

# Der Winter von seiner schönsten Seite



MdC-Kochprüfung

am 27. Januar 2018

**Löffelführung/Kandidat: Sigi Weber**



Männerkochclub Lampertheimer Spargelrunde e.V.

# Begleitende Weine

**2013 Grüner Veltliner, Weingut Türk, Kremstal, Österreich**

\* \* \*

**Tawny-Portwein, Weingut Niepoort, Portugal**

\* \* \*

**2015 Pinot Blanc, Einstern \*, Weingut Markus Molitor, Mosel**

\* \* \*

**2014 Sauvignon Blanc „Fumé“, Weingut Oliver Zeter, Pfalz**

\* \* \*

**2011 Forster Ungeheuer, Weingut von Winning, Pfalz**

\* \* \*

**Riesling brut, Weingut Wegeler, Rheingau**

\* \* \*

**2013 Roc d'Anglade Rouge, Domaine Roc d'Anglade,  
Languedoc-Roussillon, Frankreich**

\* \* \*

**2013 La Cerisaie Maury, Domaine des Schistes,  
Languedoc-Roussillon, Frankreich**

# Menu

Amuse Bouche

\* \* \*

Geflügelleber-Parfait in Apfelhälften  
auf Rote-Bete-Carpaccio und Feldsalat

\* \* \*

Kürbissuppe mit Äpfeln und  
Picandou-Gorgonzola-Nocken

\* \* \*

Jakobsmuscheln in Mangold an Hummersoße

\* \* \*

Loup de Mer mit Orangen-Zwiebel-Confit  
und Wildreis-Reis-Mischung

\* \* \*

Blutorangen-Campari-Sorbet mit Sekt brut

\* \* \*

Lamm mit Kräuterkruste, Blumenkohl-Nougat-Püree  
und Zimtschaum

\* \* \*

Lebkuchenparfait mit Rumsabayon

# Amuse Bouche

## Einkaufsliste für 4 Personen



75 g	rohes Lachsfilet
75 g	geräuchertes Lachsfilet
1 EL	Dillspitzen
1 EL	Petersilie
2	Schalotten
1	Limette
1 EL	Olivenöl al cedro
	weißer Pfeffer
	Chilischote, Fleur de Sel
	Koriandersamen
	Vitamin C
100 g	Salatgurke
25 g	Schmand
	Wasabipaste
1	Avocado
1 TL	Avocadoöl
2	Radieschen
4	Pumpernickeltaler
4	Baguettescheiben
	Pepper de Luxe

## Gemischtes Lachstatar mit Gurken-Wasabi:

Beide Lachssorten in kleine Würfel schneiden. Limettenschale und -saft, fein gewürfelte Schalotte und Olivenöl vermengen, mit weißem Pfeffer, Fleur de Sel, Chilischote und Koriander abschmecken.

Gurke schälen und die Kerne entfernen, sehr fein würfeln und mit Wasabi und Schmand verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Gurkenscheibe und Dill dekorieren.

Dazu Baguettescheiben servieren, die in Olivenöl leicht angeröstet wurden.

## Pumpernickeltaler mit Avocado-creme:

Die Avocado schälen und das Fleisch mit einer Gabel gut zerdrücken, Vitamin C zugeben. Die Schalotte in feine Würfel schneiden, Salz, Limettensaft, Schmand und etwas Avocadoöl zugeben und zu einer homogenen Paste verrühren. Die Creme ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Radieschen klein schneiden.

Die Creme auf Pumpernickeltaler anrichten und mit Radieschenscheiben, Petersilie und Pepper de Luxe garnieren.

## Aperitif:

2013 Grüner Veltliner, Weingut Türk, Kremstal, Österreich

# Geflügelleber-Parfait in Apfelhälften auf Rote-Bete-Carpaccio und Feldsalat

## Einkaufsliste für 4 Personen



2	kleine Äpfel Vitamin C
250 g	Geflügelleber
1 EL	Carotinoöl (rotes Palmöl) zum Braten
60 mL	Portwein, rot
70 mL	Schlagsahne
40 g	Butter
2	kleine Rote Bete
80 g	Feldsalat
2 EL	Himbeerbalsamico
3 EL	Mohnöl
40 g	Pinienkerne Aceto-Balsamico-Creme Salz, Pfeffer (z.B. Voatsiperifery)
1 Blatt	Gelatine
4	Wachteleier
4	Blüten

## Geflügelleber-Parfait:

Die Äpfel halbieren und das Kernhaus ausstechen, dabei einen 5 mm breiten Rand stehen lassen, kurz blanchieren, mit Vitamin C bestreuen und unten etwas flach schneiden. Leber waschen, trockentupfen und in heißem Öl scharf anbraten. Mit Portwein ablöschen und noch warm im Mixer mit Salz und Pfeffer pürieren. Heiße Sahne und warme Butter zugeben. Die lauwarmer Geflügellebercreme in die Apfelhälften füllen, zugedeckt einige Stunden in den Kühlschrank stellen.

