

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Robin Pietsch

2020-2023

26 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 1. Januar 2024.

Inhalt

Fisch	1
Kabeljau, Rind mit Kombu-Beurre-blanc, Wildkräuter-Salat	2
Wolfsbarsch, Quinotto, Fenchel-Salat, Apfel-Gurken-Saft	3
Geflügel	5
Enten-Brust, Rotkohl-Salat, Rosenkohl-Blätter, Rote Bete	6
Enten-Brust, Rotkohl-Salat, Rote Bete, Grünkohlblätter	7
Perlhuhn mit Wermut-Sauce, weißem Spargel und Morcheln	8
Hack	11
Wirsing-Roulade mit Pilz-Rahm-Soße und Kartoffeln	12
Wirsingkohl-Roulade mit Pilzrahm-Soße und Steinpilzen	14
Salat	15
Entenbrust-Salat	16
Weißkohl-Salat	16
Schwein	17
BBQ-Schwein mit dreierlei Kohl	18
Gefüllte Ofenkartoffeln - Jacked Potatoes	19
Schweine-Filet mit Waldmeister-Spargel, Mohn-Hollandaise	20
Suppen	21
Omas Kohl-Suppe mit Hackklößchen	22

Vegetarisch	23
Kartoffeln aus der Pfanne mit Schmand-Dijon-Senf-Dip	24
Kräuterseitlinge mit Barbecue-Soße und Haselnüssen	25
Onsen-Tamago Benedict	26
Ramen	27
Vakuum-Ei, Kartoffel-Espuma, Spinat, Brot-Crunch	28
Wild	29
Reh-Rücken mit Petersilienwurzel-Püree und Grünkohl	30
Reh-Rücken mit Wermut-Velouté, Rotkohl-Salat und Pilzen	32
Reh-Rücken mit Wildjus, Blumenkohl-Püree, Wirsing-Salat	34
Reh-Tatar	36
Wurst-Schinken	37
Glühwein, Schmalz-Stulle mit Grünkohl, Knacker	38
Rotwurst, Weißkohl-Salat, Pellkart.-Schaum, Kresse-Salat	39
Schmalzbrot mit Grünkohl, Pinkel, Apfel, Glühwein	40
Süßkartoffel, Lebkuchen-Eis, Bacon-Crunch, Baiser-Haube	41
Index	42

Fisch

Kabeljau, Rind mit Kombu-Beurre-blanc, Wildkräuter-Salat

Für zwei Personen

Für den Kabeljau:

400 g Kabeljau Loin	1 Knolle frischer Knoblauch	1 Zitrone
1 EL Butter	5 Zweige Rosmarin	5 Zweige Zitronenthymian
Öl	100 g Meersalz	Pfeffer

Für das Rind:

150 g Rinderfilet	150 g Butter	2 TL Honig
1 EL Sojasauce	5 Zweige Rosmarin	Salz, Pfeffer

Für die Kombu-Beurre-blanc:

50 g Kombu Algen	200 g Butter	400 ml Weißwein
3 Stiele Koriander	2 Lorbeerblätter	3 Kaffir Limettenblätter
Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Wildkräutersalat:

100 g Wildkräuter	1 Limette	30 g Honig
15 g Weißweinessig	60 ml neutrales Öl	Salz, Pfeffer

Für den Kabeljau:

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Kabeljau von allen Seiten mit Salz einreiben und in Folie einschlagen.

Kurz einwirken lassen, dann das Salz abwaschen, Fisch trockentupfen und in Stücke schneiden. Knoblauch halbieren. Rosmarin und Zitronenthymian abbrausen und trockenwedeln.

Fisch in einer Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten anbraten.

Knoblauch, Rosmarin, Zitronenthymian und Butter in die Pfanne geben und den Fisch mit der aromatisierten Butter arosieren.

Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Zitrone halbieren, auspressen und etwas Saft auffangen. Zum Schluss etwas Abrieb und Zitronensaft hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Rind:

Butter in eine Pfanne geben und Nussbutter herstellen. Rinderfilet waschen, trockentupfen und von allen Seiten in der Nussbutter anbraten.

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln und in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss etwas Honig auf das Fleisch streichen und von beiden Seiten bräunen. Sojasauce in die Pfanne geben und das Fleisch darin wenden, danach mit der Pfanne im vorgeheizten Ofen ziehen lassen.

Für die Kombu-Beurre-blanc:

Weißwein mit Koriander, Lorbeer, schwarzem Pfeffer und Kaffir Limettenblättern um die Hälfte reduzieren. Vom Herd nehmen und darin die Kombu Algen ziehen lassen. Anschließend passieren, mit Butter montieren und mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Schaumig aufmixen.

Für den Wildkräutersalat:

Essig, Honig und Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Limette unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und Schale abreiben. Dann halbieren, auspressen und Saft auffangen. Vinaigrette mit Abrieb und Saft der Limette abschmecken. Wildkräuter putzen und darin marinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Robin Pietsch am 26. Mai 2020

Wolfsbarsch, Quinotto, Fenchel-Salat, Apfel-Gurken-Saft

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Wolfsbarschfilets	1 EL Butter	1 Knoblauchzehe
2 Zweige Thymian	$\frac{1}{2}$ TL Korianderkörner	$\frac{1}{2}$ TL Fenchelsamen
Öl	Salz	Pfeffer

Für das Quinotto:

150 g Quinoa	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
1 Zitrone	75 g Parmesan	1 EL Butter
200 ml Gemüsefond	125 ml trockener Weißwein	4 Zweige Petersilie
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Fenchelsalat:

150 g Babyfenchel	1 Limette	1 EL Butter
2 EL Honig	20 ml Weißweinessig	1 Spritzer Olivenöl
7 Koriandersamen	Salz	Pfeffer

Für den Saft:

1 Gartengurke	2-3 Granny Smith Äpfel	1 Limette
100 g Petersilie	Honig, nach Bedarf	

Für den Fisch: Den Backofen auf 50 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Filets waschen und trockentupfen. Öl in eine Pfanne geben und den Wolfsbarsch auf der Hautseite in das kalte Öl legen und anbraten. Dann in der Pfanne im Ofen warmhalten.

Knoblauch abziehen und andrücken. Koriander- und Fenchelsamen in einem Mörser andrücken. Thymian abbrausen und trockenwedeln.

Die Pfanne mit den Filets nochmals auf den Herd geben, Butter, Knoblauch, Thymianzweige, Koriander, etwas Zucker und Fenchelsamen zugeben und damit arrosieren. Erst kurz vor dem Anrichten die Filets umdrehen. Erneut arrosieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Quinotto: Schalotte und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in Öl glasig anschwitzen. Quinoa zugeben und nochmals kurz andünsten. Mit Gemüsefond und Weißwein mehrfach ablöschen, bis der Quinoa eine bissfeste bzw. schlotzige Konsistenz hat.

Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Dann halbieren, auspressen und Saft auffangen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Parmesan reiben.

Butter, etwas Zitronensaft- und abrieb, sowie Petersilie zu dem Quinoa geben, mit Parmesan abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Fenchelsalat: Fenchel waschen, trockentupfen, in grobe Würfel schneiden und mit Butter und Honig in einer Pfanne anschwitzen.

Limette waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Dann halbieren, auspressen und Saft auffangen. Fenchel mit Weißweinessig und etwas Limettensaft- und abrieb ablöschen und kurz einreduzieren.

Koriandersamen zermahlen, mit Salz, Pfeffer, Olivenöl, Koriandersamen abschmecken.

Für den Saft: Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Äpfel und Gurke waschen und trockentupfen. Gurke, Petersilie und Äpfel entsaften und durch ein Passiertuch geben. Mit etwas Honig und Limettensaft abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren. Den Apfel-Gurken- Petersilien-Saft in einem Glas daneben stellen.

Robin Pietsch am 29. Mai 2020

Geflügel

Enten-Brust, Rotkohl-Salat, Rosenkohl-Blätter, Rote Bete

Für zwei Personen

Für die Ente:

1 franz. Barbarie-Entenbrust	300 ml Entenfond	Zimt
Salz	Pfeffer	

Für den Rotkohl-Salat:

1/3 roher Rotkohl	½ EL Honig	1 EL Weißweinessig
1 EL neutrales Öl	Korianderblüten	Salz, Pfeffer

Für die Rosenkohlblätter:

10 Stück Rosenkohl	1 EL Butter	Zucker
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die marinierte Bete:

1 große, gekochte rote Bete	1 kl. Glas Amarena-Kirschen
-----------------------------	-----------------------------

Für die Garnitur:

Haselnüsse	Wildkräuter
------------	-------------

Für die Ente:

Den Backofen auf 140-160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Entenbrust waschen, trockentupfen, parieren und in einer Pfanne (ohne Fett) zuerst auf der Hautseite, dann auf der Fleischseite anbraten. Zurück auf die Hautseite drehen und in den vorgeheizten Backofen geben, bis eine Kerntemperatur von ca. 62 bis 65 Grad erreicht ist. Kurz ruhen lassen und nach dem Tranchieren mit Salz und Pfeffer würzen.

