

# *Zeit für*

*köstliche Kombinationen im Herbst*

*Freitag, den 01. November 2019*



*Von den Jahreszeiten treibt es der Herbst am buntesten.*

*MÄNNERKOCHCLUB*

*LAMPERTHEIMER SPARGELFREUNDE e.V.*

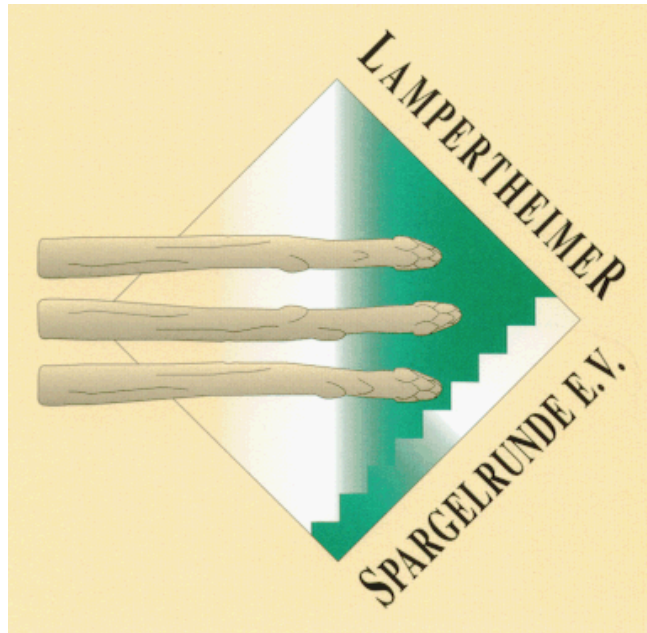
*Beginn: 18.00 Uhr*

*Löffelführung: Bernd Müller & Dustin Teigesser*

*Gäste: Florian Geister & Andreas Roos & Ralf Born*



*CC-Club Kochender Männer in der Bruderschaft Marmite e.V. Deutschland*



## *Zeit für*

*köstliche Kombinationen im Herbst*

*Champagner Rose & Weiß*

*(G. Tribaut et Fils)*

*Hamburger Foie gras*

*(Roen 2014, Tramin)*

*Trüffelpasta*

*(Grauburgunder 2018, Becker)*

*Gebratene Schwammerl mit Blutwurst*

*(Wildwein Rot 2014, Becker)*

*Lavendelblütenparfait*

*Gans Sous vide an Rosenkohl mit Maronen,*

*Knödel & Bratapfel*

*(Cuvée Julius Weber 2011, Meßmer)*

*Himbeer-Türmchen*

*(Muskat de Rivaltes)*

# Hamburger Foie gras

## Zutaten für 20 kleine Brötchen:

200ml	Wasser
4 EL	Milch
1 Würfel	Hefe (frisch)
35g	Zucker
8g	Salz
80g	Butter
500g	Mehl
1	Ei
1	Ei
2 EL	Milch
2 EL	Wasser
	Sesam



1. Zuerst gibt man das warme Wasser und die Milch in eine Schüssel, mischt den Zucker unter und bröseln den Hefewürfel hinein. Das Ganze lässt man jetzt 5 Minuten stehen.
2. Anschliessend gibt man die restlichen Zutaten des Teiges hinzu: Mehl, Salz, ein Ei und die weiche (oder flüssige) Butter und verknetet alles zu einem geschmeidigen Teig. Den Teig lässt man jetzt abgedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen.
3. Nach dieser Stunde formt man aus dem Teig die Buns. Man nimmt ca. 80 Gramm Teig pro Bun. Die Teigmenge reicht für etwa 11-12 Hamburgerbrötchen. Man rollt den Teig in den Handinnenflächen zu einer gleichmässigen runden Kugel und presst diese dann auf einem mit Backpapier belegtem Backblech zu einer flachen Scheibe mit ca. 8-9 cm Durchmesser. Bei dem Formen der flachen Scheiben sollte man sich ein wenig Mühe geben, denn je gleichmässiger man hier die Teigscheiben formt, desto besser wird das fertige Bun.
4. Die Teiglinge müssen jetzt nochmal eine Stunde gehen. Das ist besonders wichtig, denn sonst bekommt man keine fluffigen Buns. In der Zwischenzeit verquirlt man ein Ei mit 2 EL Wasser und 2 EL Milch. Nachdem die Buns eine Stunde gegangen sind, werden sie mit dem verquirlten Ei bestrichen. Das sorgt später für einen schönen Glanz auf den Brötchen. Wichtig ist, dass die Milch-Wasser-Ei-Mischung nicht zu kalt ist, denn sonst fällt das Bun zusammen. Optional bestreut man die Buns jetzt noch mit Sesam.
5. Jetzt gibt man die Buns in den auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Backofen und lässt sie etwa 16-20 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