## Rote-Bete-Carpaccio:

Die Rote Bete in ungesalzenem Wasser ca. 1 h knapp weich kochen, abschrecken und schälen. Feldsalat putzen. Aus Himbeerbalsamico, Mohnöl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette rühren. Pinienkerne kurz anrösten.

## Anrichten:

Wachteleier kochen. Die Rote Bete in recht dünne Scheiben schneiden/hobeln und auf dem Teller anrichten, Feldsalat darauf anrichten und mit Vinaigrette überziehen. Die Apfelhälfte dazugeben und mit gerösteten Pinienkernen und einem Wachtelei garnieren, mit Aceto-Balsamico-Creme und einer Blüte verzieren.

## Wein:

Tawny-Portwein, Weingut Niepoort, Portugal)

# Kürbissuppe mit Äpfeln und Picandou-Gorgonzola-Nocken

## Einkaufsliste für 4 Personen



400 g	Kürbis (z.B. Hokkaido)
50 g	Schalotten
2 EL	Olivenöl
1 EL	Akazienhonig
400 mL	Gemüsefond
1 EL	Aceto Balsamico weiß
150 g	grüner Apfel
20 g	Butter
25 g	Hartweizengrieß
1	Eigelb
40 g	Ziegenfrischkäse (Picandou)
50 g	Gorgonzola
10 g	Semmelbrösel
	Zucker
	weißer Pfeffer, Salz
	Thymianblätter
	Kürbiskernöl

## Kürbissuppe mit Äpfeln

Das Fruchtfleisch des ungeschälten Kürbis in grobe Würfel schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln und in Olivenöl glasig dünsten, Kürbis zugeben und mit Zucker karamelisieren. Apfel schälen und in Stücke schneiden. Gemeinsam mit Honig, Gemüsefond und weißem Aceto Balsamico zum Kürbis geben, ca. 30 Minuten offen köcheln lassen.

Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, fein pürieren, ev. durch ein Sieb streichen.

## Picandou-Gorgonzola-Nocken

Butter mit dem Quirl schaumig schlagen, Grieß und Eigelb zugeben, ca. 1 Minute cremig aufschlagen. Die Masse ca. 10 Minuten quellen lassen.

Salzwasser zum Kochen bringen. Ziegenfrischkäse und Gorgonzola grob zerteilen und mit Semmelbrösel zur Grießmasse geben und alles gut vermengen. Kleine Nocken abstechen, in das kochende Salzwasser geben und bei reduzierter Hitze ca. 6-8 Minuten ohne Deckel ziehen lassen.

## Anrichten:

Die Kürbissuppe in vorgewärmte Teller geben, die Nocken dazugeben. Mit Thymianblättern und Kürbiskernöl garnieren.

## Wein:

2015 Pinot Blanc, Einstern \*, Weingut Markus Molitor, Mosel

# Jakobsmuscheln in Mangold an Hummersoße

## Einkaufsliste für 4 Personen



8	Mangoldblätter
120 g	Weißfischfilet (Lotte / Zander)
4	Jakobsmuscheln
1	Ei
300 mL	Fischfond
250 g	Schlagsahne
	Dill, Petersilie
25 g	Hummerbutter
50 g	Schalotten
	Wacholderbeeren
	Lorbeerblatt
4	Kirschtomaten
150 mL	Weißwein (für Weißweinsauce)
	Noilly Prat
	Lecithin (3 TL in 100 mL Wasser)
	Salz, weißer Pfeffer, Cayennepfeffer

## Jakobsmuscheln

Mangoldblätter in gesalzenem, kochendem Wasser kurz (einige Sekunden) blanchieren, sofort in Eiswasser abschrecken und auf einem Küchentuch abtropfen lassen, abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Für die Farce das Ei mit Salz und Cayennepfeffer verrühren. Weißfischfilet und Ei pürieren, durch ein Sieb streichen, auf Eis stellen und 80 mL Sahne einrühren.

