

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Jörg Sackmann

2008-2012

133 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 27. Juli 2022.

Inhalt

Beilagen	1
Gefüllte Knödel	2
Gratinierte Schwarzwurzeln	2
Kartoffel-Schalotten-Plätzchen	3
Rotkraut	3
Zitronen-Risotto	4
Dessert	5
Ananas-Carpaccio mit Krapfen und Limetten-Creme	6
Crème brûlée mit Zitrus-Früchten	7
Quark-Soufflé mit Birnen-Quitten-Kompott	8
Fisch	9
Bach-Forelle mit Blumenkohl-Chiboust	10
Eisberg-Karotten-Salat mit Forellen-Karthäuser-Klößchen	11
Feldsalat mit Süßkartoffel-Dressing und Fisch-Würfeln	12
Forelle mit Pancetta auf Kartoffel-Pfifferling-Sud	13
Forellen-Knöpfele mit Linsen-Gemüse	14
Gebratener Saibling mit Gurken-Birnen-Salat	15
Gegrillter Seeteufel mit Spargel-Karotten-Gemüse	16
Gespicktes Zander-Filet auf Weißkohl-Risotto	17
Gratinierte Oliven-Gnocchi mit Räucher-Makrele	18
Kartoffel mit Räucherfisch, Spitzkraut, Koriander-Rahm	19
Lachs im Blätterteig mit Brunnenkresse-Soße	20
Lachs im Kohl-Mantel mit Weißkohl-Kartoffel-Sud	21
Lachs-Forelle mit Brunnen-Kresse auf Gemüse-Sabayon	22

Lachs-Scheiben auf pochiertem Ei mit Limetten-Soße	23
Lachs-Tatar mit Spargel-Mousse und Kartoffel-Chips	24
Lachs-Würfel auf Lauch-Raviolis	25
Makrelen im Fenchel-Sud	26
Saibling im Chorizo-Sud mit Linsen-Püree	27
Sushi	28
Weißkraut-Risotto mit Forelle und Schwarzwälder Schinken	29
Wolfsbarsch aus dem Wok mit Joghurt-Gemüse-Soße	30
Wolfsbarsch in Salz-Kruste mit Schmorgurken	31
Zander im Reis-Blatt auf Schnittlauch-Butter-Soße	32
Zander mit Morcheln und jungem Lauch	33
Zander-Schnecke mit Speck in Estragon-Essig-Marinade	34
Zucchini-Lachs-Roulade mit Kartoffel-Senf-Salat	35
Geflügel	37
Enten-Braten mit Rotkraut und Kastanien	38
Enten-Brust in Honig karamellisiert mit confierten Pilzen	39
Gegrillte Mais-Poularden-Brust mit Rhabarber-Chutney	40
Hähnchen-Brust mit ChiliGemüse und Kokos-Milch	41
Kotelett vom Freiland-Hähnchen mit Pilzen gefüllt	42
Mais-Poularde mit Karotten-Salsa und Koriander-Dip	43
Mais-Poularde, Brot-Mantel, Mandel-Risotto, Apfel-Spalten	44
Parmesan-Taco mit Poularden-Brust und Joghurt-Soße	45
Pastinaken-Creme mit Früchten und Perlhuhn-Sticks	46
Perlhuhn in Gewürztraminer, Wurzel-Gemüse, Mais-Crêpes	47
Poularden Saté mit Schmorkürbis	48
Poularden-Brust-Medaillons auf Zitronen-Risotto	49
Rotes Enten-Curry mit Paparika-Mus	50
Sandwich vom Perlhuhn mit Kartoffel-Balsamico-Jus	51
Sandwich vom Sesam-Rösti mit Poularden-Brust	52
Hack	53
Gefluegel-Hack-Kotelett von der Poularde mit Kohlrabi	54
Hackfleisch-Pfannkuchen auf Senf-Soße	55
Maultaschen mit geschmälzten roten Zwiebeln	56

Innereien	57
Berner Kraut-Suppe mit Geflügel-Leber-Spieße	58
Geflügel-Leber-Lasagne mit Rhabarber-Kompott, Grenadine	59
Geflügel-Leber-Parfait mit Honigkuchen, Physalis-Kompott	60
Radler-Semmel-Knödel-Auflauf mit Geflügel-Leber	61
Kalb	63
Frikandeau vom Kalb mit Apfel-Kompott und Kartoffel-Püree	64
Gefüllter Kalb-Schwanz, Zwiebel-Püree, Stampf-Kartoffeln	65
Kalb-Bäckchen mit Pfeffer-Kruste und Kräuter-Polenta	66
Kalb-Filet Rumohr mit Pilzen und Gemüse-Nudeln	67
Kalb-Pfifferling-Terrine auf Rucola mit Speck-Soße	68
Kalb-Ragout mit Möhren-Creme und Champignons	69
Kalb-Tafelspitz, Pfifferlinge, Lauch-Kartoffel-Püree	70
Kalbfleisch-Küchle Cordon bleu	71
Kräuter-Schnitzel mit Ofen-Tomaten	72
Paupiette aus dem Rücken auf Zitronen-Risotto	73
Tafelspitz mit Bratkartoffel-Salat	74
Lamm	75
Kasseler vom Lamm-Rücken auf Kraut-Roulade	76
Lamm-Haxen-Scheiben mit Pimento-Ratatouille, Mais-Polenta	77
Lamm-Schulter Navarin mit Erdfrüchten und Sellerie-Püree	78
Ossobuco von Lamm-Haxen mit geschmortem Chicorée	79
Meer	81
Conchiglie mit Muscheln und Koriander-Karotten-Relish	82
Crevetten-Ravioli mit Limetten-Ingwer-Sud	83
Flusskrebse im Gurken-Sud mit Kerbel	84
Gamba-Röllchen Schinken, Curryöl und Birnen-Chutney	85
Gefüllte Tintenfische auf Stauden-Sellerie-Risoni	86
Meeresfrüchte-Orecchiette unter dem Strudel-Teig	87
Meeresfrüchte-Paella	88
Sepia-Nudeln mit Fencheljus	89
Sepia-Nudeln mit Minze und Gemüse	90
Spargel-Spieß mit Gambaretti, Ingwer, Tandoori	90

Rind	91
Eingelegte Rinder-Schulter mit getrockneten Früchten	92
Entrecôte Strindberg mit Kartoffel-Schalotten-Plätzchen	93
Rinder-Filet Wellington	94
Rinder-Steak mit Burgunder-Senf und Wurzel-Gemüse-Sud	95
Thüringer Klöße mit Rouladen	96
Salat	97
Artischocken-Salat mit Johannisbeeren und Ciabatta	98
Lauch-Salat mit Waldpilzen und pochiertem Ei	99
Schwein	101
Gefüllte Kohlrabi mit Schweine-Bäckchen	102
Kraut-Lasagne mit Senf-Butter und Schweine-Hals	103
Schweine-Bäckchen mit Parma-Schinken, Blutwurst und Apfel	104
Szegediner-Gulasch mit Sauer-Rahm	105
Soßen	107
Schnittlauch-Butter-Soße	108
Wild-Soße	108
Suppen	109
Auberginen-Creme-Suppe mit Curry, Tomaten und Garnelen	110
Bohnen-Creme-Suppe mit Speck	111
Forellen-Eintopf mit gefülltem Wirsing-Täschle	112
Kohl und Pinkel	113
Kopfsalat-Gurken-Gazpacho mit Makrelen-Tatar	114
Mozzarella-Terrine mit Tomaten und Basilikum	115
Spinat-Suppe mit Räucher-Schinken-Creme und Spiegelei	116
Vegetarisch	117
Asiatisches Gemüse im Reis-Blatt mit Sesam-Marinade	118
Börek mit Auberginen-Chutney	119
Gebackene Pilze auf Gemüse-Salat und Erbsen-Creme	120

Gratinierte Grieß-Nocken in Sauerampfer-Soße	121
Honigkuchen	122
Kürbis-Spalten mit Gewürzgelee, Strudel-Blättern	122
Lasagne mit grünem Spargel und Lauch	123
Lauch-Röllchen mit Gemüse-Tatar und Honig-Vinaigrette	124
Morchel-Risotto mit Frühling-Zwiebeln	125
Pilz-Consommé mit Royal und Gemüse-Einlage	126
Powidel-Quark-Teigtaschen	127
Spargel-Salat mit Pflaumen und Parmesan-Mousse	128
Zucchini-Cannelloni auf gebratener Mais-Polenta	129
Verschiedenes	131
Nudelteig	132
Vorspeisen	133
Gratin von Meeresfrüchten mit Ananas-Chutney	134
Polenta-Knödel	135
Ziegenkäse mit Tomaten-Mousse	136
Wild	137
Kaninchen-Rücken mit Ricotta-Ravioli, Estragon-Butter	138
Reh-Rücken im Gewürz-Sud mit Apfel-Püree und Rotkraut	140
Reh-Rücken mit Gewürz-Kruste und gefüllten Knödeln	141
Roulade vom Hirsch-Rücken im Gewürz-Crêpes	142
Wurst-Schinken	143
Blutwurst im Tramezzini-Mantel, Aprikosen-Chili-Chutney	144
Dibbelabbes (Deftige Kartoffel-Pfanne)	145
Gratinierte Schwarzwurzeln mit Steinchampignons	146
Gruyere Käse-Krapfen mit Frühling-Salat	147
Kartoffel-Tortilla mit Chorizo	148
Mozzarella auf Mürbe-Teig mit Tomaten-Zitronen-Olivenöl	149
Spargel, Makkaroni im Pancetta-Mantel mit Tomaten-Salsa	150

Spargel-Flammkuchen mit Speck und Sauer-Rahm	150
Spiegelei mit Orangen-Tomaten, Linsen und Speck	151
Waldpilz-Schmarrn	152
Zucchini-Tomaten-Chorizo-Tarte, Bach-Kresse-Remoulade	153

Index	154
--------------	------------

Beilagen

Gefüllte Knödel

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	Salz	4 rote Zwiebeln
1 EL Olivenöl	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
1 Lorbeerblatt	4 Wacholderbeeren	40 ml roter Portwein
40 ml Rotwein	40 ml Burgunderessig	1 TL Johannisbeergelee
Pfeffer, Muskatnuss	25 g Butter	100 g Mehl
40 g Kartoffelmehl	2 Eigelb	

Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Abgießen und durch eine Presse drücken. Kartoffelmasse auf eine Platte geben und ca. 20 Minuten abkühlen lassen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin anbraten. Thymian, Rosmarin, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren zugeben und ca. 20 Minuten köcheln. Mit Port-, Rotwein und Essig ablöschen. Gelee unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles sirupartig einkochen. 15 g kalte Butter unterrühren und abkühlen lassen. Abgekühlte Kartoffeln mit Mehl, Kartoffelmehl, 10 g weicher Butter, Eigelb, Salz, Pfeffer und Muskatnuss zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Kartoffelteig ca. 2 mm dünn ausrollen. Aus dem Teig ca. 4 Kreise à 7 cm Durchmesser ausstechen. Jeweils etwas Zwiebel-Confit in die Mitte des Teiges geben. Die Teigränder einschlagen und mit leicht angefeuchteten Händen, kleine Knödel formen. Knödel in leicht gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Knödel herausnehmen, abtropfen lassen.

