

# Grundrezepte

## Asia-Majo

### Zutaten:

3	Eigelb
200 g	Traubenkernöl
2 EL	extra scharfer Senf
1 EL	Champagneressig
10 g	Wasabipulver
½	Chilischote ohne Kerne fein zerrstoßen
	Salz, Limettensaft

### Zubereitung:

Alle Zutaten sollten die gleiche Temperatur haben. Bis auf Öl, Salz und Limettensaft alles in einer Schüssel glattrühren. Jetzt mit einem großen Schneebesen schlagen und das Öl tröpfchenweise einlaufen lassen.

Mit Salz und Limettensaft abschmecken.

## Bisque

### Zutaten:

50 g	Olivenöl
2 kg	Hummerkarkassen
10	Schalotten
¼ Bund	Staudensellerie
3	Karotten
1	Fenchelknolle
½ Knolle	Knoblauch
300 g	Tomatenmark
5 LTR	Wasser
5	Lorbeerblätter
1 TI	weiße Pfefferkörner
1 TI	schwarze Pfefferkörner
1 Bund	Thymian
1 Bund	Basilikum
100 g	Cognac
	Salz, Pfeffer, Crème fraîche

### Zubereitung:

Die Karkassen in heißem Olivenöl anrösten. Die klein geschnittenen Gemüse zugeben und kurz mitbraten. Tomatenmark und Thymian hinzufügen und gut verrühren.

Mit Wasser auffüllen und köcheln lassen. Bis auf ca. einen Liter einkochen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren.

Cognac in einem Topf flambieren und mit Hummerfond ablöschen. Basilikum mit aufkochen und 20 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Crème fraîche verfeinern und vor dem Servieren nochmals passieren.

## **Eingelegter Kürbis**

### **Zutaten:**

250 g	Wasser
75 g	Apfelessig
50 g	Zucker
10 g	Meersalz
je 1 TL	Koriander und Senfkörner
1	Lorbeerblatt
2	Pimentkörner
½	Chilischote ohne Kerne
200 g	Kürbis oder jedes andere Gemüse

### **Zubereitung:**

Bis auf den Kürbis alle Zutaten drei Minuten kochen und anschließend abkühlen lassen. Den Fond über den Kürbis passieren und aufkochen bis der Kürbis gar ist, aber noch Biss hat. Alles zusammen heiß in Schraubgläser füllen und kopfüber aufbewahren.

## **Farce**

### **Zutaten:**

250 g	Lachsfilet sauber geputzt ohne Gräten
250 g	flüssige, frische Sahne
	Salz, Pfeffer, Zitrone, Pernod
oder	
250 g	Geflügelfleisch ohne Sehnen
250 g	flüssige, frische Sahne
	Salz, Pfeffer, Thymian, Cognac
oder	
250 g	Wildfleisch ohne Sehnen
250 g	flüssige, frische Sahne
	Salz, Pfeffer, Rosmarin, zerstoßene Wachholderbeeren, Madeira

### **Zubereitung:**

Das zu verarbeitende Tier durch den Fleischwolf drehen oder klein schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Alkohol würzen. Die geschnittenen Kräuter zugeben und für ca. 20 Minuten in den Tiefkühler stellen. Die kalte Masse in eine Küchenmaschine mit Messern geben und anschalten. Die ebenfalls kalte Sahne langsam einlaufen lassen bis die Masse, glatt und glänzend ist.

## Fischconsommé

### Zutaten für den Basisfond:

5 kg	Weißfischkarkassen (beim Fischhändler vorbestellen)
3	Zwiebeln
2	Knoblauchknollen
1	Fenchel
½	Bund Staudensellerie
¼	Knollensellerie
5	Petersilienstängel
1	Thymianzweig
5	Lorbeerblätter
3	geschälte Zitronen
2	Nelken
½ TL	weiße Pfefferkörner
3 LTR	Wasser
3 LTR	Weißwein

- Alles zusammen in einen Topf und ca. 40 min leicht köcheln lassen
- 20 min ziehen lassen
- regelmäßig abschäumen
- passieren
- kaltstellen

### Zutaten für den Kläransatz:

500 g	Seelachsfilet
5 LTR	Fischfond
5 St	Eiklar
100 g	Champignons
200 g	Knollensellerie ohne Schale
100 g	weißes vom Lauch
5	Lorbeerblätter
2	Nelken
1	Thymianzweig
½ TL	weiße Pfefferkörner

### Zubereitung:

Gemüse und Fisch durch den Fleischwolf drehen. Alternativ geht auch eine Küchenmaschine oder von Hand kleinschneiden. Eiklar, Gewürze und Kräuter unter die Gemüse-Fisch-Masse rühren. Den Kläransatz jetzt gut mit dem Fischfond verrühren. Beide Bestandteile müssen kalt sein! Alles zusammen in einen Topf geben und unter ständigem, vorsichtigem Rühren aufkochen. 20 Minuten leicht köcheln lassen und anschließend durch ein Tuch passieren.

