pfifferlinge	100 g Stockschwämmchen	2 EL Olivenöl
Salz	1-2 EL Zitronensaft	3 Stiele Blattpetersilie

Für die Bergkäsepralinen:

250 g Bergkäse (z.B. Greyerzer)	2 Blatt Gelatine	100 ml Milch
225 g Sahne	Salz, Pfeffer	1 Ei
300 g Parmesan	Mehl	1 kg Frittierfett

Für die Bergkäsepralinen:

Den Bergkäse fein reiben. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Milch und 100 g Sahne aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Käse nach und nach in die heiße aber nicht mehr kochende Flüssigkeit unterrühren und mixen bis eine schöne cremige Masse entsteht. Gelatine ausdrücken und unter die noch warme Masse rühren. Alles in eine Schüssel umfüllen und kalt stellen. Übrige 125 g Sahne steif schlagen. Sahne unter die kalte aber noch nicht feste Masse heben. Erneut kalt stellen und fest werden lassen. Aus der kalten Käsemasse etwa 20 Kugeln formen. Ei auf einem Teller verquirlen. Parmesan fein reiben. Mehl auf einen Teller geben. Käsekugeln zunächst in Mehl, dann in Ei und zuletzt in Parmesan wenden. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen. Pralinen erneut kalt stellen.

Für die Waldpilze:

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Steinpilze, Pfifferlinge und Stockschwämmchen putzen, evtl. kurz waschen, gut trocknen und klein schneiden. 2 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Pilze zugeben und alles ca. 4 Minuten schmoren. Mit Salz und Zitronensaft würzen. Petersilie abspülen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Petersilienblättchen fein schneiden und kurz vor dem Servieren unter die Pilze mischen. Frittierfett auf ca. 180 Grad erhitzen. Die Pralinen darin ca. 5 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Waldpilze in die Mitte eines Tellers geben und die Käsepralinen darauf anrichten. Die Bergkäsepralinen mit einer Gabel aufreißen, so dass der Käse heraus läuft.

Jörg Sackmann am 10. September 2013

Dreierlei Matjes-Sushi

Für 4 Personen

Für den Sushi-Reis:

300 ml Sushi-Reis	4 EL Reissessig	20 g Zucker
1 TL grobes Meersalz	2 Kaffirlimettenblätter	2 Stiele Zitronengras

Für die Matjes:

a) mit Koriander eingelegter Ingwer	2 Matjesfilets	Wasabi
2 Radieschen	Sojasauce	1 EL Korianderblättchen
Salz	b) mit Gurke und Paprika	1 Stück Salatgurke (ca. 10 cm)
1 Bund Kerbel	1 kleine Paprika rot	1 Bund Schnittlauch
1 hart gekochtes Ei (gewürfelt)	Wasabipaste, Zitronensaft	2 Matjesfilet
1 kleiner Apfel	c) mit Lauch und Apfel	2 Schalotten
Sesam-Sojasauce	2 Matjesfilets	2 Stangen Lauch
2 EL Bonitoflocken	100 ml dunkle Sojasauce	100 ml Mirin (süßer Reiswein)
	2 EL gerösteter Sesam	

Den Reis im Gareinsatz eines Reiskochers oder einem Sieb mehrmals sorgfältig spülen. Anschließend mit 360 ml Wasser mischen und garen:

Im Reiskocher:

Den Reis im Reiskocher oder in einem Topf garen. Den Deckel des Reiskochers mit einem Küchentuch bedecken, damit keine Flüssigkeit entweicht. oder

Im Topf:

Wasser und Reis bei starker Hitze zum kochen bringen. Dann den Reis bei kleinster Hitze im geschlossenen Topf quellen lassen, bis alle Flüssigkeit aufgesogen ist. Das dauert etwa 18-20 Minuten. Danach sollten sich die Reiskörner leicht vom Topfboden lösen lassen und nicht festkleben. Den Topf vom Herd nehmen und weitere 15-20 Minuten ziehen lassen. Reissessig, Zucker, Limettenblätter, Zitronengras und Salz in einem kleinen Topf erhitzen. Sobald Zucker und Salz sich aufgelöst haben, den Topf vom Herd nehmen. Die Essigmischung gleichmäßig über den gegarten Reis geben und behutsam mit einem Holzspatel untermischen. Vor dem Formen den Reis lauwarm abkühlen lassen

Für den Koriander-Matjes:

Den Fisch in gleichmäßige Scheiben schneiden. Soviel Reis in die Hand nehmen dass man in der Hand eine Kugel formen kann (etwa 25 g) Eine Scheibe Matjes in der Mitte mit etwas Wasabi bestreichen. Die Reiskugel in die Mitte des Matjes auf das Wasabi setzen. In der Mitte des Reises ein Loch drücken, damit das Sushi leichter wirkt. Sushi umdrehen und ohne Druck in der Hand hin und her wenden und so in eine ovale Form bringen. Radieschen abspülen, trocken reiben und in feine Streifen schneiden. Matjes-Sushi mit den Radieschenstreifen, eingelegtem Ingwer, Sojasauce und Korianderblättchen garnieren. Auf einer Schieferplatte servieren.

Für die Sushi mit Gurke und Paprika:

Gurke und Paprika abspülen und trockenreiben. Schnittlauch und Kerbel ebenfalls abspülen und trocken schütteln. Gurke schälen und der Länge nach von einer Seite bis zu den Kernen in 1 mm dünne Streifen hobeln. Hat man die Kerne erreicht, Gurke umdrehen und die andere Seite ebenfalls bis zu den Kernen in dünne Streifen hobeln und die Streifen leicht salzen. Paprika halbieren, entkernen und ebenfalls in sehr dünne Streifen schneiden. Gurkenstreifen auf einer Bambusmatte nebeneinander zu einer 20 x 12 cm großen Platte auslegen. Mit Reis, ein Teil der Paprikastreifen und Schnittlauch belegen. In die Mitte die Matjesfilets legen. Mit Wasabipaste und Zitronensaft

würzen und mit Hilfe der Bambusmatte vorsichtig aufrollen und etwas anpressen. Rolle aufschneiden, portionieren und mit Paprikastreifen, Eigelbwürfeln und Kerbelblättchen garnieren. Für Apfel-Lauch-Sushi:

Schalotten schälen und in dünne Rinde schneiden. Apfel waschen, trockenreiben, vierteln, entkernen und fein würfeln. Matjes in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Lauch halbieren, waschen und ca. 3 Minuten in Salzwasser garen. Danach in Eiswasser abschrecken und auf einem Küchentuch trocken tupfen. Lauchstreifen und zu einem schmalen Rechteck von 22 cm Länge und 2,5 cm Breite auslegen. Den Reis in 2 cm große Würfel formen (ca. 25 g Reis) und mit dem Lauch umwickeln. Matjeswürfel darauf legen. Mit Schalottenringen, Apfelstückchen und Wasabipaste garnieren. Für den Sesam-Dip Sojasauce und Mirin mischen und erhitzen. Die Bonitoflocken zugeben und kurz darin ziehen lassen. Das Ganze durch ein Sieb gießen, und den Sesam zugeben. Zu dem Sushi servieren.

Jörg Sackmann am 28. Mai 2013

Focaccia mit Tomaten und Mozzarella

Für 2 Personen

250 g Kirschtomaten	200 ml Olivenöl	grobes Meersalz, Pfeffer
12 Schalotten	1 TL Rosmarin	25 g Hefe
1 TL Salz	250 g Mehl	2 Büffelmozzarella
1 TL frischer Thymian	2 TL alter Balsamico	

Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Kirschtomaten abspülen und trockenreiben. Tomaten halbieren und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen und 20 ml Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Backofen etwa 3 Stunden (am besten über Nacht) trocknen lassen. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Schalotten schälen und quer halbieren. Rosmarin abspülen und trockenschütteln. Die Nadeln von den Stielen zupfen. Rosmarinnadeln fein schneiden. Schalotten in 130 ml Olivenöl zusammen mit den Rosmarinnadeln andünsten. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten weich schmoren. Herausnehmen und abkühlen lassen. Für den Focaccia-Teig Hefe und Salz in 175 ml lauwarmen Wasser auflösen. Mehl zufügen und alles zu einem Teig verkneten. Teig in eine Schüssel geben und 30 ml Olivenöl über den Teig (nicht in den Teig) träufeln. Focacciateig zugedeckt bei Zimmertemperatur (ca. 20 Grad) etwa 20 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig mit dem Öl kurz verkneten. Den Teig zu etwa zwei ca. 1,5 cm dicken Fladen formen. Focaccia-Fladen jeweils auf ein gefettetes Backblech legen. Erkalte und abgetropfte Schalotten gleichmäßig auf dem Teig verteilen und dabei etwas andrücken. Mit etwas vom Schalotten-Öl beträufeln. Fladen nochmals 20 Minuten gehen lassen. Focaccia im heißen Backofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze ca. 12 Minuten backen. Dann kurz herausnehmen und die getrockneten Tomaten darauf verteilen. Weitere ca. 4-5 Minuten weiterbacken. In der Zwischenzeit den Mozzarella in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Thymian abspülen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Mozzarella und Thymian auf zum Schluss auf dem Teig verteilen und 3 Minuten weiterbacken, bis der Käse beginnt zu schmelzen. Herausnehmen. Kräutersalat in die Mitte des Tellers geben, Focaccia darauf geben. Mit dem restlichen Olivenöl und altem Balsamico beträufeln und warm servieren.