Jörg Sackmann 27. November 2012

Gratinierte Schwarzwurzeln

Für 2 Personen

50 g weiße Zwiebeln	1 EL Olivenöl	25 g Schwarzwälder Schinken
4 Thymianzweige	130 g Butter	10 ml Kalbsjus
20 g geriebenes Weißbrot	20 g Parmesan	Salz, Pfeffer
4 Schwarzwurzeln	250 ml Milch	1 Spritzer Zitronensaft
1 Lorbeerblatt		

Die Zwiebeln schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Schinken ebenfalls fein würfeln und zugeben, dann alles in eine Schüssel umfüllen. Blättchen von 3 Thymianzweigen abzupfen und zugeben. Ebenfalls 80 g weiche Butter und Kalbsjus, alles gut vermengen. Zum Schluss Weißbrotbrösel und frisch geriebenen Parmesan untermischen und abschmecken. Die Masse zwischen zwei Blatt Backpapier 3 mm dünn ausrollen und einfrieren. Die Schwarzwurzeln abwaschen und evtl. abbürsten. 50 g Butter in einem Topf braun schmelzen, Milch, Zitronensaft, Lorbeerblatt und einen Thymianzweig zugeben und aufkochen. Die Schwarzwurzeln schälen und im Sud langsam gar ziehen lassen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen und kalt stellen.

Jörg Sackmann Montag, 08. Dezember 2008

Kartoffel-Schalotten-Plätzchen

Für 2 Personen

100 ml Sahne	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
1 Knoblauchzehe	Salz, Pfeffer, Muskat	2 große Kartoffeln
2 Schalotten	1 EL Zucker	150 ml Rotwein
1 TL Speisestärke	2 Austernpilze	2 EL Butter
2 TL Parmesan	100 ml Kalbsbratensauce	

Sahne mit je einem Zweig Thymian und Rosmarin, einer geschälten Knoblauchzehe, etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat aufkochen. Kartoffeln schälen, in 1-2 mm dünne Scheiben schneiden und die Scheiben im Sahnfond blanchieren. Anschließend auf ein Sieb zum Abtropfen geben. Schalotten schälen und in feine Scheiben schneiden. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, mit Rotwein ablöschen, Thymian und Rosmarin zugeben und abschmecken. Fünf Minuten leicht köcheln lassen. Stärke mit 1 EL Wasser anrühren und den Rotweinfond damit binden. Schalotten in diesem Fond blanchieren, dann absieben. Pilze putzen, in feine Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anbraten, würzen und abkühlen lassen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Zwei Ringe mit einem Durchmesser von 8 cm auf ein gebuttertes Blech geben. Kartoffelscheiben in den Ring geben, dann Rotweinschalotten, wieder Kartoffeln und Pilze dazugeben. Zum Schluss mit Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten goldbraun überbacken.

Jörg Sackmann 05. Juni 2012

Rotkraut

Für 2 Personen

20 g Zucker	200 ml Orangensaft	200 ml Rotwein
100 ml Portwein	4 Wacholderbeeren	3 Gewürznelken
6 Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt	1 kleine Zimtstange
400 g Rotkraut	1 Zwiebel	1-2 Äpfel (Boskoop)
3 EL Gänseschmalz	1 EL Johannisbeergelee	Salz, Pfeffer

Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Orangensaft, Rotwein und Portwein ablöschen. Wacholderbeeren, Gewürznelken, Pfefferkörner, Lorbeerblatt und Zimtstange in einen Teefilter geben, zubinden, mit in den Sud geben und etwas köcheln lassen. Vom Rotkraut die äußeren unschönen Blätter und den harten Strunk entfernen. Kraut dann in feine dünne Streifen schneiden oder hobeln. Die heiße Marinade über die Kohlstreifen geben (den Gewürzbeutel wieder entfernen) und über Nacht ziehen lassen. Den Backofen auf 180 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und fein reiben. Den marinierten Rotkohl passieren, den Fond auffangen und mit dem Johannisbeergelee in einem kleinen Topf zu Sirup einkochen. Zwiebel in einem Schmortopf (backofengeeignet) mit Gänseschmalz anschwitzen, Rotkohl und Äpfel zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten weich dünsten. Herausnehmen, den Sirup untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Jörg Sackmann 01. November 2011

Zitronen-Risotto

Für 2 Personen

100 g Risottoreis	1 EL Olivenöl	ca. 300 ml Geflügelfond
Salz, Pfeffer	1/2 Zitrone, unbehandelt	30 g Parmesan
1 EL Sauerrahm	1 EL kalte Butter	

Reis in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen und mit so viel heißem Geflügelfond aufgießen, dass der Reis bedeckt ist. Salzen und pfeffern. Unter ständigem Rühren 13-15 Minuten kochen lassen, dabei immer wieder Geflügelfond angießen. In der Zwischenzeit von der Zitrone etwas Schale abreiben, Parmesan fein reiben. Sauerrahm mit Zitronenschale und Parmesan mischen. Risotto vom Herd nehmen und mit der Sauerrahm-Parmesan-Mischung abbinden und mit kalter Butter abschmecken.

Jörg Sackmann Mittwoch, 14. Oktober 2009

Dessert

Ananas-Carpaccio mit Krapfen und Limetten-Creme

Für 4 Personen

Für das Carpaccio:

1/2 reife Ananas 2 EL brauner Zucker Saft und Schale von 1 Limette
4 EL Maracuja-Saft

Für die Krapfen:

10 g Butter 10 g frische Hefe 80 ml Milch
150 g Mehl 1 EL Zucker 1 Eigelb
Mark von 1 Vanilleschote 1 Prise Salz 1 TL Rum
500 g Fett

Für die Limettencreme:

2 Stiele Zitronengras 3 Bio- Limetten 30 g Butter
2 Eier 4 Eigelb 60 g Zucker

Ananas schälen und in etwa 1 mm dicke Scheiben schneiden. Zucker, Limettensaft und -schale und Maracuja-Saft verrühren. Ananasscheiben darin mindestens 10 Minuten ziehen lassen.

Für die Krapfen:

Butter zerlassen. Hefe und lauwarme Milch verrühren. Mehl und Zucker in eine Schüssel geben. Hefemilch, Butter, Zucker, Eigelb, Vanillemark, Salz und Rum nach und nach zur Mehl-Zuckermischung geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig abdecken und bei Zimmertemperatur ca. 15 Minuten gehen lassen. Den Teig nochmals kneten. Mit zwei leicht bemehlten Esslöffeln etwa 8 Nocken aus dem Teig stechen. Die Nocken auf mit Mehl bestäubtes Backpapier geben und weitere 15 Minuten gehen lassen.

Für die Limettencreme:

Zitronengras Vom Zitronengras die äußeren harten Blätter entfernen. Zitronengras halbieren und fein schneiden. 2 Limetten halbieren und den Saft auspressen. Übrige Limette heiß abspülen, trockenreiben. Etwa die Hälfte der Schale fein abreiben.

Für die Krapfen Fett in einem großen Topf oder Fritteuse auf ca.170 Grad erhitzen. Krapfen darin, zunächst offen von allen Seiten goldbraun backen. Anschließend bei geschlossenem Topf weitere 1-2 Minuten backen. Krapfen herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Limettencreme:

Butter schmelzen. Eier, Eigelbe, Zucker, Limettensaft und Zitronengras in eine Schale geben. Über einem heißen Wasserbad cremig schlagen. Dabei die Butter unterrühren. Limettencreme durch ein Sieb passieren. Limettenschale unterrühren. Ananas aus der Marinade nehmen und etwas abtropfen lassen. Ananas auf zwei Tellern gleichmäßig verteilen. Je zwei Krapfen in die Mitte der Ananas setzen. Krapfen mit zwei Gabeln öffnen. Mit Limettencreme und übriger Marinade anrichten.

Jörg Sackmann 06. November 2012

Crème brûlée mit Zitrus-Früchten

Für 4 Personen

130 ml Milch	320 ml Sahne	150 g brauner Zucker
4 Eigelb	1 Ei	1 Vanilleschote
2 Bio-Zitronen	1 Orange	1 Grapefruit

Milch, Sahne, 40 g Zucker, Eigelbe, Ei und Vanillemark verrühren (nicht schaumig rühren). Die Masse etwa 40 Minuten ruhen lassen. Backofen auf 160 Grad vorheizen. Masse durch ein Sieb geben und auf vier hitzebeständige Förmchen (ca. 200 ml Inhalt) verteilen. Die Crème im Wasserbad im Ofen ca. 50 Minuten langsam garen. Herausnehmen und abkühlen lassen (am besten über Nacht). Zitronen heiß abspülen und trockenreiben. Die Schale fein abreiben. Zitronen, Orange und Grapefruit dick schälen, so dass die weiße Haut mit entfernt wird. Die Filets zwischen den Trennhäuten ausschneiden. Den Saft dabei auffangen. Den aufgefangenen Zitrusfrüchtesaft, (ca. 200 ml, evtl. mit Orangensaft auffüllen) und 70 g Zucker sirupartig einkochen lassen. abkühlen lassen. Zitronenschale unterrühren. Sirup über die filetierten Früchte geben und etwa 10 Minuten marinieren. Vor dem Servieren, übrige 40 g Zucker auf der Crème brûlée verteilen. Den Zucker mit einem Bunsenbrenner oder unter dem heißen Backofengrill goldbraun karamellisieren lassen. Die Crème mit den Zitrusfrüchten und Sirup anrichten.

Jörg Sackmann 13. November 2012

Quark-Soufflé mit Birnen-Quitten-Kompott

Für 4 Personen

Für das Kompott:

300 g Quitten	1 Vanillestange	250 ml Weißwein
2 EL Zucker	1 Birne	50 g Gelierzucker
20 ml Cognac		

Für das Soufflé:

Butter und Zucker	2 Eier	2 EL Zucker
1/2 Bio- Zitrone	100 g Quark	1 EL Kakao

Die Quitten schälen, vierteln und entkernen, dann die Quitten in 4 mm große Würfel schneiden. Vanillestange aufschneiden, das Mark herausstreichen und zusammen mit Quitten, Weißwein und 3 EL Zucker in einem Topf aufkochen und ca. 40 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Birne schälen, vierteln und entkernen, dann die Birne in feine Schnitze schneiden. Gelierzucker unter das köchelnde Quittenkompott geben, 5 Minuten köcheln lassen. Die Birnenschnitze unterheben und nach Belieben mit Cognac abschmecken. Den Topf vom Herd ziehen und das Kompott abkühlen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze (Umluft nicht geeignet) vorheizen. Vier Souffléförmchen (ca. 50 ml Inhalt) mit etwas weicher Butter ausfetten und zuckern. Die Eier trennen, das Eiweiß mit 1 EL Zucker steif schlagen und kühl stellen. Von der Zitrone die Schale abreiben und den Saft auspressen. Eigelbe, 1 EL Zucker und Quark miteinander verrühren. Mit Zitronensaft und -schale abschmecken. 1/3 der Masse mit Kakao verrühren und anschließend etwas geschlagenes Eiweiß unterheben. Unter die 2/3 der Masse das restliche Eiweiß unterheben. Die beiden Massen in die vorbereiteten Förmchen geben, in ein Wasserbad stellen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen. Das Kompott auf den Tellern verteilen und darauf das Quarksoufflé stürzen.