Bratensatz zusammen mit Entenfond und Zimt zu einer Sauce einkochen.

Für den Rotkohl-Salat:

Rotkohl hauchdünn schneiden, waschen, trockentupfen und mit Essig, Öl, Honig, Salz und Pfeffer verkneten. Eventuell nochmals etwas abschmecken. Kurz vor dem Anrichten Korianderblüten putzen und dazugeben.

Für die Rosenkohlblätter:

Muskatnuss reiben. Vom Rosenkohl nur die äußeren Blätter zupfen, waschen, trockentupfen und kurz vor dem Anrichten in einer Pfanne mit etwas Butter, Zucker, Muskat, Salz und Pfeffer karamellisieren bzw.

anschwitzen.

Für die marinierte Bete:

125 g Rote Bete in ca. 3x3 cm große Würfel schneiden und mit passiertem Saft der Kirsche kurz ziehen lassen.

Für die Garnitur:

Wildkräuter abbrausen und trockenwedeln. Haselnüsse hobeln.

Jede Komponente in diesem Gericht lässt sich ideal mit Kardamom, Zimt, Sternanis und Nelken verfeinern.

Auf einem Teller abwechselnd Würfel der marinierten, roten Bete und Rotkohlsalat anrichten. Darauf ein paar Rosenkohlblätter geben.

Daneben eine Tranche der Entenbrust legen und kurz vor dem Servieren mit etwas gehobelter Haselnuss sowie Sauce nappieren. Mit Wildkräutern dekorieren. Das Gericht servieren.

Robin Pietsch am 10. Dezember 2020

Enten-Brust, Rotkohl-Salat, Rote Bete, Grünkohlblätter

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

1 Entenbrust (Barbarie)	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	400 ml Entenfond	50 g kalte Butter
1 Zimtstange	Ggf. Stärke	Salz, Pfeffer

Für den Rotkohlsalat:

125 g roher Rotkohl	1 EL Weißweinessig	2 EL neutrales Öl
$\frac{1}{2}$ EL Honig	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	Salz, Pfeffer

Rosenkohl- und Grünkohlblätter:

5-10 Rosenkohl	2 Händevoll frischer Grünkohl	1 EL Butter
Zucker	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 große gekochte rote Bete	125 g Amarenakirschen (Glas)	Wildkräuter
Haselnüsse	Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Entenbrust:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Entenbrust parieren und in einer Pfanne (ohne Fett) zuerst auf der Hautseite dann auf der Fleischseite anbraten. Knoblauch, Rosmarin und Thymian dazugeben. Zurück auf die Hautseite drehen und in einem auf ca. 140-160 Grad vorgeheizten Backofen geben bis eine Kerntemperatur von ca. 55-58 Grad erreicht ist. Kurz ruhen lassen und nach dem tranchieren mit Salz und Pfeffer würzen. Bratensatz zusammen mit Entenfond und Zimt zu einer Sauce einkochen lassen. Zum Schluss mit kalter Butter montieren und ggf. mit Stärke abbinden.

Für den Rotkohlsalat:

Rotkohl hauchdünn schneiden und mit Essig, Öl, Honig, Salz und Pfeffer verkneten. Evtl. nochmals etwas abschmecken. Kurz vor dem Anrichten einige Koriander-Stiele fein gehackt zugeben.

Rosenkohl- und Grünkohlblätter:

Vom Rosenkohl nur die äußeren Blätter zupfen, den Grünkohl waschen und ebenfalls zupfen. Beides kurz vor dem Anrichten in einer Pfanne mit etwas Butter, Zucker, Muskatnuss, Salz und Pfeffer karamellisieren/anschwitzen.

Für die Garnitur:

Rote Bete in ca. 1x1 cm Würfel schneiden und mit passiertem Saft der Amarenakirschen kurz ziehen lassen. Haselnüsse mit Zucker, Salz und Pfeffer in der Pfanne karamellisieren lassen. Wildkräuter zum Garnieren benutzen.

Auf einem Teller abwechselnd Würfel der marinierten, roten Bete und Rotkohlsalat anrichten. Darauf einige Rosenkohl- sowie Grünkohlblätter geben. Daneben eine Tranche der Entenbrust legen und kurz vor dem Servieren mit etwas Sauce der Ente und Sud der Kirsche nappieren. Über das Gericht Haselnüsse hobeln und mit feinen Wildkräutern dekorieren und servieren.

Robin Pietsch am 02. Dezember 2022

Perlhuhn mit Wermut-Sauce, weißem Spargel und Morcheln

Für zwei Personen

Für das Perlhuhn:

2 Perlhuhnbrüste 250 g Butter Salz, Pfeffer

Für die Wermut-Sauce:

1 Zitrone 1 Schalotte 2 EL Butter
100 ml Wermut 100 ml Weißwein 100 ml Geflügelfond
1 Lorbeerblatt 2 Pfefferkörner Muskatnuss
Zucker Salz Pfeffer

Für den Spargel:

6 Stangen Spargel 1 Zitrone 2 cm Ingwer
1 EL Butter 3 EL Geflügelfond 1 EL Honig
Salz Pfeffer

Für die Morcheln:

150 g Morcheln 1 Schalotte 1 EL Butter
50 ml Geflügelfond Glatte Petersilie Zucker, Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

3-4 Zweige Kerbel

Für das Eis:

6 Stangen weißer Spargel 2 pasteurisierte Eigelb 125 ml Sahne
2 EL Honig Salz Pfeffer

Für das Perlhuhn:

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Butter auslassen. Perlhuhnbrüste in eine Auflaufform geben, mit geschmolzener Butter bedecken und im Ofen bei ca. 100 Grad auf eine Kerntemperatur von 73-75 Grad garen. Anschließend die Perlhuhnbrüste aus dem Fett nehmen, abtupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann das Fleisch tranchieren.

Für die Wermut-Sauce:

Schalotten abziehen, fein würfeln und in Butter glasig anschwitzen.

Mit Wermut, Weißwein und Fond ablöschen, dann 10 Minuten bei niedriger Hitze einkochen lassen. Lorbeer und Pfefferkörner zugeben, nochmals 5 Minuten sieden lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat abschmecken. Mit einem Pürierstab fein mixen und durch ein feines Sieb geben. Kurz vor dem Servieren erneut schaumig aufmixen.

Für den Spargel:

Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Dann halbieren und den Saft auspressen. Spargel schälen, die Spitzen (ca. 4 cm) abschneiden und in einem Topf mit Butter, einem Esslöffel Honig und Salz anschwitzen. Etwas Zitronensaft, Abrieb und Fond zugeben und nochmals kurz aufkochen. Die restlichen Spargelstangen in hauchdünne Scheiben schneiden. Aus restlichem Honig, fein gehacktem Ingwer, Saft und Abrieb der restlichen Zitrone und etwas Salz und Pfeffer eine Marinade herstellen. Spargel darin marinieren.

Für die Morcheln:

Schalotte abziehen und fein würfeln. Morcheln putzen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Morcheln und Schalotte dazugeben und ca. 5 Minuten bei kleiner Hitze braten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Kurz vor dem Anrichten etwas Fond zugeben, nochmals aufkochen bis eine Emulsion bzw. Bindung entsteht. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und zugeben.

Für die Garnitur:

Kerbel abbrausen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden.

Für das Eis:

Spargel schälen, holzige Enden abschneiden und schälen. Spargel in einen Entsafter geben und entsaften.

Spargelsaft mit Sahne, Eigelben und Honig mixen, mit Salz und Pfeffer würzen und in die gekühlte Eismaschine geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Robin Pietsch am 01. Juni 2021

Hack

Wirsing-Roulade mit Pilz-Rahm-Soße und Kartoffeln

Für zwei Personen

Für die Wirsingroulade:

4 große Wirsingblätter	250 g Schweinehackfleisch	250 g Rinderhackfleisch
1-2 Zwiebeln	1 Ei	1 EL Butter
250 ml Geflügelfond	1-3 EL Panko	Salz, Pfeffer

Für die Pilzrahmsauce:

1-2 große Kräuterseitlinge	100 g getrocknete Steinpilze	1 Zwiebel
3 EL kalte Butter	50 ml Sahne	1 EL Honig
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	Salz, Pfeffer

Für die braune Sauce (500 ml):

1 kg Rinderknochen	50 g Möhren	50 g Knollensellerie
50 g Lauch	½ Zwiebel	1 EL Tomatenmark
75 ml Portwein	75 ml Sherry	1 L brauner Kalbsfond
1 Lorbeerblatt	3 Wacholderbeeren	2 Pimentkörner
10 Pfefferkörner	20 g Zucker	1 EL Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffeln:

300 g Drillinge	1 EL Butter	150 ml Geflügelfond
½ Bund Petersilie	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

Wildkräuter

Für die Wirsingroulade:

Den Backofen auf 240 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Wirsingblätter kurz blanchieren und abtropfen lassen. Zwiebel abziehen und fein hacken. Ei trennen und dabei das Eigelb auffangen. Hackfleisch gut mischen. 3 Esslöffel Zwiebeln, das Eigelb und Panko dazugeben, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchkneten.