Jörg Sackmann am 25. Juni 2013

Gefüllte Tomate mit Melisse, Quark und Pimento

Für 2 Personen

1 große mehligk. Kartoffel	Salz, Pfeffer	2 große Fleischtomaten
100 g Quark (40%)	50 g Parmesan, fein gerieben	1 EL Olivenöl

Für die Melissen-Paste:

1 Bund Zitronenmelisse	1 Bund Blattpetersilie	1 Zweig Liebstöckel
1 Zweig Basilikum	1 Knoblauchzehe	2 Sardellenfilets
2 EL Olivenöl	Salz, Cayennepfeffer	

Für die Pimentosauce:

1 rote Paprikaschote	4 EL Olivenöl	Salz, Cayennepfeffer
----------------------	---------------	----------------------

Kartoffel in der Schale kochen, schälen und durch eine Presse drücken und mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten schälen, Strunk entfernen und den Deckel vorsichtig abschneiden, Kerne entfernen und die Tomate aushöhlen. Den Quark ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Melissenpaste:

Von der Melisse, Petersilie, Liebstöckel und Basilikum die Blätter abzupfen und in gesalzenem Wasser kurz garen, in kaltem Wasser abschrecken. Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Kräuter mit Sardellenfilets, Knoblauch und Olivenöl zu einer dicken Paste mixen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Tomaten mit der Kartoffelmasse füllen, Melissenpaste auf die Kartoffel geben. Den Quark ebenfalls auf die Tomaten geben. Tomaten in eine Auflaufform setzen, mit Olivenöl beträufeln und mit Parmesan bestreuen. Im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten backen.

Für die Pimentosauce:

Paprika, halbieren, entkernen, Strunk entfernen und die Paprika klein schneiden. In einem Topf mit 50 ml Wasser Paprikastücke langsam weich kochen. Paprikastücke mit Olivenöl mit einem Pürierstab aufmixen und mit Salz und Cayennepfeffer würzen, dann durch ein Sieb passieren. Pimentosauce in die Teller geben, die überbackenen Tomate aufsetzen und mit Melisse garnieren.

Jörg Sackmann am 09. Juli 2013

Gratinierter Frischkäse mit Tomaten-Chutney

Für 4 Personen

Für die Tomatenchutney:

125 g frische Tomaten	30 g getrocknete Tomaten	80 g Möhren
2 Schalotten	1 kleine Knoblauchzehe	1 TL Olivenöl
30 g Einmachzucker	50 ml weißer Balsamico	Salz
1 TL eingelegter grüner Pfeffer	3 Basilikumblätter	

Für den Frischkäse:

4 Tomaten	6 Blätter Basilikum	20 g Butter
40 g Puderzucker	100 ml Weißwein	50 ml weißer Balsamico
1 Eigelb	60 g Schlagsahne	1 EL Parmesan, frisch
Salz, Pfeffer	160 g Ziegenfrischkäse	

Für die Tomatenchutney:

Tomaten am Blütenansatz kreuzweise einritzen. Kurz in heißes Wasser tauchen. Tomaten kalt abspülen und häuten. Tomaten vierteln und entkernen. Getrocknete Tomaten klein schneiden. Möhren putzen, waschen und fein würfeln. Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Olivenöl erhitzen. Die Schalotten darin farblos andünsten. Knoblauch zugeben und ebenfalls andünsten. Zucker und Essig zugeben und alles etwas einkochen lassen. Frische und getrocknete Tomaten und Karottenwürfel zufügen. Mit Salz würzen. Alles ca. 20 Minuten einkochen lassen. Eingelegten Pfeffer und fein geschnittene Basilikumblätter zugeben und würzen. Tomatenchutney in ein fest verschließbares Glas (ca. 250 ml Inhalt) abfüllen und fest verschließen.

Für den Frischkäse:

Tomaten am Blütenansatz kreuzweise einritzen und kurz in heißes Wasser tauchen. Herausnehmen, kalt abspülen. Tomaten häuten, halbieren, entkernen und in Sechstel schneiden. Basilikumblätter fein schneiden. Butter und Puderzucker in einer Pfanne hell karamellisieren lassen. Weißwein und Essig zugeben und einköcheln lassen, bis eine cremige Sauce entsteht. Zwei Drittel der Tomatensechstel und Basilikumblätter untermischen. In der Zwischenzeit Eigelb und Schlagsahne glattrühren. Parmesan zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Frischkäse auf 4 ofenfeste Teller verteilen, mit dem Eigelbschaum übergießen und unter dem heißen Backofengrill goldbraun gratinieren. Gratinierten Frischkäse herausnehmen. Marinierte Tomatensechstel darauf verteilen und mit dem Chutney in schönen Nocken, den übrigen Tomaten und Basilikumblättern garnieren. Dazu schmeckt geröstetes Sesambrot.

Jörg Sackmann am 20. August 2013

Jakobsmuscheln mit glasiertem Chicorée und Nussbutter

Für 2 Personen

Für das Kartoffelpüree:

500 g Kartoffeln	Salz	100 g Sahne
80 g Butter	Muskat	

Für die Sauce:

2 Schalotten	50 g Butter	200 ml Weißwein
100 ml Wermut	500 ml Fischfond	200 g Sahne
50 g Crème-fraîche	Salz, Piment d'Espelette	Zitronensaft

Für den Chicorée:

4 Kolben Chicorée	Salz	4 EL Olivenöl
30 g Puderzucker	50 ml weißer Balsamico	1 Bund Blattpetersilie
weißer Pfeffer	Zitronensaft	

Für die Jakobsmuscheln:

8 ausgelöste Jakobsmuscheln	4 EL Olivenöl	Salz, weißer Pfeffer
-----------------------------	---------------	----------------------

Für das Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser weich kochen. Abgießen, ausdämpfen lassen und dann zweimal durch eine Kartoffelpresse drücken. Butter in einer Pfanne leicht bräunen. Sahne und 50 ml gebräunte Butter mischen und in einem kleinen Topferhitzen aber nicht kochen. Anschließend zu den Kartoffeln geben und vorsichtig unterheben. Die Masse durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz und Muskat abschmecken und warm stellen.

Für die Sauce:

Schalotten schälen und fein schneiden. 20 g Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten darin andünsten. Mit Weißwein und Wermut ablöschen und etwa um die Hälfte einkochen lassen. Fischfond zugeben, und erneut um die Hälfte einkochen. Sahne und Crème-fraîche zugeben und ebenfalls einköcheln lassen, bis die Sauce eine cremige Konsistenz hat. Mit Salz, Piment d'Espelette und Zitronensaft abschmecken. Dann mit einem Stabmixer aufschäumen, übrige kalte Butterflocken unterrühren.

Für den Chicorée:

Den Chicorée putzen, halbieren und den Strunk entfernen. Chicorée quer in etwa 2 cm breite Stücke schneiden und waschen. In sprudelnd kochendem Salzwasser kurz blanchieren, abgießen, abtropfen lassen und in Eiswasser abschrecken. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Puderzucker darüber stäuben und zart karamellisieren lassen. Mit Balsamico ablöschen. Chicorée zufügen und bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten dünsten. Petersilie abspülen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Unter den Chicorée mischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen.

Für die Jakobsmuscheln:

Jakobsmuscheln trockentupfen und in heißem Olivenöl von beiden Seiten ca. 2 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Kartoffelpüree auf vorgewärmte Teller geben. Die Chicoréeblätter darauf verteilen. Jakobsmuscheln darauf setzen, restliche braune Butter und aufgeschäumte Fischsauce darüber träufeln.

Jörg Sackmann am 17. Dezember 2013

Kopfsalat-Lassi mit Matjes

Für 4 Personen

Für das Lassi:

2 Blatt Gelatine	1 Kopfsalat	1 Salatgurke
1/2 grüne Paprika	1 Knoblauchzehe	300 g Joghurt
50 ml weißer Balsamico	Salz, Pfeffer	1 Msp. Piment d'Espelette
1 Prise Zucker	80 ml Olivenöl	1 Spritzer Zitronensaft

Für die Einlage:

2 Matjesfilets ohne Haut	2 Tomaten	150 g Salatgurke
4 Radieschen	2 hart gekochte Eier	1 Zwiebel
1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund Koriander	1/2 Bund Blattpetersilie

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kopfsalat putzen und waschen, Strunk entfernen und nur die dunkelgrünen Blätter verwenden. Das Herz zur Seite legen. Die Gurke schälen, halbieren und die Kerne austreichen, dann das Fruchtfleisch klein schneiden. Paprika waschen, halbieren, entkernen und klein schneiden. Knoblauch schälen und klein schneiden. Joghurt mit Salatblättern, Gurke, Paprika, Knoblauch und Joghurt in einen Cutter geben und fein mixen. Balsamico erwärmen, die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in dem warmen Essig auflösen. Dann unter den gemixten Salatjoghurt mischen. Die Masse durch ein feines Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette und Zucker würzen. Das Olivenöl nach und nach einrühren, abschmecken und das Lassi kalt stellen. Die Matjesfilets in 1 cm breite Streifen schneiden. Tomaten am Strunk einritzen, in heißem Wasser kurz blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken, die Haut abziehen. Tomaten vierteln, entkernen, dann in feine Würfel schneiden. Gurke schälen, halbieren und die Kerne austreichen. Dann die Gurkenhälfte vierteln und in feine Scheiben schneiden. Radieschen waschen und in feine Blättchen schneiden. Von den gekochten Eiern Eigelb und Eiweiß getrennt in Würfel schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Matjes mit all den klein geschnittenen Gemüsen und Eiern vorsichtig vermengen. Die Blätter vom Kopfsalatherz lösen und mit 1 Spritzer Zitronensaft, 1 TL Olivenöl und einer Prise Salz marinieren. Schnittlauch, Koriander und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Matjes mit dem Gemüse dekorativ in einem großen tiefen Teller verteilen, marinierte Salatblätter obenauf geben und mit gekühltem Lassi übergießen, mit den Kräutern bestreuen und servieren.

Jörg Sackmann am 18. Juni 2013

Pfirsich-Kaltschale mit Schinken und Holzofenbrot-Rinde

Für 2 Personen

Für die Kaltschale:

350 g reife Pfirsiche	1 gelbe Paprika	$\frac{1}{4}$ grüne Paprika
1/2 Salatgurke	1 kleine Knoblauchzehe	50 g Holzofenbrot ohne Rinde
50 ml mildes Olivenöl	25 ml weißer Apfelessig	Meersalz, weißer Pfeffer

Für die Garnitur:

4 Scheiben Holzofenbrot	4 EL Olivenöl	3 Zweige Zitronenmelisse
1 großer Pfirsich	3 Scheiben luftgetr. Schinken	

Für die Kaltschale:

Pfirsiche waschen, halbieren, entkernen und klein schneiden. Grüne und gelbe Paprika und die Salatgurke waschen, putzen, Paprika entkernen, Gurke schälen. Alles klein schneiden. Knoblauch schälen und ebenfalls fein schneiden. Die Brote ebenfalls klein schneiden. Alles mit Öl, Essig, Meersalz und Pfeffer fein pürieren und ca. 35 Minuten kalt stellen.

