

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Christoph Ruffer

2018-2023

20 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 1. Januar 2024.

Inhalt

Dessert	1
Topfen-Omelett mit glasierten Früchten und Walnüssen	2
Fisch	3
Hamburger Pannfisch mit grober Senf-Soße, Bratkartoffeln	4
Kabeljau, Sellerie-Schaum-Soße, Quitten-Kompott	6
Kartoffel-Kabeljau-Kroketten mit Tomaten-Aioli	8
Saibling-Filet, Radieschen-Gemüse und Kohlrabi-Schaum	9
Seeteufel mit Erbsen-Creme, Champagner-Soße, Kaviar	10
Steinbutt in Champagner-Soße mit Mojo verde	12
Zander, Spitzkohl-Roulade, Meerrettich-Kartoffel-Stampf	13
Geflügel	15
Hühnchen-Gyoza mit Sesam und Ei	16
Zitronen-Ingwer-Hähnchen mit Kräuter-Reis, Pilz-Spinat	17
Hack	19
Hackbällchen mit Champignons und Paprika-Sesam-Soße	20
Paprika-Gemüse mit Hackfleisch-Bällchen und Mandel-Reis	21
Lamm	23
Lamm-Rücken, Paprika-Chorizo-Fumet, Poweraden, Minz-Salat	24
Meer	25
Carabinero mit Lima-Creme und Tomaten-Vanille-Jus	26
Crab Benedict mit Wasabi-Limetten-Hollandaise, Kaviar	27
Riesen-Garnelen auf Safran-Risotto mit rotem Pesto	28

Vegetarisch	29
Auberginen-Avocado-Burger mit Chili-Crème-fraîche	30
Gemüse-Tempura mit Jasminreis, Kokos-Zitronengras-Soße	31
Verschiedenes	33
Rotes Pesto	34
Vorspeisen	35
Süßkartoffel-Kokossuppe mit Garnelen-Hackbällchen	36
Index	37

Dessert

Topfen-Omelett mit glasierten Früchten und Walnüssen

Für zwei Personen

Für das Topfen-Omelett:

4 Eier	200 g Magerquark	100 g Crème-fraîche
2 EL Mehl	1 TL Zucker	2 TL Vanillezucker
Butter	Puderzucker	1 Prise Salz

Für die Früchte:

50 g Beerenmischung	1 Stange Rhabarber	50 g Charentais Melone
1 Apfel	1 Orange	Orangenlikör
4 EL Zucker		

Für die Nüsse:

50 g Walnüsse	4 EL Zucker
---------------	-------------

Für die Garnitur:

200 ml Sahne	1 Zweig Minze	1 Vanilleschote
1 Pck. Vanillezucker		

Für das Topfen-Omelett:

Die Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig schlagen. Zucker dazugeben und zu einem standfesten Eischnee rühren. Eigelb mit Quark, Crème fraîche und Vanillezucker vermengen. Eiweiß unterheben. Mehl zur Masse sieben und vorsichtig verrühren. Masse in der Pfanne mit Butter goldgelb ausbacken. Mit Puderzucker bestäuben.

Für die Früchte:

Orange schälen und in Filets schneiden. Rhabarber schälen und kleinschneiden. Apfel kugelförmig ausstechen. Melone schälen und ebenfalls kugelförmig ausstechen. Beeren putzen. Zucker in der Pfanne schmelzen lassen. Äpfel in die Zuckerpfanne geben. Mit Orangenlikör begießen und alles flambieren. Die geschälte und bereits filetierte Orange über den Äpfeln in der Pfanne ausdrücken.

Leicht weiterköcheln lassen. Dann Rhabarber, Orangenfilets, Melone und Beeren hinzugeben. Alles in der Pfanne schwenken.

Für die Nüsse:

Zucker in der Pfanne schmelzen. Walnüsse dazugeben und karamellisieren. Auf einem Backpapier auskühlen lassen. Karamellisierte Walnüsse hacken und als Garnitur verwenden.

Für die Garnitur:

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen.

Sahne aufschlagen, mit Vanillemark und Vanillezucker mischen und in einen Spritzbeutel füllen. Minze abbrausen und trockenwedeln. Minze als Garnitur für die Vanillesahne verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christoph Rüffer am 24. April 2020

Fisch

Hamburger Pannfisch mit grober Senf-Soße, Bratkartoffeln

Für zwei Personen

Für den Pannfisch:

1 Seeteufelloin à 250 g	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, (Saft, Abrieb)
100 g Butter	4 EL Butterschmalz	6 Zweige Blattpetersilie
6 Zweige Thymian	1 Lorbeerblatt	Salz, Pfeffer

Für die Senfsauce:

1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Stange Staudensellerie	4 weiße Champignons
30 g Butter	150 ml Sahne	1 EL Crème-fraîche
2 EL Weißweinessig	150 ml Fischfond	$\frac{1}{2}$ EL feiner Senf
$\frac{1}{2}$ EL grobkörniger Senf	Champagner	Salz, Pfeffer

Für die Bratkartoffeln:

300 g kleine Kartoffeln	50 g feine Speckstreifen	40 g Zwiebel
4 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für den Gurkensalat:

300 g kleine Gurken	15 g frischer Meerrettich	3 Zweige Dill
20 ml heller Balsamicoessig	50 ml Rapsöl	Zucker, Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

4 Zweige Kerbel	weitere Kräuterblätter
-----------------	------------------------

Für den Pannfisch:

Die Petersilienblätter von den Stielen zupfen und aufbewahren. Die Petersilienstiele gemeinsam mit den Thymianstielen, der angebrückten Knoblauchzehe und dem Lorbeerblatt in 100 g Butter in einem Topf erwärmen und für 15 Minuten ziehen lassen. Danach die Butter durch ein Sieb passieren. Das Seeteufelloin in vier gleichgroße Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Seeteufelmedaillons von beiden Seiten anbraten. Etwas von der aromatisierten Butter zugeben und die Seeteufelmedaillons damit immer wieder übergießen bis sie außen eine schöne braune Farbe haben und das Fischfleisch innen gegart, aber auch saftig ist. Mit etwas Zitronensaft würzen, danach die Medaillons aufschneiden und mit etwas abgeriebener Zitronenschale bestreuen.

Für die Senfsauce:

Schalotte abziehen und gemeinsam mit dem Staudensellerie und den Champignons in Scheiben schneiden. Alles in einem Topf in Butter anschwitzen und mit dem Weißweinessig ablöschen. Fischfond und Sahne zugeben und etwas reduzieren lassen. Danach die Sauce durch ein Sieb passieren und die Crème fraîche sowie beide Senfsorten einrühren. Senfsauce herzhaft mit Salz und Pfeffer würzen und mit Champagner abschmecken.

Für die Bratkartoffeln:

Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Kartoffeln mit Schale in Salzwasser kochen, anschließend pellen und in Scheiben schneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin knusprig braten. Die Speck- und Zwiebelstreifen zugeben und mitbraten. Etwas von der aromatisierten Butter (s.o.) zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die aufbewahrten Petersilienblätter (s.o.) fein hacken und zu den Bratkartoffeln geben.

Um die perfekten Bratkartoffeln zuzubereiten, sollten Sie am besten Pellkartoffeln verwenden, die über Nacht im Kühlschrank gelagert wurden.

Für den Gurkensalat:

Gurken in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Dillspitzen von den Zweigen zupfen und einige schöne Spitzen aufbewahren. Den restlichen Dill fein schneiden und gemeinsam mit dem hellen Balsamicoessig, Rapsöl, Salz, Pfeffer und etwas Zucker zu den Gurken geben, etwas marinieren lassen. Den frischen Meerrettich schälen und mit einer Reibe etwas über den Gurkensalat reiben.

