

*Kochabend am 18. Januar 2014*

*Geldermann Carte blanche*

*Regaleali*

*Vino bianco*

*2008 Chateau la Chabrelle*

*Rothaus Pils*

*Mineralwasser*

*Espresso*

*Sellerie-Apple Schaumsüppchen*

\*\*\*

*Skrei auf Babyblattspinat*

\*\*\*

*Filet vom Ibericoschwein*

*Kartöffelchen*

*geschmorte Kirschtomaten*

\*\*\*

*Himbeer-Tiramisu*

## Suppe

### **Sellerie-Apfel Schaumsüppchen**

#### Zutaten für 8 Personen:

800 g Sellerieknolle

3 Äpfel

70 g Butter

250 ml Apfelwein

1.200 ml Gemüfefond

500 ml Sahne

2 Äpfel

Salz

Cayennepfeffer

Saft von 1 ½ Zitronen

5 Esslöffel Olivenöl

3 Esslöffel Zucker

125 g Butter zum Aufschäumen

200 ml Sahne halb steif schlagen

#### Zubereitung:

Teller im Backofen erwärmen 50 Grad.

Sellerie und Äpfel schälen, in Würfel schneiden und in der Butter anschwitzen. Mit dem Apfelwein ablöschen, Fond und Sahne auffüllen und bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten leise köcheln lassen.

Die restlichen Äpfel nicht schälen, Kerngehäuse entfernen. Zuerst in Scheiben und dann in mundgerechte Stücke schneiden (mit **etwas** Zitronen beträufeln, damit sie nicht braun werden.)

Die Selleriesuppe mit einem Zauberstab pürieren, durch ein feines Sieb streichen und mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft würzig abschmecken.

Die restliche Sahne halb steif schlagen.

Die Apfelstücke in heißem Olivenöl anbraten, mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen.

Die Butter in die Suppe geben, schaumig aufmixen, in warme Teller verteilen. Einen kleinen Klecks

Sahne, darauf dann die Apfelstückchen. Evtl. mit einem kleinen Blättchen Petersilie garnieren.

## Fischgang

### Skrei (Norwegischer Kabeljau) mit Babyspinat

#### Zutaten für 8 Personen:

ca. 1,8 – 2,0 Kg Skrei Filet mit Haut  
12 Zitronen  
2 Kg Babyspinat  
3 Schalotten  
2 Stich Butter  
Olivenöl  
Hibiskus Salz  
Weißer Pfeffer  
Cayenne Pfeffer  
Dill für Garnitur

#### Vorarbeiten:

Den Herd auf 150°C Umluft vorheizen.  
Den Fisch säubern, eventuelle Gräten und dünne Schwanzteile entfernen.  
Den Fisch in 8 gleiche Teile schneiden.  
2 Zitronen auspressen.  
8 Stück gleich dünne Zitronenscheiben abschneiden **für Deko**.  
Ca. 10 weitere Zitronenscheiben abschneiden für den Fisch.  
Den Spinat waschen, abtropfen lassen, ev. allzu dicke Stiele ausbrechen.  
Die Schalotten in klitze kleine Würfel schneiden.

#### Zubereitung:

Die Kasserolle und den Bräter mit Olivenöl auspinseln.  
Die Fischstücke mit der Hautseite nach unten einlegen.  
Den Fisch salzen und die Zitronenscheiben darauf legen (Nicht die Deko).  
Das Ganze ca. 5 Minuten auf dem Herd anbraten.  
Dann die Kasserolle und den Bräter in den Ofen schieben.  
Der Fisch braucht ca. 15 bis 20 Minuten.

Nach ca. 10 Minuten in der Sauteuse zuerst Olivenöl heiß werden lassen, die Schalotten und dann den Babyspinat bei milder Hitze anbraten. Mit der Butter, etwas Cayenne Pfeffer und Salz würzen.

### **Anrichten:**

Die Teller im heißen Wasser erwärmen und wieder abtrocknen.

Den Babyspinat in die Tellermitte setzen.

Ein Fischstück mit der Haut nach unten darauf setzen.