Tipp:

Man kann das Soufflé auch in einem Hitzebeständigen Glasschälchen backen, und vor dem Servieren vorsichtig auseinander machen und das Kompott in die Vertiefung einfüllen.

Jörg Sackmann 16. Oktober 2012

Fisch

Bach-Forelle mit Blumenkohl-Chiboust

Für 2 Personen

180 g Blumenkohl	80 g Sahne	Salz, Cayennepfeffer
1 TL Butter	1 Eiweiß	1 Zweig frischer Koriander
2 EL Pinienkerne	3 kleine Zwiebeln	2 EL Olivenöl
1 TL Zucker	50 ml weißer Balsamico	1 Zweig Thymian
1 Knoblauchzehe	250 ml Fischfond	1 Prise Koriander
1 Spritzer Zitronensaft	1 EL Korinthen	2 Forellenfilets
20 g Gruyere		

Den Backofen auf 100 Grad (Umluft 80 Grad) vorheizen. Blumenkohl putzen, waschen, in Röschen teilen und klein schneiden. Blumenkohl in einen Topf geben, Sahne angießen und mit etwas Salz und Cayenne würzen. Blumenkohl kochen, bis die Sahne ganz eingekocht ist. In der Zwischenzeit zwei 4 cm hohe und 4 cm breite Metallringe buttern und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Eiweiß aufschlagen, leicht salzen. Die Korianderblätter vom Zweig streichen und die Hälfte fein schneiden, unter das geschlagene Eiweiß mischen und dann unter die Blumenkohlmasse heben. Die Masse in die Ringe füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 60 Minuten lang garen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Zwiebeln schälen, vierteln und in einem Topf mit 2 EL Olivenöl anschwitzen, Zucker zugeben, karamellisieren und mit Balsamico ablöschen. Thymian und geschälte Knoblauchzehe beifügen. Dann den Fischfond zugeben, aufkochen lassen und mit Salz, Cayennepfeffer, etwas Koriander und Zitronensaft würzen. Pinienkerne und Korinthen dazugeben und abschmecken. Den Sud in eine feuerfeste Form (z.B. Auflaufform) geben, Forellenfilets in den warmen Zwiebelsud geben und ca. 10 Minuten im vorgeheizten Ofen garen. Zum Schluss mit Zitronensaft verfeinern. Käse fein reiben, kurz vor dem Anrichten Blumenkohlchiboust aus den Ringen lösen und die Grillschlange des Backofens anschalten. Blumenkohlchiboust mit dem Käse bestreuen und unter der Grillschlange bräunen. Forelle in tiefe Teller geben, mit Zwiebelsud übergießen, Chiboust anrichten und mit restlichen Korianderblättern garnieren.

Jörg Sackmann Dienstag, 31. Mai 2011

Eisberg-Karotten-Salat mit Forellen-Karthäuser-Klößchen

Für 2 Personen

10 g Fenchelsamen	Meersalz	1 Prise Kristallzucker
10 g Kerbel	10 g Dill	weißer Pfeffer
100 g Forellenfilet	4 Karotten	60 ml Olivenöl
1 TL unbehandelte Orangenschale	4 Thymianzweige	20 ml Apfelessig
140 ml Karottensaft	1 Spritzer Zitronensaft	1 Prise Cayennepfeffer
1 Bund frischer Koriander	200 g Eisbergsalat	1/2 Toastbrot ohne Rinde
1 Ei	2 EL Mehl	

Fenchelsamen, 10 g Meersalz, Zucker, Kerbel, Dill und eine Prise Pfeffer in einen Mixer. Geben und fein pürieren. Das Forellenfilet auf beiden Seiten mit der Würzmischung einstreichen und im Kühlschrank eine Nacht durchziehen lassen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen. Karotten schälen, den Strunk abschneiden und jeweils auf ein 20x30 cm großes Stück Alufolie legen. Mit einigen Tropfen Olivenöl, Orangenschale, Thymian, Meersalz und etwas weißem Pfeffer würzen. Die Karotten fest in die Alufolie einrollen und im Ofen ca. 40 min garen. Mit einem Messer den Garpunkt überprüfen. Die Karotte muss auf den Punkt weich gegart sein. Dann 40 g Karotten in feine Würfel schneiden, den Rest der Karotten in 1 cm große Rauten schneiden. Apfelessig, 40 ml Olivenöl, 40 ml Karottensaft, Zitronensaft zu einer Vinaigrette mischen und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Koriander abspülen, trockenschütteln und fein schneiden. Salat putzen, waschen und abtropfen lassen, dann in 1 cm große Stücke schneiden. Das Toastbrot 5 mm dick aufschneiden und in zwölf 5x5 cm große Quadrate schneiden. Die Toastbrotreste in einem Cutter zu Bröseln verarbeiten. Mariniertes Forellenfilet in 5 mm dicke Würfel schneiden, mit Karottenwürfel und einem Esslöffel der Vinaigrette marinieren und die Hälfte des Korianders zugeben. Anschließend die Masse auf sechs Toastbrotstücken geben, jeweils mit einer zweiten Brotscheibe bedecken, fest andrücken und mit dem Messerrücken die Kanten fest zudrücken (an jeder Kante). Ein Ei mit 100 ml Karottensaft vermischen. Die Quadrate in Mehl wenden, in dem Ei-Saftmix tränken und den zerbröselten Toastbrotresten panieren. In einer Pfanne mit Pflanzenöl die Quadrate von beiden Seiten goldbraun braten. Die Karottenrauten mit der übrigen Vinaigrette marinieren. Den Eisbergsalat in der Mitte des Tellers anrichten. Karottenrauten und geschnittenen Koriander darüber streuen. Die knusprigen Forellen-Karthäuser-Klößchen halbieren und dem Salat zugeben.

Jörg Sackmann Montag, 09. März 2009

Feldsalat mit Süßkartoffel-Dressing und Fisch-Würfeln

Für 4 Personen:

Für das Salat-Dressing:

100 g Süßkartoffel	1 Bio-Orange	1 EL Olivenöl
50 ml weißer Balsamico	200 ml Gemüsebrühe	1 Sternanis, gemörsert
1 Prise Piment d'Espelette	Salz, Pfeffer	100 ml Olivenöl

Für den Salat:

200 g Feldsalat	1 Bund Radieschen	8 Kirschtomaten
1 Bund Schnittlauch	200 g Süßkartoffel	200 ml Pflanzenöl

Für den Fisch:

3 EL Olivenöl	1 EL Meerrettich	1 TL Orangen-Abrieb
350 g festfleischiges Fischfilet	Salz	Piment-d'Espelette
1 Eiweiß	150 g Pankomehl	250 ml Pflanzenöl

Für das Dressing Süßkartoffel schälen und in 5 mm große Würfel schneiden. Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.

In einem Topf Olivenöl erhitzen und die Süßkartoffelwürfel darin anschwitzen. Orangensaft und 1 Spritzer Tomatenessig zugeben und die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen.

Dann Gemüsebrühe, Orangenabrieb, Sternanis, Piment d'Espelette und 1 Prise Salz zugeben und die Süßkartoffeln darin weich kochen.

Anschließend die Süßkartoffeln fein pürieren und durch ein Sieb passieren.

2 EL vom Süßkartoffelpüree mit restlichem Tomatenessig und Olivenöl zu einem Dressing vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Radieschen waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden. Tomaten waschen und vierteln. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Für den Fisch aus Olivenöl, Meerrettich, Orangenabrieb eine Marinade mischen.

Fischfilet in Würfel von ca. 30 g schneiden, in der Marinade wenden, mit Salz und Piment d'Espelette würzen, durchs verquirlte Eiweiß ziehen und im Pankomehl panieren.

In einer tiefen Pfanne das Pflanzenöl erhitzen und die Fischwürfel darin knusprig ausbacken.

Die Süßkartoffel für den Salat schälen und mit einem Spiralschneider oder Julienneschäler zu feinem Kartoffelstroh schneiden.

In einer tiefen Pfanne oder Topf das Frittieröl erhitzen.

Das Kartoffelstroh mit einem Küchentuch etwas trocken tupfen und im heißen Öl langsam knusprig ausbacken. Herausnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen und leicht salzen.

Feldsalat mit Radieschen, Schnittlauch und Tomaten in eine Schüssel geben. Das Dressing darüber geben und untermischen.

Salat auf Teller geben, gebackene Fischwürfel dazwischensetzen, restliches Süßkartoffelpüree zugeben. Zum Schluss die frittierten Süßkartoffelstreifen über die Salate geben.

Jörg Sackmann am 05. Januar 20121

Forelle mit Pancetta auf Kartoffel-Pfifferling-Sud

Für 2 Personen

Für die Forelle:

4 Forellenfilets	1 EL Schnittlauch	1 EL Blatt-Petersilie
1 EL Kerbel geschnitten	1 TL Estragon geschnitten	1/4 Zehe Knoblauch
1 EL Parmesan gerieben	2 EL Olivenöl	Salz
10 Scheiben Pancetta		

Für den Pfifferling-Kartoffelsud:

1 Schalotte	1/2 Knoblauchzehe	50 g Kartoffel
1/2 Bund Frühlingslauch	4 EL Butter	300 ml Geflügelfond
1/2 Lorbeerblatt	1/2 Thymianzweig	1/2 Msp. Kümmel
1 Spritzer Zitronensaft	1/2 TL Dijon-Senf	20 ml Walnussöl
Salz, Pfeffer	75 g Pfifferlinge	1 EL Sahne, geschlagen
1 Prise Muskat		

Für die Forelle:

Forellenfilets entgräten. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und grob schneiden. Parmesan reiben, Knoblauch schälen. Alles in einen Mixbecher geben, 2 EL Olivenöl zugeben und fein pürieren, mit wenig Salz abschmecken. Zwei Frischhaltefolien vorbereiten und die Speckscheiben nebeneinander legen. Fischfilets mit dem Kräuterpesto bestreichen und die jeweils 2 Filets aufeinanderlegen, dabei sollen die mit Pesto bestrichenen Seiten innen liegen. Dann in die beiden vorbereiteten Pancettamatten einrollen, die Folie straf darum herum wickeln und kalt stellen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen.

