

Männerkochclub
Lampertheimer Spargelrunde e.V.



Menü

Thema „Lambada Küchenschlacht“

am 06 März 2020

in der

Goetheschule, Lampertheim

Löffelführer:

Wilfried Neudecker, Jürgen Waller

*

Scampi-Avocado-Apfel Tatar

2018 – Lugana, Ca dei Frati

*

Gerauchte Wachtel

2018 – Custoza, Ca`Vegar

*

Kräuterroulädchen vom Lamm

2018 - Bonera, Sicilia

*

Gebackene Ananas

Dessertwein

Scampi-Avocado-Apfel Tatar

Zutaten für 14 Portionen

28 St. 20 cm große Kaisergranat
14 St. Fleisch der Jacobsmuschel
2 Granny Smith Apfel
2 kleine Salatgurken
3 vollreife Hass Avocado
6 Frühlingszwiebeln
3 kleine rote Zwiebeln
1 Bund Dill
1 Bund Koriander
2 frische Knollen Knoblauch
2 Limetten
2 Zitronen
4 vollreife Passionsfrüchte
1 Stück Ingwer
1 milde Chili
geröstetes Sesamöl
gutes Olivenöl
Kampot Pfeffer rouge,
Zucker, feines Meersalz,
Piment d' Espelette
milder weißer Balsamicoessig
14 Mini Tomaten (Amuse)
14 kleine braune Champion
3 TL alter Aceto Balsamico di Modena
kleines Päckchen Kapuziner Kresse mit Blüten,
Baguette



Zubereitung

Eine Marinade aus einer Passionsfrucht, Limette, Zitrone, geriebenem Ingwer, Zucker, Salz, Pfeffer, etwas Sesam- und Olivenöl sowie Balsamico Bianco ansetzen. Dazu zuerst Zucker und Salz im Essig und dem Zitrusfrüchte Saft auflösen und alle Zutaten mischen und abschmecken.

Von dem Kaisergranat den Darm entfernen, in 0,5 cm Würfel schneiden und mit Zitrusaft marinieren.

Apfel, Gurke und Avocado klein würfeln. In getrennte Schälchen geben und jeweils mit der Marinade mischen. Knoblauch schälen und mit Salz zu Mus verarbeiten.

Von der Chilischote die Rippen und Kerne entfernen und in feine Streifen sowie die Frühlingszwiebel in länglich feine Ringe schneiden, rote Zwiebel und das Fleisch von 2/3 der Tomaten fein würfeln.

Die Hälfte der Avocadowürfel mit einer Gabel zerdrücken mit Zwiebel, Chili, Knoblauch, Tomatenwürfel, etwas fein gehackten Koriander und etwas Olivenöl verrühren und dann mit dem Rest der Avocadowürfel mischen, abschmecken und ggf. nachwürzen.

Zu den Gurkenwürfeln fein gehackten Dill zugeben und abschmecken.

Ein Setzring 7 cm innen und ca. 6 cm Höhe innen mit Olivenöl fetten.

Von unten nach oben mit Kaisergranat-Tatar, Apfel, nun etwas Avocado, dann Gurke und den Rest der Avocado-Mischung befüllen und dekorieren.

Mit einer Palette auf den Servierteller setzen, mit Scheiben von Champions umlegen, diese mit dem Aceto Balsamico besprühen und in die Zwischenräume Fruchtfleisch der 2. Passionsfrucht anlegen.

Setzring entfernen und mit einer gerösteten Scheibe Baguette servieren.

Gerauchte Wachtel

Zutaten für 14 Portionen

Blumenkohlpüree

2 Blumenkohl geputzt, in Rösschen
2 Packungen Frischkäse
200 g Süßrahmbutter
drei Zehen frischer junger Knoblauch
Salz, Pfeffer, Muskat frisch gerieben

Frühlingsgemüse

600 g frische Erbsen in der Schale
2 kleine Kohlrabi
250 Zuckerschoten
14 Maiskölbchen
1 Romanesco
14 grüne Spargel
Butterschmalz
Süßrahm-Butter
Gemüsefond
Salz, Zucker, Pfeffermühle mit Kampot rouge

Wachtel Supreme

7 Challans Wachtel, ausgelöst!
Schweinenetz (gewässert)
Butterschmalz
Salz, Zucker, Pfeffermühle mit Kampot rouge

Wachtelsauce

7 Wachtelkarkassen; alternativ 7 Wachtel
1 Bouquet Garni
3 Eschalotten
1 Zehe frischer junger Knoblauch
100ml säurearmer Weißwein
1/10 ltr Cognac
500 ml Hühnerfond
200 ml Sahne
1 Zitrone, unbehandelt
1 Stange Porree
Noilly Prat
250 gr Süßrahm-Butter, eisgekühlt
Essbare Blüten,
Salz, Zucker, Muskat, Pfeffermühle



Zubereitung

Blumenkohlpüree mit Frischkäse:

Wasser zum Kochen bringen, salzen, Blumenkohl darin garen, abgießen. Ein paar Röschen separieren und klein hacken. Die restliche Menge unter Zugabe von Frischkäse und gepresster Knoblauchzehe und etwas Butter pürieren und mit den Gewürzen abschmecken.

