



Smørebød Kochsession

25. September 2015



Amuse Gueule

Thunfischröllchen im frühlingsrollenteig
und Avocado Espuma

Kalte Vorspeise

Hirsch-Roastbeef im Gewürzmantel mit Sauerrahmmousse
Kartoffelchips und Preiselbeergelee

Suppe

Radicchio-Schaumsuppe mit Maronis

Zwischengang

Gebratener Zander
in Basilikum-Vinaigrette

Hauptspeise

Kalbsmedaillon in Steinpilzcreme
und Erdäpfelcrêpes

Dessert

Sauerrahm-Schmarren
mit Beeren

Mengen für 8 Personen

Herzlich Willkommen

zum

Warther Hof Kochkurs



25. September 2015

im Best Wellnesshotel Warther Hof

mit Küchenchef Franz Ehritz

Amuse Gueule

Thunfischröllchen im frühlingsrollenteig und Avocado Espuma

Thunfischröllchen

| | |
|--------|---------------------|
| 250 g | Thunfisch |
| ½ EL | Wasabi-Paste |
| 8 | Petersilienblätter |
| 8 | Basilikumblätter |
| 1 Pack | Frühlingsrollenteig |
| 1 | Eiweiss |
| 2 EL | Limonen Saft |
| | Sojasauce |

Thunfisch in 8 Stifte teilen (1cm dick und 5 cm lang)

Anschliessend mit Zitronensaft und Sojasauce beträufeln, salzen und mit Wasabi bestreichen.

Frühlingsrollenblatt mit Eiklar bestreichen und mit Kräuterblättchen und Fischstück belegen.

Danach zu Röllchen einwickeln und die fertigen Röllchen 1 Minute in heissem Fett goldbraun backen.

Avocado Espuma

| | |
|---------|---------------|
| 500 g | Avocado |
| 400 g | Joghurt |
| 100 ml | Zitronensaft |
| | Salz, Pfeffer |
| | Koriander |
| | Zucker |
| | Kerbel |
| 8 Blatt | Gelatine |

Avocado schälen und mit Joghurt, Zitronensaft und den Gewürzen aufmixen.

Anschliessend in einem feinen Sieb passieren und mit flüssiger Gelatine vermengen.

Die fertige Bouillon in ISI-Sahnespender abfüllen und 1 Stunde kaltstellen, danach in die Kapsel füllen.

Kalte Vorspeise

Hirsch-Roastbeef im Gewürzmantel mit Sauerrahmmousse Kartoffelchips und Preiselbeergelee

Hirschrücken

| | |
|-------|-----------------------------|
| 500 g | Hirschrücken |
| Öl | zum Anbraten |
| | Meeressalz |
| 1 TL | geschrotete Korianderkörner |
| 3 EL | geschroteter bunter Pfeffer |
| 1 TL | Rosmarin |
| 1 TL | Thymian |
| 1 TL | Wacholder |
| 2 | Gewürznelken |
| 1 | Zimtstange |

Den Hirschrücken mit der Gewürzmischung einreiben und in Vakuumierbeutel einschweissen. Einen Tag marinieren.

Den marinierten Hirschrücken im heissem Öl scharf anbraten. Anschliessend das Fleisch bei einer Kerntemperatur von 58° Grad ca. 90 Minuten in den Backofen geben.

Danach das Fleisch aus dem Ofen nehmen und auf dem Gitter auskühlen lassen.

Sauerrahmmousse

| | |
|---------|-------------------------|
| 150 g | Sauerrahm |
| 100 g | Crème Faîch |
| 20 g | Tafelkren „Meerrettich“ |
| 4 Blatt | Gelatine |
| 40 ml | Schlagoberst „Vollrahm“ |
| | Salz |
| | Zitronensaft |

Sauerrahm mit Crème Fraîche verrühren und mit Salz und Zitronensaft würzen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und nebenbei die Sahne erhitzen. Danach die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und anschliessend mit Sauerrahmmasse verrühren. Das fertige Mousse in den tiefen Teller abfülle und kaltstellen.

Kartoffelchips

2 grosse Mehlig Kartoffel

Kartoffel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Anschliessend in heissem Fett goldbraun backen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Preiselbeergelee

½ Liter Preiselbeersaft
12 Blatt Gelatine
1 Ei Gelierzucker
1 TL Koriander gemahlen

Gelatine in Wasser einweichen. Preiselbeersaft, Zucker und Koriander vermengen und aufkochen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und fertig ist das Preiselbeergelee.

Die Flüssigkeit auf einem mit Klarsichtfolie ausgelegtem Backblech giessen „ca. 3-4 mm dick“ und auskühlen lassen.

8 Andenbeeren
8 Heidelbeeren
16 Spitzen von Bohnenkrautweigen

Anrichten: Einen Streifen des Preiselbeergelle über das Sauerrahmmousse legen. Drei Scheiben des Hirschrücken darauf anrichten.