Für den Pfifferling-Kartoffelsud:

Schalotte, Knoblauch und Kartoffeln schälen und grob schneiden. Frühlingslauch putzen, waschen und das Weiße grob schneiden, das Grün in feine Ringe schneiden. In einem Topf mit 2 EL Butter Schalotten, Knoblauch, Kartoffeln und das Weiße vom Frühlingslauch anschwitzen, mit dem Geflügelfond auffüllen. Lorbeerblatt, Thymian und Kümmel zugeben und die Kartoffel weich kochen. Dann Lorbeerblatt und Thymian herausnehmen und den Sud fein mixen. Zitronensaft, Senf und Walnussöl zugeben, mit Salz und Pfeffer und passieren. Pfifferlinge putzen, evtl. halbieren. Die vorbereiteten Fischfilets aus der Folie wickeln und in einer Pfanne kross von allen Seiten braten, dann im vorgeheizten Ofen noch 6 Minuten fertig garen. In einer Pfanne mit 2 EL Butter die Pfifferlinge anschwitzen, das Grün vom Frühlingslauch zugeben und kurz durchschwenken. Mit dem gemixten Kartoffelsud ablöschen, die Sahne unterheben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Pfifferling-Kartoffelsud in tiefe Teller verteilen, jeweils ein gebratenes Fischfilet in 3 cm große Tranchen schneiden und auf der Schnittfläche in den Teller legen.

Jörg Sackmann Dienstag, 09. August 2011

Forellen-Knöpfele mit Linsen-Gemüse

Für 4 Personen

4 Räucher-Forellenfilets a 75 g 4 Eier 150 g Mehl
Salz, weißer Pfeffer 40 g Butter

Für die Alblinsen:

80 g schwarze Linsen 30 g Karotte 50 g Kartoffel
30 g Lauch 1 Knoblauchzehe 1 Sardellenfilet
4 Kapern 1 kleine Essiggurke 1 Zwiebel
2 EL Olivenöl 40 g Speckwürfel 1 EL Tomatenmark
1 EL Balsamico ca. 200 ml Gemüsebrühe Salz, Pfeffer, Zucker
1 Msp. scharfer Senf 1 Msp. Orangenschale

Für die Rieslingsoße:

2 Schalotten 1 EL Butter 150 ml Riesling
70 ml trockener Wermut 400 ml Fischfond 200 ml Sahne
Salz, weißer Pfeffer 1 Spritzer Zitronensaft 1 EL Sahne, geschlagen

Für die braune Balsamicobutter:

50 ml Rapsöl 50 g Butter 40 ml alter Balsamico
Salz, weißer Pfeffer

Linsen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Für die Forellknöpfele 2 Forellenfilets grob zerteilen und in einen Mixbecher geben, die Eier einschlagen, alles fein mixen und anschließend durch ein Sieb passieren, damit keine Gräten in der Masse bleiben. Das Mehl mit der Masse vermengen und den Teig kräftig durchschlagen, bis er glatt ist und Blasen wirft. Den Teig mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken und zugedeckt ca. 20 Minuten ruhen lassen. Für die Alblinsen Für die Linsen Karotten und Kartoffel schälen und würfeln. Lauch putzen, waschen und ebenfalls würfeln. Knoblauch schälen. Sardelle, Kapern und Gurke fein hacken. Zwiebel schälen und würfeln. In einem Topf mit 2 EL Olivenöl Zwiebeln und Speck anschwitzen, abgetropfte Linsen und Tomatenmark zugeben und leicht rösten. Mit Balsamico ablöschen und diesen einkochen lassen. Sardelle, Kapern und Knoblauch zugeben und mit Brühe auffüllen. Dann Kartoffeln, Karotten, Lauch und Essiggurke zugeben und solange kochen, bis die Linsen und das Gemüse weich sind und die Flüssigkeit fast verdunstet ist. Einen Topf mit reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Teigmasse mit einem Knöpflehobel in das kochende Wasser hobeln. Wenn die Knöpfele gar sind, steigen sie nach oben. Mit einem Sieblöffel die Knöpfele aus dem kochenden Wasser herausnehmen und kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Anschließend absieben. Das Ganze so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Für die Rieslingsoße Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit Butter anschwitzen. Mit Weißwein und Wermut ablöschen und um etwa die Hälfte einkochen lassen. Den Fischfond zugeben und wieder um die Hälfte ein einkochen. Dann Sahne zugeben und einkochen, bis die gewünschte Saucenbindung erreicht ist. Mit Salz, weißem Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Sauce mit dem Stabmixer aufschäumen und 1 EL geschlagene Sahne unterarbeiten. Linsen mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und mit Senf und Orangenschale verfeinern. Für die Balsamicobutter Butter in einem Topf schmelzen und bräunen. Gebräunte Butter mit Balsamico und Rapsöl mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren 40 g Butter in einer Pfanne bräunen und die Knöpfele darin schwenken. Knöpfele auf dem Teller verteilen. Darauf die Linsen geben und ganz oben auf je ein Forellenfilet geben. Diese mit der Balsamicobutter besträufeln und um das Gericht die Rieslingsoße geben.

Jörg Sackmann Dienstag, 15. Februar 2011

Gebratener Saibling mit Gurken-Birnen-Salat

Für 4 Personen

4 Limetten, unbehandelt	50 ml helle Sojasauce	30 ml Reiswein
2 EL Sweet Chili Chicken Sauce	20 g Puderzucker	Szechuanpfeffer
4 Bachsaiblingsfilet à 180 g	1 Salatgurke	1-2 Birnen (ca. 300 g)
1 rote Chilischote	3 EL Palmzucker	Meersalz
1 EL Korianderkörner	1 EL Szechuanpfefferkörner	3 EL Olivenöl

Eine Limette heiß abspülen, abtrocknen und etwas Schale abreiben, dann den Saft auspressen. Limettensaft und -schale mit Sojasauce, Reiswein, 1 EL Sweet Chili Chicken Sauce, Puderzucker und etwas Szechuanpfeffer zu einer Marinade mischen. Die Haut der Fischfilets vorsichtig rautenförmig einschneiden, darauf achten, dass das Fleisch nicht eingeschnitten wird. Dann mit der Hautseite nach oben in die Marinade einlegen und im Kühlschrank 1 Stunde ziehen lassen. Die Salatgurke schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen, dann erneut halbieren und in lange dünne Scheiben aufschneiden. Birnen schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und dann in feine Scheiben schneiden. Chilischote halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Von zwei Limetten den Saft auspressen. 1 EL Palmzucker in einer Pfanne karamellisieren mit Limettensaft ablöschen, 1 EL Sweet Chili Chicken Sauce, Chiliwürfel und etwas Meersalz zugeben. Gurkenstreifen und Birnenscheiben mit der Palmzucker-Sauce vermischen und abschmecken. Koriandersamen mit Szechuanpfeffer mischen, leicht in einer Pfanne ohne Fett rösten und kurz vor dem Servieren im Mörser zerstoßen. Fischfilets aus der Marinade nehmen, die Hautseite trocken tupfen. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die Fischfilets auf der Hautseite ca. 4 Minuten knusprig anbraten, wenden, kurz auf der Fleischseite anbraten und aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Eine Limette in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne 2 EL Palmzucker karamellisieren und die Limettenscheiben darin schwenken. Die Marinade in die Pfanne geben und leicht einkochen lassen. Die Sauce sollte nicht zu salzig werden. Sauce mit 1 EL Olivenöl binden und abschmecken. Gurken-Birnensalat in der Tellermitte anrichten und das Fischfilet darauf anrichten, mit dem gemörsertem Koriander und Szechuanpfeffer bestreuen und mit den karamellisierten Limettenscheiben garnieren.

Jörg Sackmann 25. September 2012

Gegrillter Seeteufel mit Spargel-Karotten-Gemüse

Für 2 Personen

Für den Seeteufel:

1 Stange Lauch	3 Schalotten	1 rote Chilischote
1 Limette	150 ml Olivenöl	3 Zweige Thymian
20 roter Pfeffer	Limettensalz	400 g Seeteufel am Knochen

Für das Gemüse:

4 kleine Karotten	1/2 Limette, unbehandelt	1 Vanilleschote
8 Stangen Spargel	2 EL Olivenöl	Salz, roter Pfeffer
Zucker		

Lauch putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Schalotten schälen und in feine Scheiben schneiden. Chilischote halbieren, Kerne austreichen und fein schneiden. Von der Limette den Saft ausdrücken. Olivenöl mit Lauch, Schalotten, Chili, Thymianzweigen und Schinobeeeren vermischen, mit Limettensaft und Limettensalz würzen. Den Seeteufel mit der Marinade übergießen und abgedeckt im Kühlschrank ca. 3 Stunden ziehen lassen. Für das Gemüse Karotten schälen, der Länge nach vierteln. Die Limette abwaschen, trocknen und in Scheiben schneiden. Vanilleschote längs halbieren. Spargel schälen und evtl. der Länge nach halbieren. Zwei Stücke Alufolie (ca. 40 x 30 cm) auslegen. Spargel, Karotten, Limettenscheiben und Vanille darauf geben, mit Olivenöl begießen und mit Salz, rotem Pfeffer und Zucker bestreuen. Alles gut einschlagen und das Gemüse auf dem Grill ca. 25 Minuten garen, bis Karotten und Spargel weich sind. Seeteufel aus der Marinade nehmen und abtupfen. Die Marinade durch ein Sieb passieren. Mit dem aufgefangenen Öl den Seeteufel erneut einreiben und ca. 15 Minuten auf dem Grill garen. Dann das im Sieb aufgefangene Gemüse der Marinade über den Fisch geben und nochmals kurz ca. 5 Minuten grillen. Seeteufel anschließend in Medaillons schneiden und mit dem Spargel-Karottengemüse anrichten.

Jörg Sackmann Montag, 08. Juni 2009

Gespicktes Zander-Filet auf Weißkohl-Risotto

Für 2 Personen

Für die confierte Zitrone:

1 EL Gin	70 ml Limettensaft	1 TL Salz
1 TL Fenchelsaat	1 Msp. Koriander	60 g Zucker
250 ml Mineralwasser	2 Zweige Zitronenthymian	2 Zweige Zitronenverbene
1 Bio-Zitrone		

Für den Zander:

300 g Zanderfilet ohne Haut	100 g Räucherlachs am Stück	Salz
1 Prise Piment-d'Espelette	1/2 Zitrone, ausgepresst	2 EL Olivenöl
1 Zwiebel	130 g Weißkraut	100 g Risottoreis
100 ml Weißwein	400 ml Geflügelfond	30 g Butter
20 g Parmesan	Pfeffer	1 Msp. Kreuzkümmel
1 EL Curryöl		

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen. Für die confierte Zitrone Gin und Limettensaft mischen, Salz, Fenchelsaat, Koriander und Zucker unterrühren und mit Mineralwasser auffüllen. Zitronenthymian und Zitronenverbene abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen, fein schneiden und zum Ginansatz geben. Die Zitrone abwaschen, mit Schale in 1 mm dünne Scheiben schneiden, die Kerne entfernen. Zitronenscheiben in die Marinade legen und alles in ein Einmachglas geben. Glasrand säubern, sauberen Gummiring auflegen und das Glas mit Klammern oder Spangen verschließen. Diese im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten ziehen lassen. Das Zanderfilet in 6 gleichmäßige Stücke schneiden. Den Lachs in 3 mm dicke Scheiben und 3mm dicke Streifen schneiden. Diese Lachsstreifen leicht anfrieren. Zanderstücke mit den Lachsstreifen spicken, durch die schmale Seite mit Hilfe einer Spicknadel. Ansonsten mit dem Messer die Zanderfilets einschneiden und die Lachsstreifen durchschieben. Zander mit Salz, Piment d'Espelette und etwas Zitronensaft würzen und mit Olivenöl bepinseln. Zanderstücke in hitzebeständiger Folie einschlagen. Im Ofen bei 70 Grad langsam ca. 15 Minuten garen. Die Zwiebel schälen und würfeln, Weißkraut in feine Streifen schneiden. 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebel und Weißkraut darin anschwitzen, den Reis zugeben und mit Weißwein ablöschen. Mit Geflügelfond aufgießen, das Risotto immer wieder rühren und langsam köcheln lassen. Das gegarte Risotto mit Butter und Parmesan abbinden und mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Zitronensaft würzen. Weißkohlrissotto in die Mitte eines tiefen Tellers geben, den Zander aufsetzen, confierte Zitrone auf den Fisch setzen und mit Curryöl überträufeln.