Für die Garnitur:

Kerbel und Kräuter für die Garnitur verwenden.

Die Bartkartoffeln gemeinsam mit den aufgeschnittenen Seeteufelmedaillons auf zwei Tellern anrichten und mit Dillspitzen, Kerbelblättern und weiteren Kräuterblättern garnieren. Mit der Senfsauce leicht nappieren und die restliche Senfsauce separat servieren. Den Gurkensalat in kleinen Schalen anrichten. Servieren.

Christoph Ruffer am 16. Januar 2023

Kabeljau, Sellerie-Schaum-Soße, Quitten-Kompott

Für zwei Personen

Für den Kabeljau:

2 Kabeljaufilets à 100 g	$\frac{1}{2}$ Limette, Saft	3 EL Mehl
40 g Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Maronencreme:

250 g vorgegarte Maronen	1 $\frac{1}{2}$ Schalotten	50 ml trockener Weißwein
1 TL Kirschwasser	200 ml Geflügelfond	200 ml Sahne
20 ml Haselnussöl	Salz	Pfeffer

Für das Quittenkompott:

300 g Quitten	$\frac{1}{2}$ Zitrone	400 ml Quittenfond
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	2 Sternanis	1 TL Stärke
tasmanischer Pfeffer	1 Prise Zucker	

Für die Sauce:

$\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie	2 Schalotten	$\frac{1}{2}$ Limette
100 ml trockener Weißwein	400 ml Sahne	70 g Butter
$\frac{1}{4}$ TL Maisstärke	Salz	Pfeffer

Für die Kräutergarnitur:

3 Zweige Kerbel	2 Zweige Dill	8 Halme Schnittlauch
50 g feiner, gelber Frisée	1 TL Apfelessig	1 TL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Kabeljau:

Den Ofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kabeljaufilets mit Salz und Pfeffer beidseitig würzen, in Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen. Butterschmalz in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Die Kabeljaufilets einlegen und von beiden Seiten hellbraun anbraten. Im Ofen etwa 5 bis 8 Minuten glasig garen. Die gegarten Kabeljaufilets mit etwas Limettensaft würzen.

Für die Maronencreme:

Die Schalotten abziehen und in Streifen schneiden. Schalotten und Maronen in einem Topf in Haselnussöl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und den Geflügelfond auffüllen. Alles zum Kochen bringen und ca. 8 Minuten reduzieren lassen. Die Sahne zugeben und für 2-3 Minuten köcheln lassen. Die Maronen zusammen mit der Sahne im Mixer fein pürieren und ggf. durch ein Sieb streichen.

Die Maronencreme mit Kirschwasser, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Quittenkompott:

Die Zitrone halbieren, auspressen, den Saft auffangen und mit kaltem Wasser vermengen. Die Quitten schälen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben in Streifen und diese dann in feine Würfel schneiden. Die Quittenwürfel in Zitronenwasser legen, damit sie nicht braun werden. Den Quittenfond in einem Topf zusammen mit der halben Vanilleschote und Sternanis zum Kochen bringen. Die Quittenwürfel aus dem Zitronenwasser nehmen, in den kochenden Quittenfond geben und darin weich mit leichtem Biss garen.

Die Quittenwürfel durch ein Sieb passieren und den Quittenfond auffangen. Den Fond in einem kleinen Topf auf 200 ml reduzieren lassen und mit Stärke dicklich binden. Die Quittenwürfel wieder zugeben und kurz aufkochen lassen. Mit gemahlenem tasmanischem Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Das gepfefferte Quittenkompott flach kühlen und Nocken davon abstechen.

Für die Sauce:

Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln. Den Sellerie sorgfältig schälen, halbieren und

würfeln. In einem Topf 30 g Butter zerlassen und Schalotten und Sellerie darin für 3 Minuten anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit 300 ml Wasser auffüllen. Um die Hälfte einkochen lassen und die Sahne zugeben. Nochmals um die Hälfte reduzieren und die Salleriesauce mit dem Stabmixer ganz leicht anmixen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und die übrige Butter einmischen.

Mit Salz, Pfeffer und etwas Limettensaft abschmecken. Die Sauce mit dem Stabmixer schaumig aufmischen.

Für die Kräutergarnitur:

Kerbelblättchen und Dillspitzen zupfen und zusammen mit Schnittlauchspitzen in eine Schüssel geben. Den Frisée fein zupfen und zugeben.

Den Kräutersalat mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer marinieren.

Die Maronencreme auf einen Teller geben. Vom gepfefferten Quittenkompott mit 2 Teelöffeln zwei Nocken abstechen und daneben platzieren. Den glasig gegarten Kabeljau auf den Teller setzen und die Kräutergarnitur auf den Kabeljau hübsch anrichten. Die Sallerieschaumsauce mit dem Stabmixer nochmals aufmischen und neben die Maronencreme auf die Teller geben.

Der Quittenfond ist eine wunderbare Basis für viele Chutneys!

1,4 kg Quitten in grobe Würfel schneiden und zusammen mit 150 g Zucker und 1,25 L gutem Grauburgunder in einen Topf geben. Alles zum Kochen bringen und für 3 Stunden bei schwacher Hitze köcheln lassen. Immer wieder mit etwas Wasser auffüllen, sodass die Quitten mit Feuchtigkeit knapp bedeckt sind. Über die Kochzeit verändert sich die Farbe des Quittenfonds von hellgelb zu rosé-rot. Nach 3 Stunden den Fond durch ein Tuch passieren. Auf diesem Weg entstehen ca. 600 ml Quittenfond.

Christoph Ruffer am 06. Dezember 2018

Kartoffel-Kabeljau-Kroketten mit Tomaten-Aioli

Für zwei Personen

Für den Fisch:

250 g Kabeljaufilet Salz

Für die Kroketten:

350 g mehligk. Kartoffeln 1 Zwiebel 1 Ei
3 EL Semmelbrösel 2 L neutrales Öl Salz, Pfeffer

Für die Tomaten-Aioli:

2 Tomaten 2 kleine Knoblauchzehen 2 Eier
20 g Tomatenmark 2 TL Senf 2 EL Weißweinessig
100 ml neutrales Öl 4 Zweige glatte Petersilie Salz, Pfeffer

Für die Avocado-creme:

2 Avocados ½ Bund Koriander 1 Zitrone
Salz Pfeffer

Für den Fisch: Einen kleinen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Kabeljaufilet einlegen und bei milder Hitze für 10 Minuten gar ziehen lassen. Den gegarten Kabeljau herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen und auskühlen lassen.

Für die Kroketten: Kartoffeln mit Schale in Salzwasser garkochen. Danach die Kartoffeln abgießen, ausdämpfen lassen und pellen. Die heißen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und 200 g abwiegen. Das erkaltete Kabeljaufilet (von oben) fein zupfen und zu den durchgepressten Kartoffeln in eine Schüssel geben. Zwiebel abziehen und würfeln.

Zwiebelwürfel, Ei und Semmelbrösel dazugeben und alles gut miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Öl in einem Topf oder in einer Fritteuse auf 170 Grad erhitzen und mit einem Esslöffel goldbraune Kabeljaukroketten formen, im Öl ausbacken und diese kurz auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Wenn Sie zu Hause etwas mehr Zeit haben, lassen Sie die Kartoffelmasse ca. 30 Minuten im Kühlschrank ziehen.