Für die Garnitur:

Das Holzofenbrot in ca. 1 cm große Stücke schneiden. 2 EL Olivenöl erhitzen, Brotwürfel darin knusprig rösten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zitronenmelisse abspülen, trockenschütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und fein schneiden. Den Pfirsich kurz in kochendes Wasser geben und häuten. Pfirsich halbieren, entkernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Schinken in kleine Stücke zupfen. Die Kaltschale in Gläser oder schalen füllen. Mit Pfirsichwürfeln, Röstbrot, Schinkenstücken und Zitronenmelisse anrichten. Pfeffer und etwas Meersalz darüber streuen. Olivenöl darüber träufeln.

Jörg Sackmann am 27. August 2013

Poularden-Sülze mit Haselnuss-Zitronen-Quark

Für 4 Personen

Für die Poulardensülze:

3 reife Tomaten	Salz, Zucker	Piment d´Espelette
3 EL Olivenöl	3 Maispoulardenbrustfilets	500 ml Geflügelfond
1 Fenchelknolle	1 Stiel Thymian	Cayennepfeffer
1 TL Zitronenabrieb	8 Blatt Gelatine	Haselnuss-Zitronenquark
50 g Haselnussblättchen	300 g Quark	100 g Ricotta
1 TL Blütenhonig	2 EL Oreganoblättchen	Saft, Schale von 1/2 Zitrone
2 EL Olivenöl	1 EL Zitronenöl	Piment d´Espelette
Meersalz, Pfeffer		

Für den Kräutersalat:

80 g Kräuter	3 EL Estragonessig	6 EL Olivenöl
80 ml Geflügel-Fenchelfond	1 TL Dijonsenf	1 TL Zitronensaft
Salz, Zucker	Piment d´Espelette	

Für die Poulardensülze:

Backofen auf 80 Grad vorheizen. Tomaten am Blütenansatz einritzen und ca. 30 Sekunden in kochendes Wasser tauchen. Herausnehmen, kalt abspülen, häuten, halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden. Tomaten in eine flache, feuerfeste Form geben. Mit Salz, Zucker und Piment d´Espelette würzen. Olivenöl darüber träufeln. Tomaten im Ofen ca. 2-4 Stunden trocknen. Poulardenbrust abspülen. Geflügelfond aufkochen, Poulardenbrust einlegen und ca. 8 Minuten langsam gar ziehen lassen, (nicht kochen). Brüste herausnehmen und schnell abkühlen lassen (in Eiswasser oder Kühlschrank). Brühe beiseite stellen. Den Fenchel putzen, waschen, halbieren und den harten Strunk heraus schneiden. In leicht gesalzenem Wasser mit Thymian, Cayennepfeffer und Zitronenschale ca. 30 Minuten weichkochen. Fenchel herausnehmen, Fond aufbewahren. Fenchel in fingerdicke Scheiben schneiden. Gegarte Poulardenbrüste längs in fingerdicke Scheiben schneiden. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 300 ml Geflügelfond und 200 ml Fenchelfond mischen (80 ml für Salatdressing beiseite stellen) und aufkochen. Eingeweichte Gelatine darin auflösen und abschmecken. Kalt stellen. In eine Terrinenform oder Glasschale (ca. 1, 5 Liter Inhalt) Poulardenbruststreifen, Fenchelscheiben und getrocknete Tomaten schichten. Mit dem leicht gelierenden Fond begießen, kalt stellen und fest werden lassen. Haselnuss-Zitronenquark Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Beiseite stellen und abkühlen lassen. Quark, Ricotta, Honig, Oregano, Zitronensaft und Schale, Oliven- und Zitronenöl verrühren, sodass Öl und Quark sichtbar eine schöne Marmorierung bekommen. Mit Piment d´Espelette, Meersalz, Pfeffer würzen.

Für den Kräutersalat:

Die Kräuter abspülen und trockenschütteln. Essig, Öl und Geflügel-Fenchelfond verrühren und mit Senf, Zitronensaft, Salz, Zucker und Piment d´Espelette würzen. Kurz vor dem Servieren mit den Kräutern mischen. Sülze aus der Form stürzen und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Haselnuss-Zitronenquark und Kräutersalat anrichten.

Jörg Sackmann am 03. September 2013

Reis-Taschen mit Erbsen-Sprossen und Garnelen

Für 24 Stück:

Für den Reismehlteig:

180 g Weizenmehl 120 g Reismehl 2 EL Erdnussöl

Für die Füllung:

250 g küchenfertige Garnelen 1 EL frischer Ingwer 1 Eiweiß
1 EL Sojasauce 1 EL Reiswein 1 TL Sesamöl
200 g Zuckerschoten 50 g Erbsensprossen ½ Bund Schnittlauch

Für das Dämpfen:

2 Stangen Zitronengras 1 EL Zitronenöl 4 Zitronenblätter
Ingwer

Für den Koriander-Joghurt-Dip:

1 Knoblauchzehe ½ Bund Petersilie 5 Stiele Koriander
Meersalz 20 g geriebener Parmesan 10 g geröstete Pinienkerne
80 ml Olivenöl 150 g Joghurt

Weizen- und Reismehl in eine Schüssel geben. Öl zugeben und 250 ml kochendes Wasser nach und nach unterrühren. Die Masse zu einem geschmeidigen Teig verkneten, abdecken und etwa 30 Minuten kalt stellen. Garnelen abspülen und trockentupfen. Ingwer schälen und fein reiben. Eiweiß steif schlagen. Garnelen in eine Schüssel geben und mit Ingwer, Sojasauce, Reiswein, Sesamöl und dem Eiweiß vermischen. Abdecken und ca. 15 Minuten marinieren lassen. Zuckerschoten putzen und in kochendem Salzwasser ca. 1-3 Minuten garen. Herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Herausnehmen und abtropfen lassen. Danach mit den Erbsensprossen genauso verfahren. Zuckerschoten (bis auf ca. 4 Stück) und Erbsensprossen fein schneiden und unter die Garnelen heben. Inzwischen den Teig zu ca. 24 etwa 3 cm große Kugeln formen. Auf einen Teller geben und mit einem feuchten Tuch abdecken. Danach die Teigkugeln auf einer bemehlten Fläche mit einem Nudelholz oder der Nudelmaschine zu ca. 2 mm dünnen Kreisen (8 cm Durchmesser) ausrollen. Jeweils 1 TL der Garnelenmischung in die Mitte eines jeden Teigstücks setzen, die Ränder mit etwas Wasser befeuchten. Den Teig wie ein kleines rundes Täschchen über der Füllung zusammendrücken und mit leichter Drehung verschließen. Die fertigen Täschchen wieder unter das feuchte Tuch geben bis alle fertig sind. Zum Dämpfen vom Zitronengras die trockenen Blätter entfernen. Die Zitronengrassstiele leicht andrücken. Ingwer schälen und fein würfeln. 2 Liter Wasser mit Zitronengras, Zitronenblättern, Öl und Ingwer zum Kochen bringen. Nun die Täschchen in ein Dämpfkorbchen setzen und über dem kochendem Wasser etwa 7 Minuten dämpfen. Für den Joghurt-Dip Knoblauch schälen. Petersilie und Koriander abspülen und trockenschütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen. Mit Knoblauch, ½ TL Salz, Parmesan, Pinienkernen, Öl und Joghurt pürieren, bis sich eine glatte Masse entsteht. Abschmecken und kühl stellen. Schnittlauch abspülen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. Die Reistaschen mit den übrigen Zuckerschoten, Schnittlauch und Joghurt-Dip anrichten.

Jörg Sackmann am 11. Juni 2013

Rotkraut-Essenz mit gebratenen Pilzen

Für 2 Personen

Für die Rotkrautessenz:

200 g Rotkohl	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
4 EL Olivenöl	1 EL Zucker	80 ml Rotwein
100 ml Portwein	2 Wacholderbeeren	2 Nelken
5 Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt	Msp. Orangenabrieb
4 TL eingelegte Preiselbeeren	Salz	40 ml Holunderessig
1 l Geflügelfond	200 g gemischte Speisepilze	Pfeffer
1 Spritzer Zitronensaft	1 Lauchzwiebel	

Für die Gewürzklößchen:

1 Schalotte	60 g gekochter Schinken	80 g Butter
3 Eigelb	60 g geriebenes Weißbrot	1 EL Blattpetersilie
1 Msp. Piment	1 Msp. weißer Pfeffer	1 Msp. Sternanis
Muskatnuss	1 Prise Salz	500 ml Geflügelfond

Für die Rotkrautessenz:

Rotkohl putzen, in feine Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Schalotte schälen und fein würfeln. Von der Vanilleschote das Mark herauskratzen. 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalottenwürfel darin andünsten. 1 EL Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Danach mit Rotwein und Portwein ablöschen. Die Gewürze und die Vanilleschote in einen Teebeutel geben und verschließen, mit Vanillemark, Orangenschale und 2 TL Preiselbeeren mit in den Topf geben, leicht salzen, alles aufkochen lassen. Holunderessig unterrühren. Die Marinade über den Rotkohl gießen und ca. 2-3 Stunden ziehen lassen.

Anschließend den Rotkohl in 2 EL Olivenöl andünsten. Geflügelfond unterrühren und bei schwacher Hitze etwa 40 Minuten garen. Rotkohl und Gewürzbeutel herausnehmen. Rotkohl als Einlage für die Suppe beiseite stellen. Den Fond bzw. die Essenz abschmecken und warm stellen (Sollte der Fond trüb sein, mit geschlagenem Eiweiß klären:

Je nach Menge der zu klärenden Flüssigkeit 1 bis 2 Eiweiß leicht verquirlen. Langsam in die leicht köchelnde Flüssigkeit gleiten lassen. Die Eiweißpartikel, binden Trübstoffe in der Flüssigkeit an sich. Anschließend das Eiweiß mit einer Schaumkelle abheben und die Flüssigkeit klären). In der Zwischenzeit Pilze putzen und klein schneiden. Getrennt voneinander in je 1 TL Olivenöl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Lauchzwiebel putzen und das Grün sehr fein schneiden (weißen Teil der Lauchzwiebel anderweitig verwenden).