Jörg Sackmann 16. Oktober 2012

Gratinierte Oliven-Gnocchi mit Räucher-Makrele

Für 2 Personen

300 g Kartoffeln, mehlig	Salz	150 g Steinchampignons
2 Schalotten	120 g Taleggio	2 EL schwarze Oliven
1 kleine Stange Lauch	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	2 Eigelb
50 g Kartoffelstärke	Muskat	1 EL Olivenöl
3 EL Sauerrahm	2 EL geschlagene Sahne	weißer Pfeffer
Zitronensaft	40 g Butter	300 g Makrelenfilets, geräuchert

Kartoffeln waschen, in Salzwasser garen. Champignons putzen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Schalotten schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Vom Taleggio, die Rinde entfernen und in 5 mm große Würfel schneiden. Oliven fein würfeln. Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Hälfte Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Gegarte Kartoffeln abgießen und pellen. Kartoffeln zweimal durch eine Kartoffelpresse drücken und ausdämpfen lassen. Eigelbe und Kartoffelstärke zugeben. Zügig zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Mit Salz und Muskat würzen. Den Gnocchiteig in ca. 2 cm Durchmesser große Rollen formen. Die Rollen in 3 cm lange Stücke schräg schneiden. Mit der Hand zu Gnocchi formen, zuletzt über dem Gabelrücken abrollen lassen, damit die Gnocchi ein schönes Muster erhalten. Gnocchi in kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten garen. In der Zwischenzeit das Olivenöl erhitzen. Champignons und Schalotten darin ca. 1-2 Minuten braten. Den feingeschnittenen Lauch, Sauerrahm und geschlagene Sahne unter die Pilz-Schalotten-Mischung rühren, kurz erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. In einer zweiten Pfanne Butter goldbraun schmelzen. Abgetropfte Gnocchi darin kurz schwenken. Olivenwürfel unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Backofengrill bzw. Oberhitze vorheizen. Makrelenfilets in ca. 3 cm große Rauten schneiden. Gnocchi in tiefe Teller geben. Makrelenstückchen dazwischen setzen. Pilze mit der Sauce über die Gnocchi geben. Taleggio darauf verteilen. Den Käse unter dem heißen Backofengrill schmelzen lassen. Alles mit übrigem Schnittlauch bestreuen und servieren.

Jörg Sackmann 11. Dezember 2012

Kartoffel mit Räucherfisch, Spitzkraut, Koriander-Rahm

Für 2 Personen

4 große neue Kartoffeln	5 Zweige Thymian	4 EL Olivenöl
1 Schalotte	20 g frischer Apfel	200 g Spitzkraut
1,5 EL Butter	100 ml Geflügelfond	Salz
1 Lorbeerblatt	1 Zweig Thymian	weißer Pfeffer
50 ml Rieslingsekt	1 TL Honig	200 g RäucherForellenfilet
8 Sch. Frühstücksspeck	1 Stiel Koriander	30 g Sauerrahm
Cayennepfeffer	1 Spritzer Zitronensaft	

Die Kartoffeln gut waschen und abbürsten. Dann einzeln mit je 1 Thymianzweig, einigen Tropfen Olivenöl in eine Alufolie packen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten weich garen. Schalotte schälen und in feine Streifen schneiden. Apfel in sehr dünne Scheiben schneiden. Vom Kraut den Strunk ausschneiden, das Kraut in sehr feine Streifen schneiden oder hobeln. In einem Topf mit 1 EL Butter Schalotte und Apfelscheiben farblos anschwitzen, Geflügelfond angießen und aufkochen. Krautstreifen in den kochenden Ansatz geben und leicht salzen. Lorbeerblatt, Thymian und etwas Pfeffer in die Mitte geben und zugedeckt leicht köcheln lassen. Nach ca. 10 Minuten den Sekt aufgießen, weitere 10 Minuten kochen. Dann den Honig und 1 TL Butter untermischen und das Kraut abschmecken. Räucherfisch in 1 cm große Würfel schneiden. Die Kartoffeln aus der Folie packen, einen Deckel abschneiden und mit einem Kugelausstecher etwas aushöhlen. Etwas Kraut in die Kartoffeln füllen, darauf etwas Räucherfisch geben und wieder mit etwas Kraut bedecken. Die Kartoffeldeckel auflegen, mit je 2 Scheiben Speck umwickeln. Evtl. mit einem Holzspieß fixieren. Kartoffeln mit etwas Olivenöl beträufeln und in der Grillpfanne rundum anbraten. Koriander abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Sauerrahm mit Salz, Cayennepfeffer und einem Spritzer Zitronensaft würzen und Koriander untermischen. Kartoffel anschneiden, auf Teller geben und mit Korianderrahm garnieren.

Jörg Sackmann Dienstag, 28. Juni 2011

Lachs im Blätterteig mit Brunnenkresse-Soße

Für 2 Personen

50 g Karotte	50 g Lauch	50 g Zucchini
50 g Champignons	4 EL Butter	Salz, Pfeffer
500 g frisches Lachsfilet	160 ml Sahne	1 Eiweiß
10 ml Sherry, trocken	Cayennepfeffer	ca. 250 g Blätterteig
1 Eigelb	2 EL Milch	2 Spritzer Zitronensaft
100 g Brunnenkresse	1 Schlotte	100 ml Weißwein
50 ml trockener Wermut	250 ml Fischfond	30 g Crème-fraîche
1 Prise Zucker		

Karotte schälen, Lauch und Zucchini putzen bzw. waschen und alle Gemüse in feine Würfel schneiden. Die Champignons putzen und sehr klein würfeln. In einer Pfanne mit 2 EL Butter die feinen Gemüswürfel und Pilze anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und auskühlen lassen. Den Backofen auf 220 Grad Ober-Unterhitze (200 Grad Umluft) vorheizen. Aus dem Lachsfilet ein 350 g schweres schönes Stück zuschneiden. Die Lachs-Abschnitte mit 80 ml Sahne und Eiweiß in einen Cutter geben und zu einer feinen Farce verarbeiten. Dabei nach und nach Sherry zugeben. (Die Zutaten für die Farce sollten gut gekühlt sein.) Die Farce mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und kalt stellen. Das vorbereitete Gemüse unter die Farce mischen. Den Blätterteig 2-3 mm dick zu einem Rechteck ausrollen, so dass das Stück Lachs später gut darin eingepackt werden kann. Eigelb mit Milch verquirlen und die Ränder des Teigrechtecks damit einstreichen. Dazwischen die Gemüsefarce aufstreichen. Das vorbereitete Lachsfilet mit Salz und 1 Spritzer Zitronensaft würzen und auf die Farce setzen, dann den Teig einschlagen, so dass das Lachsstück vollständig eingepackt ist. Mit der Verschlussseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten goldbraun garen. (Das Lachsfilet sollte dann eine Kerntemperatur von mindestens 35 Grad haben.) Dann aus dem Ofen nehmen und noch ca. 10 Minuten mit Alufolie abgedeckt ruhen lassen. Brunnenkresse gut waschen, abtropfen lassen und die Blätter abzupfen. Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Mit Weißwein und Wermut ablöschen und die Flüssigkeit nahezu vollständig einkochen lassen. Dann den Fischfond zugeben und diesen wieder um die Hälfte einkochen. Dann 80 ml Sahne und Crème-fraîche zugeben und einkochen, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat. Mit Salz, Piment d'Espelette und Zitronensaft abschmecken. Brunnenkresse in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, mit Salz und einer Prise Zucker würzen. Dann unter die Sauce geben und mit einem Pürierstab fein mixen. Den Lachs im Blätterteig aufschneiden, Sauce auf die Teller geben, Lachs darauf setzen und servieren.

Jörg Sackmann 29. Mai 2012

Lachs im Kohl-Mantel mit Weißkohl-Kartoffel-Sud

Für 2 Personen

8 EL Rapsöl	1 EL Traubenkernsenf	1 Spritzer Zitronensaft
Salz, weißer Pfeffer	2 Wildlachsfilets a 150 g	1 Weißkohl
600 ml Geflügelfond	1 TL Koriandersamen	1 Msp. Kümmel
1 Msp. Anis	1 Zweige Thymian	4 Kartoffeln
60 ml Olivenöl, kalt gepresst	1 TL schwarzer Sesam	

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. 1 EL Rapsöl, Senf, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermischen und die Lachsfilets damit marinieren. Vom Kohl ca. 4-6 Außenblätter vorsichtig lösen, diese in reichlich kochendem Salzwasser blanchieren. Dann herausnehmen, gut trocknen und jeweils den Strunk ausschneiden. Den restlichen Kohlkopf halbieren, den Strunk ausschneiden und dann davon 300 g Kohl in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Die Stücke in einem Topf mit 1 EL Rapsöl anschwitzen, mit dem Geflügelfond aufgießen, die Gewürze (Koriandersamen, Kümmel, Anis), Thymian und etwas weißen Pfeffer zugeben und zum Kochen bringen. Alles ca. 40 Minuten leicht köcheln lassen, bis der Kohl weich ist. Anschließend alles abpassieren, den Fond auffangen und 100 gegarte Kohlstücke beiseite stellen. 400 ml des Kohlfonds in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen lassen. 3 Kartoffeln schälen, fein würfeln und in dem Fond weich kochen. Wenn die Kartoffeln weich sind 100 g der gekochten Kohlstücke zugeben. 3 EL Rapsöl und schwarzen Sesam einrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die blanchierten Kohlblätter ausbreiten und mit Salz und Pfeffer würzen, den marinierten Lachs darauf setzen, gleichmäßig einrollen und seitlich verschließen. Die Kohlrouladen in eine Pfanne mit 1 EL Rapsöl geben und kurz von allen Seiten braten. Dann aus der Pfanne nehmen und im Backofen noch ca. 2-3 Minuten garen, das Lachsfilet sollte nicht durchgegart werden, sondern nur ca. 30 Grad warm werden. Für die Garnitur eine Kartoffel schälen, in dünne Scheiben hobeln und in einer Pfanne mit 2 EL Rapsöl knusprig ausbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kohlroulade aufschneiden, mit dem heißen Kohl-Kartoffelfond anrichten und mit den knusprigen Kartoffelblättchen bestreuen.