Für die Tomaten-Aioli: Die Haut der Tomaten mit einem Sparschäler rundherum abschälen und die Tomatenhaut zu einer Rose geformt aufrollen. Die geschälten Tomaten vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Eier trennen und 2 Eigelbe mit Senf und Essig in einer Schüssel verrühren und langsam Öl einrühren, sodass eine schöne Mayonnaise entsteht. Mayonnaise mit dem Tomatenmark verrühren. Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. Knoblauch- und Tomatenwürfel zur Mayonnaise geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abrausen, trockenwedeln, fein hacken und einen Esslöffel unterrühren.

Ein Küchentuch mit Wasser befeuchten und die Schüssel für die Aioli daraufstellen. So steht der Topf beim Rühren fest und verrutscht nicht.

Für die Avocado-creme: Koriander abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Avocados halbieren und den Kern entfernen.

Avocadofruchtfleisch mit Hilfe eines Löffels herausnehmen und in einem Mixer zusammen mit Zitronensaft und etwas Koriander fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein Sieb streichen. Die heißen Kartoffel-Kabeljau-Kroketten auf Tellern anrichten und die Tomatenrose daneben garnieren. Tomaten-Aioli und Avocado-creme separat in Schalen anrichten und daneben stellen.

Christoph Ruffer am 05. Mai 2020

Saibling-Filet, Radieschen-Gemüse und Kohlrabi-Schaum

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Saiblingsfilets à 300 g	1 Zitrone	1 Orange
1 EL Butter	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Knusperröllchen:

2 Blätter Strudelteig	2 EL Butter	1 kleines Stück Ingwer
2 Zweige Petersilie	Salz	Pfeffer

Für das Gemüse:

1 Bund Radieschen	$\frac{1}{2}$ Kohlrabi	1 Orange
1 Limette	1 Schalotte	2 EL Butter
$\frac{1}{4}$ Bund Bärlauch	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Fisch:

Einen Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen, einen weiteren Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Saiblingsfilets waschen, trockentupfen und von möglichen Gräten befreien. Zwei schöne Tranchen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und auf ein kleines Blech legen. Die restlichen Fischabschnitte für das Tatar beiseitelegen. Saiblingsfilets mit Olivenöl beträufeln und jeweils eine Flocke Butter über die Filets geben. Mit Klarsichtfolie abdecken und im vorgeheizten Ofen (60 Grad) für ca. 20 Minuten sanft garen. Aus dem Ofen nehmen. Zitrone und Orange unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und die Schale abreiben. Fisch mit Zitronen- und Orangenabrieb, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Knusperröllchen:

Butter in einen Topf geben und zerlassen. Ingwer waschen, trockentupfen und reiben. Petersilie abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Aus den restlichen Saiblings-Abschnitten (von oben) ein Tatar schneiden und mit geriebenen Ingwer und gehackter Petersilie vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Strudelteig in zwei längliche Bahnen schneiden, mit flüssiger Butter bepinseln, Bahnen übereinanderlegen und um ein Metallrohr wickeln. Im vorgeheizten Ofen (180 Grad) für 8 Minuten knusprige Röllchen backen. Saiblingstatar in die ausgekühlten Röllchen füllen. Kurz vor dem Servieren mit flüssiger Butter einpinseln, damit die Röllchen schön glänzen.

Für das Gemüse:

Bärlauch abrausen, trockenwedeln und in feine Streifen schneiden.

Radieschen waschen, trockentupfen und vierteln. Radieschen fein hobeln. Schalotte abziehen, in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit 1 Esslöffel Butter sautieren. Radieschen und Zucker zugeben und leicht karamellisieren lassen. Orange und Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Radieschen mit Orangen- und Limettensaft abschmecken und bei schwacher Hitze weich schmoren. Zum Schluss geschnittenen Bärlauch zufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kohlrabi schälen, in dünne Scheiben hobeln und mit einem runden Ausstecher Kreise ausstechen. In Salzwasser blanchieren, dann in restlicher Butter glasieren.

Christoph Ruffer am 08. Mai 2020

Seeteufel mit Erbsen-Creme, Champagner-Soße, Kaviar

Für zwei Personen

Für den Seeteufel:

1 Seeteufelfilet, à 240 g	4 Austern	1 Knoblauchzehe
1 Limette	120 g Butter	2 EL Limonenöl
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Creme:

250 g Erbsen	1 Schalotte	200 ml Sahne
1 EL Butter	50 ml Grauburgunder	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

4 Austern	100 g heller Lauch	2 Stück Zitronengras
1 Knoblauchzehe	100 g Schalotten	40 g Ingwer
125 ml Crème-double	100 g Butter	125 ml Sahne
75 ml weißer Portwein	250 ml Grauburgunder	30 ml Austernsauce
3 EL Dashi Essig	1 gekühlte Fl. Champagner	½ Bund Koriander
3 Zweige Minze	6 Limonenblätter	

Für den Kaviar:

30 g Kaviar	1 Zweig Rosmarin	1 EL Kräuter-Öl
Erbsenkresse		

Für den Seeteufel:

Die 4 Austern öffnen und in etwas Wasser sanft pochieren. Seeteufelfilet waschen, trockentupfen, in Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Limette waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Medaillons in Olivenöl anbraten und Butter zugeben. Knoblauchzehe halbieren und mit etwas Limonenöl in die Butter geben. Nun die Medaillons beidseitig braten und dabei die Butter braun werden lassen. Mit etwas Limettensaft und Limettenabrieb würzen.

Für die Creme:

Schalotte abziehen und klein schneiden. Butter erhitzen und die Schalotte darin anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Sahne auffüllen.

Erbsen blanchieren und 4 EL Erbsen für die Garnitur aufbewahren.

Restliche Erbsen mit der Sahnereduktion zu einem Püree mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

Schalotten abziehen und in Streifen schneiden. Lauch putzen, vom Strunk befreien und in Streifen schneiden. Butter im Topf schmelzen lassen und Schalotten-Streifen und Lauchstreifen darin anschwitzen.

Austern öffnen und 4 Austern kleingeschnitten zugeben. Mit Portwein und Grauburgunder ablöschen und um die Hälfte reduzieren lassen.

Crème double und Sahne zugeben und nochmals reduzieren lassen.

Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden. Ingwer schälen und klein schneiden. Koriander und Minze abbrausen, trockenwedeln und kleinschneiden. Zitronengras putzen, vom Strunk befreien und klein schneiden. Limonenblätter klein schneiden. Knoblauch, Ingwer, Koriander, Minze, Zitronengras und Limonenblätter zur Sauce geben und 15 Minuten ziehen lassen. Danach die Sauce passieren und mit Austernsauce, Dashi Essig und etwas Champagner abschmecken. Sauce aufschäumen.

Austern können Sie guten Gewissen essen. Laut WWF sind Austern aus weltweiter Aquakultur

empfehlenswert, die in Hänge- oder Pfahlkulturen und Bodenkulturen wachsen und ein ASC-Siegel haben.

Für den Kaviar:

Kresse putzen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Auf tiefe Teller etwas Erbsenpüree geben und die aufgeschnittenen Seeteufel-Medaillons daraufsetzen. Restliche Erbsen darum verteilen.

Den Kaviar auf die Seeteufel-Medaillons geben, mit der Erbsenkresse garnieren und mit Kräuter-Öl umkränzen. Die Austern-Champagnersauce aangleßen. Das Gericht mit Rosmarin garniert auf Tellern anrichten und servieren.