Frühlingsgemüse:

14 Erbsenschoten aufheben, vom Rest die Erbsen auslösen. Von den Zuckerschoten Fäden ziehen, Kohlrabi großzügig schälen und in mundgerechte Stücke schneiden, vom Romanesco die Röschen auslösen und waschen, vom Spargel nur die Spitzen verwenden. Butterschmalz in einer Pfanne mit Deckel erhitzen, zuerst Kohlrabi, Mais und Romanesco unter ständigem Rühren (nicht braun werden lassen!), dann Zuckerschoten, Spargelköpfe und Erbsen zugeben und mit Gemüsefond ablöschen. Deckel aufsetzen und ziehen lassen. Das Gemüse sollte bissfest serviert werden. Vor dem Anrichten abgießen, in etwas Süßrahmbutter schwenken und würzen

Wachtel Suprême:

Wachtelbrust und Schenkel würzen, in passende Stücke Schweinenetz einwickeln. In Butterschmalz scharf anbraten und im 60° heißen Ofen ablegen. Mehrere Pfannen verwenden, so dass die Wachtelbrüste Freiraum haben und kein Wasser ziehen. Vor dem servieren Schweinenetzreste entfernen. Das Fleisch wird unmittelbar vor dem Servieren in einem Miniatur Räucherofen gesmokt (mit Apfelholz aromatisiert).

Wachtelsoße:

Die klein geschnittenen Eschalotten und den Knoblauch in einer Kasserolle mit Butter anschwitzen, die zerteilten Karkassen (zerteilte Wachtel) dazugeben, anrösten. Cognac zugeben, abflambieren.

Nun mit Mehl bestäuben, hell anrösten und unter mehrmaliger Zugabe von Weißwein und etwas Noilly Prat wieder einkochen lassen. Bouquet Garni, Sahne und Fond zugeben, reduzierend köcheln lassen. Nach entsprechender Reduktion in einen frischen Topf abseihen und mit den Gewürzen abschmecken. Vor dem Servieren mit eiskalter Butter montieren und nochmals abschmecken.

Porree putzen, waschen, trocknen und das Weiße in 3 cm hohe Stücke schneiden. Schnittfläche in etwas Butter stark anbraten und mit servieren.

Servieren: Teller müssen sehr warm sein

Blumenkohlpüree als Basis, Frühlingsgemüse dekorativ aufsetzen, Platz lassen um die Wachtelteile auflegen zu können. Die Wachtelteile erst jetzt kurz räuchern, mit Soße am Rand nappieren und sofort servieren.

Kräuterroulädchen vom Lammrücken

Zutaten für 14 Portionen

7 Lammlachse, große Stücke!
1 Bd. Bärlauch
1 Bd. Estragon
1 Bd. Petersilie
1 Bd. Thymian
1 Bd. Rosmarin
1 Bd. Basilikum
2 Aubergine
4 Zucchini (2 grüne und 2 gelbe)
Je eine grüne, gelbe, rote Paprika
200 g Panko Brösel
250 g Butter
¼ L Olivenöl
Senf
3 Dosen Mais
Frittier Öl
20 Scheiben Pancetta
5 Gläser Lamm Fond
6 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 Tube Tomatenmark
Kräuter der Provence, getrocknet
Backpapier
Kochwein



Zubereitung

Lammrücken

Lammlachse mit einem scharfen Messer längs zu einer „platten Rollade“ aufschneiden. Weiche Butter (halb zerflossen) mit den klein geschnittenen Kräutern in Mixer nicht zu klein kurz durchmischen und kaltstellen, so dass die Kräuterbutter wieder streichfähig ist. Aufgeschnittener Lammrücken zuerst dünn mit Senf und mit der Kräuterpaste bestreichen, dann salzen und pfeffern und zu einer festen Roulade rollen, mit 1-2 Scheiben Pancetta umwickeln und mit spez. Rouladen-Klammern fixieren. In Klarsichtfolie einwickeln und in den Kühlschrank geben. Ruhezeit 1 h.

In einem Topf die kleingehackten Schalotten glasig anschwitzen und mit Rotwein, Madeira (was da ist) ablöschen und mit dem Lamm Fond aufgießen, 1 Knoblauchzehe hälfen, 1 Stange Thymian und Rosmarin dazugeben und auf 1/3 bzw. gute Konsistenz reduzieren. Keine Butter oder Sahne hinzugeben, ggf. etwas Speisestärke.

Die Lammrolle in einer Pfanne scharf aber kurz anbraten und für ca. 15 Minuten in einen Backofen mit 120 °C nachziehen lassen

Ratatouille

Schalotten kleinhacken und in einer Pfanne mit Olivenöl hell glasig anschwitzen, Tube Tomatenmark reingeben und kurz mit anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen und nach Gefühl von den getrockneten Kräutern der Provence hineingeben. Köcheln lassen, wenn zu fest, dann mit Gemüsebrühe oder Olivenöl auf Konsistenz halten. Mit Chiliflocken etwas Schärfe geben.

