

Drei Gänge de Luxe*



Zander, Reh- und Hirschrücken oder der wunderbare Festtagsklassiker Königinpastete – mit diesen Menüs können Sie richtig glänzen. Hans Horberth, Zwei-Sterne-Koch im „La Vision“ verbindet in seiner Speisefolge virtuos und balanciert die vielfältigsten Aromen. Punktlandung zum Fest!

DAS LUXURIÖSE
{ Menü }



👑
Zander kross gebraten
mit Roter Bete
im Räucherfischsud



👑
Rehrücken im Gewürzsud
mit Senfkohl und Grießstrudel

HINTERGRUND: PETEKARIC / ISTOCKPHOTO.COM

Zander kross gebraten mit Roter Bete im Räucherfischsud

FÜR DEN ZANDER

4 Stücke Zanderfilet mit Haut
Salz und Pfeffer
Saft von ½ Zitrone
1 EL Mehl
2 EL Pflanzenöl
1 Thymianzweig
1 Rosmarinzweig
1 angedrückte Knoblauchzehe
3–4 Kirschtomaten
1 EL Butter
Rote-Bete-Sprossen und Schnittlauch zur Dekoration

FÜR DIE ROTE BETE

2 EL Olivenöl
2 große Knollen Rote Bete
2 TL Meersalz
2 Rosmarinzweige
1 EL Estragonessig
1 EL Butter
Salz
Zucker

FÜR DEN RÄUCHERFISCH-OLIVENÖLSUD

200 g Räucheraal
2 EL feine Schalottenstreifen
1 EL Olivenöl
200 ml Fischfond
50 ml Noilly Prat
200 ml Rote-Bete-Saft
3–4 angedrückte weiße Pfefferkörner
1 frisches Lorbeerblatt
Meersalz

Zanderfilet mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen. Mit Mehl leicht bestäuben dann im heißen Pflanzenöl zunächst auf der Hautseite kross braten. Thymian, Rosmarin, Knoblauch, Kirschtomaten und Butter beifügen, Zander wenden und mehrmals den Fisch mit der aufschäumenden Butter übergießen bis er glasig, aber nicht durchgebraten ist. Herausnehmen und warm stellen.

Rote-Bete-Knollen waschen und 2 Stücke Alufolie auslegen. Olivenöl, Rosmarinzweige und je 1 TL Meersalz auf die Folie geben und die Knollen darin einwickeln. Im vorgeheiztem Ofen bei 180–200 Grad die Knollen garen, bis sie weich sind. Das dauert rund 3 Stunden. Machen Sie zwischendurch die Garprobe mit einem spitzen Messer: die Knollen sollen richtig weich sein. Herausnehmen, abkühlen und schälen. Rote Bete in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und mit einem Ringausstecher in Form bringen. Die restliche Rote Bete in Würfel schneiden. Abschnitte aufheben. In aufschäumender Butter die Rote Bete glasieren und mit etwas Estragonessig, Salz und Zucker abschmecken.

Räucheraal in grobe Stücke schneiden und mit Schalotten in heißem Olivenöl anschwitzen. Mit Noilly Prat und Fischfond aufgießen. Lorbeer und Pfeffer hinzufügen und leicht köcheln. Dann Rote-Bete-Abschnitte und -Saft beigeben, wiederum leicht einkochen, bis der Sud das richtige Aroma erreicht hat und mit Meersalz würzen. Den Sud durch ein feines Sieb passieren.

Die geformten Rote-Bete-Stücke in tiefe vorgewärmte Teller geben, den Zander darauf anrichten und etwas Sud angießen. Mit Schnittlauch und Rote-Bete-Sprossen garnieren.

TIPP: Wenn Sie das Gericht noch erweitern wollen, empfehle ich dazu gebratene Steinchampignons. Die geputzten kleinen Champignons in Butter schwenken, mit Salz, Pfeffer und fein geschnittener glatter Petersilie zurückhaltend würzen.

und Speck sowie asiatischen Gewürzen, Bourbon-Vanille und schwarzem Pfeffer paaren sich mit geschliffener Eleganz und einer wundervollen Feinsinnigkeit.

Bezug: Dirk Middendorf Wein, Köln | ca. 12 Euro
➔ www.middendorf-wein.de

--- ZUM DESSERT
2011 „Pius“ Beerenauslese (Scheurebe-Rieslaner)
Klaus Peter Keller, Rheinhessen

Sinnlich, komplexe, aromatische Zitrustiefe, facettenreiches Süß-Säure-Spiel mit unvorstellbar trinkfreudigen 6,5% Alk.