Christoph Ruffer am 30. Dezember 2020

Steinbutt in Champagner-Soße mit Mojo verde

Für zwei Personen

Für den Fisch:	1 Steinbuttfilet à 400 g	200 g kleine Miesmuscheln
50 g rote Meeresalgen	50 g Meerfenchel	2 Avocados
2 Limetten	100 ml Weißwein	2 EL Limonenöl
150 ml Olivenöl	Piment-d'Espelette	Salz, Pfeffer
Für die Sauce:	1 Glas Forellenkaviar	100 g Fenchel
6 weiße Champignons	20 g Schalotten	1 Zitrone
20 g Butter	200 ml Sahne	3 EL Crème Fraîche
220 g gekühlte Butterwürfel	100 ml franz. Wermut	120 ml Fischfond
1 Flasche Champagner	½ Bund Estragon	Lecithin, Piment-d'Espelette
Meersalzflöckchen		
Für die Mojo Verde:	2 Avocados	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	2 grüne Jalapenos	½ Bund Koriander
Chardonnayessig	Ascorbinsäure	Xanthan
Für die Garnitur:	Fenchelgrün	Bronzefenchel

Für den Fisch: Einen Topf mit Wasser aufsetzen.

Steinbuttfilet waschen, trockentupfen, in zwei Tranchen teilen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl saftig braten. Limetten halbieren, auspressen und Saft auffangen. Steinbutt mit etwas Limettensaft beträufeln und mit Piment d'Espelette bestreuen.

Avocados schälen und in dicke Scheiben schneiden. Mit etwas Limonenöl bepinseln und in einer heißen Grillpfanne grillen.

Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und geöffnete Muscheln aussortieren. Muscheln ins kochende Wasser geben und ca. 3 Minuten kräftig sprudelnd kochen lassen. Die Muscheln mit dem Schaumlöffel herausheben und noch geschlossene Exemplare aussortieren. Anschließend die Muscheln aus den Schalen lösen, entbarten und säubern. Muscheln in Weißwein garen. Meeresalgen und Meerfenchel fein zupfen und über den Muscheln verteilen.

Für die Sauce: Schalotte abziehen und würfeln. Fenchel putzen, Strunk entfernen und würfeln. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Estragon abbrausen und trockenwedeln. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Fenchel- und Schalottenwürfel zusammen mit den Champignonscheiben in Butter anschwitzen. Mit Wermut und Fischfond ablöschen und zwei Estragonzweige zufügen. Champagner zugeben und die Sauce etwas reduzieren lassen. Sahne und Crème Fraîche zugeben und die Sauce fein pürieren. Mit Zitronensaft, Piment d'Espelette und Meersalz abschmecken und durch ein Sieb passieren. Die gekühlten Butterwürfel einmontieren und die Sauce mit etwas Lecithin aufmischen.

Forellenkaviar in die Sauce geben und erhitzen.

Für die Mojo Verde: Knoblauch abziehen. Koriander abbrausen und trockenwedeln. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Avocados zusammen mit den Jalapenos, Koriander und der halben Knoblauchzehe in der Küchenmaschine pürieren. Etwas Xanthan und Ascorbinsäure zugeben, sowie mit Chardonnay-Essig und Zitronensaft.

Für die Garnitur: Die Mojo verde zusammen mit den Miesmuscheln, den Algen und dem Meerfenchel auf den gegrillten Avocados anrichten und je zwei Avocado- Scheiben auf dem Teller anrichten. Die Steinbutt-Tranchen anrichten und die Sauce dazu geben. Mit etwas Fenchelgrün und Bronzefenchel dekorieren und servieren.

Christoph Ruffer am 27. März 2020

Zander, Spitzkohl-Roulade, Meerrettich-Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Zanderfilets, mit Haut Butter Salz, Pfeffer

Für die Spitzkohl-Roulade:

1 Spitzkohl 1 Orange 1 Zitrone
50 g Butter 1 Muskatnuss Salz, Pfeffer, Eiswasser

Für den Kartoffelstampf:

6 Kartoffeln $\frac{1}{4}$ Wurzel Meerrettich 1 EL Butter
100 ml Sahne Salz Pfeffer

Für die Sauce:

1 Zwiebel 2 Schalotten 100 ml Sahne
150 ml Weißwein 100 ml franz. Wermut 200 ml Gemüfefond
 $\frac{1}{2}$ Bund Dill 1 EL Butter Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

$\frac{1}{4}$ Wurzel Meerrettich 1 Zweig Dill

Für den Fisch:

Die Zanderfilets waschen und trockentupfen. Haut des Zanders einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Butter in der Pfanne auf der Hautseite braten. Fisch beschweren, damit die Haut sich nicht wölbt.

Kurz vor Ende des Bratens nochmals Butter dazugeben. Mit Salz würzen.

Für die Spitzkohl-Roulade:

Zwei große Spitzkohlblätter abziehen, in heißem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Abtropfen lassen. Auf der Arbeitsfläche ausbreiten.

Restlichen Spitzkohl putzen, in kleine Streifen schneiden und in Salzwasser garen. Ebenfalls anschließend in Eiswasser abschrecken, dann gut abtropfen lassen. Orange halbieren und Saft auspressen.

Zitrone unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und die Schale abreiben. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Orangensaft, Butter und Zitronenabrieb zu den Spitzkohlstreifen geben und vermengen, dann alles mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Mittig auf die großen Spitzkohlblätter geben, eng aufrollen und schließlich in kleine Stücke schneiden.

Für den Meerrettich-Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Ausdämpfen lassen und stampfen. Mit Sahne und Butter vermischen. Meerrettich schälen, reiben und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

Zwiebel und Schalotten abziehen, hacken, in Butter anschwitzen, mit Wermut ablöschen und Weißwein dazugeben. Mit Gemüfefond auffüllen und köcheln lassen. Kräftig reduzieren lassen und Sahne dazugeben.

Erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce leicht anpürieren und durch ein Sieb passieren. Dill abbrausen, trockenwedeln und feinschneiden. Dill unter die Sauce rühren.

Für die Garnitur: Meerrettich schälen und über das Gericht raspeln. Dill abbrausen, trockenwedeln und auf den Fisch legen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christoph Ruffer am 21. April 2020

Geflügel

Hühnchen-Gyoza mit Sesam und Ei

Für zwei Personen

Für die Gyoza:

160 g Hühnchenbrust	100 g Spitzkohl	10 Gyoza-Teigblätter
1 Bund Frühlingslauch	1 Knoblauchzehe	1 Limette
20 g Wagyu Fett	1 Knolle Ingwer	20 g Oystersauce
10 g Soy Sojasauce	10 g Sesamöl	Öl , Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

50 g weiße Sesampaste	5 ml Chilliöl	10 ml Sesamöl
25 ml helle Sojasauce	25 ml Reissessig	1 Msp. Xanthan
15 g Zucker		

Für den Fond:

100 g Shitake Pilze	2 St. Zitronengras	300 ml Hühnerfond
20 ml Soy Sojasauce	½ Bund Koriander	2 g Chilifäden

Für die Eier:

6 Wachteleier

Für die Garnitur:

40 g Sojasprossen	20 g Wasabi-Sesam
-------------------	-------------------

Für die Gyoza:

Die Hühnchenbrust waschen, trockentupfen und durch die feine Scheibe des Fleischwolfes geben. Wagyu Fett bei Zimmertemperatur schmelzen und zugeben. Knoblauch abziehen und fein reiben. Ingwer schälen und auch fein reiben. Limette waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Etwas Limettenschale- und Saft sowie Oystersauce, Soy Sauce und Sesamöl zum Hühnchen geben. Spitzkohl putzen, vom Strunk befreien, fein schneiden und salzen. Das Salz in die Spitzkohlstreifen einmassieren. Frühlingslauch putzen, vom Strunk befreien und in feine Scheiben schneiden. Frühlingslauch und Spitzkohlstreifen zum Hühnchen geben und alles vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gyoza-Teigblätter mit der Hühnchenmasse füllen und zusammenfalten. Hühnchen-Gyoza in einer Pfanne in etwas Öl anbraten, dann etwas Wasser und Salz zugeben und mit einem Deckel zugedeckt garen.