## **Fischgrundsauce**

### **Zutaten für ca. 1 Liter Sauce:**

100 g	Sellerie
100 g	Fenchel
50 g	Knoblauch
200 g	Schalotten
200 g	weiße Champignons alles klein geschnitten
50 g	frische Butter
1 Zweig	Thymian
10	weiße Pfefferkörner
3	Lorbeerblätter
2	Nelken
150 g	Noilly Prat
500 g	Weißwein
1 LTR	Fischfond
500 g	Sahne
100 g	Crème fraîche
	Salz, Pfeffer, Zitronensaft

### **Zubereitung:**

Gemüse in Butter nicht zu heiß und ohne Farbe anschwitzen. Kräuter und Gewürze zugeben und mit Noilly Prat und Weißwein ablöschen. Um die Hälfte einkochen. Fischfond zugeben und wieder um die Hälfte einkochen. Mit der Sahne ebenso verfahren. Mit Crème fraîche, Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

## **Geflügelfond „hell“**

Zutaten für ca. 1 Liter:

2 kg	Geflügelknochen (Hähnchen, Poularde, etc.)
200 g	trockener Weißwein
	Wasser
50 g	Champignons
100 g	Schalotten
60 g	Karotten
50 g	Knollensellerie
40 g	Lauch
1	Lorbeerblatt
2	glatte Petersilienzweige
1	Thymianzweig
1	Gewürznelke
8	weiße Pfefferkörner

### **Zubereitung:**

Die Knochen klein hacken. Mit kaltem Wasser und dem Wein bedecken, zum Kochen bringen und abschäumen. Die Champignons und das Gemüse waschen, putzen, klein schneiden und zusammen mit Kräutern und Gewürzen zu den Knochen geben. Bei milder Hitze im offenen Topf 1,5 Stunden köcheln lassen. Durch ein Sieb oder Tuch passieren.

## **Geklärte Butter**

Da man mit frischer Butter nicht braten kann, wir aber trotzdem den Buttergeschmack an unserem Bratgut haben möchten, klären wir Butter, um sie dann höher erhitzen zu können.

### **Zutaten und Zubereitung:**

FrISCHE Butter in einem Topf unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Molke und Eiweiß trennen sich dann nach und nach vom Fett. So lange weiter kochen bis das Fett klar ist und die Bläschen des Kochens ganz klein geworden sind. Sofort durch ein Tuch passieren!

Alternativ könnte man auch handelsübliches Butterschmalz verwenden.

## **Hummermayonnaise**

Zutaten:

3	Eigelb
250 g	Olivenöl
1 EL	Dijon Senf gemahlen
1 EL	Limettensaft
150 g	stark reduzierte Bisque (Grundrezepte, ohne Crème fraîche)
	Salz, Cayenne-Pfeffer, Tabasco

### **Zubereitung:**

Bis auf die Bisque alles verarbeiten wie eine Mayonnaise. Abschmecken und mit der reduzierten, kalten Bisque verrühren.

## **Kalbsjus**

### **Zutaten für ca 500 ml Sauce:**

2 kg	gehackte Kalbsknochen
1 kg	Kalbfleischparüren (beim Metzger vorbestellen)
200 g	Zwiebeln, geschält und zerkleinert
60 g	Sellerie, gewaschen und zerkleinert
60 g	Karotte, gewaschen und zerkleinert
100 g	Champignons, gewaschen und zerkleinert
8	zerdrückte Knoblauchzehen
100 g	Rotwein
4 cl	roter Portwein
30 g	Tomatenmark
10	zerdrückte weiße Pfefferkörner
3	frische Lorbeerblätter
5 LTR	Geflügelbrühe
1 TL	Puderzucker
3	Thymianzweige
(40 g	Butter)
(Butterschmalz zum Braten)	
	Salz, Pfeffer

