

# **START ins Jubiläumsjahr 2020**

**Möge die Übung gelingen!**



## **Kochabend 10. Januar 2020**

**CC-Männerkochclub  
Lampertheimer Spargelrunde e.V.**

**Löffelführung:**

**Dieter Hartmann und Bernd Müller**





# Menü

**Spätburgunder Rosé Winzersekt**



**Geflügelleber - Crostini mit Röstzwiebel**



**Essenz vom Fasan mit hausgemachten Klößchen**



**Terrine von der Wachtel mit Steinpilzen**



**Mousseline vom Wildhasen auf Portweingelee  
mit Trüffel**



**Gegrillte Kalbshaxe Sous-Vide  
mit Rahmwirsing und Süßkartoffelgratin**



**Karamelleis auf Orangen-Grapefruit Spiegel**



**Michael Kiefer  
Kellermeister**

**Unsere Weine vom  
Forster Winzerverein eG  
aus Forst / Pfalz**

**2016er Spätburgunder Rosé Winzersekt**  
alc. 12,5% Vol, trocken

**2018er Forster Pechstein, Spitzenlage Riesling Kabinett**  
alc. 12,5% Vol, Basaltgestein, ausgeprägte Mineralität

**2018er „2018“ Riesling trocken**  
alc. 13,0% Vol, kräftiger Riesling aus den Forster Spitzenlagen

**2018 Forster Schnepfenflug Gewürztraminer Kabinett**  
alc. 11,5% Vol, trocken, feiner Duft nach Rosen

**2017er „Cuvee Isabell“ Rotwein**  
alc. 13,5% Vol, kräftig, füllig, intensiver Duft von schwarzen Kirschen

**2018er Forster Ungeheuer Riesling Auslese**  
alc. 10,0% Vol, ausgeprägte Süße, langanhaltende Fülle



## **Geflügelleber- Crostini mit Röstzwiebel**

18 Baguette Scheiben	3 EL Öl
6 EL Olivenöl	3 EL Aceto balsamico
60 g Speck	6 EL geriebener Pecorino
900 g Geflügellebern	6 EL Geflügelfond
3 Schalotten	
15 Stiele Thymian	

### **Zubereitung:**

Baguette Scheiben mit Olivenöl einpinseln und von beiden Seiten goldbraun grillen. Durchwachsenen Speck fein würfeln. Geflügelleber putzen und mittelfein hacken. Schalotte fein würfeln. Die Blättchen vom Thymian abzupfen und hacken. Speckwürfel in Öl knusprig braten und herausnehmen. Leber und Schalotten im heißen Bratfett unter wenden anbraten. Speckwürfel und Thymian dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aceto balsamico und Geflügelfond dazu gießen und etwas einkochen lassen.

### **Anrichten:**

Lebermischung auf die Baguette Scheiben streichen, Crostini mit geriebenem Pecorino bestreuen. Unter dem heißen Backofengrill kurz gratinieren, bis der Käse zu zerlaufen beginnt und sofort servieren.

### **Wein**

2016er Spätburgunder Rosé Winzersekt  
alc. 12,5% Vol, trocken



## Essenz vom Fasan mit hausgemachten Klößchen

### Für die Klößchen:

2 küchenfertige Fasane  
 Fleisch der Fasanenbrüstchen  
 100 g Kalbfleisch  
 100 g Schweinefleisch  
 5 Eiswürfel  
 300 l Sahne  
 2 cl Wacholderschnaps  
 Salz

### Für die Essenz:

Gemüsewürfel Karotte, Sellerie Zwiebel  
 ½ l trockener Weißwein  
 ca. 1,5 l Wasser  
 1,2 l Wildfond  
 10 Wachholderbeeren  
 8 schwarze Pfefferkörner  
 2 Lorbeerblätter  
 4 Eiweiß  
 Butter, Öl, Salz

### Zubereitung:

Die Fasanenbrüstchen auslösen und enthäuten. Zusammen mit dem übrigen Fleisch durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen. Mit den anderen Zutaten kurz im Mixer vermengen, durch ein Haarsieb streichen. Mit zwei Teelöffeln kleine Klößchen formen und im heißem Wasser ca. 5 Min. garen.