Kohlblätter ausbreiten, je ¼ der Hackfleischmasse darauflegen.

Kohlblätter erst von der Seite einschlagen, dann von oben und unten.

Rouladen mit Küchengarn fixieren.

Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und die Rouladen mit Farbe anbraten. Geflügelfond angießen, einen Deckel aufsetzen und alles etwa 10 Minuten schmoren.

Für die Pilzrahmsauce:

Getrocknete Steinpilze in Wasser einweichen. Kräuterseitlinge putzen, grob schneiden und in einer Pfanne mit einem Esslöffel Butter anschwitzen. Getrocknete Pilze ausdrücken und dazugeben. Mit Fond aus der Schmorpfanne (s.o.) ablöschen und die Sahne dazu gießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und aufkochen lassen. Zum Schluss die Kräuter fein hacken, dazugeben und die kalte Butter einrühren. Mit Honig abschmecken. Je nach Geschmack passieren.

Für die braune Sauce (500 ml):

Rinderknochen auf einem Ofengitter verteilen und für 10 Minuten im heißen Ofen rösten. Dabei ein tiefes Backblech als Fettpfanne in den Ofen stellen. Ofen auf 180 Grad herunterdrehen und die Knochen für weitere zwei Stunden rösten.

Möhren, Sellerie, Lauch waschen, putzen und schälen. In große Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und ebenfalls grob würfeln.

Öl in einem großen Topf erhitzen und das Gemüse darin anbraten.

Tomatenmark und Knochen zugeben und mitrösten, bis sie hell- bis dunkelbraun sind. Mit Portwein und Sherry ablöschen. Fond hinzugeben.

Sauce für zwei Stunden köcheln lassen.

In einer beschichteten Pfanne bei hoher Hitze Lorbeer, Wacholderbeeren, Piment- und Pfefferkörner kurz anrösten. Dann zur Brühe geben. Brühe weitere 30 Minuten köcheln lassen. Salzen, zuckern und erneut 30 Minuten köcheln lassen.

Sieb mit einem Passier- oder Geschirrhandtuch auslegen. Brühe durch das Sieb in einen weiteren Topf passieren und erneut aufkochen. Hitze reduzieren und die Sauce solange einkochen, bis sie eine sirupartige Konsistenz erreicht. Sauce mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln schälen, bissfest kochen und abgießen. Im Topf Butter schmelzen, den Geflügelfond angießen und so lange einreduzieren, bis sich Butter und Fond verbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die gehackte Petersilie dazugeben. Darin die Kartoffeln kurz durchschwenken.

Für die Garnitur:

Gericht mit Kräutern garnieren.

Robin Pietsch am 17. Januar 2023

Wirsingkohl-Roulade mit Pilzrahm-Soße und Steinpilzen

Für zwei Personen

Für die Roulade:

4 große Wirsingblätter	250 g Schweinehackfleisch	250 g Rinderhackfleisch
3 EL fein gehackte Zwiebel	400 ml Geflügelfond	1 Ei
1-3 EL Panko	1 TL Honig	2 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

1-2 große Steinpilze	1 Zwiebel	50 ml Sahne
3 EL Butter	250 ml Geflügelfond	1 TL Honig
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

Wildkräuter

Für die Roulade:

Die Wirsingblätter kurz blanchieren und abtropfen lassen. Zwischen zwei Küchentüchern mit Hilfe eines Nudelholzes ausrollen.

Ei trennen und Eigelb auffangen. Hackfleisch gut mischen, Zwiebeln, Eigelb und Panko dazugeben, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchkneten.

Kohlblätter ausbreiten, je $\frac{1}{4}$ Hackfleisch darauf legen. Kohlblätter erst von der Seite einschlagen, dann fest einrollen. Rouladen mit Küchengarn fixieren. 1 EL Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und die Rouladen mit Farbe anbraten. Etwas Honig, Salz und Pfeffer dazugeben.

Geflügelfond angießen, einen Deckel aufsetzen und alles etwa 10 Minuten schmoren und zwischendurch wenden. Sobald die Kohlroulade fertig ist, herausnehmen und den Fond mit etwas Butter weiter einreduzieren.

Für die Sauce:

Zwiebel abziehen und feinschneiden. Steinpilze sorgfältig putzen und in dünne Scheiben oder kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne 1 EL der kalten Butter erhitzen und Zwiebel, Salz, Pfeffer und Steinpilze darin anbraten, bis sie goldbraun sind. Honig hinzufügen und kurz karamellisieren lassen. Mit dem Geflügelfond ablöschen und zum Köcheln bringen. Frischen Rosmarin und Thymian abzupfen, hinzufügen und die Sauce einige Minuten köcheln lassen, damit sich die Aromen entfalten können. Sahne hinzufügen und die Sauce weiter köcheln lassen, bis sie leicht eingedickt ist. Die restliche Butter in kleinen Stücken hinzufügen und unter ständigem Rühren in die Sauce einarbeiten, um sie zu binden und eine cremige Konsistenz zu erreichen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Vor dem Servieren die Kräuterzweige entfernen.

Für die Garnitur:

Wildkräuter als Garnitur verwenden.

Die Roulade aufschneiden, auf Tellern anrichten, Pilzrahm drumherum gießen und etwas Fond von der Roulade dazugießen. Mit ein paar Wildkräutern garnieren und servieren.

Robin Pietsch am 03. November 2023

Salat

Entenbrust-Salat

Für zwei Personen:

Für die Ente:

1 gebratene franz. Entenbrust, 400 ml Entenfond 1 EL Butter
Salz Pfeffer

Für den Kohl:

25 g Rotkohl 25 g Grünkohl 2 EL Schmand
Zimt

Für die Garnitur:

1 EL Amarenakirschen (Glas) Wildkräuter 1 EL geröstete Haselnüsse

Für die Ente:

Die Hälfte der Entenbrust vom Vortag in kleine Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Entenfond in einem Topf auf 100 ml reduzieren lassen. Butter erhitzen und so eine Nussbutter herstellen.

Für den Kohl:

Rotkohl in hauchdünne Streifen schneiden. Grünkohl-Strunk entfernen und Blätter feinhacken. In einer Schüssel die Entenwürfel mit Rotkohl, Grünkohl und dem reduzierten Fond vermischen. Mit Zimt, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Kirschen feinhacken. Wildkräuter waschen. Haselnüsse reiben.

Den Entenbrust-Salat im Ring anrichten, die andere Hälfte der Entenbrust in Scheiben schneiden und oben drauf anrichten. Mit Kirschen und dem Sud der Kirschen auf Tellern verteilen. Wildkräuter als Garnitur verwenden, Haselnüsse drüber verteilen und servieren.

Robin Pietsch am 02. Dezember 2022

Weißkohl-Salat

Für zwei Personen

200 g Weißkohl 1 Apfel $\frac{1}{2}$ Bund Majoran
1 Vanilleschote Weißweinessig Honig
Gemahlener Kümmel, zum Abschmecken Salz, Pfeffer

Weißkohl putzen und in hauchdünne Streifen schneiden oder hobeln.

Apfel waschen, trockentupfen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und eine Hälfte reiben. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark einer Hälfte auskratzen. Majoran abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Weißkohl, geriebener Apfel, Vanillemark, Weißweinessig, Honig, Kümmel, Majoran, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen und gut verkneten. Ziehen lassen.

Robin Pietsch am 25. Mai 2020

Schwein

BBQ-Schwein mit dreierlei Kohl

Für 2 Personen:

300 g Schweinefilet 1 EL Butter Rosmarin, Thymian
1 Knoblauchzehe 3-4 EL BBQ-Sauce 1 EL Tomatenmark
1 EL Honig

Für den Spitzkohl:

$\frac{1}{2}$ Spitzkohl 1 EL Butter 1 große gekochte Kartoffel
50 ml Sahne Salz, Pfeffer

Für den Grünkohl:

100 g frischen Grünkohl 1 TL Puderzucker Salz, Pfeffer

Für den Rosenkohl:

200 g Rosenkohl 1 EL Butter 1 EL Honig
Salz, Pfeffer

Das Schweinefilet parieren (also von Sehnen, Haut und Fett befreien), halbieren und in Butter von allen Seiten scharf anbraten. Temperatur reduzieren, Kräuter und Knoblauch dazugeben und immer wieder mit Butter übergießen. Das Fleisch ca. 6 Minuten weiterbraten.