### **Zubereitung:**

Die Knochen und Parüren mit Butterschmalz im Backofen bei 220 °C Ober-/ Unterhitze rundherum braun rösten. Die Knochen und das überschüssige Fett auf ein Sieb gießen. Schalotten, Gemüse, Champignons und Knoblauch im zurückbehaltenen Topf ebenfalls anbraten. Das Tomatenmark und den Puderzucker kurz mitrösten. Rotwein und Portwein zugeben und einkochen. Die Knochen, Parüren und Gewürze dazugeben und mit Geflügelbrühe aufgießen. Ca. 5 Stunden milde köcheln und anschließend auf einem feinen Sieb sorgfältig abtropfen lassen. Die Sauce bis auf die gewünschte Konsistenz reduzieren. Die Sauce mit Butter verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## **Mürbteig** **(knusprig)**

### **Zutaten:**

150 g	Butter, weich
100 g	Eiklar flüssig
200 g	Puderzucker
75 g	Stärke
225 g	Mehl

### **Nudelteig**

#### **Zutaten:**

400 g	Mehl
75 g	Milch
50 g	Olivenöl
200 g	Eigelb
	Salz

### **Nussbutter**

Eine Schüssel mit einem feinen Sieb bereitstellen.

Frische Butter in einem Topf so lange kochen bis sie beginnt braun zu werden und beginnt nach Nüssen zu riechen. Jetzt keine Zeit mehr verlieren und sofort durch das vorbereitete Sieb gießen.

### **Pesto**

#### **Zutaten:**

30 g	geröstete Pinienkerne
2	Knoblauchzehen
80 g	Basilikum
20 g	Pekorino
40 g	Gran Padano
125 g	Olivenöl
	Salz, Pfeffer

### **Rouille**

#### **Zutaten:**

1 Msp.	Safran
½	Knoblauchzehe
1	dünne, entkernte Scheibe von einer Chilischote
1 EL	Tomatenmark
3	Eigelb
	Salz, Pfeffer, Zitronensaft
150 g	mildes Olivenöl
200 g	Traubenkernöl

### **Zubereitung:**

Im Mörser den Safran, die Chilischeibe, den Knoblauch mit dem Salz und Pfeffer zerreiben. Eigelbe und Tomatenmark zufügen, mit einem Schneebesen anschlagen und nun tropfenweise das Öl einlaufen lassen. Die Sauce mit etwas Zitronensaft abschmecken.

### **Salz-Zitronen**

#### **Zutaten:**

4 Stück                   unbehandelte Zitronen  
1 kg                        Meersalz

#### **Zubereitung:**

Die Zitronen für fünf Sekunden in kochendes Salzwasser tauchen und anschließend trockenreiben. Den Blütenansatz entfernen und die Zitronen rund herum mit einem Spieß einstechen.

In einem verschließbaren Behälter mit Meersalz bedecken und mindestens vier Wochen liegen lassen. Solange die Zitronen im Salz liegen kann nichts passieren.

Zur Weiterverarbeitung das Salz abwaschen und die Kerne entfernen. Anschließend die gesamte Zitrone kleinhacken.

### **Schokoladenerde**

#### **Zutaten:**

15 g                        Kakao  
100 g                      Haselnussgrieß  
150 g                      Nussbutter  
100 g                      Haselnüsse gehackt  
160 g                      Mehl  
80 g                        Zucker  
                              Salz

#### **Zubereitung:**

Alles miteinander verkneten, auf ein Blech mit Backpapier krümeln und bei 180°C im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.

### **Vinaigrette**

#### **Zutaten:**

1 EL                        rote Zwiebelwürfel, sehr fein  
1 TL                        Senf  
3 EL                        Champagneressig  
8 EL                        Traubenkernöl  
8 EL                        Olivenöl  
                              Zucker, Salz, Pfeffer

## **Wildfond**

### **Zutaten für ca. ein Liter Fond:**

2 kg	Wildknochen
1 kg	Wildparüren (Sehnen, Abschnitte etc.)
200 g	Schalotten, geschält und zerkleinert
60 g	Staudensellerie, gewaschen und zerkleinert
60 g	Karotte, gewaschen und zerkleinert
100 g	Champignon- oder Steinpilzabschnitte
4	zerdrückte Knoblauchzehen
100 g	Rotwein
5 g	Madeira
20 g	Tomatenmark
3	frische Lorbeerblätter
10	zerdrückte Pfefferkörner
8	zerdrückte Wacholderbeeren
4 LTR	Geflügelbrühe (oder Gemüsebrühe, Rinderbrühe, Wasser) Butterschmalz zum Braten

### **Zubereitung:**

Die Knochen und Parüren in Butterschmalz im Backofen bei 220 °C Ober-/ Unterhitze rundherum braun rösten. Die braunen Knochen mit dem überschüssigen Fett auf ein Sieb gießen. Schalotten, Gemüse, Pilze und Knoblauch im selben Topf ebenfalls anbraten. Das Tomatenmark kurz mitrösten. Mit Rotwein und Madeira angießen und einkochen. Knochen, Parüren und Gewürze wieder dazugeben und mit Geflügelbrühe aufgießen. Ca. fünf Stunden milde köcheln lassen. Anschließend durch ein feines Sieb gießen und sorgfältig abtropfen lassen.