Die dicken Rippen aus den Mangoldblättern schneiden, die Mitte mit je einem halben Blatt schließen. Die Farce darauf verteilen, auf die breite Seite je eine Muschel legen, die Blätter rundherum einschlagen und aufrollen.

Topf mit Siebeinsatz etwa 2 cm hoch mit Fischfond füllen. Dill, Petersilie, Wacholderbeeren und Schalottenscheiben zugeben und aufkochen. Röllchen im Siebeinsatz hineinstellen und im geschlossenen Topf 5-6 Minuten dämpfen.

## Hummersoße

Eine Schalotte würfeln und mit Weißwein, Lorbeerblatt und Pfefferkörnern (in einem Säckchen) zum Kochen bringen; Sud auf die Hälfte reduzieren, 175 mL Sahne zugießen und aufkochen lassen. In diese Weißweinsauce die Hummerbutter einarbeiten, alles mit Salz und Pfeffer und Noilly Prat abschmecken. Aufschäumen und mit Lecithin stabilisieren.

## Anrichten:

Hummersoße auf vorgewärmte Teller verteilen, Röllchen teilen und auf der Soße anrichten, mit Petersilie und Kirschtomate garnieren.

## Wein:

2014 Sauvignon Blanc „Fumé“, Weingut Oliver Zeter, Pfalz

# Loup de Mer mit Orangen-Zwiebel-Confit und Wildreis-Reis-Mischung

## Einkaufsliste für 4 Personen



- 4 Loup-de-Mer-Filets (á 80 – 100 g)
- 80 mL Schmand
- 50 g Butter
- 300 mL Fischfond
- 120 g Reis/Wildreismischung
- 180 g Schalotten
- Lecithin
- 15 g Mehl
- Koriandersamen und -blätter
- Kubebenpfeffer
- 2-3 Orangen, unbehandelt
- Orangen-Olivenöl
- 60 mL Orangen-Champagner-Essig
- Carotinoöl (rotes Palmöl) zum Braten

## Orangen-Zwiebel-Confit

Orangenschale in Zesten schneiden und Orangen filetieren. Schalotten in Spalten schneiden und in Orangen-Olivenöl weich dünsten, mit Orangen-Champagner-Essig ablöschen, abkühlen lassen, mit Salz und Kubebenpfeffer würzen. Orangenfilets in der Soße erwärmen.

15 g Mehl in 25 g Butter andünsten, mit Fischfond aufgießen, Schmand und/oder Sahne und Lecithin zugeben, mit Mixer aufschäumen.

Dazu eine Wildreis-Reis-Mischung in Salzwasser bissfest kochen.

## Loup de Mer

Die Filets säubern, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Filets in Carotinoöl auf der Hautseite ca. 3 Minuten knusprig braten, dann wenden und weitere 2 Minuten braten (ggf. im Backofen bei 90 °C fertig braten).

## Anrichten:

Auf vorgewärmten Tellern die Fischfilets mit der Hautseite nach oben auf der Reismischung anrichten, mit Orangenfilets, Orangenzesten und Schaumsößchen verzieren, mit Korianderblätter garnieren.

## Wein:

2011 Forster Ungeheuer, Weingut von Winning, Pfalz



# Blutorangen-Campari-Sorbet mit Sekt brut

## Einkaufsliste für 4 Personen



4 Blutorangen  
175 g Zucker  
2 Blatt Gelatine  
50 mL Campari  
Sekt  
Melisse  
Eiweiß  
Algizoon (Natriumalginat)  
Calazoon (Calciumlactat)

## Blutorangen-Campari-Sorbet

Eine Blutorange in Scheiben schneiden, Schale der restlichen Blutorangen in Zesten schneiden und die Blutorangen auspressen. Den Saft mit Zucker bei milder Hitze aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat, etwas abkühlen lassen und den Campari zugeben.

Gelatine in kaltem Wasser einige Minuten einweichen, dann Gelatine ausdrücken und zur noch warmen Sorbetmasse geben und glatt rühren. Geschlagenes Eiweiß unterheben.

Masse in die Eismaschine geben und gefrieren lassen.

## Campari-Kaviar

Campari-Kaviar (am besten am Tag vorher vorbereiten): Dazu Algizoon in Campari auflösen und zu einer Lösung von Calazoon in Wasser tropfen. Die sich bildenden Kapseln abschöpfen und in Wasser waschen.

## Anrichten:

Aus dem Sorbet Kugeln ausstechen, in ein Glas geben und mit Sekt auffüllen. Mit Campari-Kaviar, den Blutorangenzesten und Melisse dekorieren.

