

***** Vorspeise *****

Lachschnitzel und Champagnersoße auf einem Pilz-Blätterteig

Vorbereitungszeit: ca. 25 Minuten, Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Die Vorbereitungen

- > Den Blätterteig auftauen, etwas dünner rollen und runde Plättchen **ausstechen**. (ca. 10 x 10 cm im Durchmesser)
- > Das Eigelb mit einem El Wasser verquirlen; die Blätterteig-Plättchen bestreichen, danach etwas einstechen. Nach Hersteller Vorschrift als Kissen backen.
- > Die Champignons putzen, nach Möglichkeit nicht waschen und in kleine Würfel schneiden, ebenso die Schalotten.
- > Mit den Champignons **glasig anschwitzen**, salzen, pfeffern und die gehackte Petersilie dazu geben. Alles, ca. 4 - 5 min. zu einer schmackhaften "Duxelles" verkochen und einen halben Zentimeter dick auf den Blätterteig auftragen.

Die Champagnersoße

- > 2 gewürfelte Schalotten in Butter anschwitzen, salzen, pfeffern und mit **Champagner** oder Sekt und dem Fischfond aufgießen..
- > Mit Crème fraiche auf die benötigte Menge reduzieren und mit frischer Butter zu einer luftige Konsistenz "**aufmischen**",
- > Das Lachschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Ganz leicht mehlen (brät sich besser) und in heißer "Nussbutter" ca. 1- 1,5 min. auf jeder Seite braten.
- > (Der Lachs sollte absolut rosa und keinesfalls übergart serviert werden)

Anrichtevorschlag

- > Den Blätterteig in die Mitte des Tellers setzen, den Fisch obenauf geben. Die Champagner Sahne so angießen, dass der Blätterteig nicht aufweicht.

Zutaten für 4-6 Personen

- > 130 g taufrisches Lachsfilet p. P., als Schnitzel geschnitten
- > 125 g tiefgekühlter Blätterteig aus dem Supermarkt
- > 250 g frische, weiße Champignons
- > 3 - 4 Schalotten
- > Etwas guter Fischfond
- > (Entweder aus den Gräten des Lachses selber gekocht oder ein gutes Fertigprodukt)
- > 1/2 kleines Bund frische Petersilie, gehackt
- > 2 El Zitronensaft
- > 1 Becher Creme fraiche
- > 1/4 l Champagner oder Sekt
- > 1 Eigelb
- > 40 g Butter
- > Salz, Pfeffer

***** Zwischengang *****

Grünes Spargelschaum Süppchen mit frischem Hummer

Vorbereitungszeit: ca. 25 Minuten, Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Das Kochen des Hummers

- > Den frischen, noch lebenden Hummer gibt man in "stark wallendes Salzwasser", geben, das mit Möhren, Lauch, Zwiebeln, Petersiliestängel und Kümmel versetzt ist.
- > Danach sofort zurückziehen und nur noch „simmern“ lassen,
- > Die Garzeit pro kg Gewicht ca. 15 - 18 min.
- > Den Hummer heraus nehmen, etwas abkühlen lassen und wie folgt vorbereiten / aufschlagen:

Das Aufschlagen des Hummerkörpers

- > Zunächst ie Scheren und Beinchen abbrechen. Den verbliebenen Hummerkörper mit einer stabilen Küchen - oder Geflügelschere seitlich von unten aufschneiden und den Panzer entfernen,
- > So erhält man in Gänze den Hummerschwanz und kann schöne Medaillons schneiden.
- > Oder, mit einem großen Küchenmesser zunächst oberhalb des Schwanzes zum Kopf hin teilen, und dann das Gleiche noch einmal zum Schwanz hin; halbieren.
- > So kann man eben weniger große und schöne Medaillons schneiden.
- > Mit einem großen Küchenmesser von zwei Seiten die Scheren anschlagen, aber nicht durchschlagen, so dass man das Scherenfleisch unversehrt entnehmen kann.

Zutaten für 4-5 Personen

- > 500 g grüner Spargel
- > 1 frischer, lebender Hummer à 300-350g
- > (geht natürlich auch mit einem gekauften, gegarten Hummer)
- > 500 ml Rinder - oder Kalbfleischfond aus dem Supermarkt
- > 50 ml trockener Weißwein
- > 1 Becher Sahne
- > 30 - 40 g kalte Butter
- > Salz, Pfeffer, Zucker, Muskatnuss, etwas Cayenne

Der Ansatz

- > Den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen, etwa 1 cm auf gleiche Größe kappen. Die Spitzen, ca. 3 cm für die Einlage abschneiden und separat kochen.
- > Die Spargelschalen und die gekappten Enden zunächst mit wenig kaltem Salzwasser und einer Prise Zucker 3 - 4 min. auskochen, anschließend passieren.
- > Den Spargel nunmehr in grobe Stücke schneiden und im Spargelfond weich kochen.
- > Anschließend mit dem Küchenmixer pürieren, durch ein Küchensieb streichen. Mit dem Rinder – oder Kalbfleischfond und der Sahne mischen und 5 - 6 min. leise reduzieren lassen.
- > Mit dem Weißwein und etwas Zitrone, Salz, Pfeffer und einem „Strich“ Muskatnuss nachschmecken.
- > Danach mit etwas kalter Butter schaumig **aufmixen**, nicht mehr kochen lassen.