Jörg Sackmann Freitag, 25. September 2009

Lachs-Forelle mit Brunnen-Kresse auf Gemüse-Sabayon

Für 2 Personen

Für die Soße:

100 g Karotten	10 g Staudensellerie	10 g Lauch
15 g Zwiebeln	2 Tomaten	60 ml Olivenöl
5 g Zucker	10 ml Himbeeressig	20 ml Estragonessig
Saft 1/2 Zitrone	4 Korianderkörner	1/2 Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian	250 ml Fisch- oder Geflügelfond	Salz, Pfeffer

Für den Fisch:

1 Bund Brunnenkresse	2 Lachsforellenfilets a 150 g	Salz, Pfeffer
1 Spritzer Zitronensaft	80 g Butter	100 g Karotte
100 g Kohlrabi	100 g Sellerie	100 g Staudensellerie
1 Prise Zucker		

Für die Soße das Gemüse putzen und in 5 mm große Würfel schneiden. Tomaten würfeln. Karotte in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, Zucker zugeben und karamellisieren. Mit Essigen ablöschen und diesen ganz einkochen lassen. Lauch, Zwiebeln, Staudensellerie, Zitronensaft und Tomaten zugeben. Gewürze und Kräuter hinzufügen und mit Fond auffüllen. Diesen um ein Drittel einkochen. Dann alles fein mixen, durch ein feines Sieb passieren und die Soße mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren mit Olivenöl aufmontieren. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Gemüse putzen, Karotten halbieren und in feine Scheiben schneiden. Kohlrabi und Sellerie in ähnlich große Scheiben schneiden wie die Karotten. Staudensellerie ebenfalls in feine Scheiben schneiden. 50 g Butter in einen Topf geben und Gemüsescheiben darin anbraten. 2 EL Wasser zugeben und bissfest dünsten. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Brunnenkresseblätter vom Stiel zupfen. Lachsforelle mit Salz, Pfeffer und wenig Zitronensaft würzen. In einer Pfanne (mit ofenfestem Griff) mit 30 g Butter goldbraun anbraten und anschließend noch 2-3 Minuten in den Ofen geben. Pfanne aus dem Ofen nehmen, die Brunnenkresse auf den Fisch geben und mit der Butter aus der Pfanne (mit einem Löffel) übergießen. Lachs mit dem Gemüse anrichten und die geschäumte Gemüsesoße angießen.

Jörg Sackmann Freitag, 23. Mai 2008

Lachs-Scheiben auf pochiertem Ei mit Limetten-Soße

Für 2 Personen

Für den marinierten Lachs:

2 Bio-Limetten	25 g Süßholz, geraspelt	1/2 TL Korianderkörner
5 g Lorbeerblätter	5 g schwarzer Pfeffer	40 g brauner Rohrzucker
60 g Meersalz	250 g frisches Lachsfilet	1/2 Zitrone

Für die Sauce:

1 Limette	40 g Crème-fraîche	60 g Naturjoghurt
2 TL Olivenöl	1 TL Honig	2 TL grober Senf
Salz, Piment-d'Espelette, Zucker		

Für Eier und Kartoffelstampf:

300 g Kartoffeln, mehlig	Salz, Pfeffer	1/2 Bund Schnittlauch
110 ml Weißweinessig	2 frische Eier	2 EL Olivenöl
1/2 TL scharfer Senf		

Für den marinierten Lachs:

Die Limetten abwaschen, abtrocknen, dann die Schale abreiben und den Saft auspressen. In einem Cutter Süßholz, Koriander, Lorbeerblätter, Pfeffer, Rohrzucker, Meersalz, Limettenschale und -saft fein mixen. Das Lachsfilet von beiden Seiten mit der Süßholz-Limonen-Marinade einreiben, auf einen Teller geben, die restliche Marinade darauf streuen und 1 Stunde mit Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Den Lachs nach 1 Stunde einmal wenden, wieder mit Folie abdecken und eine weitere Stunde im Kühlschrank marinieren lassen. Den Backofen auf 65 Grad Ober-Unterhitze vorheizen (es empfiehlt sich, die Backofentemperatur mit einem Backofenthermometer zu prüfen). Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser weich kochen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Marinade vom gebeizten Lachs vorsichtig abschaben, den Lachs in feine Scheiben schneiden und diese Portionsweise auf hitzestabiler Frischhaltefolie auslegen. Von der Zitrone den Saft auspressen und die Lachsscheiben leicht damit beträufeln. Den Lachs mit der Folie nach unten auf ein Backblech legen, im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten angaren.

Für die Sauce:

Limette abwaschen, abtrocknen, dann die Schale abreiben und den Saft auspressen. Beides in eine Schüssel geben und mit Crème fraîche, Joghurt, Olivenöl, Honig und Senf gut vermischen. Mit Salz, Piment d'Espelette und Zucker abschmecken.

Für Eier und Kartoffelstampf:

In einem Topf 1 l Wasser mit 100 ml Essig zum Sieden bringen. Die kalten Eier einzeln in kleine Schalen oder eine Schöpfkelle aufschlagen und nacheinander in das siedende Wasser gleiten lassen. Ca. 5 Minuten bei ca. 90 Grad ziehen lassen, dann herausnehmen und in einer Schüssel mit leicht gesalzenem Eiswasser kurz abschrecken, herausnehmen und gleich anrichten. Kartoffeln abschütten und zerstampfen. Dabei 1 TL Essig, Schnittlauch, 2 EL Olivenöl und Senf untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In der Tellermitte Kartoffelstampf anrichten, das pochierte Ei vorsichtig darauf setzen. Die Lachscheiben vorsichtig mit der Folie über das Ei geben und die Folie abziehen. Mit Limonensauce beträufeln und servieren.

Jörg Sackmann 18. Dezember 2012

Lachs-Tatar mit Spargel-Mousse und Kartoffel-Chips

Für 2 Personen

1 Limette, unbehandelt	150 g grüner Spargel	300 ml Sahne
3 Blatt Gelatine	Salz, Cayennepfeffer, Zucker	2 EL Sahne, geschlagen
150 g weißer Spargel	2 Schalotten	1/2 Bund Schnittlauch
100 g Lachsfilet, Sushi-Qualität	150 g geräucherter Lachs	Pfeffer
2 EL Olivenöl	2 Kartoffeln, fest kochend	100 ml Pflanzenöl zum Frittieren

Limette heiß abwaschen, gut abtrocknen und etwas Schale abreiben. Dann den Saft der Limette auspressen. Grünen Spargel am unteren Drittel schälen und die harten unteren Enden abschneiden und entfernen. Dann Spargel in kleine Stücke schneiden und in einem Topf mit 150 ml Sahne weich kochen. 2 Blatt Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen. Weich gekochten grünen Spargel pürieren, durch ein Sieb streichen. 2 Blatt eingeweichte Gelatine ausdrücken und in dem heißen Spargelpüree auflösen. Mit Salz, Cayennepfeffer, Zucker und etwas Limettensaft würzen. Darunter 1 EL geschlagene Sahne heben und Cocktailgläser zu 1/3 mit der Masse füllen, kalt stellen und die Masse anziehen lassen. Weißen Spargel schälen, die harten unteren Enden abschneiden und entfernen. Dann Spargel in kleine Stücke schneiden und in einem Topf mit 150 ml Sahne weich kochen. 2 Blatt Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen. Weich gekochten weißen Spargel pürieren, durch ein Sieb streichen. 2 Blatt eingeweichte Gelatine ausdrücken und in dem heißen Spargelpüree auflösen. Mit Salz, Cayennepfeffer, Zucker und etwas Limettensaft würzen. Darunter 1 EL geschlagene Sahne heben und die weiße Spargelmoussemasse auf die fest gewordene grüne Spargelmoussemasse füllen, wieder im Kühlschrank fest werden lassen. Für das Lachstatar Schalotten schälen und sehr fein schneiden. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Frischen Lachs und geräucherten Lachs sehr fein würfeln. Lachs, Schalotten und Schnittlauch in eine Schüssel geben, mit Limettenabrieb, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Olivenöl zugeben und alles gut vermischen. Für die Kartoffelchips die Kartoffeln schälen und in hauchdünne Scheiben hobeln. In einer Pfanne mit heißem Pflanzenöl die Kartoffelscheiben goldbraun ausbacken. Dann mit einer Siebkelle herausnehmen und auf Küchentuch kurz abtropfen lassen. Kartoffelchips mit Salz und Pfeffer würzen. Lachstatar auf den Gläsern mit dem Spargelmousse anrichten und mit Kartoffelchips garnieren.

Jörg Sackmann 15. Mai 2012

Lachs-Würfel auf Lauch-Raviolis

Für 2 Personen

Für die Ravioli:

125 g doppelgriffiges Mehl	1 Ei	2 Eigelb
2 EL Olivenöl	Salz	1 EL Wasser
100 g Kartoffel	50 g Lauch	4 Halme Schnittlauch
1 TL Butter	1 EL Crème-fraîche	1 Spritzer weißer Balsamico

Für die Sauce:

2 Schalotten	3 EL Olivenöl	50 ml Weißwein
30 ml trockener Wermut	300 ml Fischfond	100 ml Sahne
100 ml Crème-fraîche	1 Spritzer Zitronensaft	Salz, Cayennepfeffer

Für die Einlage:

4 EL Olivenöl	Salz, Piment-d'Espelette	1 Msp. Limettenschale
4 Lachsfiletstücke à 50 g	150 g Lauch	Cayennepfeffer

Für den Nudelteig:

Mehl, Ei, 1 Eigelb, 1 EL Öl, eine Prise Salz und Wasser in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. Ist der Teig zu hart, noch etwas Wasser oder Öl zugeben. Den Teig in Frischhaltefolie verpackt etwa 1 Stunde ruhen lassen. Die Kartoffel schälen und in Salzwasser kochen. Lauch putzen waschen und in sehr feine Würfel schneiden. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Den Lauch in einer Pfanne mit 1 TL Butter anschwitzen, dann die Pfanne vom Herd ziehen und den Schnittlauch untermischen. Die gekochte Kartoffel abschütten, gut ausdampfen lassen und mit einer Gabel grob zerdrücken. Lauch, Schnittlauch, Crème-fraîche, Eigelb, 1 EL Olivenöl und Balsamico zugeben, alles gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den vorbereiteten Nudelteig mit der Nudelmaschine oder mit einem Rollholz dünn ausrollen und in 4 Kreise mit 8 cm Durchmesser ausstechen. Die Teigländer mit etwas Wasser bestreichen. Etwas Lauch-Kartoffelmasse in die Kreismitte geben und mit einem zweiten Nudelblatt abdecken und verschließen.