Fett aus der Pfanne abgießen, BBQ-Sauce, Tomatenmark und Honig in die Pfanne geben und kurz aufkochen lassen.

Für den Spitzkohl:

Beim Spitzkohl äußere Blätter entfernen, grob hacken und in Butter andünsten.

Anschließend in einen Mixer geben und pürieren. Nach und nach die Kartoffeln dazugeben und alles glatt mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Sahne glattrühren.

Für den Grünkohl:

Die zarten Blätter vom Grünkohl abzupfen und auf ein Backblech legen. Mit Puderzucker bestäuben und bei 80°C im Backofen in etwa 10 Minuten knusprig werden lassen.

Für den Rosenkohl:

Bei den Rosenkohl-Röschen jeweils Strunk entfernen, äußere Blätter abtrennen und Rosenkohl kurz in schäumender Butter durchschwenken.

Anrichten:

Die Kohlvariationen auf den Tellern anrichten. Schweinefilet aufschneiden, auf die Teller setzen und mit Sauce beträufeln.

Robin Pietsch am 18. November 2022

Gefüllte Ofenkartoffeln - Jacked Potatoes

Für 4 Personen

Für die Kartoffeln:

8 Kartoffeln à ca. 150 g	3 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	Zucker	

Für die Quark-Füllung:

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1 Chilischote
1 Bund gemischte Kräuter	1 Bio-Limette	250 g Quark
75 g Naturjoghurt	75 g Schmand	Salz
Pfeffer	Zucker	

Für die Fleischfüllung:

200 g Weißkohl	1,5 EL Honig	2 EL weißer Balsamico
2 EL Rapsöl	Salz	Pfeffer
2 eingel. Jalapenos	2 EL Butter	250 g Schweinenackensteak
200 g Cheddar-Käse	60 ml Milch	60 ml Sahne
1 Prise Zucker		

Den Backofen auf 175 Grad Umluft (180 Grad Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Die Kartoffeln gut waschen, trocken tupfen. Die Kartoffeln von allen Seiten mit Olivenöl einstreichen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und in eine Auflaufform oder auf ein Backblech legen.

Im vorgeheizten Ofen die Kartoffeln ca. 60 Minuten garen, bis sie weich sind.

Für die Quarkfüllung die Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden.

Chili abwaschen, der Länge nach halbieren, das Kerngehäuse austreichen und Chili fein hacken.

6. Die Kräuter abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Limette heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.

Quark, Joghurt und Schmand verrühren. Schalotten, Chili, Knoblauch, die Kräuter, Limettensieb und -saft untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen, bis die Kartoffeln gegart sind.

Für die Fleischfüllung den Weißkohl waschen, abtrocknen, in feine Streifen schneiden und in eine Schüssel geben.

Knapp die Hälfte vom Honig, Balsamico, Rapsöl, etwas Salz und Pfeffer zugeben und alles gut verkneten. Jalapenos in feine Ringe schneiden und unter die Krautstreifen heben.

Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen, das Schweinenackensteak darin kurz von beiden Seiten anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen, in Stücke schneiden und diese wieder in die Pfanne geben. Restlichen Honig untermischen und kurz braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Käse grob reiben.

In einer weiteren Pfanne restliche Butter bräunen und mit Milch und Sahne ablöschen.

Den geriebenen Käse unterrühren, die Flüssigkeit darf dabei nicht mehr kochen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Jeweils 2 gegarte Kartoffeln auf einen Teller geben, in der Mitte leicht einschneiden und leicht auseinanderdrücken. Eine Kartoffel mit Quarkcreme, die andere mit Weißkohl, Fleisch und Käsecreme füllen.

Robin Pietsch am 29. Juni 2021

Schweine-Filet mit Waldmeister-Spargel, Mohn-Hollandaise

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

300 g Schweinefilet	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
1 EL Marillenmarmelade	4 Zweige Rosmarin	4 Zweige Thymian
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Mohn-Hollandaise:

1 Schalotte	1 Zitrone	1 Ei
250 Butter	100 ml Weißwein	100 ml Weißweinessig
15 g Mohn	Salz	10 Pfefferkörner
Pfeffer		

Für den Spargel:

300 g Spargel	1 Zitrone	1 EL Butter
1 EL Marillenmarmelade	2 Zweige Waldmeister	½ Vanilleschote
Butter	Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur: frische Wildkräuter

Für das Schweinefilet: Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Schweinefilet waschen, trockentupfen, parieren und von allen Seiten in Öl scharf anbraten. Im Ofen warmhalten.

Knoblauch abziehen und andrücken. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Kurz vor dem Servieren etwas Butter, Knoblauch und Marillenmarmelade sowie die Kräuter in die Pfanne des Fleisches geben und damit das Fleisch arrosieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Mohn-Hollandaise: Schalotte abziehen, fein würfeln und in einen Topf geben.

Pfefferkörner, etwas Salz, Weißwein und Essig zugeben und so lange einkochen, bis die Flüssigkeit auf ca. 1/3 reduziert ist. Reduktion durch ein feines Sieb geben und abkühlen lassen.

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Butter im Topf schmelzen lassen und auf ca. 60 Grad temperieren.

Ei trennen und das Eigelb in der Reduktion schaumig aufschlagen, dann die flüssige Butter erst tröpfchenweise und dann in dünnem Strahl unter die Reduktion schlagen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Mohn anrösten und zugeben.

Für den Spargel: Zitrone waschen, trockentupfen und drei Scheiben herunter schneiden.

Spargel schälen.

Einen Topf mit Wasser aufsetzen, reichlich Zucker, etwas Salz und Butter sowie die Zitronenscheiben zugeben und zum Sieden bringen.

Spargel ca. 8-10 Minuten (je nach Geschmack, bissfest oder weich) garen.

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.

Waldmeister waschen, trocken wedeln, Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken.

Eine Pfanne aufstellen und darin Butter, Vanillemark und Marillenmarmelade schmelzen, den gekochten Spargel und frisch gehackten Waldmeister zugeben und kurz darin wenden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur: Die Blätter verlesen, waschen und trockentupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Robin Pietsch am 28. Mai 2020

Suppen

Omas Kohl-Suppe mit Hackklößchen

Für zwei Personen

Für die Klößchen:

300 g gem. Hackfleisch	1 Zwiebel	1 Ei
1 EL Pankomehl	Salz	Pfeffer

Für die Suppe:

500 ml Schweinefond	1 Scheibe Lardo	4 Lorbeerblätter
1 EL Piment	1 EL Wacholder	Salz

Für den Kohl:

$\frac{1}{2}$ Spitzkohl	4 Stücke wilder Brokkoli	1 TL Honig
1 EL Butter	1 Zweig Petersilie	1 Zweig Majoran
Salz	Pfeffer	

Für das Topping:

2 Scheiben Lardo	2 Zweige Majoran	2 Zweige glatte Petersilie
------------------	------------------	----------------------------

Für die Klößchen:

Das Hackfleisch in einer Schüssel mit dem Ei, Pankomehl, kleingehackter Zwiebel, Salz und Pfeffer verkneten und zu kleinen Bällchen formen.

Für die Suppe:

Fond in einem Topf erhitzen und Lorbeerblätter, Piment und Wacholder dazugeben. Temperatur runterstellen und die Klößchen darin garen. Eine Scheibe Lardo dazugeben und ca. 10 Minuten garen. Mit Salz abschmecken.

Für den Kohl:

Spitzkohl in feine Streifen schneiden und gemeinsam mit dem wilden Brokkoli in einer Pfanne mit Butter bei mittlerer Temperatur schwenken.

Honig, Salz und Pfeffer dazugeben und ca. 10 Minuten braten. Kräuter feinhacken und dazugeben.

Für das Topping:

Petersilie und Majoran feinhacken. Lardo ebenfalls als Garnitur verwenden.

Zwei Esslöffel des Kohls in tiefen Tellern anrichten, die Klöße daneben setzen, Lardo auf den Kohl setzen und dann vorsichtig die Brühe angießen. Mit Kräutern garnieren und servieren.

Robin Pietsch am 02. November 2023

Vegetarisch

Kartoffeln aus der Pfanne mit Schmand-Dijon-Senf-Dip

Für zwei Personen

Für die Kartoffeln:

10-12 kleine Kartoffeln
Olivenöl

1 Zweig Rosmarin
Salz

1 Zweig Thymian
Pfeffer

Für den Schmand-Dijonsenf-Dip:

2 EL Schmand
Salz

1 EL grober Dijon-Senf
Pfeffer

1 TL Honig

Für die Semmelbrösel:

3 EL Semmelbrösel
1 Zweig Thymian

Butter

1 Zweig Rosmarin

Für die Brunnenkresse:

Brunnenkresse
1 TL Honig

$\frac{1}{2}$ Zitrone

1-2 EL Weißweinessig

Für die Garnitur:

essbare Blüten

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser garen. Abgießen und etwas abkühlen lassen. Dann halbieren und in einer Pfanne in Olivenöl goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Zu den Kartoffeln geben und gut schwenken.