Bezug: Pinard de Picard, Saarwellingen | ½ Flasche 17 Euro
➔ www.pinard-de-picard.de



BILD: THINKSTOCK.COM

Rehrücken im Gewürzsud

FÜR DEN REHRÜCKEN

600 g Rehrücken, küchenfertig
Bratenthermometer, möglichst digital
1 Rosmarinzweig

FÜR DEN GEWÜRZSUD

200 ml dunkler Kalbsfond
200 ml Madeira
200 ml Rotwein
100 ml roter Portwein
50 ml Barbecue Sauce
15 g Mole (Gewürzmischung von Ingo Holland, gibt es z. B. bei Messing Müller oder bei www.bosfood.de)
Salz und Pfeffer
1 frisches Lorbeerblatt
1 Rosmarinzweig
2 Sternanis
2 Zimtstangen
1 TL Senfsaat
4–5 Kardamomkapseln

FÜR DEN SENFKOHL

8 Knollen Mini-Senfkohl (Pak Choi)
2 Bund Frühlingszwiebeln
12 Shiitake Pilze, entstielt
2 EL Butter
Salz und Pfeffer
80 ml Gemüsefond
2 EL geröstete Pistazienkerne
Etwas kalte Butter

FÜR DEN GRIESSSTRUDEL

250 ml Milch
20 g Butter
80 g Grieß
125 ml Sauerrahm
40 g Butter (Zimmertemperatur)
2 Eigelb
Salz und Pfeffer
1 Rolle fertiger Strudelteig
1 EL Pflanzenöl

Alle Zutaten für den Gewürzsud in einen Topf geben und so lange kochen, bis der Alkohol verdunstet ist. Zur Zubereitung des Rehrückens diesen Fond auf 59 Grad abkühlen lassen, wenn nötig kann etwas kaltes Wasser zugegeben werden. Den Rehrücken roh in den Fond geben und nun genau darauf achten, dass die Temperatur relativ konstant bleibt. Sie sollte nicht mehr als 5 Grad mehr oder weniger betragen. Wenn die Kerntemperatur des Fleisches 49 Grad erreicht hat, herausnehmen. Das dauert bei einer konstanten Temperatur ungefähr 20 Minuten. Zwischendurch wird die Kerntemperatur aber am besten mehrmals mit dem Bratenthermometer kontrolliert, das bis zur Mitte der dicksten Stelle des Fleisches gestochen wird. Hat es die gewünschte Wärme erreicht, warmstellen. „Bei dieser Temperatur ist das Fleisch für mich optimal, zart, saftig und mit Biss. Wem es noch zu wenig gegart anmutet, kann eine intensivere

Garstufe erreichen, indem entweder die Kerntemperatur im Sud auf etwa 60 Grad geführt wird, oder beim finalen Anbraten noch etwas mehr Hitze gegeben wird“, sagt Hans Horberth.



Die Frühlingszwiebeln und den Senfkohl in feine Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und zunächst die Zwiebeln, Kohlstreifen mit Strunk, dann die feineren Blattteile zugeben und kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Gemüsefond angießen und einkochen. Eventuell mit etwas kalter Butter binden. Die Shiitake separat in etwas Butter anbraten, würzen, Pistazienkerne hinzufügen und gut durchschwenken.

Milch und 20 g Butter in einem Topf aufkochen, langsam den Grieß einrühren und etwa 30 Minuten quellen lassen. Dann den Sauerrahm unterziehen. Die temperierte Butter mit den Eigelben schaumig schlagen und zu der Grießmasse geben. Diese mit Salz und Pfeffer würzen, glatt rühren und dann zu einer Rolle von 4 cm Durchmesser formen. Die Rolle straff in Klarsichtfolie einrollen. Dann bei 80 Grad Wasserdampf für 45 Minuten pochieren und für mindestens 2–3 Stunden abkühlen lassen. Wer keinen Dampfgarer hat, kann die Rolle zusätzlich noch ganz straff in Alufolie wickeln und im Wasserbad garen. Nach dem Abkühlen die Folie entfernen und die Grießrolle in den fertigen Strudelteig einrollen. Mit einem scharfen Messer in gleichmäßige Stücke schneiden und in Pflanzenöl goldbraun anbraten. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft) 10–15 Minuten zu Ende garen.



Den Rehrücken mit einem Rosmarinzweig sanft in etwas Butter nachbraten, so bilden sich noch Röstaromen. Das Fleisch zerteilen und mit den Beilagen auf vorgewärmten Tellern anrichten und eine Prise Fleur de Sel daraufgeben.