Den übrigen Fasan in etwa walnussgroße Stücke teilen. 5 Min. in Öl und Butter im vorgeheizten Backofen (keine Umluft) bei ca. 200-220° bräunen. Jetzt das Gemüse zufügen und weitere 5-6 Min. garen. Mit dem Weißwein ablöschen und mit Wasser auffüllen. Die zerdrückten Gewürze zufügen und alles 30-40 Min. köcheln lassen. Dann durch ein Haarsieb passieren, abkühlen lassen und ggf. entfetten. Wieder erhitzen, nicht kochen, mit dem verquirlten Eiweiß klären und auf etwa 3 l reduzieren. Mit Salz abschmecken.

### Anrichten:

Mit den erhitzten Klößchen in vorgewärmte Teller servieren, evtl. mit etwas Petersile.

### Wein:

2018er Forster Pechstein, Spitzenlage Riesling Kabinett  
 alc. 12,5% Vol, Basaltgestein, ausgeprägte Mineralität



## Terrine von der Wachtel mit Steinpilzen

8 Wachteln 60ml Cognac 4 Knoblauchzehen 10 Stängel Petersilie 400g tiefgekühlte Steinpilze 800g Hähnchenbrustfilet 10 Eier	500ml Sahne 1Prise Muskatnuss 1Prise gemahlene Chilis Olivenöl Salz ,Pfeffer 18 Wachteleier Deko: Petersilie, Cumberland-Sauce 800 g Feldsalat
--	---

### Zubereitung:

Die Wachtelfilets auslösen. Die Schenkel entbeinen. Die Wachtelfilets von beiden Seiten scharf anbraten und mit Cognac flambieren. Den Knoblauch abziehen und mit der Petersilie hacken. Die Steinpilze in Olivenöl anbraten. Knoblauch-Petersilie-Mischung zugeben und anbraten. Die Geflügelfilets zusammen mit den Eiern, der Sahne, den Kräutern und dem ausgelösten Schenkelfleisch im Mixer pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Terrine nun lagenweise einschichten: dazu mit einem Drittel der Geflügelfarce beginnen, darauf die Hälfte der Steinpilze geben, darauf die Hälfte der Wachtelfilets verteilen, wieder eine Schicht Farce darüber verstreichen, dann die restlichen Steinpilze und die übrigen Wachtelfilets einfüllen und mit dem letzten Drittel Fleischfarce abschließen. Im Backofen im Wasserbad eine Stunde bei 180 Grad garen.

### Anrichten:

Gekühlt mit Cumberland-Sauce und je einem gekochten Wachtel Ei garnieren. Mit Feldsalat servieren.

### Wein:

2018er „2018“ Riesling trocken  
 alc. 13,0% Vol, kräftiger Riesling aus den Forster Spitzenlagen



## Cumberland-Sauce:

1	Orange unbehandelt
1	Zitrone unbehandelt
6 Esslöffel	Rotwein
250 g	Johannisbeergelee
1 Teelöffel	Senf scharf
1 Messerspitze	Ingwerpulver
1 Messerspitze	Cayennepfeffer
1 Prise	Salz
2 cl	Portwein

## Zubereitung:

Die Früchte hauchdünn schälen (es darf keine weiße Haut mehr dran sein), dann in feinste Streifen schneiden und den Saft der Früchte auspressen. Die Streifen im Rotwein 10 Minuten kochen lassen und abkühlen.

Das Johannisbeergelee mit dem Stabmixer aufschlagen, dabei den Senf und das Ingwerpulver einrühren. Den abgekühlten Rotwein mit den Fruchtschalen-Streifen unterheben. Mit Portwein und dem ausgepressten Fruchtsaft abschmecken.