Für den Schmand-Dijonsenf-Dip:

Schmand, Senf und Honig verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Semmelbrösel:

Butter in eine Pfanne geben und schmelzen. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Zur Butter in die Pfanne geben. Dann Brösel hinzufügen, alles gut schwenken und goldbraun werden lassen.

Für die Brunnenkresse:

Zitrone halbieren und Saft auspressen. Zitronensaft mit Weißweinessig und Honig verrühren und die Brunnenkresse darin marinieren.

Für die Garnitur:

Gericht mit essbaren Blüten garnieren.

Robin Pietsch am 07. Juli 2022

Kräuterseitlinge mit Barbecue-Soße und Haselnüssen

Für zwei Personen

Für die Barbecue-Sauce:

300 g Äpfel (Pink Lady)	300 g Paprika	400 g Tomaten
250 g Zwiebeln	3 Staudensellerie	1 Peperoni
100 g Petersilie	50 g Koriander	210 g Honig
50 ml Ahornsirup	160 ml Birnensaft	75 ml Mirin
200 ml Teriyakisauce	75 ml Sojasauce	125 ml Apfelessig
25 g geröstete Koriandersaat	Rauchsatz	

Für die Kräuterseitlinge:

5 Kräuterseitlinge	Butter	Salz, Pfeffer
--------------------	--------	---------------

Für die Garnitur:

geschälte Haselnüsse	Kerbel
----------------------	--------

Für die Barbecue-Sauce:

Den Backofen auf 250 Grad vorheizen.

Äpfel und Paprika halbieren und entkernen. Tomaten vom Strunk befreien, Zwiebeln abziehen. Äpfel, Paprika, Tomaten und Zwiebeln grob würfeln und bei 250 Grad 25 Minuten rösten.

Staudensellerie putzen und würfeln. Peperoni hacken. Petersilie und Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Geröstetes Gemüse (Äpfel, Paprika, Tomaten und Zwiebeln) zusammen mit 375 ml Wasser sowie Staudensellerie, Peperoni, Petersilie, Koriander, Honig, Ahornsirup, Birnensaft, Mirin, Teriyakisauce, Sojasauce, Apfelessig, Koriandersaat und Rauchsatz in einen Topf geben, aufkochen und ziehen lassen. Anschließend fein mixen und abpassieren.

Für die Kräuterseitlinge:

Kräuterseitlinge putzen, dann halbieren und in Würfel schneiden. Eine Pfanne erhitzen, Butter hineingeben und die Pilze gleichmäßig anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

6-7 EL von der Barbecue-Sauce zu den Pilzen geben und etwas einreduzieren lassen.

Für die Garnitur:

Haselnüsse über die Pilze reiben und mit Kerbel garnieren.

Robin Pietsch am 08. Juli 2022

Onsen-Tamago Benedict

Für zwei Personen

Für das Ei:

2 Eier, Größe M

Für die Sauce hollandaise:

4 Eigelbe, Zimmertemperatur	$\frac{1}{2}$ Zitrone	250 g Butter
100 ml Weißwein	100 ml Weißweinessig	1 Lorbeerblatt
1-2 Pimentkörner	1-2 Wacholderbeeren	Zucker
Salz	Pfeffer	

Für den Spinat:

100 g Blattspinat	20 g Speck	1 EL Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

Pflücksalat

Für das Ei:

Das Wasser im Sous-vide-Becken auf 75 Grad erwärmen. Sobald das Wasser die Temperatur von 75 Grad erreicht hat, zwei Eier hineinlegen und diese darin 15 Minuten wachweich garen.

Dann pellen und das Ei direkt auf einen Teller geben.

Für die Sauce hollandaise:

Weißwein, Weißweinessig, Lorbeer, Piment und Wacholderbeeren in einen Topf geben, mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen und um etwa $\frac{1}{3}$ einreduzieren lassen. Durch ein Sieb passieren und die Reduktion dabei auffangen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Butter in einen Topf geben und eine Nussbutter herstellen. Molke abpassieren und die flüssige Butter auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Zitronensaft in einen hohen Mixbecher geben. Etwa 50 ml der Reduktion sowie Eigelbe hinzufügen und alles gut verrühren.

Masse in einen Sahnesyphon geben, diesen gut verschließen, eine Kapsel aufschrauben, schütteln und die Sauce hollandaise servieren.

Für den Spinat:

Spinat waschen und trockenschleudern. Speck würfeln und zunächst in einer Pfanne ohne Fett auslassen. Butter hinzufügen, dann Spinat hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pfanne von der Hitze nehmen und den Spinat leicht zusammenfallen lassen. Mit Muskat würzen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Salat garnieren.

Robin Pietsch am 06. Juli 2022

Ramen

Für zwei Personen

Für den Ramenteig:

250 g Weizenmehl, Typ 550 1,5 TL Natron

Für die Würzsauce:

1 Stange Frühlingszwiebel	1 chinesischer Knoblauch	1 Limette
1 EL gerösteter Sesam	5 cm Ingwer	1 EL Sambal Oelek
1 EL Sesamöl	50 ml Sonnenblumenöl	150 ml Sojasauce
30 ml chinesischer Reiswein	½ Bund Koriander	1 Zimtstange
2 Sternanis	25 g getrocknete Chili	20 g Zucker

Für die Brühe:

200 g Kombu Algen	200 g Nori Algen	1 große Zwiebel
½ Stange Lauch	1 Limette	2 cm Ingwer
100 ml Sojasauce	50 ml Mirin	100 g frischer Koriander
3 Kaffir Limettenblätter	Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Einlage:

¼ Chinakohl	3 Mini Pak Choi	½ TL Sesam
2 Eier (Größe M)	100 g frischer Koriander	

Für den Ramenteig: Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Natron 30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Natron mit 120 ml Wasser mischen, dann zusammen mit Mehl in der Küchenmaschine zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig mit einem Nudelaufsatz der Küchenmaschine ausrollen. Sobald der Teig anfängt leicht zu kleben, mit Mehl bestreuen. Die Nudeln in die gewünschte Dicke schneiden und zum Garen ca. 5 Minuten in kochendes Wasser geben.

Für die Würzsauce: Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. Limette unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und Schale abreiben. Dann halbieren und Saft auspressen. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und Zimtstange, Sternanis und Chili darin scharf anbraten. Vom Herd ziehen.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer ebenfalls schälen und fein hacken. Frühlingszwiebeln putzen, Strunk entfernen und in feine Ringe schneiden. Alles zu den Gewürzen in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze anbraten. Mit Sojasauce, Zucker, geröstetem Sesam, Sesamöl, Sambal Oelek, Reiswein, gehacktem Koriander sowie Saft und Abrieb der Limette abschmecken.

Für die Brühe: Zwiebel abziehen. Lauch putzen und vom Strunk befreien. Ingwer schälen. Zwiebel, Lauch und Ingwer grob würfeln und mit ca. 400 ml Wasser in einem Topf aufkochen. Koriander abbrausen und trockenwedeln. Limette unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und Schale abreiben. Dann halbieren und Saft auspressen. Kombu, Nori, Koriander und Kaffir Limettenblätter dazugeben und weiter einkochen.

Mit Sojasauce, etwas Mirin, Salz, Zucker, Pfeffer sowie Saft und Abrieb der Limette abschmecken.

Für die Einlage: Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Eier 5 ½ Minuten kochen.

Chinakohl und Pak Choi putzen, vom Strunk befreien, sehr fein schneiden und in die Brühe (von oben) geben.

Eier pellen, auf die Suppe setzen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und grob gezupft über die Suppe geben. Sesam darüber streuen. Das Gericht in tiefen Tellern anrichten und servieren.

Robin Pietsch am 27. Mai 2020

Vakuum-Ei, Kartoffel-Espuma, Spinat, Brot-Crunch

Für zwei Personen

Für das Ei:

1 Hühnerei (Größe S) Salz Pfeffer

Für das Espuma:

500 g gekochte Kartoffeln 300 ml Sahne 100 ml Milch
1 EL Butter 150 ml Gemüsefond 10 ml Trüffelöl
1 Prise Zucker 1 Muskatnuss Salz, Pfeffer

Für den Spinat:

300 g frischer Spinat 1 kleine Schalotte 1 Knoblauchzehe
1 Prise Zucker 1 Muskatnuss 1 EL Butter
Salz Pfeffer

Für den Brot-Crunch:

200 g altes Brot 1 Knoblauchzehe 1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian Butter Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

Trüffel Kräuter Schnittlauchöl

Für das Ei:

Das Hühnerei im Sous-Vide Becken für 12 Minuten bei 75 Grad garen und nach dem Öffnen mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Espuma:

Muskatnuss reiben. Kartoffeln teilen und mit Fond und Sahne aufkochen.