Für die Sauce:

Sesampaste mit Chilliöl, Sesamöl, Zucker, Sojasauce, Reissessig und Xanthan verrühren.

Für den Fond:

Zitronengras putzen und vom Strunk befreien. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Fond erhitzen und das Zitronengras hineinschneiden. Chilifäden, Pilze, Soy Sauce und etwas Koriander zugeben und ziehen lassen. Anschließend passieren und Fond heiß halten.

Für die Eier:

Die Wachteleier 3 Minuten wachweich im Wasser kochen, pellen und halbieren.

Für die Garnitur:

Gyoza mit der Sesamsauce nappieren und mit etwas Wasabi-Sesam betreuen. Jeweils 5 Gyozas in einen tiefen Teller setzen und den heißen Fond angießen. Mit Sojasprossen und den halbierten Wachteleiern garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christoph Ruffer am 29. Dezember 2020

Zitronen-Ingwer-Hähnchen mit Kräuter-Reis, Pilz-Spinat

Für zwei Personen

Für das Hähnchen:

1 ganzes Maishähnchen	1 Zwiebel	2 junge Knoblauchzehen
2 Zitronen	4 cm Ingwer	150 ml Weißwein
200 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ Bund Estragon	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian
$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin	Öl	Salz, Pfeffer

Für den Kräuter-Reis:

100 g Basmatireis	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Estragon
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	2 EL Butter	Salz

Für den Pilz-Spinat:

4 Kräuterseitlinge	100 g Spinat	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
Salz	Pfeffer	

Für das Hähnchen:

Den Ofen auf 205 Grad Oberflächen-Grill vorheizen.

Aus dem Maishähnchen die Keule und Brust vom Knochen abschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne mit Öl von allen Seiten anbraten. Ingwer schälen und kleinschneiden. Knoblauch abziehen und gemeinsam mit dem Ingwer mitbraten. Huhn und Knoblauch aus der Pfanne nehmen. Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Zwiebeln in die Pfanne geben, anschwitzen und mit Gemüsefond und Weißwein auffüllen. Leicht köcheln lassen. Huhn und Knoblauch wiederreinlegen.

Eine Zitrone halbieren und Saft auspressen. Zitronensaft zum Huhn geben. Thymian, Rosmarin und Estragon abbrausen, trockenwedeln und dazugeben. Die andere Zitrone waschen, trocken tupfen, in ganz dünne Scheiben schneiden und auf das Huhn in die Pfanne legen. Deckel drauflegen und garen. Kurz vorm Servieren das Huhn nochmal im Ofen knusprig backen. Zitronenscheiben in einer Grillpfanne grillen und später zum Anrichten nutzen. Schmorsud aus der Pfanne für die Sauce aufheben.

Für den Kräuter-Reis:

Reis mit Wasser und etwas Salz kochen. Durch ein Sieb abgießen.

Deckel draufgeben, damit er warm bleibt. Petersilie, Estragon und Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter bzw. Nadeln kleinhacken. Ohne die Kräuterstiele unter den Reis mischen. Die Kräuterstiele noch zum Huhn in die Pfanne geben. Butterflocken in den Reis mischen. Den Servierring mit Butter einfetten. Reis im Servierring anrichten.

Aus einem Korken und einem Zahnstocher kann man einen Stopfer basteln und damit den Reis im Servierring festdrücken, damit er auf dem Anrichteteller nicht auseinanderfällt.

Für den Pilz-Spinat:

Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und in der Grillpfanne anschwitzen. Kräuterseitlinge putzen, kleinschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und zugeben. Ein schönes Grillmuster auf den Pilzen entstehen lassen. Spinat waschen und trockenschleudern. Spinat zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles kurz anschwitzen.

Christoph Ruffer am 20. April 2020

Hack

Hackbällchen mit Champignons und Paprika-Sesam-Soße

Für zwei Personen

Für die Hackbällchen:

250 g gemischtes Hackfleisch	1 Zwiebel	1 rote Chilischote
1 Zitrone	2 Eier	1 Stück Ingwer
Paniermehl	50 ml Sesamöl	Olivenöl
Sesamöl	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

1 Salatgurke	6 Radieschen	1 rote Paprika
1 rote Chilischote	50 ml Weißweinessig	100 ml Olivenöl
100 ml Sesamöl	Honig	Salz, Pfeffer

Für die Champignons:

6 braune Champignons	1 EL Butter	Sesamöl, Salz, Pfeffer
----------------------	-------------	------------------------

Für die Paprika-Sesam-Sauce:

1 rote Paprika	6 Kirschtomaten	1 Schalotte
200 ml Gemüsefond	Weißwein	200 ml Sahne
Paprikapulver	Butter	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Zweig Minze

Für die Hackbällchen:

Die Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Ingwer schälen und kleinschneiden. Chili der Länge nach aufschneiden, entkernen und kleinhacken. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Eier, Paniermehl, Ingwer, Chili, Zitronenabrieb und Sesamöl zum Hackfleisch geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen. Bällchen formen und von allen Seiten in Oliven- und Sesamöl anbraten.

Geben Hackbällchen nach, wenn man mit einem Löffel o.ä. auf sie eindrückt, ist das immer ein Zeichen dafür, dass sie wirklich saftig und gelungen sind.

Für den Salat:

Gurke schälen, vom Strunk befreien und durch einen Spiralschneider drehen. Radieschen waschen, trockentupfen und in ganz feine Streifen schneiden. Paprika und Chili waschen, trockentupfen, halbieren, entkernen, von Scheidewänden befreien und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Aus Weißweinessig, Olivenöl, Sesamöl, Honig, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen und das Gemüse damit marinieren.

Für die Champignons:

Champignons putzen und in Öl rundherum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. In Butter schwenken.

Für die Paprika-Sesam-Sauce:

Schalotte abziehen, kleinschneiden und in Butter anbraten. Paprika und Kirschtomaten waschen, trockentupfen, ggfs. von Kernen und Scheidewänden befreien, kleinschneiden und zu den Schalotten geben.

Salz, Pfeffer und Paprikapulver dazugeben. Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond auffüllen. Sahne dazugeben. Pürieren und durch ein Sieb passieren. Kurz vor dem Servieren aufmixen.