Für die Gewürzklößchen:

Schalotten schälen und fein würfeln. Schinken ebenfalls fein würfeln. 1 TL Butter erhitzen. Die Schalotten darin andünsten. Schinken zugeben und mit braten. Vom Herd ziehen und abkühlen lassen. Butter schaumig schlagen. Nach und nach Eigelbe unterrühren. Schinken-Schalottenmasse, Weißbrot und Petersilie untermischen. Mit Piment, Pfeffer, Sternanis, Muskatnuss und Salz würzen. Die Masse 10 Minuten ziehen lassen. Danach zu Klößchen (ca. 1,5 cm Durchmesser) formen. Im Geflügelfond etwa 5-6 Minuten garziehen lassen. Klößchen, Pilze, übrige Preiselbeeren, Lauchgrün und Rotkohlstreifen in warmen Teller anrichten. Rotkohlessenz erhitzen und über die Einlage geben.

Jörg Sackmann am 12. November 2013

Süßkartoffel-Royal mit Berberitzen und Blumenkohl

Für 4 Personen

Für die Süßkartoffel-Royal:

300 g Süßkartoffeln	500 ml Geflügelfond	300 g Crème double
100 g Crème-fraîche	100 ml weißer Portwein	100 ml Wermut
40 g Butter	Salz, Cayennepfeffer	2 Eier
1 Eigelb		

Für die Einlage:

160 g Süßkartoffeln	200 g Blumenkohl	2 EL Olivenöl
20 ml Burgunderessig	200 ml Geflügelfond (Glas)	30 g Rosinen
20 g Berberitzen	20 g Kapern	Salz, weißer Pfeffer
40 g Butter	2 Stiele Koriander	

Für die Süßkartoffel-Royal:

Für den gestockten Süßkartoffelschaum (Royal) die Süßkartoffeln waschen, schälen, kleinschneiden und im Geflügelfond weichkochen. Zusammen mit Crème double und Crème-fraîche pürieren und anschließend durch ein feines Sieb streichen. Portwein und Wermut in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen lassen. Die Reduktion unter die Süßkartoffelcreme geben. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Crème erneut aufkochen. Die Butterflocken unterrühren. Anschließend 600 g Süßkartoffelcreme mit den Eiern und dem Eigelb verrühren. Backofen auf 85 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Royal in 4 große Suppenteller geben, mit Folie abdecken und im Ofen ca. 40 Minuten stocken lassen.

Für die Einlage:

Süßkartoffeln waschen, schälen und in ca. 5 mm große Würfel schneiden. Blumenkohl putzen, waschen und in Röschen teilen. Olivenöl erhitzen, Süßkartoffeln darin andünsten. Mit Burgunderessig ablöschen und etwas einköcheln. Geflügelfond zugeben und zugedeckt langsam dünsten. Rosinen, Berberitzen und Kapern zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Blumenkohlröschen in dünne Scheiben schneiden. In heißer Butter vorsichtig goldbraun braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Koriander abspülen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Blättchen fein schneiden und mit dem Blumenkohl mischen. Süßkartoffel-Royal aus dem Ofen nehmen. Süßkartoffel-Berberitzen-Mischung und Blumenkohl darauf anrichten. Mit dem übrigen Süßkartoffelschaum servieren.

Jörg Sackmann am 24. September 2013

Überbackener Chicorée mit Ziegenkäse und Honig

Für 2 Personen

100 g geschälte Mandeln	3 Stiele Salbei	3 Stiele Blatt Petersilie
1 Zitrone	Meersalz	Zucker
2 Chicorée	250 g Sainte-Maure	3 EL Olivenöl
weißer Pfeffer	1 EL Honig	

Die Mandeln der Länge nach halbieren und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Salbei und Blatt Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Kräuterstängel beiseite stellen. Von der Zitrone den Saft auspressen. Den Backofen auf maximale Oberhitze vorheizen. Einen Topf mit 1 l Wasser, etwas Zitronensaft, den Kräuterstängeln, 1 TL Salz und einer Prise Zucker aufkochen. Chicorée waschen, der Länge nach halbieren, in den Sud geben und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Dann herausnehmen, gut abtropfen und in eine flache Auflaufform oder auf ein Backblech legen. Ziegenkäse in vier Scheiben schneiden und mit den Kräuterblättern auf dem Chicorée verteilen. Olivenöl, mit 2 EL Zitronensaft, 1/2 TL Zucker, einer Prise Salz und etwas Pfeffer zu einer Marinade vermischen und über den Chicorée gießen. Im vorgeheizten Ofen bei maximaler Oberhitze ca. 5 Minuten gratinieren, bis der Käse goldbraun glänzt. Den gratinierten Chicorée auf Tellern anrichten, mit etwas Pfeffer nachwürzen, die Mandeln überstreuen und mit Honig beträufelt servieren.

Jörg Sackmann am 15. Oktober 2013

Wild

Coq au Vin von der Wachtel mit Rübchen

Für 4 Personen

Für die Wachtel:

100 g Schalotten	1 Knoblauchzehe	50 g Stangensellerie
50 g Möhren	50 g Petersilienwurzel	1 Stiel Thymian
1 Stiel Rosmarie	5 Pfefferkörner	3 Gewürznelken
1 Stiel Lorbeerblatt	4 EL Olivenöl	200 ml Portwein
500 ml Rotwein	4 große Wachteln	Salz, Pfeffer

Für die Rübchen:

6 kleine Navetten mit Grün	6 kleine Rote Bete mit Grün	6 kleine Karotten mit Grün
Salz	40 g Butter	1 TL Puderzucker
weißer Pfeffer	40 ml Balsamico	

Für die Sauce:

1 TL Tomatenmark	300 ml Geflügelfond	Salz, Pfeffer
1 Spritzer Zitrone	120 g Crème-fraîche	50 g Butter

Für die Wachtel:

Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Gemüse ebenfalls waschen, schälen und sehr fein würfeln. Kräuter abspülen, die Blättchen bzw. Nadeln abzupfen und fein schneiden. Pfeffer und Nelken mörsern. 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin anbraten. Gemüse zugeben und mit braten. Mit Port-, und Rotwein ablöschen und aufkochen. Gewürze und Kräuter zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen und in eine große Schüssel geben. Wachteln mit einem Messer längs halbieren. Herz und Leber in jeweils 3 Stücke schneiden und zur Seite legen. Die Keulen von den Brüstchen abtrennen. Anschließend die Keulen binden. Keulen und Brüstchen mit einem Tuch abtupfen oder kurz abwaschen. Die Teile in die Marinade legen, abdecken und über Nacht ziehen lassen.

Für die Rübchen:

Am nächsten Tag alle Rübchen putzen, schälen, Grün nicht entfernen. Die Rübchen leicht gesalzenem Wasser bissfest garen. Abgießen, abtropfen lassen.

Für die Sauce:

Wachtel aus der Marinade nehmen. Die Marinade passieren. Den Fond aufkochen und durch ein Sieb passieren. Das Gemüse erneut in 1 EL Olivenöl anbraten. Tomatenmark unterrühren. Geflügelfond nach und nach zugeben und fast komplett einkochen lassen. Den Geflügelfond dazugeben und wieder einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen. Crème-fraîche unterrühren und sanft erhitzen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Wachtelviertel und Innereien braten. Mit Salz und Pfeffer würze. Wachteln in die Sauce geben und ca. 6 Minuten rosa fertig garen. Innereien warm stellen. In der Zwischenzeit Butter in einer Pfanne erhitzen. Puderzucker zugeben und karamellisieren lassen. Balsamico zugeben und etwas einkochen lassen. Rübchen darin ca. 2 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wachteln herausnehmen und vom Knochen lösen. Die Sauce durch ein Sieb zurück in den Topf passieren. Wachtel wieder in der Sauce erhitzen und abschmecken. Die Wachtelkeulen, Brüstchen, angebratenen Innereien in tiefe Teller geben. Das Gemüse darauf verteilen und die Sauce darüber geben.

Jörg Sackmann am 10. Dezember 2013

Gebratenes Kaninchen mit Kartoffel-Tortellini und Tomaten

Für 2 Personen

Für die Kartoffeltortellini:

125 g doppelgriffiges Mehl	125 g Hartweizengrieß	1 Ei
3 Eigelb	2 EL Olivenöl	Salz
50 g Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	1 kleine Kartoffel
70 g Pancetta	1 TL Tomatenmark	80 ml Tomatensaft
1 Rosmarinzweig	1 Thymianzweig	

Für die Tomaten-Lauch-Butter:

1 Zwiebel	200 g Tomatenwürfel	150 g Lauchzwiebeln
1 EL Olivenöl	100 ml Weißwein	100 ml Wermut
250 ml Geflügelfond	150 g Crème-fraîche	$\frac{1}{2}$ EL Senf
1 TL Estragon	1 TL Estragonblättchen	Zitronensaft
Salz, weißer Pfeffer	1 Prise Zucker	20 g gesalzene Butter
40 g Parmesanspäne		

Für das Kaninchen:

2 ausgelöste Kaninchenrücken (ca. 600 g)	Salz, weißer Pfeffer	2 Scheiben Pancetta
4 EL Olivenöl	1 Thymianzweig	