Gemüse in dünne Scheiben schneiden (event. leicht quer)

In einer Kasserolle den Boden mit der Tomatensauce bedecken. Dann schichtweise das in Scheiben geschnittene Gemüse auf das Tomatenbett legen. Jede Schicht leicht pfeffern und leicht mit den getrockneten Kräutern der Provence bestreuen. Die Kasserolle mit Backpapier abdecken und für 30 Minuten bei 200°C in den Ofen. Wenn der Festigkeitsgrad des Ratatouille in Ordnung ist aus dem Ofen nehmen. Olivenöl und Thymian im Mixer zerkleinern und anschließend in einem Topf erwärmen (nicht kochen) so dass es ein Kräuter Öl ist. Geht auch alles komplett im Thermomix. Etwas davon auf das Ratatouille pinseln und gratinieren. Öl wird noch am Schluss gebraucht.

Maisplättchen

3 Dosen Mais öffnen und in einem Sieb gut abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Dann 3 Eier + 6 EL Mehl dazugeben und zu einem Teig verrühren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

In einer Pfanne mit heißem Frittier Öl mit einer Menge von einem Esslöffel ein Küchlein formen und ausbacken. Nicht zu dunkel werden lassen. Danach auf Küchenpapier entfetten und auf den Teller legen.

Anrichten

Ein Maisplättchen und das vorsichtig aus der Kasserolle entnommenes Ratatouille anlegen.

Bei einer Lammrolle die Enden jeweils soweit abschneiden, so dass dieses Ende später auf dem Teller hochkant stehen bleibt. Dann die Rolle in der Mitte schräg durchneiden und sofort auf den Teller stellen. Mit Maltonsatz auf der Schnittfläche würzen.

Die Lammfleischsauce rundherum anlegen und der Rest des heißen Thymian Öl über das Ratatouille laufen lassen.

Den Teller mit ein wenig gehackten Basilikum umgarnen

Gebackene Ananas grüßt Pina Colada

Zutaten für 12 Portionen

3-4 Babyananas je nach Größe
200 g Mehl
1 Pck Backpulver
60 g Kokosmehl
1 Glas Amarenakirschen
2 Pck. Blau-/Heidelbeeren
4 Eier
Zucker
Neutrales Öl
50 g Butter
1 Dose Ananas-Saft
1 Dose Kokosmilch
125 ml Sahne
1 Päckchen Kokosraspel
Malibu Kokosnussum oder ähnliches



Zubereitung

Die Babyananas schälen, Strunk in der Mitte rauslösen. Die Ananas-Blätter für die spätere Deko aufheben.

Eine Ananas in dünne Scheiben schneiden und im Ofen auf Backpapier bei 120°C trocknen. Die anderen Ananas in 5-8 mm dicke Scheiben schneiden.

Den Ausbackteig aus 200 g Mehl, 4 Messerspitzen Backpulver, 60 g Kokosmehl, 4 Eier, 6 EL Zucker, 5 EL neutrales Öl, einer Prise Salz anrühren und sofort weiterverarbeiten! Er soll nicht all zulange stehen. Kleine Schälchen ausbuttern und 2 Esslöffel Teig reingeben. Die Scheiben der Ananas in einer Pfanne scharf anbraten, beidseitig unter Zuhilfenahme von Puderzucker und Zimt. Dann die leicht karamellisierte Ananas in das Förmchen einlegen und mit dem Rest des Teigs auffüllen bis gerade so bedeckt. In die Mitte (Loch vom Strunk) ein paar Heidelbeeren reindrücken. Im Ofen bei 180°C goldbraun ausbacken.

Kokosraspeln in einer Pfanne mit Puderzucker leicht bräunen bis Geruchsveränderung (nussig) entsteht

Pina Colada Sauce

Zum Karamellisieren In eine Pfanne Zucker mit einigen Tropfen Wasser geben (wird so nicht bitter). Zucker unter Hitze zerfließen lassen, vom Herd nehmen und 1 Stück Butter einrühren und aufschäumen lassen. Ananassaft und Kokosmilch zufügen, so dass das Ganze dünnflüssig ist. Die Sauce dann reduzieren lassen bis sie dickflüssig ist, aber noch nicht zu dickflüssig. Dann einen Schuss Sahne dazugeben und wieder kurz aufkochen. Wenn Konsistenz dickflüssig ist, mit Kokosnussum abschmecken, in Form bringen, vom Herd nehmen und warmhalten.

Anrichten

Die gebackene Ananas aus dem Förmchen nehmen und auf einem Teller anrichten, mit der Pina Colada Sauce umlegen und in die Mitte eine Cocktail-Kirche geben. Mit Zitronenmelisse/ Pfefferminze und einem Blatt der Ananas und den Kokosraspeln dekorieren.