Für die Garnitur:

Minze abbrausen, trockenwedeln und das Gericht mit Minze garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christoph Rüffer am 23. April 2020

Lamm

Lamm-Rücken, Paprika-Chorizo-Fumet, Poweraden, Minz-Salat

Für zwei Personen

Für das Lamm:

400 g Lammrücken	4 Kirschtomaten	2 Knoblauchzehen
4 Zweige Thymian	1 EL Butter	100 ml Pflanzenöl
Meersalzflöcken	Pfeffer	

Für die Fumet:

150 g Chorizowurst	3 rote Paprika	10 Kirschtomaten
6 Schalotten	1 Peperoni	3 EL Tomatenmark
100 ml Weißwein	200 ml heller Lammfond	100 ml Olivenöl
Speisestärke	Salz	Pfeffer

Für die Poveraden:

4 kl. Baby-Artischocken	2 EL Taggiasca Oliven	1 Knoblauchzehe
1 EL alter Balsamico	Ascorbinsäure	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
2 EL Olivenöl	Salz	

Für den Minzsalat:

Fencheln, mit Grün	1 Zitrone	2 Schalen Mini Basilikum
4 Zweige Minze	4 Zweige Dill	4 Zweige Melisse
2 EL Reissig	40 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Lamm: Den Ofen auf 120 Grad Heißluft vorheizen. Knoblauch andrücken. Thymian abrausen und trockenwedeln. Lammrücken waschen und trockentupfen. Fettdeckel des Lammrückens kreuzförmig einschneiden und mit Salzflöcken und Pfeffer würzen.

Lammrücken von allen Seiten in Öl anbraten und im heißen Ofen für 8-10 Minuten garen. Anschließend in der Pfanne mit Thymianzweigen, Butter und Knoblauchzehe arosieren. Tomaten waschen, trockentupfen, vierteln und dazugeben. Noch einmal mit Butter nachbraten.

Für die Fumet: Paprika waschen, trockentupfen, vierteln, entkernen, von Scheidewänden befreien und würfeln. Chorizo ebenfalls würfeln. Schalotten abziehen und in Scheiben schneiden. Kirschtomaten waschen, trockentupfen und halbieren. Peperoni halbieren, entkernen und grob würfeln. Chorizo zusammen mit den Paprika- und Tomatenwürfeln, Peperonistücken und Schalottenscheiben in Olivenöl und Tomatenmark anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Fond zugeben und weich dünsten. Fein pürieren, passieren und Sauce mit Olivenöl aufmixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und evtl. etwas mit Speisestärke binden.

Für die Poveraden: Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Knoblauch abziehen und halbieren. Poveraden putzen und in Salzwasser blanchieren. Danach halbieren und in Olivenöl anbraten. Oliven kurz blanchieren und zusammen mit der halben Knoblauchzehe, Ascorbinsäure, Balsamico, Zucker, Salz und etwas Olivenöl fein pürieren.

Die halben Poveraden damit füllen.

Für den Minzsalat: Minze, Basilikum, Dill und Melisse abrausen, trockenwedeln und zerrupfen. Fenchelgrün vom Fenchel trennen, abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Essig und Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Zitrone waschen, trockentupfen, Schale abreiben, halbieren, auspressen und Saft auffangen. Etwas Abrieb und Saft der Zitrone zugeben und die Kräuter und das Fenchelgrün damit marinieren.

Den Lammrücken aufschneiden und mit Meersalz würzen. Die gefüllten Poveraden dazugeben und darauf den Minzsalat setzen. Mit der Paprika- Chorizo-Fumet umkränzen und servieren.

Christoph Ruffer am 26. März 2020

Meer

Carabinero mit Lima-Creme und Tomaten-Vanille-Jus

Für zwei Personen

Für die Carabinero:

6 Carabinero	1 Zitrone	150 g Crème-fraîche
200 ml Sahne	1 Knolle Ingwer	2 EL Tomatenmark
100 ml Weißwein	300 ml Krustentierfond	4 Zweige Kerbel
4 Zweige Dill	4 Zweige Estragon	½ Bund Schnittlauch
1 TL Lecithin	6 EL Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Lima-Creme:

5 Avocados	2 Limetten	1 EL Sushiessig
1 EL Thai Chili Sauce	2 EL Limonenöl	Ascorbinsäure
½ Bund Koriander	Xanthan	Salz, Pfeffer

Für die Jus:

850 ml Tomatensaft (Dosentomaten)	1 Tahiti-Vanilleschote	150 g Zucker
Speisestärke	Salz	

Für die Garnitur:

1 Kästchen Korianderkresse

Für die Carabinero: Die Carabinero aus der Schale brechen, waschen, trockentupfen, salzen, pfeffern und in Pflanzenöl glasig braten. 2 Carabinero warmhalten.

Für das Tatar restliche vier Carabinero in Würfel schneiden. Crème fraîche abhängen. Zitrone waschen, trockentupfen, Schale abreiben, halbieren, auspressen und Saft auffangen. Kerbel, Dill, Estragon und Schnittlauch abbrausen trockenwedeln, fein schneiden und zusammen mit der abgehängenen Crème fraîche und Zitronenabrieb- und saft vermengen. Garnelenwürfel unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Krustentierschaum Garnelenpanzer im Bratfett (von oben) anschwitzen und etwas Tomatenmark zugeben. Tomatenmark kurze Zeit rösten und mit Weißwein und Fond auffüllen und köcheln lassen. Ingwer schälen, fein hacken und dazugeben. Mit Sahne auffüllen und abschmecken. Durch ein Sieb passieren und mit etwas Lecithin aufschäumen.

Für die Lima-Creme: Aus drei Avocados Scheiben schneiden und zu einem Fächer auf Backpapier legen. Diese Fächer mit Limonenöl bepinseln und runde Kreise ausstechen.

Für die Creme die restlichen 2 Avocados schälen und entkernen.

Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Limetten waschen, trockentupfen, Schale abreiben, halbieren, auspressen und Saft auffangen. Avocadofleisch mit Koriander, Limettenabrieb- und saft, Sushiessig, Limonenöl, Chili Sauce und etwas Xanthan und Ascorbinsäure mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Creme durch ein feines Sieb streichen und in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Jus: Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Den abgehängenen Tomatensaft zusammen mit dem Vanillemark und der Schote auf 100 ml einreduzieren und mit Salz und Zucker abschmecken. Jus mit etwas Speisestärke binden.

Für die Garnitur: Das Carabinerotatar in runden Ringen anrichten und einen Avocadofächer auflegen. Die gebratenen Carabinero dazu anrichten und etwas von der Lima-Creme aufdressieren. Mit Korianderkresse garnieren und Krustentierschaum dazu anrichten. Zum Schluss die warme Tomaten- Vanillejus dazu reichen und servieren.

Christoph Ruffer am 25. März 2020

Crab Benedict mit Wasabi-Limetten-Hollandaise, Kaviar

Für zwei Personen

Für die Crab Benedicts:

2 Toasties	250 g gekochte Krebsscheren	1 Avocado
120 g Butterschmalz	2 EL Limonen-Öl	Salz , Pfeffer

Für die Hollandaise:

1 Schalotte	1 Limette	2 Eier
100 g Butter	1 TL Wasabicreme	40 ml Weißwein
20 ml Estragonessig	3 Pfefferkörner	Salz, Pfeffer

Für die pochierten Eier:

2 Eier	4 EL heller Essig	Salz
--------	-------------------	------

Für die Garnitur:

50 g Forellenkaviar	100 g Wildkräuter	½ Bund Schnittlauch
---------------------	-------------------	---------------------

Für die Crab Benedicts: Die Toasties halbieren und in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz braun braten. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Taschenkrebsscheren ausbrechen und das Taschenkrebsfleisch mit etwas Limettensaft und Limonenöl, sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Avocado schälen, entkernen und in Scheiben schneiden.

Damit das ausgelöste Avocado-Fleisch nicht grau wird, kann man es mit etwas Limonenöl beträufeln.

Für die Hollandaise: Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Limette waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Schalotte abziehen und fein würfeln.

Pfefferkörner zerdrücken. Schalottenwürfel mit Weißwein, Estragonessig und Pfefferkörnern zum Kochen bringen und auf die Hälfte reduzieren.