Butter sowie Trüffelöl, etwas Zucker, Muskat, Salz und Pfeffer zugeben und fein mixen. Durch ein Sieb passieren und anschließend in ein Sahnesiphon füllen und 2 Kapseln aufschrauben.

Für den Spinat:

Muskatnuss reiben. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Spinat putzen. Butter in einer Pfanne zergehen lassen und darin etwas Knoblauch und Schalotten glasig anschwitzen. Spinat hinzugeben, kurz durchschwenken und mit Muskat, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Brot-Crunch:

Brot grob würfeln. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Knoblauch abziehen und halbieren. Brot mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Butter, Salz und Pfeffer braten, Butter durch ein Sieb entfernen und den Crunch auf einem Blatt Küchenrolle abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

Trüffel hobeln. Kräuter abbrausen und trockenwedeln.

Zu diesem Gericht passt wunderbar ein Schnittlauchöl. Dafür 100 g Schnittlauch etwas zerkleinern, um Fasern zu vermeiden. Schnittlauch mit 300 ml Sonnenblumenöl, Salz und Zucker im Thermomix auf Stufe 8 bei 60 Grad für 9 Minuten mixen und durch ein feines Sieb passieren.

Das Ei in eine tiefe Schale geben, darauf 1-2 EL Spinat legen. Das Ganze mit Kartoffel-Espuma bedecken. Kurz vor dem Servieren mit etwas Schnittlauchöl, Kräutern und gehobeltem Trüffel anrichten. Das Gericht servieren.

Robin Pietsch am 07. Dezember 2020

Wild

Reh-Rücken mit Petersilienwurzel-Püree und Grünkohl

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

200 g Rehrücken, pariert	1-2 EL kalte Butter	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	3-5 Wacholderbeeren	Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

Für das Püree:

300 g Petersilienwurzel	150 ml Sahne	50 ml Milch
50 g Butter	Muskatnuss	Einige Tropfen Trüffelöl
Salz	weißer Pfeffer	

Für den Fond:

2 große Zwiebeln	1 EL Butter	1 EL Butterwürfel
1 EL Honig	200 ml Geflügelfond	200 ml Weißwein
2 Halme Schnittlauch	2 Wacholderbeeren	2 Lorbeerblätter
Salz	Pfeffer	

Für den Grünkohl:

200 g frischer Grünkohl	1 EL Butter	Muskatnuss
1 gute Prise Zucker	Salz, Pfeffer	

Für die Garnitur:	Wildkräuter	Majoran
--------------------------	-------------	---------

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 175 Grad Heißluft vorheizen.

Rehrücken parieren, gut salzen und in etwas Pflanzenöl scharf von allen Seiten anbraten. Hitze reduzieren. Butter, Wacholder, Rosmarin und Thymian zugeben und das Fleisch darin aromatisieren (arrosieren).

Rehrücken aus der Pfanne nehmen und im Ofen auf eine Kerntemperatur von ca. 55 bis 58 Grad bringen. Vor dem Anrichten etwas Pfeffer auf das Reh geben.

Für das Püree:

Petersilienwurzel sorgfältig schälen und in gleichmäßige Stücke schneiden, um eine gleichmäßige Garzeit zu gewährleisten. In einem mittelgroßen Topf die Sahne und Milch geben. Petersilienwurzelstücke hinzufügen und bei mittlerer Hitze zum Köcheln bringen. Hitze reduzieren und die Petersilienwurzel etwa 20 Minuten weich kochen. Sobald die Petersilienwurzel weich ist, den Topf vom Herd nehmen und den Inhalt mit einem Stabmixer pürieren, bis ein glattes Püree entsteht. Ein kleines Stück Butter hinzufügen und weiter pürieren, bis das Püree seidig und glänzend ist. Mit Meersalz, frisch gemahlenem weißem Pfeffer und einer Prise frisch geriebener Muskatnuss sowie einige Tropfen Trüffelöl abschmecken.

Für den Fond:

Zwiebeln abziehen und in Würfel schneiden. In einem Topf Butter erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Honig hinzufügen und kurz mitdünsten sowie leicht karamellisieren lassen. Mit Geflügelfond und Wein ablöschen und zum Kochen bringen. Fond bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis die Zwiebeln weich sind und die Aromen sich gut verbunden haben. Die Butterwürfel in den Fond einrühren. Fond durch ein Sieb gießen, um die Zwiebeln, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter zu entfernen. Fond zurück in den Topf geben und erneut erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren 1-2 EL hauchdünn geschnittenen Schnittlauch über den Fond streuen.

Für den Grünkohl:

Grünkohl gründlich putzen und die groben Stiele entfernen. Grünkohl dann in mundgerechte Stücke zupfen. In einer großen Pfanne Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Sobald die Butter geschmolzen ist und zu schäumen beginnt, den Grünkohl hinzufügen. Eine gute Prise Zucker über den Grünkohl streuen und kurz, weiterbraten, bis der Zucker karamellisiert und

der Grünkohl eine leicht grün-goldbraune Farbe annimmt. Mit Pfeffer und Salz würzen. Zum Schluss etwas frisch geriebene Muskatnuss über den Grünkohl streuen und gut unterrühren. Den karamellisierten Grünkohl vom Herd nehmen und sofort servieren.

Für die Garnitur:

Wildkräuter und Majoran als Garnitur verwenden.

Den Rehrücken in ein ca. 4 x 4 cm Stück schneiden. Mit der Schnittfläche nach oben in einen mitteltiefen Teller setzen. Ringsherum mit einem Löffel, nah am Rehrücken, Petersilienwurzel-Püree geben. Grünkohl drapieren. Wenige Tropfen Trüffelöl daneben geben. Sauce vorsichtig ringsherum angießen und mit wenigen Wildkräutern und Majoran garnieren und servieren.

Robin Pietsch am 03. November 2023

Reh-Rücken mit Wermut-Velouté, Rotkohl-Salat und Pilzen

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

150 g Rehrücken	1 Knoblauchzehe	2 EL Butterschmalz
2 EL Butter	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
Wacholderbeeren	Salz	Pfeffer

Für die Wermut-Velouté:

1 Schalotte	2 EL Butter	100 ml Sahne
100 ml Milch	100 ml Wermut	100 ml Weißwein
100ml Geflügelfond	1 Lorbeerblatt	1-2 Pimentkörner
1-2 Wacholderbeeren	1-2 Pfefferkörner	Zucker
Salz	Pfeffer	

Für den Rotkohlsalat:

100 g Rotkohl	1 Zitrone	1 EL Honig
1 TL Haselnussöl	Salz	Pfeffer

Für das Petersilienwurzel-Püree:

200 g Petersilienwurzel	6 EL Butter	125 ml Milch
125 ml Sahne	Muskatnuss	Salz
Pfeffer		

Für die Kräuterseitlinge:

3 Kräuterseitlinge	1 Schalotte	1 EL Butter
4-5 EL Geflügelfond	1-2 Zweige glatte Petersilie	Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die karamellisierten Haselnüsse:

50 g Haselnüsse	Zucker	Salz
Pfeffer		

Für die Garnitur:

1-2 Zweige Kerbel

Für den Rehrücken:

Den Rehrücken von Sehnen und Silberhaut befreien. Knoblauch andrücken. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln.

In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Die Temperatur reduzieren, dann Butter, angedrückten Knoblauch, Rosmarin, Thymian und Wacholderbeeren zugeben. Butter aufschäumen und das Fleisch mit der schaumigen Butter mehrfach übergießen und somit das Fleisch auf eine Kerntemperatur von 54-58 Grad garen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Wermut-Velouté:

Schalotte abziehen, fein würfeln und in Butter glasig anschwitzen.

Wermut, Weißwein und Fond ablöschen, dann Sahne und Milch angießen und 10 Minuten bei niedriger Hitze einkochen lassen. Lorbeer, Piment, Wacholderbeeren und Pfefferkörner zugeben, nochmals 5 Minuten sieden lassen. Mit einem Pürierstab fein mixen und durch ein feines Sieb geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Vor dem Servieren mit einem Mixstab aufmischen.

Für den Rotkohlsalat:

Kohl in hauchdünne Streifen schneiden. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Zitronensaft und abrieb mit Honig, Haselnussöl, etwas Salz und Pfeffer verrühren. Den rohen Rotkohl damit marinieren.

kuechenschlacht.zdf.de **Für das Petersilienwurzel-Püree:**

2-3 EL Butter in einen Topf geben, langsam bräunen lassen und auf diese Weise eine Nussbutter herstellen. Petersilienwurzel schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit Milch, Sahne und Butter in einem Topf für ca. 10 Minuten weich kochen. Petersilienwurzel aus dem Sud nehmen und sehr fein mixen, ggf. noch etwas von dem Milch-Sahnegemisch dazugeben, sodass ein feines Püree entsteht. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Nussbutter abschmecken.