Für die Sauce:

Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl die Schalotten anschwitzen, mit Weißwein und Wermut ablöschen und fast vollständig einkochen. Den Fischfond angießen und die Flüssigkeit erneut um die Hälfte einkochen lassen. Dann mit Sahne und Crème-fraîche auffüllen. Mit Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer würzen nochmals um die Hälfte einkochen. Kurz vor dem Servieren 2 EL Olivenöl zugeben und die Sauce mit dem Pürrierstab aufmixen. Den Backofen auf 75 Grad vorheizen. 3 EL Olivenöl mit etwas Salz, Piment d'Espelette und Limettenabrieb vermischen. Die Lachsstücke damit marinieren und auf einen Teller setzen. Diesen mit hitzestabiler Klarsichtfolie abdecken und im vorgeheizten Backofen ca. 8-10 Minuten garen.

Für die Einlage:

Den Lauch putzen, waschen und in 5 mm breite Streifen schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl den Lauch anschwitzen, 2 EL Wasser zugeben und den Lauch garen. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Die Ravioli in einem Topf mit Salzwasser ca. 3 Minuten kochen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Lauch in tiefen Tellern anrichten, 2 Ravioli darauf setzen, auf jeden Ravioli ein Lachsfilet geben und die aufgeschäumte Sauce angießen.

Jörg Sackmann 24. Januar 2012

Makrelen im Fenchel-Sud

Für 2 Personen

20 ml Anisschnaps	1 Spritzer Zitronenschnaps	1 Msp. Safran-Fäden
1 Msp. Orangenschale	Salz, Pfeffer	2 Zweige Thymian
2 Sternanis	1 Knoblauchzehe	1 Schalotte
1 Fenchelknolle	4 EL Olivenöl	50 ml Weißwein
30 ml trockener Wermut	250 ml Fischfond	2 Makrelen
6 Kirschtomaten	30 g Butter	

Anisschnaps mit Zitronensaft, Safran, Orangenschale, einer Prise Salz und Pfeffer mischen. Ein Thymianzweig, zerstoßenen Sternanis und eine angedrückte ungeschälte Knoblauchzehe zugeben. Schalotte schälen und fein würfeln. Fenchel putzen, das Fenchelgrün beiseite stellen, Fenchel sehr fein schneiden. Schalotte und Fenchel in eine Schüssel geben und mit der Anis-Zitronensaft-Marinade begießen, abdecken und 1 Stunde ziehen lassen. Dann alles in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein und Wermut ablöschen. Mit Fischfond auffüllen und bei schwacher Hitze ca. 40 Minuten ziehen lassen. Den Backofen auf 85 Grad (Umluft 75 Grad) vorheizen. Die Makrelen filetieren und die Gräten ziehen. Die Filets in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Zwei Teller (oder eine flache Auflaufform) mit 2 EL Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Makrelenscheiben rosettenförmig darauf anrichten, mit Salz und Pfeffer würzen und jeden Teller einzeln mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Ofen 8-10 Minuten garen. Kirschtomaten in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anbraten, 1 Zweig Thymian zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn der Fenchel weich ist, alles durch ein Sieb passieren. Den Fenchel anschließend gut auspressen und den Saft zum aufgefangenen Sud geben. Diesen auf 200 ml einkochen und mit kalter Butter montieren. Die Alufolie von den heißen Fischtellern entfernen, die Makrelen mit heißem Fenchelsud beträufeln. Kirschtomaten obenauf geben. Fenchelgrün fein hacken und darüber streuen. Dazu passen Farfalle oder Baguette.

Jörg Sackmann Dienstag, 22. März 2011

Saibling im Chorizo-Sud mit Linsen-Püree

Für 2 Personen

Für Linsenspüree und Fisch:

200 g Alb-Linsen	30 g Karotte	50 g Kartoffel
1 Zwiebel	20 g Lauch	50 g Chorizo
4 EL Butter	1 TL Tomatenmark	350 ml Geflügelfond
1 Knoblauchzehe	5 Kapern	1 Sardellenfilet
1 kleine Gewürzgurke	Salz, Pfeffer	1 Prise Cayennepfeffer
10 ml weißer Balsamico	1 TL Senf scharf	2 Bachsaibling-Filets à 150 g
1 EL Olivenöl		

Für den Chorizosud:

1 roter Paprika	1 Chilischote	2 Schalotten
3 EL Olivenöl	40 ml weißer Balsamico	60 g Chorizo
2 Thymianzweige	1 TL Paprikapulver	500 ml Fischfond

Für das Linsenspüree die Linsen ca. 4 Stunden in reichlich kaltem Wasser einweichen. Für den Chorizosud Paprika und Chili halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in feine Würfel schneiden. Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Paprika zugeben, leicht anbraten und mit Balsamico ablöschen. Die Chorizo würfeln und ebenfalls mit Chili, Thymian und Paprikapulver zugeben, kurz mitanschwitzen und mit Fischfond auffüllen. 20 Minuten langsam kochen lassen. Dann mit dem Pürierstab fein aufmixen, passieren und mit Salz, Cayennepfeffer und Zucker abschmecken. Vor dem Servieren restliches Olivenöl untermischen. Für das Linsenspüree die eingeweichten Linsen abschütten. Karotte, Kartoffel und Zwiebel schälen und fein schneiden. Lauch waschen, putzen und ebenfalls fein würfeln. Chorizo in kleine Würfel schneiden. Chorizo und Zwiebel in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, Karotte und Kartoffel zugeben. Tomatenmark zugeben, mit anschwitzen, abgeschüttete Linsen zugeben und mit Geflügelfond ablöschen. In der Zwischenzeit Knoblauch schälen, fein hacken. Kapern, Sardellenfilet und Gewürzgurke, fein hacken. Dann Lauch, Knoblauch, Sardelle, Kapern und Gurke hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Langsam köcheln bis die Linsen gar sind. Balsamico und Senf untermischen. 2 EL der weich gekochten Linsen für die Garnitur aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. 2 EL Butter in einem Topf braun schmelzen. Die Linsen im Topf fein pürieren, durch ein feines Sieb passieren, mit gebräunter Butter verfeinern und abschmecken. Saiblingsfilets in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl auf der Hautseite 3-4 Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen, 1 EL Butter zugeben. Dann wenden und nur kurz auf der Fleischseite braten. Linsenspüree in die Mitte des Tellers geben. Saibling mit der knusprigen Hautseite nach oben auf die Linsen aufsetzen und die vorher beiseite gestellten ganzen Linsen schön auf dem Teller verteilen. Chorizosud angießen und servieren.

Jörg Sackmann 13. März 2012

Sushi

Für 4 Personen

Für den Reis:

400 g Sushi-Reis	400 ml Wasser	4 EL Reisessig
15 g Zucker	3 Limonenblätter	3 Zitronengrasstengel

2 TL grobes Meersalz

Für Nigiri-Sushi:

200 g Thunfischsteak	ca. 20 g Wasabi	2 EL Sojasoße
----------------------	-----------------	---------------

ingelegter Ingwer

Für Maki-Röllchen:

5 Noriblätter	ca. 20 g Wasabi	100 g Lachsfilet
---------------	-----------------	------------------

1/2 Gurke

Für ein gutes Sushi benötigt man japanischen Rundkornreis, möglichst einen der Sorte „Japonica“. Den Reis in einem Sieb mehrmals sorgfältig spülen. Wasser und Reis bei starker Hitze zum Kochen bringen. Dann den Reis bei kleinster Hitze im geschlossenen Topf quellen lassen, bis alle Flüssigkeit aufgesogen ist. Das dauert etwa 18-20 Minuten. Danach sollten sich die Reiskörner leicht vom Topfboden lösen lassen und nicht festkleben. Den Topf vom Herd nehmen und weitere 15-20 Minuten ziehen lassen. Reisessig, Zucker, Limonenblätter, Zitronengrasstengel und Salz in einem kleinen Topf erhitzen. Sobald Zucker und Salz sich aufgelöst haben, den Topf vom Herd nehmen. Die Essigmischung gleichmäßig über den Reis gießen und behutsam mit einem Holzspatel untermischen. Vor dem Formen des Sushis den Reis lauwarm abkühlen lassen. Zum Formen der Nigiri-Sushi eine große Schüssel mit gesäuertem Wasser (mit einem Spritzer Essig oder Zitronensaft) bereit halten. Die Hände mit dem vorbereiteten Wasser anfeuchten, bevor man den Reis anfasst, um ihn zu formen. Den Thunfisch in 20 möglichst gleichmäßige Scheiben schneiden, jede 6 cm lang und 3 mm dick. Aus dem Reis Kugeln formen, die locker in die Hand passen und beiseite stellen. Eine Scheibe Thunfisch in der Mitte mit etwas Wasabi bestreichen. Eine Reiskugel in die Mitte des Thunfisch auf das Wasabi setzen. Den Reis etwas flach drücken, so dass das Sushi eine ovale Form erhält und mit dem Thunfisch nach oben auf einen Teller legen. Zum Verzehr Sushi in etwas Sojasoße dipen und mit eingelegtem Ingwer essen. Für die Maki-Röllchen das Noriblatt mit der glänzenden Seite nach oben an die vordere Kante einer Bambusmatte legen. Das Blatt mit Reis belegen (5 mm Rand lassen), eine Rille in die Mitte drücken und mit Wasabi bestreichen. Die Mitte der Reismasse längs mit Streifen von Fisch und Gurke belegen. Die Füllung mit den Fingern gut festhalten und das Noriblatt in der Matte sorgfältig aufrollen. Die Rolle leicht festdrücken damit sich Noriblatt und Reis verbinden. Dann die Matte entfernen. Ein scharfes Messer in Essigwasser eintauchen und die Maki-Rolle in 6 gleich große Teile schneiden.

Jörg Sackmann Montag, 16. März 2009

Weißkraut-Risotto mit Forelle und Schwarzwälder Schinken

Für 2 Personen

Für die Forelle:

30 g Butter	Weißer Pfeffer	1 EL Schnittlauchröllchen
1 TL körniger Senf	1 Msp. Kümmel, gemahlen	Salz
1 Spritzer Zitronensaft	4 Forellenfilets	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian	4 Scheiben luftgetr. Schinken	

Für den Risotto:

1 kleine Zwiebel	1 EL Olivenöl	130 g Weißkraut
80 g Risottoreis	50 ml Weißwein	300 ml Geflügelfond
1 EL Butter	1 EL Parmesan, frisch gerieben	Salz, Pfeffer
1 Spritzer Zitronensaft		

Für die Fischsauce:

1 kleine Zwiebel	20 g Butter	50 ml Weißwein
20 ml trockener Wermut	200 ml Fischfond	50 g Sahne
1 EL Sauerrahm	Salz, Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft

Für die Forelle:

Den Backofen auf 75 Grad (Umluft 65 Grad, Gas Stufe 1) vorheizen. 30 g Butter cremig aufschlagen und mit weißem Pfeffer würzen. Schnittlauch sowie Senf, Kümmel, Salz und Zitronensaft zugeben. Zwei Forellenfilets auf der Hautseite mit der Schnittlauchbutter bestreichen, übrige Filets darauf setzen, in hitzebeständige Frischhaltefolie stramm einschlagen, fixieren und kalt stellen. Die Forellenfilets in der Folie bei 75 Grad im Ofen für ca. 15 Minuten garen. Anschließend ohne Folie in etwas Olivenöl mit Thymian und der fein geschnittenen Knoblauchzehe in der Pfanne anbraten und in den Schinken einrollen.