## Wein:

Riesling brut, Weingut Wegeler, Rheingau

# Lamm mit Kräuterkruste, Blumenkohl-Nougat-Püree und Zimtschaum

## Einkaufsliste für 4 Personen



- 4 Lammfilets (á 80 – 100 g)
- 400 g Blumenkohl
- 120 g Butter
- 300 mL Lammfond
- 300 mL Gemüsefond
- 100 mL Sahne
- 30 g Mandelnougat oder Nussnougat
- 1 Zimtstange
- Muskat
- Zimtpulver
- Thymianblätter
- Vanilleessig
- Puderzucker
- Lecithin
- 3 EL Semmelbrösel
- Kräuter (Thymian, Petersilie, Rosmarin)
- 3 EL Parmesan
- Carotinoöl (rotes Palmöl) zum Braten
- Salz, Pfeffer, rosa Beeren

## Blumenkohl-Nougat-Püree

Einige Blumenkohlröschen in Scheiben schneiden, den Rest in etwas Butter andünsten, mit Gemüsefond aufgießen und sehr weich kochen (ca. 30 Minuten), dann abgießen (muss trocken sein; Gemüsefond auffangen), 50 g Butter und Nougat zum Blumenkohl geben und pürieren. Mit Vanilleessig (Vanilleschote in weißem Aceto Balsamico), Salz, weißem Pfeffer und Muskat würzen. Blumenkohlscheiben in Öl anrösten.

## Thymianjus und Zimtschaum

Lammfond und Thymianblätter reduzieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sahne und 150 mL Gemüsefond (vom Blumenkohl) mit der Zimtstange aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen, mit den Gewürzen (Zimtpulver, Salz, Pfeffer) und Puderzucker abschmecken und abkühlen lassen. Unmittelbar vor dem Servieren 40 g Butter und Lecithin zugeben, für jede Portion separat mit dem Pürierstab aufschäumen.

## Lammfilet

Lammfilets in Carotinoöl kräftig anbraten, dann bei 90°C im Backofen fertigstellen (ca. 58 °C). 30 g Butter, Semmelbrösel, Parmesan und Kräuter zu einer homogenen Masse verarbeiten, zwischen Folie ausstreichen, kalt stellen.

Gut gekühlt passend zuschneiden und auf die gebratenen Fleischstücke geben und alles übergrillen.

## Anrichten:

Das Püree in die Mitte eines Tellers geben, das Lammfilet auf dem Püree anrichten. Den Schaum um das Lammfilet geben, etwas Thymianjus angießen und mit rosa Beeren, geröstetem Blumenkohl und Kirschtomaten garnieren.

## Wein:

2013 Roc d'Anglade Rouge, Domaine Roc d'Anglade, Languedoc-Roussillon, Frankreich

# Lebkuchenparfait mit Rumsabayon

## Einkaufsliste für 4 Personen



- 300 g Braune Lebkuchen (ohne Glasur)
- 150 g Zucker
- 4 Eigelb
- 3 Eier
- 1 TL Zitronenschale
- 200 mL Weißwein, halbtrocken
- 200 mL Rum
- 2 Blatt Gelatine
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 400 mL Schlagsahne
- 75 g Schokolade
- 50 g Rosinen
- 4 Kapstachelbeeren

## Lebkuchenparfait

Lebkuchen leicht zerbröseln in 150 mL Rum einweichen. Eiermasse (3 Eier und 100 g Zucker) im Wasserbad (ca. 67 °C) aufschlagen. Lebkuchen mit Eiermasse, Lebkuchengewürz, Zitronenschale und geschlagener Sahne mischen. Warme Masse mit 2 Blatt Gelatine versetzen. Die Masse in eine mit Folie ausgelegte Kastenform einfüllen und 2-3 Stunden in den Gefrierschrank stellen.

## Rumsabayon

200 mL Weißwein mit 50 mL Rum erhitzen. 4 Eigelb und 75 g Zucker schaumig schlagen. Die heiße Flüssigkeit zugießen und im Wasserbad weiterschlagen, bis eine cremige Bindung entsteht.

Rosinen in restlichen Rum einlegen.

## Anrichten:

Parfait in Scheiben schneiden und mit der Rumsabayon anrichten. Mit Schokoladeraspeln, Rumrosinen und Kapstachelbeere dekorieren.

## Wein:

2013 La Cerisaie Maury, Domaine des Schistes, Languedoc-Roussillon, Frankreich