Dekoration: Andenbeere, Heidelbeere, Kartoffelchips und Bohnenkrautweige

Suppe

Radicchio-Schaumsuppe mit Marois

| | |
|---------|---|
| 2 Köpfe | Treviser Radicchio (das ist der längliche, zur Not geht aber auch anderer) |
| 200 g | Maroni |
| 1 EL | Schalotten |
| 3 EL | Butter |
| 2 TL | Kristallzucker |
| 7 dl | Hühnersuppe |
| 1/8 L | Rotwein |
| 1/8 L | Rahm |
| | Salz |
| | Schwarzer Pfeffer |

Radicchio in 1 cm grosse Stücke schneiden und wässern.

Die Kastanien schälen (einritzen, in leicht gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten köcheln und Schalen abziehen).

Butter und Zucker karamellisieren. Dann die Kastanien und den abgetropften Radicchio dazugeben und etwas durchrösten. Anschliessend mit Suppe und Rotwein aufgiessen und ca. 10 Minuten köcheln.

Rahm dazugeben und einmal aufkochen. Etwa 1/3 der Suppe mixen (zur Bindung) und abschmecken.

Zwischengang

Gebratener Zander in Basilikum-Vinaigrette

| | |
|-------|-----------------------------|
| 720 g | Zanderfilet abgezogen |
| 125 g | Olivenöl |
| 2 Bd. | Basilikum |
| 3 EL | Weinessig |
| 4 EL | Tomaten Concassé |
| 2 St. | Schalotten |
| 125 g | Weisswein |
| 2 St. | Karotten |
| 1 St. | Sellerie |
| 1 St. | Lauch |
| 1 EL | Butter |
| 1 St. | Zitrone |
| | Salz, Pfeffer aus der Mühle |

Schalotten schälen und fein hacken.

Karotten, Sellerie und Lauch putzen und in feine Streifen schneiden.

Die Schalotten mit Weisswein etwas einkochen.

Die Zanderfilets würzen und in Olivenöl braten.

Basilikumblätter fein hacken, zu den Schalotten geben und mit Olivenöl aufrühren.

Weinessig, Tomatenwürfel dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Gemüwestreifen in Butter schwenken, salzen und auf heißen Teller anrichten.

Zander drauflegen und mit warmer Vinaigrette napieren.

Servieren

Hauptspeise

Kalbsmedaillon in Steinpilzcreme und Erdäpfelcrêpes

| | |
|-------|---------------|
| 900 g | Kalbsfilet |
| 250 g | Kalbsfond |
| 125 g | Steinpilze |
| 125 g | Sahne |
| 60 g | Butter |
| 5 EL | Öl |
| | Salz, Pfeffer |

Kalbsfilet parieren und entsehnen. Anschliessend in Medaillons schneiden. Dann die Kalbsmedaillons beidseitig würzen, rosa braten und rasten lassen. Kalbsfond reduzieren bis er dickflüssig wird und mit Sahne aufgiessen. Die Sauce einmal aufkochen lassen und abschmecken. Zum Schluss die Kalbsmedaillons auf einen heissen Teller anrichten und mit Steinpilzen an sortieren.

Erdäpfelcrêpes

| | |
|-------|---------------------------|
| 500 g | Kartoffeln mehlig kochend |
| 3 | Eier |
| | Salz, Pfeffer |
| | Muskat |

Kartoffel weich kochen. Anschliessend im Ofen ausdampfen und dann schalen. Die geschalten und noch warmen Kartoffeln in eine Schüssel würfelig schneiden und dann passieren. Eier dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Anschliessend die Crêpemasse mit einem Schneebeesen aufschlagen. Die fertigen Crêpemasse löffelweise in deiner Pfanne geben und goldgelb herausbacken.

Dessert

Sauerrahm-Schmarren mit Beeren

| | |
|-------|---|
| 50 g | Sauerrahm |
| 65 g | Stärke |
| 75 g | Zucker |
| 625 g | Topfen |
| 150 g | Eiweiss |
| 150 g | Zucker |
| | Himbeeren Heidelbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren |
| | Puderzucker |
| 5 EL | Butter |

Die Zutaten wie Sauerrahm, Stärke, Zucker und Topfen zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Das Eiweiss und den Zucker zu festem Eischnee schlagen und unter die Masse vorsichtig unterheben.

Eine Pfanne mit Butter heiss werden lassen, die Masse einfüllen und bei 180° Grad ca. 15 Minuten ins Rohr geben.

Die Beeren waschen und vorsichtig auf einen heissen Teller mischen.

Den fertigen Schmarren löffelweise Ausstechen und über den Beeren anrichten.

Anschliessend mit Puderzucker bestreuen und fertig ist der Sauerrahm-Schmarren mit Beeren.

***Gutes Gelingen und viel Spaß
beim Nachkochen
wünscht Ihnen...***



***Ihr Küchenchef
Franz Ehritz***