## Mousseline vom Wildhasen auf Portweingelee

Mousseline:	Portweingelee:
3 Wildhasenkeulen	½ l trockener Weißwein
Gemüse gewürfelt:	½ l Wasser
Karotte, Sellerie, Zwiebel	½ l Sahne
3 Wachholderbeeren	6 Blatt Gelatine
3 TL Weinbrand	300 ml Portwein
3 TL trockener Sherry	1-2 schwarzer Trüffel
Salz, Pfeffer, Butter, Öl	

### Zubereitung:

Die ausgelöste Keule in Stücke schneiden, salzen und pfeffern. In Butter und Öl lebhaft braun anbraten, beiseite stellen. Die zerkleinerten Knochen, das Gemüse und zerdrückten Wachholder in den Bratensatz geben, mit Weißwein löffelweise ablöschen. Wenn der Wein verbraucht ist, danach das Wasser zufügen, köcheln lassen, und auf 1/3 reduzieren. Durch ein Haarsieb passieren, beiseite stellen. Das Fleisch 2 x durch den Fleischwolf drehen, mit Weinbrand und dem Sherry abschmecken, beiseite stellen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und im erhitzten Portwein auflösen. Ca. ¼ vom warmen Portweingelee mit dem Hasenfleisch vermengen. Nun die geschlagene Sahne und die Hälfte des gehobelten Trüffels unter die abgekühlte Masse ziehen, salzen und pfeffern und kaltstellen. Mit dem restlichen Weingelee auf den Tellern einen dünnen Spiegel anlegen und ca. eine ½ Stunde kaltstellen.

### Anrichten:

Das Mousseline im Spritzbeutel als Rosetten auf dem Geleespiegel spritzen, mit Trüffelspänen garnieren, dazu Toast servieren.

### Wein:

2018er Forster Schnepfenpflug Gewürztraminer Kabinett  
alc. 11,5% Vol, trocken, feiner Duft nach Rosen



## Gegrillte Kalbshaxe Sous-Vide, mit Rahmwirsing und Süßkartoffelgratin

<p><b>Für den Wirsing:</b></p> <p>1.600 g      Wirsing            2            Zwiebel(n)            2 Prise(n)   Muskat            4 TL        Butter            160 ml      Milch            600 ml      Gemüsebrühe            160 g        Speck            2 EL        Mehl            1 TL        Salz            2 Prise(n)   Pfeffer            200 ml      Sahne</p> <p><b>Für die Sauce:</b></p> <p>3 Kg Kalbsknochen            200 g Möhren , in Würfel schneiden            200 g Lauch, in Scheiben schneiden            150 g Sellerie, in Würfel schneiden            2 Stk. rote Zwiebeln, geschnitten            2 Stk. Tomaten, in Würfel schneiden            2 EL Tomatenmark            700 ml trockener Weisswein            800 Kalbsfond            4 Stk. Pimentkörner            3 Stk. schwarze Pfefferkörner            2 Stk. Lorbeerblätter            Salz &amp; Pfeffer            Etwas Wasser</p>	<p><b>Für das Gratin:</b></p> <p>8            Süßkartoffel            750 ml      Schlagsahne            3 Zweige    Thymian, die Blättchen            3 Zweige    Rosmarin (Nadeln)                          Salz und Pfeffer</p> <p>1 EL        Butter            300 g        Käse (Gouda oder                          Emmentaler),                          gerieben</p> <p><b>Für die Haxe:</b></p> <p>4 Kalbs - Hinterhaxen            Salz und Pfeffer            8 Rosmarinzweige            8 EL Oliven- oder Sonnenblumenöl</p>
--	--

### Zubereitung Haxe:

Haxen mit Öl bestreichen und würzen, 2 Stengel Rosmarin dazu geben, dann stückweise vakuumieren. Das Sous Vide Gerät auf 65 Grad stellen und 24 Stunden im Wasserbad lassen. Kalbshaxen aus dem Beutel nehmen, trocken tupfen und von beiden Seiten unter dem Backofengrill kross grillen.



### **Zubereitung des Kartoffelgratins:**

Die Sahne in einen Topf geben. Die Rosmarinnadeln und Thymianblättchen abzupfen und zur Sahne geben. Die Sahne erhitzen. Die Butter zur Sahne geben und schmelzen lassen. Die Sahne kurz aufkochen und vom Herd nehmen.