# Trüffelpasta

## Zutaten für 4 Portionen:

125g	Butter (Trüffelbutter)
250g	Nudeln
	Salzwasser
10g	Trüffel
	Salz, Pfeffer



1. Die Butter in einer hohen Pfanne bei niedriger Hitze zergehen lassen und aufpassen, dass sie nicht anbrennt. Die Nudeln in einen Topf mit Salzwasser geben und *al dente* kochen, dann abgießen, aber das Wasser nicht wegschütten!
2. Etwas Nudelwasser zur Butter geben, ungefähr 10 Esslöffel. Das Ganze aufkochen, bis es sämig ist. Den Herd ausschalten und den Trüffel mit dem Trüffelhobel einhobeln, umrühren und darauf achten, dass es nicht mehr kocht.
3. Verrühren, dann die Nudeln daruntermengen und auf einem Teller anrichten.

# Gebratene Schwammerl mit Blutwurst

## Zutaten für 4 Portionen:

700g	Kartoffel (mehlig)
	Merrsalz
3 EL	Öl
2-3	Salbeiblätter
3	Zwiebeln
300g	Blutwurst
1 EL	Butter
150g	Pfifferlinge
250g	Champignons
200g	Schlagsahne
1/2 Bund	Petersilie
1/2 Bund	Basilikum
125g	Gorgonzola
200ml	Milch



1. Kartoffelschälen, in etwa gleich große Stücke schneiden. In Salzwasser 10 bis 15 Minuten garen, abgießen.
2. In einer Pfanne zwei Esslöffel Öl erhitzen, Salbeiblättern darin knusprig braten. Herausheben, mit Salz würzen, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Zwiebel abziehen. 2 Zwiebel in Ringe schneiden, eine Zwiebel fein würfeln. Wurst aus der Pelle lösen und in Scheiben schneiden. Butter in der Pfanne zum Salbei Öl geben. Die Wurstscheiben darin auf beiden Seiten knusprig gröbsten und die Zwiebelringe mitbraten.
4. Pilze putzen. Größere Pfifferlinge halbieren oder vierteln, Champignons in Scheiben schneiden. Übrigens Öl (1 Esslöffel) in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Pilze zugeben, bei starker Hitze braten. Salzen, pfeffern, Sahne angießen, Pilz Sauce sämig einkochen. Kräuter Blätter fein hacken.
5. Käsewürfeln. Die Hälfte davon mit der Milch in einem Topf schmelzen lassen. Dann zu den Kartoffeln gießen, alles zu groben Püree verarbeiten. Übrigen Gorgonzola unterziehen.
6. Kräuter und Pilze vermengen mit Kartoffelstampf und Blutwurst anrichten Punkt mit Salbei garnieren und servieren.

# Lavendelblütenparfait

## Zutaten für 4 Portionen:

125ml	Milch
1,5g	Lavendelblüten
3	Eigelb
100g	Zucker
	Blatt Gelatine
1 cl	Mandellikör
175ml	Sahne



1. Für das Parfait Milch aufkochen, die Blüten dazugeben und alles ca 20 Minuten ziehen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb gießen. Das Eigelb mit dem Zucker aufschlagen und unter die Milchmasse rühren.
2. Die Gelatine in etwas Wasser einweichen, ausdrücken und mit dem Mandellikör unter die warme Milchmasse rühren. Die Sahne schlagen. Kurz vor Erkalten der Masse die geschlagene Sahne unter die Masse heben.
3. Alles portionsweise in Timbalförmchen füllen und einfrieren.

# *Gans Sous vide an Rosenkohl mit Maronen, Knödel & Bratapfel*

## *Zutaten Gans für 4 Portionen:*

*doppelte Gänsebrust am Knochen (ca. 1-1,2 kg)*

## *Zutaten Rosenkohl für 4 Portionen:*

<i>250g</i>	<i>Esskastanien (Maronen)</i>
<i>1/4 Liter</i>	<i>Wasser</i>
<i>1 Esslöffel</i>	<i>Zucker (20 g)</i>
<i>50 g</i>	<i>Butter</i>
<i>1/2 Liter</i>	<i>heiße Fleischbrühe aus Würfeln</i>
<i>600g</i>	<i>Rosenkohl</i>
<i>1/4 Liter</i>	<i>Wasser</i>
	<i>Salz, geriebene Muskatnuss</i>