Für den Nudelteig Mehl, Grieß, Ei, Eigelbe, 1 EL Öl, eine Prise Salz und 1 EL lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. (Ist der Teig zu hart, noch etwas Wasser oder Öl zugeben). Den Teig in Frischhaltefolie verpackt etwa 1 Stunde ruhen lassen. Für die Füllung Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln schälen. Zwiebeln, Knoblauch, Pancetta und Kartoffeln in feine Würfel schneiden und in 1 EL Olivenöl anschwitzen. Tomatenmark, Tomatensaft, Rosmarin und Thymian zugeben und ca. 5 Minuten zugedeckt langsam einköcheln lassen, bis eine cremige saucenartige Konsistenz entsteht, Kräuter herausnehmen und abkühlen lassen. Für die Tomaten-Lauch-Butter Zwiebel schälen und fein würfeln. Tomate am Blütenansatz einritzen und in kochendem Wasser ca. 1 Minute blanchieren. Herausnehmen, halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Lauchzwiebel putzen, waschen und in ca. 3 mm breite Streifen schneiden. Weißwein und Wermut in einen Topf geben und einkochen lassen. Geflügelfond zugeben und erneut um ca. die Hälfte reduzieren. Crème-fraîche, Senf und 1 TL Estragon zugeben und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Butterflocken langsam unterrühren. Zwiebel in Olivenöl anschwitzen, Tomatenwürfel zugeben und mit dünsten, abschmecken und unter fertige Lauchsauce mischen. Backofen auf 70 Grad vorheizen. Jedes Kaninchenfilets abtupfen, salzen und pfeffern. In je 3 Scheiben Pancetta einrollen. Kaninchenrücken und Thymianzweig in heißem Olivenöl anbraten und im Ofen 10 Minuten ruhen lassen, so bleiben die Filets saftig. Den vorbereiteten Nudelteig mit der Maschine oder mit einem Rollholz ca. 2 mm dünn ausrollen und zu etwa 6 x 6 cm großen Nudelplatten ausschneiden. Je 1 EL Füllung in die Mitte jeder Nudelplatte aufsetzen, zu Tortellini formen und in reichlich kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten in Salzwasser garen. Tortellini in etwas Kochwasser und Olivenöl kurz schwenken und abschmecken. Auf Tellern anrichten, Kaninchenfilets darauf setzen. Mit Tomaten-Lauchbutter, Parmesanspänen und Estragonblättchen garnieren.

Jörg Sackmann am 25. Juni 2013

Glasierte Wachteln mit Emmer-Reis, Rettich, Sauerklee

Für 2 Personen

250 ml Wasser	3 Zweige Thymian	Zucker, Salz
2 Wachteln	125 ml Holunderessig	2 EL Honig
20 ml Sherry	Pfeffer	80 g weißer Rettich
8 Knollen knolliger Sauerklee	1 kleine Zwiebel	60 g geräucherter Speck
1 EL Rapsöl	100 g Emmerreis	250 ml Geflügelfond
30 g Bergkäse	1 TL Zitronenöl	1 EL Butter
3 Stiele Sauerkleeblätter	2 EL Olivenöl	

250 ml Wasser mit einem Thymianzweig, je 1 TL Zucker und Salz und und Thymian aufkochen und auskühlen lassen. Von den Wachteln die Keulen und Brüste auslösen, mit dem Sud übergießen und 3 Stunden darin ziehen lassen. (Das Fleisch erhält dadurch eine schöne Konsistenz und bleibt nach dem Braten saftig.) Restlichen Thymian abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abstreifen und fein hacken. Holunderessig mit Honig, Sherry und gehacktem Thymian aufkochen. 2 EL vom Sud abnehmen und zur Seite stellen, den restlichen Essigsud sirupartig einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rettich waschen, schälen, in sehr feine Scheiben schneiden, leicht salzen, mit dem zurückbehaltenen Holunderessig-Sud übergießen und 20 Minuten ziehen lassen. Knolligen Sauerklee putzen, in Salzwasser weich garen und abtropfen lassen. Zwiebel schälen, vierteln und in Streifen schneiden. Speck fein würfeln. Zwiebeln und Speck in einem Topf mit Rapsöl anschwitzen, Emmerreis zugeben, kurz mitanschwitzen, Geflügelfond angießen und unter gelegentlichem Rühren ca. 16 Minuten gar kochen. Bergkäse fein reiben und mit dem Zitronenöl unter den Emmerreis mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knolligen Sauerklee in einer Pfanne mit 1 EL Butter warm schwenken. Sauerkleeblätter abspülen, trocken schütteln. Fleisch aus der Marinade heben, gut abtropfen lassen und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl von beiden Seiten je ca. 2 Minuten braten. Sofort aus der Pfanne nehmen und die Fleischstücke durch den Holunderessig-Sirup ziehen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Emmerreis anrichten, die Wachteln darauf geben. Rettich und knolligen Sauerklee mit dazu geben und mit Sauerkleeblättern garnieren.

Jörg Sackmann am 27. Mai 2014

Hirsch-Rücken-Medaillons mit Haselnuss-Knöpfe

Für 2 Personen

Für die eingelegten Sanddornbeeren: 125 g Sanddornbeeren 60 ml Apfelsaft
50 ml trockener Weißwein 25 g Zucker 2 Bio-Zitronenscheiben
1/4 Zimtstange 2 Stück Piment

Für die Hirschmedaillons:

300 g Hirschrücken 2 EL Olivenöl 1 Zweig Thymian
2 Lorbeerblätter 4 Wacholderbeeren 2 EL Butter
Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

2 Schalotten 1 Knoblauchzehe 4 EL Butter
50 ml Portwein 70 ml Rotwein 1/2 EL Johannisbeergelee
2 Lorbeerblätter 3 Wacholderbeeren 350 ml Wildfond
Salz, Pfeffer

Für die Haselnussknöpfe:

75 g Mehl 75 g Spätzlemehl 2 Eier
Salz, Muskat 1 Stange junger Lauch 60 g Haselnüsse
50 g Butter

Für die eingelegten Sanddornbeeren: Frische Beeren waschen und trockenreiben. TK-Beeren auftauen lassen. Apfelsaft, Weißwein, Zucker, Zitronenscheiben, Zimt und Piment in einen Topf geben und alles aufkochen lassen. Beeren unterrühren, den Topf vom Herd nehmen und die Sanddornbeeren darin ziehen lassen.

Für die Hirschmedaillons: Backofen auf 80 Grad vorheizen. Den Hirschrücken parieren und von Sehnen befreien. Olivenöl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin von allen Seiten kräftig anbraten. Thymian, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren zufügen. Den Hirschrücken im Backofen ca. 10-15 Minuten ruhen lassen. Für die Sauce Schalotten und Knoblauch schälen. Schalotten in feine Streifen schneiden. 2 EL Butter erhitzen, Schalotten darin andünsten. mit Port- und Rotwein ablöschen. Johannisbeergelee, die ganze, etwas angegedrückte Knoblauchzehe, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren zufügen. Alles etwas einkochen lassen. Den Wildfond zugeben. Alles um die Hälfte einköcheln. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und erneut erhitzen. Die übrige kalte Butter unterrühren und die Sauce damit binden.

Für die Haselnussknöpfe: Mehl, Spätzlemehl, Eier, Salz, Muskat und 50 ml Wasser in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig ca. 20 Minuten ruhen lassen. Einen Topf mit reichlich leicht gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Den Teig durch einen Spätzlehobel als kleine Knöpfe in das kochende Wasser tropfen lassen. Steigen die Knöpfe an die Oberfläche, diese mit einer Schaumkelle herausnehmen, kurz mit kaltem Wasser abspülen und auf ein Küchentuch legen. Lauch abspülen, trocken tupfen und in feine Scheiben schneiden. Haselnüsse rösten, in ein Küchentuch geben und zwischen den Händen kräftig rubbeln, damit sich die Schale löst. Geschälte Haselnüsse hacken. Butter langsam bräunen, gehackte Nüsse zufügen und die Knöpfe vorsichtig unterheben. Mit Salz und Muskat würzen. Zum Schluss den Lauch unterheben. Vor dem Anrichten das Fleisch in 2 EL Butter braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch in 4 Medaillons schneiden. Mit Sanddornbeeren, Sauce und Haselnussknöpfe anrichten.

Jörg Sackmann 12. Februar 2013

Reh-Nüsschen mit Süßholz-Marinade und Kirschen

Für 4 Personen

Für Fleisch:

1 Zimtstange	25 g Süßholz, geraspelt	10 g Korianderkörner
2 g Lorbeerblätter	10 schwarzer Pfefferkörner	20 g brauner Rohrzucker
25 g Meersalz	600 g Rehrücken, ausgelöst	3 EL Butter

Salz, Pfeffer

Für die Sauerkirschen:

150 g Sauerkirschen	120 ml Rotwein	100 ml Portwein
50 ml Cassislikör	1/4 Zimtstange	1 Orange
1 TL Speisestärke	1 Spritzer Zitronensaft	20 ml Kirschwasser
1 TL Honig	Pfeffer, Salz	

Für die Sauce:

2 Schalotten	2 EL Butter	40 ml Portwein
100 ml Rotwein	1 EL Süßholz, geraspelt	5 Wacholderbeeren
2 Zweige Thymian	10 ml Kirschsafft	300 ml Wildfond

Salz, Pfeffer

Für die Kartoffelherzen:

300 g Kartoffeln	Salz	60 ml Wasser
60 ml Milch	30 g Butter	80 g Mehl
2 Eier	20 g Parma-Schinken	30 g Ricotta

ca. 300 ml Frittierfett

Für das Mariniersalz:

Zimtstange klein schneiden und mit Süßholz, Koriander, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Rohrzucker und Meersalz im Mörser zerstoßen. Das Fleisch damit einreiben, in eine Form geben, mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Für die eingelegten Sauerkirschen:

Die Schattenmorellen aus dem Glas abgießen und 150 ml Saft auffangen. Kirschsafft, Rotwein und Portwein in einen Topf geben und aufkochen, Likör und Zimtstange dazugeben und die Flüssigkeit auf 300 ml einkochen. Von der Orangen den Saft auspressen. Speisestärke mit Orangen- und Zitronensaft verrühren, zum kochenden Saucenansatz geben und diesen damit binden. Sauce vom Herd nehmen, Kirschwasser unterrühren und die abgetropften Kirschen untermischen. Alles kalt rühren (am besten auf Eiswasser), dann mit Honig, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Für die Kartoffelherzen:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen.