Die Reduktion durch ein Sieb in einen Aufschlagkessel geben. 2 Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe und Wasabicreme zur Reduktion geben und alles zusammen über einer Sauteuse mit einem Spiralschneebesen warm und schaumig aufschlagen. Butter erhitzen und langsam unter die aufgeschlagene Masse rühren. Dabei darauf achten, dass man am Anfang nur tröpfchenweise die Butter zugibt, später dann in einem dünnen Strahl, sodass die Hollandaise nicht gerinnt. Hollandaise mit Limettensaft, Limettenschale sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die pochierten Eier: Die Eier öffnen und jeweils in eine Tasse geben. 1 Liter Wasser zusammen mit etwas Salz und Essig zum Kochen bringen. Das kochende Wasser vom Herd ziehen und mit einem Löffel im Uhrzeigersinn rühren, sodass sich ein Strudel bildet. Die Eier nun einzeln hintereinander ins Essigwasser geben und bei leicht simmerndem Wasser 6 Minuten pochieren. Anschließend mit einer Schaumkelle die Eier herausnehmen, kurz auf Küchentrepp abtropfen lassen und abstehendes Eiweiß abschneiden.

Für die Garnitur: Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und zerschneiden. Wildkräuter waschen und trockentupfen.

Die Toasties mit Avocado-Scheiben belegen. Krabbenfleisch darauf verteilen und jeweils ein pochiertes Ei aufsetzen. Mit der WasabiLimetten-Hollandaise nappieren und etwas Forellenkaviar auf die Hollandaise geben. Mit Schnittlauchröllchen sowie kleinen Wildkräutern bestreuen und servieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christoph Ruffer am 28. Dezember 2020

Riesen-Garnelen auf Safran-Risotto mit rotem Pesto

Für zwei Personen

Für das Risotto:

100 g Risottoreis	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
50 g Parmesan	40 g Butter	80 ml Weißwein
400 ml Gemüsesfond	1 g Safranfäden	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnelen:

4 Riesengarnelen	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
------------------	---------------	---------------

Für das Pesto:

$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote	50 g Pinienkerne
120 g getrock. Öl-Tomaten	30 g Rosinen	40 g Parmesan
125 ml Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

Wildkräuter	$\frac{1}{2}$ Zitrone	Olivenöl, Salz
-------------	-----------------------	----------------

Für das Risotto:

Die Schalotte und die Knoblauchzehe abziehen, fein würfeln und in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Risottoreis zugeben und mit dem Weißwein ablöschen. Safranfäden zugeben. Gemüsesfond separat zum Kochen bringen und immer nur so viel zum Risottoreis zugeben, dass der Reis leicht bedeckt ist. Risottoreis nur leicht köchelnd und langsam rührend ca. 20 Minuten garen. Am Ende der Kochzeit sollte der ganze Fond vom Reis aufgesogen und der Reis nur noch leicht körnig sein.

Parmesan reiben. Butter und geriebenen Parmesan unter das Risotto rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnelen:

Riesengarnelen aus dem Panzer befreien, säubern und leicht einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit Olivenöl beidseitig ca. 2 Minuten braten.

Für das Pesto:

Pinienkerne in einer Pfanne trocken hellbraun rösten und abkühlen lassen. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen und halbieren. Parmesan reiben. Die getrockneten Tomaten aus dem Öl holen und abtropfen lassen. Parmesan reiben. Chilischote entkernen und zusammen mit Rosinen, abgetropften Tomaten, Petersilie, Parmesan, der halben Knoblauchzehe, den abgekühlten Pinienkernen und Olivenöl in einem Küchenmixer zu einem feinen Pesto mixen. Das rote Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Wildkräuter abbrausen, trockenwedeln und mit Öl, einem Spritzer Zitronensaft und Salz vermischen.

Das fertige Safranrisotto auf zwei Teller verteilen, die Riesengarnelen anlegen, mit dem Pesto garnieren und mit Wildkräuter verziert servieren.

Christoph Ruffer am 07. Mai 2020

Vegetarisch

Auberginen-Avocado-Burger mit Chili-Crème-fraîche

Für zwei Personen

Für die Aubergine:

1 Aubergine	1 Orange	Olivenöl
Ras-el-Hanout	Salz	

Für die Paprika:

1 gelbe Paprika	1 rote Paprika	1 Orange
50 ml Balsamicoessig	Olivenöl	Salz

Für die Chili-Crème-fraîche:

1 Frühlingszwiebel	2 rote Chilischoten	200 ml Crème fraîche
Salz		

Für Pilze und Avocado:

3 Shiitake	1 reife Avocado	50 ml Balsamicoessig
Olivenöl	Salz	

Für die Garnitur:

1 Orange	1 Limette	1 Zweig krause Petersilie
----------	-----------	---------------------------

Für die Aubergine:

Die Aubergine waschen, trockentupfen und eine Hälfte in Scheiben schneiden. Das Innere der anderen Hälfte in Würfel schneiden. Scheiben in Streifen schneiden und in einer Grillpfanne in Olivenöl grillen. Mit Hilfe eines Servierrings rund ausstechen.

Orange waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Inneres der Aubergine in Olivenöl anschwitzen, mit Salz, Orangenabrieb und Ras el Hanout würzen. Orange halbieren und Saft auspressen. Aubergine mit Orangensaft ablöschen und pürieren.

Für die Paprika:

Paprika schälen, entkernen, von Scheidewänden befreien, in feine Streifen und dann in kleine Würfel schneiden. Diese in Olivenöl anbraten.

Mit Salz würzen und mit Balsamico ablöschen. Orange halbieren, Saft auspressen und Orangensaft zur Paprika geben.

Für die Chili-Crème-fraîche:

Chilischoten klein schneiden. Für die Schärfe die Chilis nicht entkernen.

Frühlingszwiebel putzen, vom Strunk befreien und in feine Ringe schneiden. Crème fraîche mit Frühlingszwiebeln, Chili und Salz vermengen.

Für Pilze und Avocado:

Shiitake putzen, Köpfe kreuzförmig einritzen und in Öl braten. Mit etwas Essig abschmecken.

Avocado schälen, die Hälfte in Scheiben schneiden, die Enden in Öl einlegen und in einer Grillpfanne grillen. Als Burgerbrötchen verwenden. Mit Salz würzen. Andere Avocado-Hälfte hauchfein schneiden und beim Anrichten auf das Auberginenpüree setzen.

Für die Garnitur:

Orange und Limette waschen, trockentupfen und Schalen abreiben.

Petersilie abbrausen und trockenwedeln.

Eine Avocado-Scheibe im Servierring unten anrichten, erst gebratene Auberginen, dann das Auberginenpüree darauf geben. Mit zweiter Avocado-Scheibe belegen und mit Crème fraîche garnieren. Paprika- Würfel drumherum geben. Zusätzlich etwas Auberginenpüree auf den Teller drapieren. Mit Limetten- und Orangenabrieb und Petersilie garniert servieren.