- 1. Die Gänsebrust vakuumieren und bei 80°C für 10 h im Wasserbad garen.*
- 2. Nach den 10 h die Brust aus dem Wasser nehmen und bei 220°C im Backofen für 30 min knusprig braten. Wenn die Haut nicht genügend Farbe nimmt, ruhig die letzten 5 min die Temperatur erhöhen. Dieses Garverfahren eignet sich auch super zum Vorbereiten. Die Brust aus dem Wasserbad nehmen, in einem Eiswürfelbad runterkühlen und max. 3-4 Tage im Kühlhaus bis zur weiteren Verwendung lagern. Dann wie schon beschrieben im Backofen aufknuspern.*
- 3. Die Brust vom Knochen tranchieren und in feine Scheiben schneiden.*
- 4. Maronen kreuzweise einschneiden. In einem Topf mit Wasser 15 Minuten kochen. Abgießen und schälen. Auch die dünne braune Haut abziehen.*
- 5. Zucker mit 40 g Butter im Topf goldgelb werden lassen. Kastanien reingeben. Heiße Fleischbrühe angießen. In 15 Minuten gar ziehen lassen. Warm stellen. Brühe stark einkochen. Maronen wieder reingeben und braun glänzend braten.*
- 6. Während die Kastanien kochen den Rosenkohl putzen, waschen, an den Strümpfen einschneiden. In einem Topf mit kochendem Wasser geben. Salzen. 15 Minuten kochen. Mit Muskatnuss würzen. Auf einem Sieb abtropfen lassen. Dann in den Topf mit den Maronen geben. Restliche Butter darauf schmelzen lassen und alles in einer vorgewärmten Schüssel servieren.*

### **Zutaten Bratapfel für 4 Portionen:**

50 g	Mandelblättchen
4	rotbackige, säuerliche Äpfel
50 g	Butter
3 El	Zucker
0.5 Tl	gemahlener Zimt
80 g	Marzipanrohmasse
150 ml	Orangensaft
1 El	Zitronensaft
1 El	Zucker

1. 50 g Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten, auf einen Teller geben und abkühlen lassen. 4 rotbackige, säuerliche Äpfel (à ca. 200 g, z. B. Elstar, Cox Orange oder Jonagold) sehr gründlich waschen und die Deckel abschneiden. Kerngehäuse aus den Äpfeln großzügig ausstechen. In eine Auflaufform (ca. 30 cm Länge) setzen.
2. 50 g Butter, 3 El Zucker und 1/2 Tl gemahlener Zimt gut verrühren. Abgekühlte Mandelblättchen unterrühren. In jede Apfelöffnung 20 g Marzipanrohmasse drücken. Mandelbutter darauf verteilen.
3. 150 ml Orangensaft, 1 El Zitronensaft und 1 El Zucker aufkochen, über die Äpfel in die Form gießen. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) in der Ofenmitte 35 Min. backen. Nach 25 Min. die Deckel daraufsetzen und mitbacken. Schließlich die Äpfel mit dem Sud aus der Form auf 4 Tellern anrichten.



# Himbeer-Türmchen

## Zutaten für 20 Portionen:

- 2 kg frische Himbeeren
- 1 kg gefrorene Himbeeren für den Kuli  
Puderzucker aus der Mühle
- 200 g Mangopüree
- 500 g Mascarpone
- ½ l Sahne
- 20 Trüffelpralinen  
Essbare Blüten zur Deko  
Pfefferminze
- 1 Limette
- 3 Vanilleschote
- 3 Biskuit Tortenboden (ca 30 cm Durchmesser)



1. Für den Himbeer Kuli die gefrorenen Himbeeren auftauen lassen, mit Puderzucker süßen mit dem Pürierstab pürieren und durch ein Sieb drücken. Mit etwas Himbeerlikör parfümieren mit Xanthan (oder anderem Dickungsmittel) stabilisieren. Masse in Spritzbeutel geben und kalt stellen.
2. Die Tortenböden in dünne Scheiben schneiden und mit dem Ausstechring (ca. 6 cm) 60 runde Scheiben ausstechen und 20 davon auf Backpapier auslegen. Mit Cremetopfen aus dem Spritzbeutel bedecken und mit Himbeeren am äußeren Rand einen Kranz legen. Die Mitte mit Creme auffüllen. Mit einem weiteren Biskuit belegen und Vorgang wiederholen. Das so entstandene Türmchen mit einem weiteren mit Puderzucker bestäubt im Biskuit Scheibchen komplettieren und mit einer Trüffel krönen.
3. Teller mit Himbeer und Mangopüree ausschmücken und das Türmchen in der Mitte platzieren.