Kochschule
FÜRSTENFELDBRUCK

wieser
KÜCHEN

Menü

vom 05. Mai 2018

Salat mit Orangen und Granatapfel

* * *

Lachs-Zander Knödel auf Riesling-Sauce

* * *

Egenhofener Sporgel mit Perlhuhn Brüstchen und Sauce Hollandaise an Kartoffeln

* * *

Spargel-Rhabarber Ragout mit Safran-Vanille Eis

Salat mit Orangen und Granatapfel

Blattsalate waschen und schleudern. Die Schale der Orangen mit einem Messer wegschneiden und Filets heraus schneiden. Granatapfel einritzen und in einem Gefäß mit Wasser auseinander brechen und die Kerne auspuhlen.

Dressing:

Zwiebel oder Schalotten in Würfel schneiden mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Weißen Balsamico, etwas Lime Juice und Wasser mit einem Mixstab mixen und Öl einfließen lassen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
Eventuell mit Honig nachsüßen.

Lachs-Zanderknödel mit Riesling Sauce

400g	Toastbrot oder Knödelbrot
200-300g	Räucherlachs
300-400g	Zanderfilet ohne Haut
1	Zwiebel
4-5	Eier
ca. 250ml	Milch

Dill oder Petersilie
1 Zitrone – Zitronenabrieb und Saft
Salz, Pfeffer, Noilly Prat oder Pernod oder beides.

Zwiebel in Würfel schneiden und in Butter anbraten mit Milch ablöschen und über das Knödelbrot gießen. Etwas ziehen lassen.
Zander in Würfel schneiden und etwas würzen mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft.
Fisch, Kräuter, Knödelmasse und Eier vermengen und mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb, Noilly Prat und Pernod abschmecken.
Einwickeln in Klarsichtfolie und danach in Alu Papier, im Topf garen ca. 25-30 min.

In der Zwischenzeit die Riesling Sauce herstellen.
Zucker leicht karamellisieren mit Riesling ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit etwas gek. Brühe, Salz, Lorbeer, Wacholder, Pfeffer oder Chili würzen. Sahne hinzufügen und abbinden mit Mondamin oder Saucenbinder. (Geht auch noch was anderes)
Passieren und warmstellen oder einfüllen in Sprühflasche (ISI).
Räucherlachs in Streifen schneiden.
Knödel auspacken und in Scheiben schneiden. Die Sauce auf Teller anrichten, die Knödel verteilen und mit dem Räucherlachs drapieren.
Tellerrand mit Zitronenabrieb und Dill oder Petersilie garnieren.

Platz für Ihre Notizen

Egenhofener Spargel mit Perlhuhn Brüstchen mit Sauce Hollandaise an Kartoffeln

Kartoffeln schälen zurechtschneiden und in Salzwasser kochen. Man kann auch Lorbeer und etwas Kümmel ins Wasser geben- schmeckt auch super.
Perlhuhn Brüstchen zurechtschneiden und Knochen frei legen.
Würzen mit Salz, Pfeffer und Thymian marinieren.
Spargel wie gewohnt kochen. Jeder hat so sein Rezept. Ich koche meinen Spargel in Salz-Zuckerwasser mit Weißwein, Zitronen und Orangensaft. Aber Bissfest.
Am besten aufkochen lassen und beiseite stellen.
Die Perlhühner beidseitig anbraten und im Ofen bei 70-80 Grad warm halten.

Hollandaise herstellen:
Es sind jede Menge Rezepte im Umlauf oder im Netz. Reduktion aus Essig und Weißwein mit Schalotten herstellen, Butter klären- Eigelb auf dem Wasserbad aufschlagen und geklärte Butter einfließen lassen… bis einem die Handgelenke abfallen.
Darum hat auch die Industrie Thomy erfunden. Bitte nicht.
Ich mache meine Sauce relativ einfach brauche aber eine Küchenmaschine mit Mixer dazu.
250g Butter, 6-7 Eigelb, Salz, Pfeffer, Worcester Sauce, Weißwein, Zitronensaft
Eigelbe in Mixer, etwas Worcester Sauce, Weißwein, Salz und Pfeffer dazu – Mixen. Kochende Butter einlaufen lassen bis gewünschte Dicke erreicht ist- kann auch noch etwas vom Spargelsud dazu geben zum strecken – nachwürzen und mit etwas Zitronensaft abschmecken.
Spargel wieder warm machen, die Kartoffeln in Butter durchschwenken-Perlhuhn aufschneiden und alles zusammen anrichten.
Garniert mit frischem Thymian und jeder Menge Hollandaise -lecker.

Platz für weitere Notizen

Spargel-Rhabarber Ragout mit Safran-Vanille Eis

Vanilleeis:
250ml Milch
250ml Sahne
1 Vanilleschote, längs gespalten
4-5 Eigelb
85g Zucker
2 Döschen Safran
Milch und Sahne mit Vanilleschote erhitzen. Eigelb und Zucker verquirlen, Milch –Sahnegemisch darüber gießen. Im Schlagkessel zur Rose abziehen bis die Masse andickt. Solange bis der Rücken eines Löffels bedeckt bleibt. Safran dazugeben und auf Eiswasser wieder runter kühlen – Passieren und in Eismaschine einfüllen- im Gefrierschrank festwerden lassen. Mehrmals umrühren bis die Masse fest ist ….
Ja wer hat denn Zuhause eine Eismaschine und die Zeit dazu.
Geht auch einfacher. Es gibt super leckeres Vanilleeis zu kaufen und einfach Safran in etwas Sahne aufgelöst in einer Küchenmaschine vermengen und wieder frosten.
Danach Läuterzucker herstellen:
Zucker und Wasser zu gleichen Teilen verkochen lassen.
Vanilleschote dazu geben. Spargel und Rhabarber in Stücke geschnitten dazu geben- aufkochen lassen mit etwas Weißwein, Zitrone, Orangen Likör, Zitronenmelisse oder Minze verfeinern.
Anrichten und das leckere Eis dazu –himmlisch.