Für die Sauce:

Die Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Mit Portwein und Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit nahezu vollständig einkochen lassen. Süßholz, Wacholderbeere, Thymianzweige und Kirschsafft zufügen. Nochmals die Flüssigkeit einkochen lassen, dann den Wildfond angießen. Alles um 1/3 einkochen. Dann die Sauce durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit 1 EL Butter montieren. Kartoffeln abgießen und durch eine Presse drücken. In einem Topf 60 ml Wasser mit Milch, 1 Prise Salz und Butter aufkochen, das Mehl unterrühren und abbrennen. Die Masse in eine Schüssel geben, Eier und die durchgedrückten Kartoffeln unterarbeiten. Parma-Schinken in feine Würfel schneiden und mit Ricotta mischen. Die Kartoffelmasse teilen und jeweils auf einer bemehlten Fläche zu ca. 4 mm dicken Teigplatten ausrollen. Auf eine Teigplatte mit etwas Abstand kleine Häufchen Schinkenfüllung verteilen. Mit der anderem Teigplatte abdecken und mit einem Herzausstecher

Kartoffelherzen ausstechen. Vom Fleisch die Marinade vorsichtig abschaben. Das Fleisch in Medaillons von ca. 50 g schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Butter von jeder Seite ca. 2 Minuten braten. Dann aus der Pfanne nehmen, kurz ruhen lassen. Die Kartoffelherzen im heißen Frittierfett (ca. 180 Grad) ca. 2 Minuten goldgelb ausbacken. Fleisch erneut in einer Pfanne mit 1 EL Butter bei starker Hitze kurz von beiden Seiten braten und würzen. Fleischstücke auf Teller platzieren, mit der Sauce übergießen, die eingelegten Kirschen obenauf geben und mit Kartoffelherzen garnieren.

Jörg Sackmann am 13. Mai 2014

Reh-Rücken mit Preiselbeer-Pfefferkruste und Maronen

Für 2 Personen

Für die Kruste:

10 Pfefferkörner	100 g Pumpernickel	125 g Butter
1 Eigelb	1 TL Curry	Orangenabrieb
1 EL eingelegte Preiselbeeren	1 Msp. Kakaopulver	Salz, Pfeffer

Für die Kastanien:

5 Schalotten	50 g Butter	400 g geschälte Esskastanien
400 ml Geflügelfond	Salz, Pfeffer	

Für den Rehrücken:

300 g Rehrückenfilet	1 EL Pflanzenöl	Salz, Pfeffer
----------------------	-----------------	---------------

Für die Preiselbeer-Pfefferkruste:

Pfefferkörner in einer Pfanne ohne Fett rösten. Mit Pumpernickel mischen und pürieren. Weiche Butter und Eigelb schaumig schlagen, mit Pumpernickel-Pfeffer, Curry, Orangenschale, Preiselbeeren und Kakaopulver verrühren. Würzen. Masse auf Backpapier streichen, mit Backpapier abdecken und 3 mm dick ausrollen. Gewürzkruste kalt stellen.

Für die confierten Esskastanien:

Schalotten schälen. 10 g Butter in einem Topf erhitzen. Kastanien darin anbraten. Schalotten zugeben und mit braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Geflügelfond zugießen. Alles abgedeckt ca. 35 Minuten garen. Deckel abnehmen und vorhandene Flüssigkeit nahezu einkochen lassen. Übrige kalte Butter unterrühren und abschmecken.

Für den Rehrücken:

Backofen auf 170 Grad vorheizen. Für den Rehrücken das Fleisch parieren. Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Fleisch darin von allen Seiten ca. 4 Minuten braten. In den Backofen geben und ca. 5 Minuten garen. Filet herausnehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Preiselbeer-Pfefferkruste etwa 2cm breit zuschneiden und das gebratene Rehfilet der Länge nach damit belegen. Rehfilet unter dem Backofengrill ca. 1 Minute grillen. Rehfilet in Stücke schneiden, mit den confierten Kastanien anrichten. Dazu passt Sellerie-Kartoffelpüree. Nach Belieben mit Petersilienblättchen anrichten.

Jörg Sackmann am 12. November 2013

Reh-Rücken mit Spitzkohl, Apfel und Vanille

Für 4 Personen

Vanillepulver, etwas Salz	100 g gesalzene Butter	750 g Spitzkohl
4 Rosenkohlröschen	80 g Cashewkerne	700 g Rehrückenfilet, pariert
Pfeffer	3-4 EL weißer Balsamico	Zucker
2 Äpfel	300 g griechischer Joghurt	1 Msp. Curry (Garam Masala)
1 Msp. Kreuzkümmel	2 EL Preiselbeeren	

Für das Vanillesalz 1 Prise Vanillepulver mit 1 TL Salz vermischen. Für die Vanillebutter die gesalzene Butter cremig aufschlagen und 1 TL Vanillepulver untermischen. Vom Kohl die äußeren unschönen Blätter entfernen. Dann die Kohlblätter vorsichtig lösen, jeweils den Strunk entfernen, die Blätter in 3 cm große Rauten schneiden und anschließend in kochendem Salzwasser blanchieren. Herausnehmen und abtropfen lassen. Vom Rosenkohl die äußeren unschönen Blätter entfernen, den Strunk abschneiden und die Rosenkohlblätter einzeln lösen. Diese ebenfalls in Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Die Cashewkerne halbieren und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Das Fleisch mit Vanillesalz und schwarzem Pfeffer würzen. In hitzestabile Frischhaltefolie und anschließend in Alufolie einrollen, an den Seiten gut verschließen. Im 60 Grad heißen Wasserbad (mit dem Teethermometer kontrollieren) das eingepackte Fleisch ca. 15 Minuten garen. 60 g Vanillebutter in einer Pfanne leicht erhitzen, mit 1-2 EL Balsamico und etwas Zucker würzen. 2/3 vom blanchierten Spitzkohl zugeben und bei milder Hitze ca. 15 Minuten ziehen lassen. Die Rosenkohlblätter kurz vor dem Servieren zugeben und erhitzen. Mit Salz und Zucker das Kohlgemüse abschmecken. Die Äpfel waschen, schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel in 5 mm große Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Vanillebutter die Apfelwürfel anschwitzen, mit 2 EL Balsamico ablöschen, 1 EL Zucker überstreuen und glasieren. Für die Sauce restliche blanchierte Kohlblätter mit Joghurt, Curry, Kreuzkümmel, einer Prise Salz, Pfeffer und Zucker in einem Mixer fein pürieren, evtl. passieren und abschmecken. Das vorgegarte Fleisch auspacken und in einer Pfanne mit 2 EL Vanillebutter von allen Seiten ca. 2 Minuten anbraten und fertig garen. Zum Anrichten den geschmorten Kohl als Kreis auf dem Teller anrichten, Kohljoghurt in die Mitte geben. Rehrücken portionieren und auf den Joghurt setzen. Preiselbeeren, Apfelwürfel und Cashewkerne auf dem Kohl verteilen.

Jörg Sackmann am 18. November 2014

Wurst-Schinken

Croque Monsieur mit Spargel

Für 2 Personen

2 Blatt Gelatine	70 g Sauerrahm	2 Bund gemischte Kräuter
250 g Magerquark	Salz	1 Prise Cayennepfeffer
1 Spritzer Zitronensaft	2 Tomaten	12 Stangen Spargel
Zucker	80 g Gruyere	3 EL Butter
6 Scheiben Toastbrot	4 Scheiben gekochter Schinken	18 Holzspieße

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sauerrahm etwas anwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Kräuter waschen, trocken schütteln, grob hacken und mit dem Quark in einem Mixer fein mixen. Zum Sauerrahm geben und mit Salz, Cayennepfeffer und einem Spritzer Zitronensaft würzen. Die Tomaten einritzen, kurz in kochendes Wasser tauchen, Haut abziehen, vierteln, entkernen und in feine Würfel schneiden. Tomatenwürfel unter den Quark heben und kalt stellen. Spargel schälen, die trockenen Enden abschneiden. Spargel in kochendem Salzwasser mit einer Prise Zucker ca. 10 Minuten garen. Anschließend auskühlen lassen und trocken tupfen. Käse fein reiben. Butter in einer Pfanne erhitzen, Toastbrotsscheiben darin von beiden Seiten goldbraun anbraten. Mit Käse bestreuen, anschmelzen lassen, dann aus der Pfanne nehmen. 2 Scheiben Toast mit je einer Scheibe Schinken belegen, Kräuterquark darauf streichen und je 3 Stangen Spargel mit einem Abstand von 2 cm darauf setzen. Je eine weitere Toastscheibe aufsetzen und den Vorgang wiederholen, nur dass nun der Spargel quer gesetzt wird. Mit der letzten Toastbrotsscheibe abdecken. Jedes der Sandwichs mit Holzspießen durchbohren, sodass sie in neun gleich große Stücke geschnitten werden können. Die Sandwichs zwischen den Spießen in Stücke schneiden und anrichten. Dazu passt Kressesalat.

Jörg Sackmann am 10. Juni 2014

Gebackene Eier auf Rahmspinat, Kohlrabi gebratener Speck

Für 2 Personen

150 g junger Blattspinat	150 g Kohlrabi	3 Schalotten
4 EL Butter	350 ml Geflügelbrühe	1 Knoblauchzehe
150 g Sahne	Salz, Pfeffer, Muskat	1 Prise Zucker
4 Scheiben Speck	80 ml Essig	5 frische Eier
1 EL Mehl	4 EL grobe Weißbrotbrösel	ca. 300 g Frittierfett

Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Kohlrabi schälen, vierteln und anschließend in dünne Blättchen schneiden. Schalotten schälen und fein schneiden. Eine fein geschnittene Schalotte in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Geflügelbrühe angießen und diese um die Hälfte einkochen. Knoblauch schälen, andrücken und mit in die Brühe geben. Sahne zugeben, kurz etwas einkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. In einer Pfanne mit 2 EL Butter die Kohlrabiblättchen anschwitzen, 2-3 EL Wasser zugeben, mit Salz und Zucker würzen und weich dünsten. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die restlichen geschnittenen Schalotten anschwitzen. Spinat zugeben und zusammen fallen lassen. Den Spinat mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zur Rahmsauce geben. Mit dem Pürierstab fein mixen. Gedünstete Kohlrabiblättchen zugeben und alles abschmecken. Für die Eier 1,5 l Wasser in einem Topf aufkochen, Essig zugeben. 4 Eier einzeln in kleine Schälchen aufschlagen und dann vorsichtig nach und nach in das siedende Wasser gleiten lassen. Ca. 2 Minuten pochieren. Die Eier sollten innen noch leicht flüssig sein. Dann vorsichtig herausnehmen und kurz in eine Schüssel mit gesalzenem kaltem Wasser geben, gut trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Eier vorsichtig wie ein Schnitzel panieren, zuerst in Mehl wenden, dann durchs verquirlte Ei ziehen und in den Weißbrotbröseln panieren. Die Eier im heißen Frittierfett goldbraun frittieren, herausnehmen und überschüssiges Frittierfett auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Speckscheiben in einer beschichteten Pfanne knusprig braten. Das Rahmgemüse in der Tellermitte anrichten, darauf jeweils 2 gebackene Eier geben und 2 kross gebratene Speckscheiben anlegen.