Anrichtevorschlag

- > Die aufgeschäumte Suppe in vorgewärmten Tellern portionieren und die Spargelspitzen sowie das Hummerfleisch dekorativ verteilen. Gern reiche ich dazu ein warmes Mini – Blätterteig Croissant

***** Hauptgang *****

Gefüllter Kalbsrollbraten mit "italienischem Flair"

Die Füllung

- > Das Gehackte salzen, pfeffern und mit etwas frisch geriebener Muskatnuss würzen. Das Ei, die grob geschnittenen Pistazienkerne, 2 - 3 El Panierbrot, den Knoblauch, die grob gehackten Oliven, Zitronenabrieb und Petersilie dazu geben.
- > Alles miteinander verarbeiten, nachschmecken.

Der Kalbsrollbraten

- > Zunächst das vom Metzger vorbereitete Kalbfleisch auslegen und lev. noch leicht klopfen, um eine große Fläche für die Füllung zu erhalten. Weinig salzen und pfeffern, mit dem Schinken und den **Basilikum** Blättern gleichmäßig belegen.
- > Nunmehr die Füllung gleichmäßig aufstreichen und mit den Tomaten und den halbierten Mozzarella Kugeln belegen.
- > Fest einrollen und mit Küchengarn umwickeln. Äußerlich salzen und pfeffern und mit etwas Rosenpaprika würzen.

Der Ansatz

- > Den Kalbsrollbraten, in einem ausreichend großen Bräter, von allen Seiten leicht anbraten. "Absteifen" lassen und kurz heraus nehmen.
- > Das Röstgemüse hinein geben, kurz anschwitzen und den Braten obenauf geben. Mit der Hälfte des Kalbsfonds angießen, den Rest während des Garens nach und nach dazu geben.
- > Für ca. 60 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben, zwischendurch immer einmal wieder wenden und begießen.
- > Danach prüfen, appetitlich rosa halten, keinesfalls zu trocken braten. Heraus nehmen, in Silberfolie wickeln, **ausruhen lassen** und sich der Soße widmen.
- > Den Ansatz mit einem ¼ l Wasser und dem aufgießen, 2-3 min. verkochen und durch ein Küchensieb passieren. Nachschmecken und ev. leicht mit etwas Speisestärke „sämig“ binden.

Zutaten für 5-6 Personen

- > 1 kg Kalbsunterschale vom Metzger zuschneiden lassen,
- > (2 mal waagrecht mit einem „Schmetterlingsschnitt“ versehen lassen)
- > 200 g Kalbsgehacktes
- > 4 - 5 Büffel halbierte Mozzarella Kugeln
- > 1 Gläschen brauner Kalbsfond aus dem Supermarkt
- > 4 Scheiben Rohschinken
- > 4 - 5 getrocknete Tomaten
- > 30 g Schwarze Oliven ohne Stein
- > 30 g Pistazienkerne, geröstet
- > 10 Basilikumblätter
- > 3 El gehackte Petersilie
- > Etwas Paniermehl
- > 1 - 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- > Zitronenabrieb einer ½ Frucht
- > 1 Ei
- > Etwas Butterschmalz für den Ansatz aus grob geschnittenen Zwiebeln, Möhre und Knollensellerie
- > Etwas frischen Thymian, Majoran und Rosmarin, gezupft, gehackt
- > Salz, Pfeffer

Anrichtevorschlag

- > Gern reiche ich dazu: Broccoli in Mandelbutter, **Safran** Blumenkohl, Grilltomaten, sautierte Pilze, Gnocci`s, Tomatennudeln oder Risotto.

***** Dessert *****

Erdbeer - Waldmeister - Weingelée, mit Gervaisrahm und Curacao

Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten, Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Der Weingelée

- > Den frischen **Waldmeister** zupfen und hacken. Wasser, Wein, Zucker, abgeriebene Zitronen + Orangen Schale, sowie den ausgepressten
- > O-Saft etwas erhitzen, nicht kochen lassen.
- > (so erhalte ich die natürliche Säure der Zitrusfrüchte)
- > Die eingeweichte und wieder erhitzte Gelatine (Mikrowelle) und den gehackten Waldmeister dazu geben.

- > In schönen Gläsern oder Förmchen abfüllen und erkalten lassen.
- > (in Gläsern genügen 8 - 9 Blatt Gelatine)
- > Kurz vor dem „Stocken“ die ganzen Erdbeeren gleichmäßig verteilen, so dass ein buntes Bild entsteht. (ich mache das mit einem Holzspieß)

Zutaten für 6 Personen

- > 1/2 l Wasser
- > 1/2 l trockener Weißwein
- > Saft 1 Zitronen
- > Abrieb von einer 1/2 Zitrone
- > Saft von 1 Orange
- > Abrieb von einer 1/2 Orange
- > 80 g Zucker
- > 1/2 l Schlagahne,
- > 10 Blatt Gelatine (sturzfähig)
- > 350 g frische Erdbeeren
- > 250 g Gervais oder Philadelphia Frischkäse
- > 1 Vanillestange
- > Etwas frischen Waldmeister
- > 2 - 3 cl Curacao

Herstellung Gervais **Rahm**

- > Gervaise - Frischkäse mit Zucker nach Geschmack, mit dem ausgekratztem Vanillemark versetzen.
- > Curacao und halbsteif geschlagener Sahne unterheben, glatt zu einer sämigen Konsistenz verarbeiten.

Anrichtevorschlag

- > Teller mit dem Gervaisrahm „**ausspiegeln**“. Die gestürzten Förmchen in die Mitte setzen; mit einigen besonders schönen Erdbeeren oder Erdbeersalat servieren.
- > Natürlich kann man alles auch in formschönen Gläsern servieren.

Gutes Gelingen und viel Spaß mit diesem Menü wünscht das Gekonntgekocht Team.

www.GekonntGekocht.de