## **Zimt-Eis**

### **Zutaten:**

500 g	Sahne
100 g	Zucker
6	Eigelb
2	Vanilleschoten
3 TL	Zimt

### **Zubereitung:**

Eigelb, Zucker und Vanillemark cremig aufschlagen. Die Sahne mit der ausgekratzten Vanilleschote und den Zimtstangen aufkochen und über die Eimasse passieren. Auf einem Eisbad kaltrühren, die Zimtstangen herausnehmen und die Masse in einer Eismaschine cremig frieren.

## Pralinen

Whiskey: 75 g Butter  
6 cl Whiskey  
75 g Puderzucker  
100 g gehackte Zartbitterkuvertüre  
50 g geschmolzene Zartbitterkuvertüre  
60 g klein geschnittene, getrocknete Aprikosen  
von Hand rollen, dunkel tauchen, glatt, mit Aprikose garnieren

Rumkugeln: 250 g Puderzucker  
40 g Kakao  
75 g Marzipan  
4 El Rum  
40 g Butter  
½ Orangenabrieb  
von Hand rollen, dunkel tauchen, fransen

Kokostaler: 500 g Sahne  
225 g Kokosflocken  
50 g Batida de Coco  
100 g Kokosnusscreme  
kochen, in runde weiße Pralinenformen füllen, hell tauchen, Flocken garnieren

Mokka: 175 g Vollmilchkuvertüre geschmolzen  
175 g Zartbitterkuvertüre geschmolzen  
100 g Sahne flüssig  
80 g Butter weich  
6 cl Tia Maria  
3 Tl Instantkaffee  
nach dem Erkalten schaumig rühren, in quadratische dunkle Formen füllen, Bohne

Marzipan: 300 g Marzipan  
50 g geröstete gehackte Mandeln  
40 g gerösteter Mandelgrieß  
5 cl Amaretto  
von Hand rollen, weiß tauchen, fransen

Eierlikör: 300 g weiße Kuvertüre geschmolzen  
130 g Butter  
100 g Eierlikör  
in Vollmilchhohlkugel füllen, weiß tauchen, schwarze Streifen

Nougat: 250 g Nougat  
100 g Vollmilchkuvertüre  
schmelzen, schaumig schlagen, Tropfen spritzen, hell tauchen

Honigecken: 250 g Zucker

35 g	Honig
35 g	Glucose
175 g	Butter
80 g	Sahne
250 g	Mandeln

karamellisieren, aufstreichen, erkalten lassen, in Rauten schneiden

# Lachsvariation

## Zutaten pro Person:

1 Scheibe	Räucherlachs
100 g	frisches Lachsfilet
	Schnittlauch
	Limone
	Olivenöl
	Salz, Pfeffer
1	dünner Crêpes ungesüßt
1 EL	Frischkäse
	Meerrettich
1	kleinen Minikartoffelpuffer
1 TL	Heringskaviar

## Zubereitung:

Für das Tatar die Hälfte des Lachs in feine Würfel schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Limonensaft würzen. Danach den fein geschnittenen Schnittlauch untermengen.

Für den Olivenlachs einen Teller mit Salz, Pfeffer, Limonensaft und Olivenöl einstreichen. Den Lachs darauflegen und diesen mit Olivenöl einstreichen. Bei 38°C ca. 15 Minuten garen.

Für die Roulade den Crêpes mit Frischkäse und Meerrettich bestreichen, die Scheibe Räucherlachs darauflegen und einrollen.

# Kartoffelgoulasch / Champignons

## **Zutaten:**

500 g Champignons                   geputzt  
500 g Kartoffelwürfel               halb gar  
2 EL Butter  
1 große Zwiebel                    in feine Würfel geschnitten  
2 Knoblauchzehen  
1 TL Kümmel                       zerstoßen  
2 Zitronen                         den Abrieb  
1 EL Majoran  
1 EL Rosenpaprika  
1 EL Paprika scharf  
1 EL Tomatenmark  
500 g Brühe                         (Gemüse, Rind oder Geflügel)  
Salz, Pfeffer  
Geschnittene Petersilie zur Garnierung und Dekoration

## **Zubereitung:**

Den Knoblauch und die Zwiebelwürfel in einem Topf in 1 EL Butter farblos anschwitzen bis die Zwiebeln weich sind. Dann die Gewürze zugeben und kurz mitrösten.