Mit ca. 1 Kaffeelöffel Zitronensaft und ca. 1 Kaffeelöffel Olivenöl beträufeln.

Mit ein wenig Hibiskus Salz und Pfeffer bestreuen.

Zitronenscheibe und etwas Dill garnieren.

## **Fleischgang**

### **Filet vom Ibericoschwein mit Kartoffelchen und geschmorten Kirschtomaten**

#### **Zutaten für 8 Personen:**

ca. 2,0 Kg Iberico Schweinefilet  
2 Kg Kleine Kartoffeln gekocht  
40 Stück ca. 700 g kleine Tomaten  
25 g Zucker  
1 Schnapsglas Lillet  
300 ml Weisswein  
400 ml Kalbsfond  
Rosmarin  
30 g Butter  
Kaffeelöffel Zitronensaft  
Olivenöl  
Salz  
Pfeffer  
Cayenne Pfeffer

#### **Vorarbeiten:**

Den Herd auf 150°C Umluft vorheizen.  
Das Fleisch so in große Stück aufschneiden, dass es in die Pfannen passt.  
Das Fleisch salzen.  
1/2 Zitrone auspressen.  
Die Tomaten waschen und von den Rispen befreien.  
  
Das Gitter im Ofen mit Öl einpinseln. Darunter ein Blech mit Alufolie geben.

#### **Zubereitung:**

##### **Sauce zuerst:**

In einen Topf den Zucker schmelzen. Er darf maximal leichte Farbe annehmen.  
Mit dem Weißwein und dem Kalbsfond, sowie dem Zitronensaft ablöschen und um 1/3 der Flüssigkeit reduzieren lassen.  
Mit Salz und Cayenne Pfeffer würzen und beiseite stellen.

**Fleisch als zweites:**

Das Filet rundherum anbraten und in den Ofen geben für ca. 15 bis 20 Minuten  
Bei einer Kerntemperatur von 56°C ist es fertig und muss aus dem Ofen. (Thermometer verwenden)

Während dessen die Kartoffeln in Pfannen mit Olivenöl und einem Rosmarinzweig anbraten.  
Mit Salz und Cayennepfeffer würzen.

Gleichzeitig die Tomaten bei milder Hitze leicht anschwitzen.

Kurz vor dem Anrichten die Sauce leicht erwärmen mit der kalten Butter mit dem Pürierstab schaumig schlagen.(ev.mit etwas in Wasser angerührte Stärke leicht binden)

**Anrichten**

Die Teller im heißen Wasser erwärmen und wieder abtrocknen.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen.

Ca. 1 Esslöffel Sauce auf den Teller geben.

Das Fleisch in Scheiben aufschneiden und 3 Scheiben auf jeden Teller geben sowie die Kartoffeln und 4 Tomaten.

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer, beides auf der Mühle bestreuen.

Mit einem Rosmarinzweig garnieren.

Zügig Servieren.

Die restliche Sauce in die vorgewärmte Sauciere geben.

## **Dessert**

### **Himbeer-Tiramisu**

#### **Zutaten für 10 Personen:**

750 g Mascarpone  
750 g Griechischer Joghurt  
6 Esslöffel Milch

800 g Himbeeren  
4 ½ Esslöffel Limettensaft

3 Päckchen Vanillezucker  
3 Esslöffel Zucker  
Schokospäne  
Löffelbiscuits  
etwas Orangenlikör  
Kalter Espresso

#### **Zubereitung:**

Den Joghurt und die Mascarpone mit der Milch glatt rühren und mit Limettensaft abschmecken. Vanillezucker und Zucker zufügen und anschließend kalt stellen.

Die Himbeeren antauen lassen und die Hälfte pürieren und wieder zu den ganzen Himbeeren geben.

Die Löffelbiscuits in Espresso tunken und mit etwas Orangenlikör beträufeln und passend für die Gläser zurechtschneiden.

Die Gläser nun schichtweise füllen, beginnen mit den Löffelbiscuits, etwas Creme, Himbeeren, Creme. Mit den Schokospänen und Himbeeren garnieren.

Wenn Zeit vorhanden, die Gläser noch eine Weile kühl stellen.