Für die Kräuterseitlinge:

Kräuterseitlinge putzen. Von einem Pilz hauchdünne, rohe Scheiben hobeln und zum Anrichten beiseitestellen. Restlichen Pilze in grobe Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die gewürfelten Pilze von allen Seiten anbraten. Schalotte abziehen und fein würfeln. Zu den Pilzen geben und kurz mit anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Kurz vor dem Anrichten einige Esslöffel Fond zugeben, nochmals aufkochen bis eine Emulsion bzw. Bindung entsteht. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zu den Pilzen geben.

Für die karamellisierten Haselnüsse:

Haselnüsse grob zerhacken und in einer Pfanne leicht anrösten, etwas Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Nach dem Auskühlen die Nüsse nochmals etwas zerbröseln.

Für die Garnitur:

Kerbel abbrausen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden.

Das Petersilienwurzel-Püree mittig auf einen flachen Teller geben. Darauf eine Tranche vom Reh legen und etwas Rotkohlsalat obendrauf drapieren. Kräuterseitlinge um das Gericht verteilen sowie den entstandenen Sud kreisförmig über die Pilze träufeln. Hauchdünn gehobelte, rohe Kräuterseitlinge und die karamellisierten Haselnüsse verteilen. Wermut-Velouté mit einem Mixstab aufmixen, mit einem Löffel vorsichtig den entstandenen Schaum abschöpfen und um das Gericht geben. Zum Ausgarnieren etwas frischen Kerbel verwenden.

Robin Pietsch am 08. Juli 2022

Reh-Rücken mit Wildjus, Blumenkohl-Püree, Wirsing-Salat

Für zwei Personen

Für das Reh:

1 ausgel. Rehrücken (300 g)	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	Öl, Salz, Pfeffer

Für die Rehjus:

500 g gehackte Knochen	1 Karotte	1 Zwiebel
1 kleine Sellerieknolle	1 EL Tomatenmark	200 ml Rotwein
200 ml Wildfond	2 Wacholderbeeren	2 Lorbeerblätter
2 Pimentkörner	1 EL Honig	Öl, Salz, Pfeffer

Für den Salat:

$\frac{1}{2}$ Wirsingkohl	1 TL weißer Essig	Honig
1 EL Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für den Chip:

1 feines Wirsingkohlblatt	Puderrucker	Salz, Pfeffer
---------------------------	-------------	---------------

Für das Püree:

200-300 g Blumenkohl	120 ml Sahne	200 g Butter
180 ml Gemüsefond	Salz	Pfeffer

Für den Joghurt:

125 g Joghurt	3-4 Wacholderbeeren	1 TL Honig
Cayennepfeffer	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

3 EL Preiselbeer-Marmelade	oder Preiselbeeren	$\frac{1}{2}$ Bund Portulak
----------------------------	--------------------	-----------------------------

Für das Reh:

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und darin das Fleisch von allen Seiten goldbraun anbraten. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Butter, Rosmarin, Thymian und Knoblauch zugeben und Fleisch auf eine Kerntemperatur von ca. 55-59 Grad garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Rehjus:

Zwiebel abziehen und klein schneiden. Karotte und Sellerie schälen und grob schneiden. Knochen, sowie grob gehacktes Gemüse in einem Saucetopf mit etwas Öl scharf anbraten. Mit Tomatenmark tomatisieren.

Mit Wein, 200 ml Wasser und Fond ablöschen, Gewürze zugeben und wenn möglich für ca. 2 Stunden köcheln lassen. Sud durch ein Sieb oder Tuch gießen und danach solange reduzieren, bis eine Bindung entsteht.

Mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat:

200 g Wirsingkohlblätter abziehen und für ca. 30 Sekunden blanchieren, in Eiswasser abschrecken, trockentupfen und in hauchdünne Streifen schneiden. Mit Öl und Essig vermengen und mit Honig, Salz und Pfeffer würzen.

Für den Chip:

Das Blatt vom Wirsing in grobe Stücke zupfen, auf einem Backblech mit Backpapier verteilen, mit Puderrucker bestäuben und im Ofen trocknen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Püree:

Blumenkohl in feine Stücke schneiden und in einem Topf mit Fond und Sahne weichkochen.

Butter im Topf schmelzen, dann bei kleiner Hitze köcheln, bis sich an der Oberfläche eine weiße Schicht bildet. Nun bei niedriger Hitze weiter köcheln. Die Butter sollte hierbei klar und zu

hell-goldgelben Krümeln werden. Nun durch ein feines Sieb geben. 2-3 EL Nussbutter und Salz und Pfeffer zum Blumenkohl geben und fein pürieren.

Für den Joghurt:

Wacholderbeeren in einer Pfanne rösten, auskühlen lassen und mörsern.

Joghurt im Tuch abtropfen lassen und mit Wacholder, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Honig abschmecken.

Für die Garnitur:

Preiselbeeren und Portulak als Garnitur verwenden.

In die Mitte der flachen Teller einen guten Löffel Blumenkohlpüree geben.

Ein bis zwei Tranchen Reh darauflegen. Ringsherum drei kleine Türmchen vom Wirsing-Salat drapieren. Abwechselnd etwas Jus, Wacholder-Joghurt und Preiselbeeren um das Gericht napieren. Mit Portulak und Wirsing-Chip garnieren.

Robin Pietsch am 22. Februar 2023

Reh-Tatar

Für zwei Personen

Für das Tatar:

2 ausgel. Rehrücken	à ca. 150 g	4 Shiitake
1 Orange, (Saft, Abrieb)	2 Stängel Portulak	Olivenöl
grobes Meersalz	Pfeffer	

Für das Brot:

4 Scheiben Ciabatta	1 Knoblauchknolle	4 Zweige Thymian
Olivenöl	Salz	

Für den Joghurt:

200 g Joghurt	1 EL getrock. Wacholderbeeren	Salz
Pfeffer		

Für die Garnitur:

$\frac{1}{4}$ Bund Portulak	2 EL Preiselbeeren	
-----------------------------	--------------------	--

Für das Tatar:

Das Fleisch in sehr feine Stückchen schneiden. Wer möchte kann auch einen Fleischwolf benutzen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Shiitake sehr fein würfeln und kurz in Olivenöl anschwitzen, anschließend unter das Reh mischen und auskühlen lassen. Orange halbieren, auspressen und Tatar mit einem Spritzer Orangensaft marinieren.

Mit Meersalz, Pfeffer und etwas Olivenöl abschmecken. Portulak klein schneiden und unterheben. Orangenschale abreiben und für die Garnitur beiseitestellen.

Für das Brot:

Olivenöl mit einer Pfanne erhitzen und Brot darin von beiden Seiten rösten. Knoblauchknolle halbieren, grob andrücken und zusammen mit dem Thymian zum Brot in die Pfanne geben. Mit Salz würzen.

Für den Joghurt:

Wacholderbeeren in einer Pfanne anrösten, anschließend mörsern und mit dem Joghurt vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Tatar mit Hilfe eines Anrichterings auf Teller anrichten. Joghurt darauf geben und mit Portulak und Preiselbeeren garnieren und Orangenabrieb garniert servieren. Ciabatta dazu reichen.

Robin Pietsch am 22. Februar 2023

Wurst-Schinken

Glühwein, Schmalz-Stulle mit Grünkohl, Knacker

Für zwei Personen

Für das Schmalzbrot:

2 dicke Scheiben Mischbrot 2 gute EL Grieben-Schmalz

Für den Knacker:

1 Knackwurst 1 Handvoll Grünkohl Butter
1 Prise Zimt Zucker Salz , Pfeffer

Für die Preiselbeeren:

1 kleines Glas Preiselbeeren Stärke

Für den Glühwein:

400 ml Weißwein 50 ml brauner Rum 2 Orangen
5 Nelken 2 Kardamom ½ Zimtstange
2 Sternanis 2x Kandiszucker-Sticks

Für das Schmalzbrot:

Das Grieben-Schmalz in eine Pfanne geben und das Brot drauflegen.
Von einer Seite knusprig anbraten.

Für den Knacker:

In der Schmalzbrot-Pfanne Knacker mit etwas Butter von allen Seiten scharf anbraten, salzen und pfeffern und entnehmen. Gezupften Grünkohl in die selbe Pfanne geben und mit etwas Zucker und Zimt karamellisieren. Knacker in Scheiben schneiden und zusammen mit Grünkohl und etwas frischem Grieben-Schmalz auf dem Brot verteilen.

Grünkohl kann man auch roh essen. Einfach den Grünkohltrieb herausschneiden und Grünkohlblatt waschen. Er wird jedoch bekömmlicher, wenn Sie ihn etwa 5 Minuten in Salzwasser blanchieren.