Jetzt das Tomatenmark dazugeben und ebenfalls kurz anrösten. Mit Brühe auffüllen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Jetzt die Kartoffelwürfel in den Fond geben und weitere 10 Minuten köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Champignons in einer heißen Pfanne mit 1 EL Butter anbraten. Wenn sie Farbe bekommen haben mit Salz und Pfeffer würzen.

Die geschnittene Petersilie unter das Goulasch rühren und in einem vorgewärmten, tiefen Teller anrichten. Die gebratenen Champignons darüber und mit einem Petersilienblatt dekorieren.

# Pochiertes Dorschfilet / Champagnerschaum / gebratener grüner Spargel

## Zutaten für die Sauce:

100 g	Sellerie
100 g	Fenchel
50 g	Knoblauch
200 g	Schalotten
200 g	weiße Champignons

alles klein geschnitten

---

50 g	frische Butter
1 Zweig	Thymian
10	weiße Pfefferkörner
3	Lorbeerblätter
2	Nelken

---

250 g	Nolly Prat
500 g	Weißwein
250 g	Wasser
300 g	Sahne
250 g	Crème fraîche

---

100 g	Champagner
-------	------------

Salz

Pfeffer

Zitronensaft

## Zubereitung Sauce:

Gemüse in Butter nicht zu heiß und ohne Farbe anschwitzen. Kräuter und Gewürze zugeben und mit Nolly Prat und Weißwein ablöschen. Um die Hälfte einkochen. Wasser und Sahne zugeben und wieder um die Hälfte einkochen. Mit Crème fraîche, Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Vor dem Servieren den Champagner unterrühren.

## Zutaten für Fisch und Gemüse:

Dorschfilet ohne Haut und Gräten. Pro Person im HG, 160g. Pro Person im ZG, 100g.

Grüner Spargel Pro Person im HG, 5 St. Pro Person im ZG, 3 St.

Salz

Pfeffer

Zitronensaft

1 EL Butter

½ Bund Schnittlauch

## Zubereitung Dorsch:

Das Dorschfilet portionieren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Die Fischsauce aufkochen, den Dorsch einlegen und dann die Hitze ausschalten. Auf beiden Seiten ca. 5 Minuten ziehen lassen.

### ***Zubereitung Spargel:***

Den Spargel von den Blattansätzen befreien und den holzigen Stiel abschneiden. In einer Pfanne bei kleiner Temperatur ohne Fett rösten. Bei sehr dicken Stangen hin und wieder eine Löffel Wasser zugeben. Mehrmals wenden. Vor dem nächsten Schritt sollte kein Wasser mehr in der Pfanne sein. Die Butter zugeben und den Spargel darin schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss den Schnittlauch darüber streuen.

# Weißes- Schokoladen- Krokant- Mousse

## Zutaten:

200 g	gehackte Mandeln
100 g	Zucker
<hr/>	
1	Eigelb
1	Vollei
2 cl	Grand Marnier
275 g	weiße Kuvertüre
300 g	geschlagene Sahne (nicht zu steif)
150 g	dunkle Kuvertüre zum Garnieren

## Zubereitung:

Die Mandeln und den Zucker zu Krokant verarbeiten und auskühlen lassen.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Eigelb, Eier, Grand Marnier und Puderzucker über einem Wasserbad aufschlagen. Kuvertüre und Eimasse verrühren. Wenn die Schokoladenmasse dann leicht abgekühlt ist die geschlagene Sahne unterheben und das Ganze für ca. zwei Stunden kaltstellen. Zum Servieren Nocken abstechen und mit der geschmolzenen dunklen Kuvertüre garnieren.

## Himbeereis

### Zutaten:

600 g	gefrorene Himbeeren
250 g	Puderzucker
150 g	sehr kalte Sahne
½	Zitrone, der Saft
½	Vanille

### Zubereitung:

Für die Zubereitung dieses Eises brauchen Sie nur eine Küchenmaschine und keine teure Sorbetiere. Die Früchte zusammen mit dem Puderzucker, dem Zitronensaft und dem Mark einer halben Vanilleschote in der Küchenmaschine fein pürieren. Die flüssige Sahne zugeben und ein bis zwei Minuten mitlaufen lassen. Das fertige Eis kann noch einmal kurz im Tiefkühler aufbewahrt werden.