Jörg Sackmann am 04. Juni 2013

Mozzarella im Schinken-Mantel, Feigen-Tomaten-Soße

Für 2 Personen

2 Schalotten	3 getrocknete Feigen	3 EL Olivenöl
2 EL Feigenessig	1 Knoblauchzehe	4 reife Flaschentomaten
1 EL Tomatenmark	200 ml Tomatensaft	Salz, Pfeffer
2 Kugeln Büffelmilchmozzarella	4 Scheiben Parma-Schinken	2 frische Feigen
2 Zweige Basilikum	1 EL alter Balsamicoessig	

Für die Gewürzkräcker:

1 TL schwarzer Pfeffer	1 EL grüner Pfeffer	1 EL roter Pfeffer
1 EL getrockneter Thymian	1 EL getrockneter Majoran	2 EL weiche Butter
100 g Mehl	1 Eigelb	5 EL lauwarmes Wasser
1 Prise Salz	1 Msp. Curry	50 g Parmesan
2 EL weißen Sesam	1 EL schwarzen Sesam	

Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Für die Gewürzkräcker die Pfeffer, Thymian und Majoran fein mörsern. 1 EL Butter, Mehl, Eigelb und Wasser zu einem Teig verrühren und mit Salz und Curry abschmecken. Den Teig dünn ausrollen und mit 1 EL flüssiger Butter bestreichen. Parmesan reiben. Sesam, Gewürzmischung und Parmesan über den Teig streuen und auf einem mehlbedeckten Backblech 8-10 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Nach dem Abkühlen in kräckergröße Stücke zerbrechen. Dann den Backofen auf 150 Grad (Umluft 130 Grad, Gas Stufe 2) herunter stellen. Schalotten schälen und fein würfeln, getrocknete Feigen fein würfeln. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Feigen anschwitzen, mit Feigenessig ablöschen und reduzieren. Knoblauch schälen, fein würfeln, Tomaten fein schneiden und beides mit dem Tomatenmark dazugeben. Mit Tomatensaft ablöschen und 20 Minuten langsam köcheln lassen, dann abpassieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mozzarella mit Pfeffer würzen und in je 2 dünne Scheiben Schinken wickeln. Die Kugeln in einer sehr heißen Pfanne mit 1 EL Öl anbraten und dann bei 150 Grad für 5-6 Minuten im Ofen langsam garen. Die frischen Feigen achteln. Die Pfanne mit dem Mozzarella wieder auf den Herd nehmen und die Feigenstücke zugeben und kurz erhitzen. Tomatensauce auf dem Teller verteilen, Mozzarella-Kugel mit Feigenstücken aufsetzen, Basilikum abspülen, trocken schütteln, fein hacken und darüber streuen. Kräcker aufsetzen. Zum Schluss mit Balsamico und Olivenöl beträufeln.

Jörg Sackmann am 19. August 2014

Pikante Spargel-Speck-Küchlein

Für 6 große Förmchen:

100 g weißer Spargel	200 g grüner Spargel	Salz
150 g Speck	250 g Crème-fraîche	50 ml Milch
50 ml Sonnenblumenöl	2 Eier	300 g Mehl
1 EL Backpulver	100 g geriebener Parmesan	

Weißer und grüner Spargel waschen. Von beiden Sorten die holzigen Enden abschneiden. Weißen Spargel schälen. Beide Spargel ca. 7 Minuten in Salzwasser weich garen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Spargel längs halbieren und schräg, in 1 cm lange Stücke schneiden. Speck fein würfeln und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Eine große Muffinform mit 6 Mulden oder eine etwas kleiner Form mit 12 Mulden einfetten und mit etwas Mehl bestreuen. (oder mit Papier-Muffinförmchen auslegen) Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Crème-fraîche, Milch, Öl und Eier cremig verrühren. Mehl, Käse und Backpulver unterheben Speck und Spargelstückchen unterheben. Muffinförmchen zu etwa 2/3 mit der Teigmasse füllen. Muffins im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen, warm oder kalt servieren. Dazu passt ein knackiger Frühlingsalat und eine Limonen-Honig-Sauerrahmcreme.

Jörg Sackmann am 07. Mai 2013

Pochiertes Ei mit Parmesan-Knusper und Lauch-Püree

Für 4 Personen

4 Bio-Eier	100 g Parmesan	1 Msp. Piment d'Espelette
1/2 TL getr. Thymian	2 Kartoffeln, mehligk.	100 g Grünes vom Lauch
1 Bund glatte Petersilie	2 Bund Schnittlauch	Meersalz, Pfeffer
1 Prise Muskatnuss	50 ml Olivenöl	100 g weiche Butter
4 frische Bio-Eier	100 ml Weißweinessig	

Für die Gewürz-Kartoffeln:

1 Zwiebel	80 g Speck	2 EL Olivenöl
2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	1/2 Bund glatte Petersilie
1/4 Chilischote	2 Sternanis	1 Prise Fenchelsamen
500 ml Geflügelfond	4 große Kartoffeln	Pflanzenfett, Meersalz
1 Prise Cayennepfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Umluft (190 Grad Ober- und Unterhitze) vorheizen. Für die Chili-Kartoffeln die Zwiebeln schälen und zusammen mit dem Speck grob würfeln. In Olivenöl farblos anschwitzen. Thymian, Rosmarin und Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Chilischote fein hacken. Kräuter, Chilischote, Sternanis und Fenchelsamen zu der Zwiebel-Speck-Mischung geben. Geflügelfond zugießen und etwas einkochen lassen. Die Kartoffeln waschen, vierteln und die Kartoffelspalten quer ca. 1 mm dünn einschneiden. Kartoffeln in eine Kasserolle geben, mit dem Fond übergießen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft ca. 17 Minuten auf den Punkt garen. Anschließend im Fond auskühlen lassen. Den Parmesan reiben, mit Piment und Thymian vermischen und in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Dann herausnehmen und trocknen lassen. Für das Lauchpüree die Kartoffeln kochen und pellen. Den Lauch putzen. Petersilie und Schnittlauch waschen, trocken schütteln. Von der Petersilie die Blätter abzupfen und mit Schnittlauch sowie Lauch in kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Kräuter in einem Küchentuch trocknen. Lauch und Kräuter mit Meersalz, Pfeffer, Muskatnuss, Olivenöl und Butter und den Kartoffeln in einen Mixer geben und zu einer feinen homogenen Masse mixen. Für das pochierte Ei 1 l Wasser in einem Topf aufkochen, Essig zugeben. Die Eier einzeln in kleine Schälchen aufschlagen und dann vorsichtig nach und nach in das siedende Wasser gleiten lassen. Ca. 5 Minuten ziehen lassen, die Eier sollten innen noch ganz leicht flüssig sein. Dann herausnehmen und kurz in eine Schüssel mit gesalzenem kaltem Wasser geben. Die gegarten Kartoffelspalten gut abtropfen lassen, in heißem Pflanzenfett knusprig ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kartoffelspalten noch heiß mit dem Parmesanknusper bestreuen und mit Meersalz und Cayennepfeffer würzen. Lauchcreme auf dem Teller verteilen. Kartoffeln darauf geben. Pochiertes Ei vorsichtig darauf setzen und mit restlichem Parmesanknusper bestreuen.

Tipp:

Wer anstatt einem pochierten Ei ein sog. Onsen Ei zubereiten möchte, stellt hierfür einen Topf mit Wasser auf den Herd und erhitzt das Wasser auf 63 Grad (mit Braten- oder Teethermometer kontrollieren). Die Eier zugeben, die Temperatur im Auge behalten und die Eier 45 Minuten darin garen. Die Eier aus dem Wasser nehmen und bei Raumtemperatur abkühlen. Vor dem Servieren die Eier vorsichtig aus der Schale lösen.

Jörg Sackmann am 04. November 2014

Steinpilze mit Kartoffel-Kruste, Ravioli und Rosenkohl

Für 4 Personen

220 g kleine Steinpilze	8 Köpfchen Rosenkohl	1 kleine Zwiebel
3 Scheiben Baconspeck	3 Tomaten	150 ml Olivenöl
40 ml weißer Balsamico	Meersalz, Pfeffer	1 Prise Zucker
$\frac{1}{2}$ Zitrone	3 Blätter Basilikum	200 ml Geflügelfond
2 Kartoffeln, festk.		