Christoph Rüffer am 22. April 2020

Gemüse-Tempura mit Jasminreis, Kokos-Zitronengras-Soße

Für zwei Personen

Für die Sauce:

100 g weiße Champignons	150 g Schalotten	8 St. Zitronengras
1 Limette	50 g Ingwer	150 ml Weißwein
150 ml Sake	500 ml Gemüsefond	500 ml Kokosmilch
300 ml Sahne	4 EL Sojasauce light	130 g Butter
½ Bund Koriander	½ Bund Thai Basilikum	5 getrock. Limonenblätter
1 g Safranfäden	Piment-d'Espelette	Salz

Für das Gemüse-Tempura:

4 Stangen grüner Spargel	4 Babykarotten	1 lange rote Paprika
2 Stück Minimaïs	1 EL Pflanzenöl	120 g Weizenmehl 405
35 g Maisstärke	15 g Reismehl	2 L Pflanzenöl
Salz	250 ml Eiswasser	
Für den Reis:	100 g Jasminreis	Salz
Für die Garnitur:	1 Limette	1 Zweig Thai Basilikum

Für die Sauce:

Die Champignons putzen. Schalotten abziehen und mit den Champignons zusammen in Scheiben schneiden. Beides in 50 g Butter anschwitzen und mit Weißwein und Sake ablöschen. Gemüsefond zugeben und stark reduzieren lassen.

Zitronengras putzen, vom Strunk befreien und mit einem Topf weichklopfen, damit sich die Aromen entfalten können. Koriander und Thai-Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Ingwer schälen.

Zitronengras, Koriander, Thai-Basilikum und Ingwer fein schneiden und zum Zitronengras geben. Mit Kokosmilch und Sahne auffüllen und die Limonenblätter zugeben. Alles 10 Minuten köcheln lassen. Safranfäden zugeben und nochmals 5 Minuten köcheln lassen. Limette waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Sauce mit Sojasauce und Limettensaft- und abrieb, sowie Salz und Piment d'Espelette abschmecken. Sauce durch ein Sieb passieren und restliche Butter einmontieren. Gegebenenfalls mit etwas Maisstärke binden und mit einem Stabmixer kurz vor dem Servieren aufmixen.

Für das Gemüse-Tempura:

Für den Tempurateig Weizenmehl mit der Maisstärke, Reismehl, Pflanzenöl, Eiswasser und etwas Salz verrühren. Spargel, Karotten, Paprika und Mais säubern und in Stücke schneiden. Alles kurz blanchieren und trockentupfen. Paprika waschen, trockentupfen, halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und in Streifen schneiden. Spargel, Babykarotten, Paprika und Mais kurz mit Maisstärke bestäuben, dann durch den Tempurateig ziehen. Im Fettbad in einer Fritteuse bei 180 Grad ausbacken und mit Salz würzen.

Für den Reis:

Jasminreis in der doppelten Menge Salzwasser für 12 Minuten garen.

Anschließend in einem tiefen Teller anrichten.

Für die Garnitur:

Limette unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und Schale abreiben. Thai Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Gericht mit Abrieb und Thai Basilikum garnieren.

Das Gemüsetempura auf den Jasminreis setzen, die Sauce angießen und servieren.

Christoph Rüffer am 06. Mai 2020

Verschiedenes

Rotes Pesto

Für zwei Personen

$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote	50 g Pinienkerne
120 g getrock. Öl-Tomaten	30 g Rosinen	40 g Parmesan
125 ml Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Salz, Pfeffer

Pinienkerne in einer Pfanne trocken hellbraun rösten und abkühlen lassen. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen und halbieren. Parmesan reiben. Die getrockneten Tomaten aus dem Öl holen und abtropfen lassen. Parmesan reiben. Chilischote entkernen und zusammen mit Rosinen, abgetropften Tomaten, Petersilie, Parmesan, der halben Knoblauchzehe, den abgekühlten Pinienkernen und Olivenöl in einem Küchenmixer zu einem feinen Pesto mixen. Das rote Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Christoph Ruffer am 07. Mai 2020

Vorspeisen

Süßkartoffel-Kokossuppe mit Garnelen-Hackbällchen

Für zwei Personen

Für die Suppe:

400 g Süßkartoffeln	1 Knoblauchzehe	5 Stangen Zitronengras
400 ml Kokosmilch	30 g Ingwer	400 ml Gemüsefond
10 Kaffirlimettenblätter	2 EL Pflanzenöl	Zucker, Salz, Pfeffer

Für die Hackbällchen:

150 g Schweinehackfleisch	4 rohe Riesengarnelen	25 g Weißbrotbrösel
4 Stangen Zitronengras	1 Chilischote	1 Knoblauchzehe
3 EL weißer Sesam	1 Ei	30 g Ingwer
15 ml Sojasauce	2 EL Pflanzenöl	4 Zweige Koriander
1 TL Korianderkörner	1 TL gemahlener Kreuzkümmel	Salz, Pfeffer
Für die Garnitur:	80 g Zuckerschoten	Salz

Für die Suppe:

Den Ingwer schälen, Knoblauch abziehen und beides in feine Würfel schneiden. Zitronengras putzen, Strunk entfernen und in feine Ringe schneiden. Kaffirlimettenblätter abzupfen. Süßkartoffeln schälen und grob würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und Ingwer und Knoblauch zusammen mit Zitronengras und Limettenblättern anschwitzen. Süßkartoffelwürfel zugeben und kurze Zeit dünsten. Mit Fond ablöschen und Kokosmilch zugeben. Suppe für 15 Minuten leicht köcheln lassen und im Anschluss mit dem Pürierstab fein mixen. Suppe durch ein feines Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für die Hackbällchen:

Sesam und Korianderkörner in einer Pfanne kurz rösten und danach in einem Mörser fein mahlen. Beides in eine Schüssel geben und Hackfleisch, Kreuzkümmel, Sojasauce, Ei und Weißbrotbrösel zufügen.

Garnelen waschen, trockentupfen, klein schneiden und zum Hackfleisch geben. Chilischote der Länge nach aufschneiden, entkernen und fein würfeln. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden.

Chilischotenwürfel und Koriander zum Hackfleisch geben.

Ingwer schälen, Knoblauch abziehen und beides in feine Würfel schneiden und zum Hackfleisch geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermengen und kleine Hackbällchen davon rollen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Hackbällchen darin schön braun braten. Zitronengras putzen und Strunk entfernen. Fertige Hackbällchen auf Zitronengrasspieße stecken und warm halten.

Für die Garnitur:

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, Zuckerschoten in Streifen schneiden und kurz kochen.

Die Süßkartoffel-Kokossuppe in tiefe Teller füllen und zwei Hackbällchen-Spieße anlegen. Zuckerschotenstreifen über der Suppe verteilen.

Christoph Ruffer am 24. März 2020

Index

Apfel, 2
Artischocke, 24
Aubergine, 30
Avocado, 8, 12, 26, 27, 30

Bällchen, 20, 21
Beeren, 2
Bratkartoffeln, 4
Brot, 36
Burger, 30

Crème, 2

Erbsen, 10

Fleisch, 36
Früchte, 2

Garnelen, 26, 28, 36
Gurke, 4, 20

Hähnchen, 17
Hühnchen, 16

Kabeljau-Filet, 6, 8
Kaviar, 10, 12
Kohlrabi, 9
Kokos, 36
Krebse, 27

Möhren, 31
Maronen, 6

Obst, 34
Orangen, 2

Paprika, 24, 30, 31
Pesto, 34
Pilze, 4, 12, 16, 17, 20, 30, 31

Quark, 2

Rücken, 24
Radieschen, 9, 20
Reis, 17, 21, 28
Rettich, 4, 13

Rhabarber, 2

Saibling-Filet, 9
Schoten, 30, 36
Seeteufel, 4, 10
Sellerie, 4, 6
Spargel, 31
Spinat, 17
Spitzkohl, 13, 16
Steinbutt, 12
Suppe, 36

Zander-Filet, 13