Die Süßkartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben (ca. 2 mm dick) schneiden oder hobeln. Die Süßkartoffeln in eine Auflaufform schichten und Sahne und Käse auf die Schicht geben. Nun wieder eine Schicht Süßkartoffeln, eine Schicht Sahne und eine Schicht Käse in die Auflaufform geben. Den Vorgang so lang wiederholen, bis die Zutaten aufgebraucht sind. Mit Käse abschließen. Das Gratin bei 180°C (Ober-/Unterhitze, Umluft: 160°C) ca. 1/2 Stunde im Ofen lassen. Wenn sich der Käse braun verfärbt, ist das Gratin fertig.

### **Zubereitung des Wirsings:**

Die Zwiebel und den Speck fein würfeln und mit etwas Butter in einem Topf braun werden lassen. Den Wirsing waschen und fein hacken, anschließend mit der heißen Gemüsebrühe aufgießen und den Wirsing durchziehen lassen. Jetzt das Mehl mit etwas Milch vermischen und glatt rühren und zum Wirsing geben. Danach für 1 Minute aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Danach die Sahne unter das nicht mehr kochende Gemüse ziehen.

### **Zubereitung der Sauce:**

Das Gemüse zusammen mit Tomatenmark und etwas Olivenöl vermischen. Dann auf einem Backblech verteilen und ins untere Drittel des Backofens geben. Die Knochen auf einem Backofenrost verteilen und über dem Gemüse in den Ofen schieben. Alles zusammen im vorgeheizten Backofen bei 160° C Umluft für ca. 40 Min. rösten bis das Gemüse und die Knochen Farbe angenommen haben. Nach dem Rösten das Gemüse auf dem Blech mit Weisswein ablöschen, um den Bratensatz zu lösen. Knochen und Gemüse mit dem Saft zusammen in einen Topf geben und mit Fond / Wasser auffüllen, bis alles bedeckt ist. Piment, Pfeffer und Lorbeerblätter hinzugeben und bei niedriger Hitze 2 Stunden köcheln lassen.

Das Gemüse mit einer Schaumkelle rausnehmen und den Fond durch ein Tuch in einen Topf passieren. Den Fond bei leichtem Köcheln auf einen Drittel reduzieren. Je nach Geschmack kann die Sauce mit kalter Butter zusätzlich leicht gebunden werden. Das geröstete Gemüse zurück zur Sauce geben und warm stellen.

### **Wein:**

2017er „Cuvee Isabell“ Rotwein  
alc. 13,5% Vol, kräftig, füllig, intensiver Duft von schwarzen Kirsche



## Karamelleis auf Orangen – Grapefruit Spiegel

<p><b>Für das Eis:</b></p> <p>1,5 l Sahne            400 g Zucker            400 g Butter            8 Eigelb            120 ml Wasser</p>	<p><b>Für die Sauce:</b></p> <p>8 Orangen            4 Grapefruit            6-8 Kumquats            2 Kardamomkapseln            10 ml Grenadine            30 ml Orangenlikör            2 El Zucker            Engl. Orangenmarmelade bitter</p>
--	---

### Zubereitung:

Zucker karamellisieren, mit Wasser ablöschen, Butter zufügen und aufschäumen. Aufgekochte Sahne zufügen, Eigelbe zur Rose aufschlagen und Karamellmasse langsam dazu geben. Masse erkalten lassen und in die Eismaschine füllen.

Zubereitung Orangenkompott:

Die Orangen filetieren. Den Saft dabei auffangen bzw. aus den Resten pressen.

Den Zucker karamellisieren und mit ca. 300 ml Orangensaft ablöschen. Aufkochen, bis sich der Zucker wieder gelöst hat. Kardamom (nach Belieben auch Sternanis und Zimtstange) mitkochen lassen bis der Saft etwas eingekocht ist. Mit Grenadinesirup und Orangenlikör abschmecken. (Wer es süßer mag, sollte mehr Zucker karamellisieren. Zu beachten ist aber, dass das Parfait auch süß ist.)

Die Orangensauce etwas abkühlen lassen und dann über die Filets geben. Im Kühlschrank erkalten lassen.

### Wein:

2018er Forster Ungeheuer Riesling Auslese  
 alc. 10,0% Vol, ausgeprägte Süße, langanhaltende Fülle