Für die Ravioli:

1 Vollei	4 Eigelb	1 EL Öl
100 g Semola di grano	200 g Mehl	$\frac{1}{2}$ EL Wasser
Salz, weißer Pfeffer	2 Artischocken	1 EL Olivenöl
1 Spritzer Zitronensaft	1 Zweig Thymian	50 ml Weißwein
50 ml Geflügelfond	150 g Mozzarella	

Die Steinpilze putzen und in 2 mm dünne Scheiben schneiden. Den Rosenkohl in einzelne Blätter zerpfücken und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Zwiebel schälen und fein würfeln, den Speck ebenfalls würfeln. Die Tomaten am Stielansatz etwas einritzen, kurz in heißes Wasser tauchen und die Haut abziehen. Halbieren, die Kerne entfernen und die Tomaten in feine Würfel schneiden. Zwiebelwürfel in 1 EL Olivenöl anschwitzen, Speck zugeben, mit Balsamico ablöschen und mit Meersalz, Pfeffer und Zucker würzen. Zitronensaft und den Abrieb der Zitrone zugeben, restliches Olivenöl unterrühren, Tomatenwürfel und Basilikum zugeben, mit warmem Geflügelfond auffüllen. Die Steinpilzscheiben in die warme Vinaigrette geben, nachwürzen. Die Rosenkohlblätter ebenfalls mit Vinaigrette marinieren. Für die Kartoffelkruste Kartoffeln schälen, in feine Würfel schneiden und 20 min in kaltem Wasser ruhen lassen, abtropfen und auf Küchenkrepp trocknen. Kartoffelwürfel in etwas Olivenöl knusprig anbraten und auf einem Küchenkrepp geben, mit Zitronensalz würzen. Für die Ravioli Eier, Öl, Grieß, Mehl und Wasser mischen und mit Salz würzen. Den Teig kräftig kneten bis er eine glatte Außenschicht hat. Eine Stunde ruhen lassen. Nudelteig dünn ausrollen und in 8 cm runde Kreise ausstechen. (ergibt 16 Kreise). Artischocken putzen, in feine Würfel schneiden, in Olivenöl anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und Thymian zugeben. Mit Weißwein ablöschen, Geflügelfond zugeben, einkochen und die Artischocken weich garen abschmecken und auskühlen lassen. Mozzarella in feine Würfel schneiden. Die Artischocken mit Mozzarella vermengen und würzen. Die Masse auf die Nudelteigkreise verteilen, die Ränder mit Wasser beträufeln, mit Teig abdecken und die Ränder gut andrücken. Ravioli in kochendem Wasser 2-3 Minuten garen, herausnehmen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Die marinierten Steinpilze im Kreis auf einem Teller anrichten. Mozzarellaravioli aufsetzen, Rosenkohlblätter über das Gericht streuen und alles mit der Vinaigrette beträufeln. Zum Schluss die knusprig gebratenen Kartoffelkruste über das Gericht streuen.

Jörg Sackmann am 21. Oktober 2014

Tiroler Schlutzkrapfen mit Speck und Karfiol

Für 2 Personen

Für die Schlutzkrapfen:

100 g Roggenmehl	100 g Weizenmehl	5 EL Rapsöl
1 Ei	ca. 25 ml Wasser	Salz
1 Prise Muskat	120 g Blumenkohl (Karfiol)	1 Zwiebel
30 g Speck	30 g Butter	Zucker
20 ml weißer Balsamico	2 Zweige Estragon	100 g Schichtkäse
1/2 l Milch	10 ml Estragonessig	

Für die Garnitur:

20 ml Weißwein	30 ml trockener Wermut	Salz, Zucker
80 g helle Rosinen	50 g Butter	1 Stange junger Lauch
10 Haselnüsse	50 g Bergkäse	

Für den Schlutzkrapfenteig:

Beide Mehle, 1 EL Rapsöl, Ei, Wasser, 1 Prise Salz und Muskat miteinander vermischen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie verpacken und ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Für die Garnitur:

Wein, Wermut, Salz und Zucker aufkochen, die Rosinen darin einlegen und 1 Stunde ziehen lassen.

Für die Füllung:

Den Blumenkohl waschen, putzen und fein schneiden. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden, Speck fein würfeln. 4 EL Rapsöl und Butter erhitzen, Zwiebeln und Speck darin anschwitzen, Blumenkohl zugeben mit Salz und Zucker würzen und weich garen. Balsamico zugeben und einkochen, alles auf ein Sieb geben, das Fett abtropfen lassen. Estragon abspülen, trocken schütteln, klein schneiden und unter den gegarten Blumenkohl heben. Den Schichtkäse mit Milch und Essig aufkochen, so dass die Milch stockt. 10 Minuten abkühlen lassen und dann auf einem feinen Sieb abtropfen. Die krümeligen Käsebrösel mit der Zwiebel-Blumenkohl-Mischung vermengen und abschmecken. Den Nudelteig dünn mit einer Nudelmaschine ausrollen, ca. 10 cm große Ringe ausstechen. Jeden Teigkreis mit Füllung belegen, die Ränder mit Wasser bestreichen, zur Hälfte zusammenklappen, andrücken und die Schlutzkrapfen gut verschließen. Für die Garnitur die Butter zerlassen und die abgetropften eingelegten Rosinen zugeben. Den Lauch putzen, waschen und in feine Röllchen schneiden. Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann in Scheiben schneiden. Den Bergkäse reiben. In kochendem Salzwasser die Schlutzkrapfen ca. 3-4 Minuten garen. Schlutzkrapfen auf einem Teller anrichten, mit Lauch und Rosinenbutter beträufeln. Haselnüsse und geriebenen Bergkäse darüber streuen.

Jörg Sackmann am 11. März 2014

Index

- Ananas, 16, 20
Apfel, 11, 13
Aprikosen, 15, 20
Artischocke, 145
Aubergine, 71, 79, 116
Austern, 78
- Bäckchen, 93
Barsch, 32
Beef-Stroganoff, 86
Beeren, 14
Birne, 106, 108
Blumenkohl, 103, 128, 146
Bohnen, 80, 93
Bouillabaisse, 28
Bratapfel, 9
Brot, 124, 127
Bruschetta, 116
Brust, 87
- Chicoree, 122, 129
Chinakohl, 31
Couscous, 38
Crêpe, 23
Crème, 9–11, 15, 20
Curry, 73, 103
- Eier, 104
Eintopf, 98
Eis, 6, 20
Enten-Brust, 46, 50
Entrecôte, 82
Erbsen, 40, 64, 126
Erdbeeren, 11, 26
- Filet, 63, 85, 86
Fisch, 122
Fleisch, 90, 91, 93, 124
Forellen-Filet, 28, 30
Früchte, 20, 26
Frischkäse, 102, 106, 107
- Gans, 44, 45, 47, 55
Garnelen, 76, 78–80, 126
- Geflügel, 98–100, 125, 127, 128
Grütze, 14, 16
Grieß, 14
Gurke, 58, 70, 76, 86, 118, 123, 124
- Hähnchen-Brust, 47, 48
Hühner-Brust, 46, 56
Haxe, 66
Himbeeren, 10
Hirsch-Rücken, 135
Huhn, 44, 45, 55
- Jakobsmuscheln, 122
Johannisbeeren, 25
- Käse, 104, 109–111, 116, 117, 119–121, 125,
126, 129
Kürbis, 32
Kabeljau-Filet, 31, 34, 35, 38
Kalb, 58–60
Kaninchen-Rücken, 133
Kartoffel, 106–110
Kartoffeln, 2, 3, 120, 122, 128
Keule, 68
Kirschen, 8, 25
Knödel, 24, 55, 109
Kohlrabi, 104, 141
Kokos, 16, 20
Kotelett, 69
Kraut, 45, 46
Kuchen, 13
- Lachs, 36
Lasagne, 41, 49, 107
Lauch, 35, 40, 76, 93, 99, 100, 113, 127, 146
- Möhren, 3, 28, 31, 37, 44, 45, 54, 62, 66, 83,
84, 87, 90, 93, 98–100, 103, 107, 121,
132
Mandeln, 6, 7, 10, 14, 15, 25
Maronen, 137
Meeresfrüchte, 79
Miesmuscheln, 79
Mousse, 8

Nacken, 92
 Nougat, 6
 Nudeln, 54, 62, 77, 93, 105

 Obst, 118, 124, 127
 Ochse, 83, 84
 Orangen, 6, 10, 14–17, 20

 Pak-Choi, 42
 Paprika, 31, 71, 79, 80, 118, 120, 123, 124
 Parfait, 6, 17
 Pastinaken, 3, 107
 Perlhuhn-Brust, 51, 52
 Pfannkuchen, 10, 18
 Pilze, 28, 30, 31, 33, 42, 49, 50, 52, 56, 63,
 64, 69, 73, 76, 82, 83, 85, 86, 104,
 110, 111, 113, 117, 127, 145
 Polenta, 111
 Poularden-Brust, 49, 53, 54, 56
 Pudding, 8, 25

 Quark, 10, 107–109

 Rösti, 85, 106
 Rüben, 72, 90, 132
 Rücken, 64, 70, 71
 Radicchio, 102
 Radieschen, 118, 123
 Ragout, 73, 84
 Ravioli, 52, 87, 111, 145
 Reh-Rücken, 136–138
 Reis, 20, 37, 50, 51, 99, 134
 Rettich, 40, 70, 82, 134
 Rhabarber, 11, 25, 26
 Rosenkohl, 138, 145
 Rote-Bete, 51, 72, 86, 132
 Rotkraut, 55, 127
 Rucola, 116

 Saibling-Filet, 28
 Saltimbocca, 64
 Sauerampfer, 33, 70
 Schinken, 99, 124, 127, 140, 142
 Schmarrn, 21
 Schoko, 7
 Schoten, 31, 35, 64, 126
 Schulter, 72
 Sellerie, 28, 31, 44, 45, 52, 60, 62, 63, 66, 69,
 72, 76, 78, 83, 84, 87, 99, 132
 sonstige, 96, 112
 Souffle, 25
 Spargel, 29, 56, 105, 113, 140, 143

 Speck, 99, 141, 143–146
 Spinat, 33, 41, 49, 70, 87, 104, 141
 Spitzkohl, 138
 Steckrübe, 90
 Strudel, 12

 Törtchen, 13, 18
 Tafelspitz, 87
 Tarte, 22
 Teig-Taschen, 3, 52, 87, 111, 133, 145
 Tintenfische, 77
 Topinambur, 91, 114

 Vanille-Soße, 16

 Wachteln, 132, 134
 Weißkohl, 45, 68
 Wild, 135–138
 Wirsing, 53
 Wolfsbarsch, 40, 41

 Zander-Filet, 28, 33, 37, 42
 Zucchini, 38, 59, 71, 79