Für die Preiselbeeren:

Preiselbeeren ggf. mit etwas Stärke andicken und zum Schluss einige Löffel auf die Stulle geben.

Für den Glühwein:

Weißwein mit Gewürzen und Orangenvierteln in einen Topf geben und langsam erhitzen (nicht kochen). Nach Belieben mit etwas braunem Rum verfeinern.

Robin Pietsch am 01. Dezember 2022

Rotwurst, Weißkohl-Salat, Pellkart.-Schaum, Kresse-Salat

Für zwei Personen

Für die Rotwurst:

300 g Grützwurst	1 kleine Zwiebel	1 Apfel
½ Bund Majoran	Salz	Pfeffer

Für den Weißkohlsalat:

200 g Weißkohl	1 Apfel	½ Bund Majoran
1 Vanilleschote	Weißweinessig	Honig
gemahl. Kümmel	Salz, Pfeffer	

Für den Pellkartoffel-Schaum:

125 g kleine Kartoffeln	200 ml Sahne	1 EL Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Kresse-Salat:

100 g Portulak	100 g Brunnenkresse	30 g Honig
15 g Weißweinessig	60 ml neutrales Öl	Salz, Pfeffer

Für die Rotwurst:

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und ebenfalls würfeln. Grützwurst aus der Pelle lösen und zusammen mit Zwiebel- und Apfelwürfeln in einer Pfanne anbraten und kurz schmoren lassen. Majoran abbrausen, trockenwedeln und hacken. Grützwurst mit Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Weißkohlsalat:

Weißkohl putzen und in hauchdünne Streifen schneiden oder hobeln.

Apfel waschen, trockentupfen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und eine Hälfte reiben. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark einer Hälfte auskratzen. Majoran abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Weißkohl, geriebener Apfel, Vanillemark, Weißweinessig, Honig, Kümmel, Majoran, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen und gut verkneten. Ziehen lassen.

Für den Pellkartoffel-Schaum:

Kartoffeln waschen, trockentupfen, mit Schale grob Würfeln und in der Sahne weichkochen. Mit einem Pürierstab fein mixen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Butter unter das Püree rühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Durch ein feines Sieb in einen Sahnesiphon geben und zwei Kapseln aufschrauben.

Für den Kresse-Salat:

Portulak und Brunnenkresse waschen und putzen. Essig, Honig und Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Portulak und Brunnenkresse darin marinieren.

Robin Pietsch am 25. Mai 2020

Schmalzbrot mit Grünkohl, Pinkel. Apfel, Glühwein

Für zwei Personen

Für Brot und Grünkohl:

2 3x3x10 cm geschn. Brotstücke	1 Pinkelwurst	6 Scheiben Laredo
Handvoll frischer Grünkohl	1 Apfel	1 Stück Butter
50 g Schmalz	Süßer Senf	Kräuter der Saison
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Glühwein:

2 Orangen	1 Apfel	400 ml Weißwein
50 ml brauner Rum	1 EL Zucker	5 Nelken
2 Kardamom	½ Zimtstange	2 Sternanis

Für den Apfel:

1 säuerlicher Apfel	1 Zitrone	1 Orange
3 EL Rum	2 EL Weißwein	300 g Zucker
Zimt		

Für Brot und Grünkohl:

Etwas Schmalz in einer Pfanne schmelzen und darin das Brot von allen Seiten anrösten und aus der Pfanne nehmen. In dieselbe Pfanne etwas Zucker (ggfs. etwas Butter) geben und frisch gezupften Grünkohl kurz darin anschwanken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach auf Küchenpapier abtropfen. Nochmal in derselben Pfanne sechs kleine Scheiben der Pinkelwurst von beiden Seiten anbraten. Apfel waschen, trockentupfen und in dünne Scheiben schneiden. Auf dem lauwarmen und geschnittenen Brotstück etwas Senf verstreichen und jeweils drei Scheiben Pinkel verteilen. Mit Lardo, Apfel und Grünkohl bedecken.

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und das Brot damit garnieren.

Für den Glühwein:

Orangen (oder auch Zitronen) waschen und trockentupfen. Eine Orange in Scheiben schneiden, von den anderen die Schale abreiben und den Saft auspressen. Weißwein mit Nelken, Kardamom, Zimtstange und Sternanis und den Orangen-Scheiben in einen Topf geben und langsam erhitzen (nicht kochen). Den ausgestochenen Apfel (von unten) dazugeben. Den Sud mit Saft und Abrieb der weiteren Orange sowie Zucker abschmecken. Nach Belieben mit etwas braunem Rum verfeinern.

Etwas Orangenabrieb und Kardamom für den Apfel aufbewahren.

Für den Apfel:

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Apfel waschen, trockentupfen und mit einem großen Parisienne Ausstecher 3-4 Kugeln ausstechen und diese mit einem Holzspieß fixieren. Mit etwas Rum und Wein einreiben. In einem Topf vorsichtig Isomalt und 1 Spritzer Zitronensaft aufkochen lassen und darin kurz die Äpfel eintauchen.

Herausnehmen und sofort mit etwas Zimt bestreuen. Kardamom und Orangenabrieb (von oben) über die Äpfel reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Robin Pietsch am 08. Dezember 2020

Süßkartoffel, Lebkuchen-Eis, Bacon-Crunch, Baiser-Haube

Für zwei Personen

Für die Süßkartoffel:

2 große Süßkartoffeln	1 Zitrone	Honig
Zitronenthymian	Puderzucker	Zimt

Für das Eis:

150 g pasteurisiertes Eigelb	375 g Vollmilch	300 g Sahne
150 g Lebkuchen	150 g Puderzucker	(oder 75 g Zuckersirup)
Lebkuchengewürz		

Für den Bacon-Crunch:

2 Scheiben Bacon	Puderzucker
------------------	-------------

Für die Baiserhaube:

100 g Eiweiß	100 g Puderzucker
--------------	-------------------

Für die Garnitur:

Blätter einer Ringelblume

Für die Süßkartoffel:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zitronenthymian abbrausen und trockenwedeln. Süßkartoffeln in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit einem Durchmesser von ca. 7-8 cm rund ausstechen. In der Mitte nochmals mit einem kleinen Durchmesser von ca. 2 cm ein Loch ausstechen. Die Scheiben mit Honig, Zitronenthymian, Puderzucker, Zimt, etwas Wasser sowie Saft und Abrieb der Zitrone vorsichtig weichkochen. Kartoffelringe aus dem Fond nehmen, mit etwas Zucker bestreuen und mit einem Brenner karamellisieren. Sud beiseite stellen.

Für das Eis:

Eigelb, Milch, Sahne, Lebkuchen, Puderzucker und Lebkuchengewürz vermischen und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für den Bacon-Crunch:

Bacon flach auf ein Backblech legen, mit Zucker bestreuen und im Ofen goldgelb karamellisieren lassen. Auf Küchenkrepp abtropfen und auskühlen lassen, dann fein mahlen.

Für die Baiserhaube:

Eiweiß und Zucker in einer Küchenmaschine steif schlagen.

Für die Garnitur:

Blätter abbrausen und trockenwedeln.

In einen Teller eine Scheibe karamellierte Süßkartoffel geben und in die mittlere Öffnung etwas übrig gebliebenen Sud geben. Darauf eine Nocke Eis geben und mit etwas Baiser bedecken. Baiser kurz mit einem Brenner flambieren. Etwas fein gemahlene Bacon und Ringelblumenblätter über das Gericht geben. Sofort servieren.

Robin Pietsch am 09. Dezember 2020

Index

Apfel, 16

Bacon, 41

Birne, 25

Blumenkohl, 34

Blutwurst, 39

Brokkoli, 22

Chinakohl, 27

Eier, 28

Enten-Brust, 6, 7

Fenchel, 3

Filet, 18, 20

Fleisch, 16, 22

Grünkohl, 7, 16, 18, 30, 38, 40

Gurke, 3

Klößchen, 22

Kohl-Roulade, 14

Lauch, 12

Möhren, 12, 34

Nacken, 19

Pak-Choi, 27

Paprika, 25

Perlhuhn, 8

Pilze, 8, 12, 14, 25, 32, 36

Reh-Rücken, 30, 32, 34, 36

Rinder-Hack, 12, 14

Rosenkohl, 6, 7, 18

Rote-Bete, 6, 7

Rotkraut, 6, 7, 16, 32

Salat, 39

Schwein, 12, 14

Sellerie, 12, 25, 34

sonstige, 2, 24

Spargel, 8, 20

Spinat, 26, 28

Spitzkohl, 18, 22

Steak, 19

Trüffel, 28

Weißkohl, 16, 19, 39

Wild, 16

Wirsing, 12, 14, 34

Wolfsbarsch, 3