

**101. Kochabend**  
**Freitag, 01.06.2018**  
**Abendchef: Jörg Steiner**

## **Gebratener Zander auf Paprikakraut mit Rieslingschaum**

*Fläscher Riesling Silvaner 2016*  
*Hanspeter Kunz*

.....

## **Kalbshackbraten an Morchelnsauce mit Rosmarin Kartoffelstock**

*Maienfelder Blauburgunder Barrique 2010 (Magnum)*  
*Heidi Steiner*

.....

## **Kleiner Erdbeersturm**

## Gebratener Zander auf Paprikakraut mit Rieslingschaum

4 Portionen

### ZUTATEN

500 g Zanderfilet  
 1 angedrückte, Knoblauchzehe  
 1 Zweig Thymian  
 Salz  
 Butter  
 Öl

### Für das Paprikakraut

3 rote Paprika  
 0,5 l Suppe  
 1 Zwiebel (geschält, in Ringe geschnitten)  
 1 gehackte Knoblauchzehe  
 3 angedrückte Wacholderbeeren  
 1 Lorbeerblatt  
 400 g Sauerkraut  
 1 EL Zucker  
 2 EL Schweineschmalz  
 1 EL edelsüßes Paprikapulver  
 1 geriebener mehligter Kartoffel

### Für den Rieslingschaum

1 Zwiebel (klein geschnitten)  
 1 Lorbeerblatt  
 geriebene Schale von 1 Zitrone (unbehandelt)  
 125 ml Riesling  
 250 ml Suppe  
 125 ml Rahm  
 Salz  
 Butter



1. Für das Paprikakraut die Paprika putzen, Strunk und Kerngehäuse entfernen und in grobe Würfel schneiden. In der Suppe weich kochen und pürieren.
2. Zwiebelringe im Schweineschmalz mit Zucker leicht karamellisieren, Paprikapulver, Knoblauch, Wacholder, Lorbeerblatt und Sauerkraut zugeben und gut durchrühren. Mit der Paprikasuppe aufgießen, kurz aufkochen lassen, den geriebenen Erdäpfel zufügen und auf kleiner Hitze in ca. 20 Minuten weich dünsten.
3. Für den Rieslingschaum in einem Topf Butter aufschäumen, Zwiebel, Lorbeerblatt und Zitronenschale kurz anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und diesen auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Suppe und Schlagobers aufgießen und auf kleiner Hitze ca. 5 Minuten reduzierend einkochen. Mit Salz abschmecken, das Lorbeerblatt entfernen und die Sauce schaumig aufmixen.
4. Zanderfilets portionieren, die Haut einschneiden und mit Salz würzen. In einem Butter-Öl-Gemisch mit Knoblauch und Thymian zuerst auf der Hautseite, danach kurz auf der Fleischseite braten.
5. Gebratene Zanderfilets mit Rieslingschaum und Paprikakraut auf Tellern anrichten.

## Kalbshackbraten an Morchelsauce und Rosmarin Kartoffelstock

4 Personen

### ZUTATEN

#### Hackbraten

60 g altes Brot  
2 dl Milch  
100 g Zwiebeln  
50 g Sellerie  
20 g Petersilie  
20 g Butter  
30 g Dijon-Senf  
2 Eier (mittelgross)  
25 g Salz  
1 dl Vollrahm  
1 kg Kalbshackfleisch (5mm fein gehackt)

#### Morchelsauce

20 g getrocknete Morcheln  
50 g Schalotten  
5 dl heller Kalbsfond  
25 g Butter  
Weisswein  
Maizena  
2.5 dl Vollrahm  
Salz und Pfeffer  
Cognac  
Sherry

#### Kartoffelstock

1 kg mehlig kochende Kartoffeln, geschält, in Würfeln  
Salzwasser, siedend  
1.5 dl Milch  
1 dl Rahm  
1 EL Rosmarin sehr fein gehackt  
wenig Muskat  
Salz und Pfeffer nach Bedarf



### ZUBEREITUNG

#### Hackbraten:

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Brotrinde entfernen und restliches Brot in kleine Würfel schneiden. Brotwürfel in der Milch einweichen.
3. Zwiebeln und Sellerie schälen und in sehr kleine Würfelchen (Brunoise) schneiden. Petersilie fein hacken.

4. Eine Cakeform mit Backpapier auslegen.
5. Butter in einer Bratpfanne schmelzen. Zwiebeln und Sellerie hinzugeben und bei leichter Hitze andünsten, ohne dass sie Farbe annehmen. Petersilie hinzufügen. Masse auskühlen lassen.
6. Eingeweichte Brotwürfel ausdrücken.
7. Alle restlichen Zutaten zusammen mit dem Brot, dem Hackfleisch und den Gemüsewürfelchen zu einer homogenen Masse verkneten.
8. Hackmasse in die vorbereitete Cakeform geben, und in der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 60 Minuten garen.

#### **Morchelsauce:**

1. Morcheln in kaltem Wasser ca. ½ Stunde einweichen.
2. Für die Garnitur einige Esslöffel des Rahms zu Schlagrahm aufschlagen und kühl stellen.
3. Schalotten in feine Würfel schneiden.
4. Kalbsfond in einer Pfanne aufkochen. Morcheln dazugeben und 15 Minuten kochen lassen. Pfanne vom Herd nehmen und Morcheln weitere 10 Minuten ziehen lassen. Morcheln mit einer Schaumkelle aus dem Kalbsfond nehmen. Die Morcheln halbieren. Kalbsfond durch ein sehr feines Sieb passieren, damit kein Sand in der Sauce zurückbleibt.
5. Butter in einer Pfanne schmelzen. Schalotten hinzugeben und glasig dünsten. Halbierete Morcheln beifügen. Mit Weisswein ablöschen. Mit Kalbsfond auffüllen. Mit Maizena abbinden. Flüssigen Rahm dazugeben. Mit Salz und Pfeffer, Cognac und Sherry abschmecken.

#### **Rosmarin Kartoffelstock:**

1. Kartoffelwürfel offen im Salzwasser bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. weich kochen. Wasser abgiessen, Restfeuchtigkeit der Kartoffeln unter Hin-und-her- Bewegen der Pfanne auf der ausgeschalteten Platte verdampfen lassen, bis die Kartoffeln weisslich und trocken sind.
2. Kartoffeln mit den Schwingbesen des Handrührgeräts zu Püree verarbeiten.
3. Milch und Rahm heiss werden lassen, unter Rühren nach und nach begeben, bis der Stock die gewünschte Konsistenz hat, luftig und fein ist, Rosmarin darunter rühren, würzen.

## Kleiner Erdbeersturm

4 Personen



500 g Erdbeeren, an der Röstiraffel gerieben  
2 EL Zucker  
4 Kugeln Zitronensorbet  
2 dl Rahm, steif geschlagen  
4 Erdbeeren, in Scheiben  
Pfefferminzblättchen

1. Coupeschalen in den Tiefkühler stellen. Erdbeeren und Zucker mischen. Kurz vor dem Servieren Sorbet und Erdbeeren unregelmässig mischen.
2. Schlagrahm locker darunterziehen, sofort anrichten, mit Erdbeeren und Minze verzieren

**Ä Guetä wünscht Jörg**