Für den Risotto:

Zwiebel schälen und würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Weißkraut anschwitzen, den Reis zugeben und mit Weißwein ablöschen. Mit Geflügelfond aufgießen und den Risotto immer wieder rühren und langsam köcheln lassen. Gegarten Risotto mit Butter und Parmesan abbinden und würzen.

Für die Fischsauce:

Zwiebel schälen und würfeln, in 1 TL Butter anschwitzen, mit Weißwein und Wermut ablöschen und reduzieren. Fischfond zugeben und fast ganz einkochen lassen. Sahne und Sauerrahm zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und mit Butterflocken cremig rühren und kurz vor dem servieren mit dem Stabmixer schaumig aufmixen. Risotto in die Mitte des Tellers geben, die Filets schön darauf setzen und die aufgemixte Sauce auf dem Teller verteilen.

Jörg Sackmann 20. Dezember 2011

Wolfsbarsch aus dem Wok mit Joghurt-Gemüse-Soße

Für 2 Personen

Für das Fladenbrot:

50 g Parmesan	1 EL weiche Butter	100 g Mehl
1 Eigelb	5 EL Wasser	1 TL Paprikapulver
Salz	Kurkuma, Curry	1 EL flüssige Butter
2 EL weißen Sesam	1 EL schwarzen Sesam	

Für den Fisch:

2 rote Chilischoten	$\frac{1}{2}$ rote Paprika	$\frac{1}{2}$ grüne Paprika
1 kleine Zucchini	1 Zwiebel	3 TL Senfsaat
1 TL Kreuzkümmel	Meersalz	2 EL Senföl
1 Limette	Pfeffer	200 ml Fischfond
4 Stängel Zitronenmelisse	150 g Joghurt	1 EL Crème-fraîche
1 Msp. Kurkuma	1 Msp. Curry	1 EL Erdnussöl
2 Wolfsbarschfilets à 150 g		

Für das Fladenbrot den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen. Parmesan fein reiben. Butter, Mehl, Eigelb und 5 EL Wasser zu einem Teig verrühren. Paprikapulver, je 1 Prise Salz, Kurkuma und Curry untermischen. Den Teig dünn ausrollen (am besten mit einer Nudelmaschine) und zu 10 cm langen und 1,5 cm breiten Rechtecken schneiden. Die Teigstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit flüssiger Butter bestreichen, mit weißem und schwarzem Sesam sowie mit Parmesan bestreuen. Im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten backen. Für den Fisch mit Sauce Chilischoten der Länge nach halbieren, die Kerne austreichen und dann Chili in feine Streifen schneiden. Rote und Grüne Paprika putzen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Zucchini waschen, die Enden abschneiden, der Länge nach vierteln und dann in feine dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden. 2 TL Senfsaat, Kreuzkümmel, eine Prise Salz und 1 TL Senföl im Mörser zu einer homogenen Masse zerstoßen. Von der Limette den Saft auspressen. In einem Wok mit 1 EL Senföl Zwiebel, Paprika und Chili anschwitzen. Mit einem Spritzer Limettensaft, Salz und Pfeffer würzen. 100 ml Fischfond angießen und die Flüssigkeit nahezu vollständig einkochen lassen. Dann Zucchini zugeben, wieder mit 100 ml Fischfond auffüllen und das Gemüse weich garen. Zitronenmelisse abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Joghurt mit Crème-fraîche anrühren, mit Kurkuma, Curry und der gemörserten Senfpaste abschmecken. Zitronenmelisse untermischen, unter das nicht mehr kochende Gemüse im Wok rühren, abschmecken und warm halten. Die Haut des Fischfilets rautenförmig einritzen. 1 TL Senfsaat im Mörser zerstoßen. Das Fischfilet mit Salz, etwas Limettensaft und etwas Senfsaat würzen. In einer Pfanne mit Erdnussöl die Fischfilets von beiden Seiten braten. Die Joghurtcreme in tiefen Tellern anrichten, Fischfilets mit der Hautseite nach oben anrichten und das Fladenbrot dazu reichen. Das passt sehr gut Mango-Chutney.

Jörg Sackmann 26. Juni 2012

Wolfsbarsch in Salz-Kruste mit Schmorgurken

Für 2 Personen

2 kg Meersalz	40 g Mehl	2 Eiweiß
ca. 120 ml Wasser	1 Wolfsbarsch (1 kg)	140 ml Olivenöl
1 Biozitrone	1 Bund Estragon	1 Bund Kerbel
1 Gartengurke	80 ml Fischfond	Salz, weißer Pfeffer
10 Oliven, entkernt	1 EL Kapern	10 Kirschtomaten
2 Eier	2 Eigelb	1 TL scharfer Senf
1 Spritzer Sherryessig	1 Prise Cayennepfeffer	1 Prise Zucker

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen (Umluft 200 Grad). Für den Salzteig 2 kg Meersalz, Mehl und Eiweiß mischen, das Wasser nach und nach zugeben und ca. 2 Minuten gut verrühren, damit das Salz bindet, dann ein paar Minuten ruhen lassen. Den Fisch schuppen, mit kaltem Wasser innen und außen abwaschen, abtrocknen und auf ein Backblech legen. Einen sehr langen Streifen Alufolie (ca. 3 mal so lang, wie der Fisch ist) der Länge nach 3 mal zusammenfalten und um den Fisch herum legen, zwischen Fisch und Alufolie sollten ca. 1,5 cm Platz sein. Den Fisch wieder vom Blech nehmen, die Alufolie als Schablonenring auf dem Blech lassen und das Blech innerhalb des Ringes mit Öl einpinseln. Die Hälfte des Salzteiges in den Schablonenring geben und mit einem Löffel glatt streichen. Zitrone abspülen, die Hälfte in dünne Scheiben schneiden. Estragon und Kerbel abspülen, trocken schütteln. Den Fisch mit einigen Zitronenscheiben und der Hälfte der Kräuterzweige füllen. Dann auf das Salzbett legen, die restlichen Kräuter obenauf legen (1 Zweig Estragon beiseite legen) und mit der übrigen Salzteigmasse abdecken, so dass der Fisch ganz in den Salzteig eingepackt ist. Dann den Alufolienring vorsichtig abheben, das Blech mit dem Fisch in den Ofen geben. Den Fisch ca. 20 Minuten im Ofen garen, die Salzteigkruste sollte goldbraun sein, die Kerntemperatur des Fisches ca. 45 Grad betragen. Gurken schälen, vierteln, entkernen und in feine Blättchen schneiden. Gurke in einer tiefen Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen und den Fischfond angießen. Von der übrigen Zitronenhälfte etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Gurken mit Salz, Pfeffer, einem Spritzer Zitronensaft würzen. Rest Estragon fein hacken, Oliven halbieren. Estragon und Oliven mit Kapern und Kirschtomaten unter die Gurken mischen und nochmals abschmecken. Eier, Eigelbe, 120 ml Olivenöl, Senf, Essig, 1 Spritzer Zitronensaft und abgeriebene Zitronenschale, eine Prise Salz, Cayennepfeffer und Zucker in ein hohes Gefäß geben und mit einem Mixstab aufschäumen, dann alles in einen Edelstahl Siphon (Sahne-Siphon) füllen, schließen und im Wasserbad bei 70 Grad warm halten, gelegentlich Schütteln, damit das Ei nicht gerinnt. Alle Zutaten in ein Gefäß geben und mit einem Mixstab aufschäumen, bis man eine Emulsion erhält und in ein Siphon füllen. Den Siphon schließen und im Wasserbad bei etwa 70°C warm halten. Gelegentlich schütteln, damit das Ei nicht gerinnt. (Wer keinen Sahne-Siphon hat kann die Eier über dem Wasserbad aufschlagen, das Öl wie bei einer Sauce Hollandaise zugeben und mit den restlichen Zutaten abschmecken.) Den Fisch aus dem Ofen nehmen, an der Seite die Salzkruste aufschneiden, diese vorsichtig lösen und den Fisch filetieren. Gurkengemüse auf Tellern anrichten, die Fischfilets obenauf geben und die Zitronenemulsion darauf sprühen.

Jörg Sackmann Dienstag, 21. Juni 2011

Zander im Reis-Blatt auf Schnittlauch-Butter-Soße

Für 2 Personen

Für den Zander im Reisblatt:

4 Reisblätter	20 g Toastbrot ohne Rinde	ca. 5 EL Butter
2 Tomaten	150 g Zanderfilet ohne Haut	40 g Spinatblätter
etwa Salz	1 Knoblauchzehe	Pfeffer
1 Zweig Koriander frisch	1 Prise Zucker	1 EL Zitronensaft
1 Eiweiß		

Für die Soße:

1 Schalotte	50 g Butter	20 ml trockener Wermut
40 ml trockener Weißwein	1/4 l Frischfisch	1 Bund Schnittlauch
1 Spritzer Zitronensaft	1 Prise Cayennepfeffer	

Die Reisblätter in feuchte Tücher einschlagen und ca. 20 bis 30 Minuten einweichen lassen. Das Toastbrot in Würfelchen schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter knusprig braun rösten. Dann auf ein Küchentrepp geben.

Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, dann die Haut und die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln.

Das Zanderfilet in Würfel bzw. kleine Stücke schneiden. Spinatblätter waschen, in kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Spinatblätter gut ausdrücken und in einer Pfanne mit 1 EL Butter trocken andünsten. Mit etwas Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen und vorsichtig den Tomaten und den Brotwürfeln vermengen. Koriander fein hacken und untermischen. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und etwas Zitronensaft abschmecken.

Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Vorbereitete Brotwürfelmasse zum Zander geben, die Menge vierteln und jeweils eine Portion in die Mitte eines Reisblatts häufen und länglich formen. Die Ränder des Reisblatts mit Eiweiß bestreichen, zusammenrollen und außen nochmals mit Eiweiß bepinseln. In einer Pfanne mit reichlich Butter auf allen Seiten goldbraun anbraten, dann 5 Minuten im vorgeheizten Ofen knusprig braten.

Für die Soße Schalotte schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Mit Wermut und Weißwein ablöschen und um etwa die Hälfte einkochen. Den Fischfond angießen und nochmals etwas einkochen lassen.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Soße mit restlicher kalter Butter binden, mit Zitronensaft und Cayennepfeffer abschmecken und den Schnittlauch untermischen.

Auf vorgewärmte Teller einen Soßenspiegel gießen und die knusprigen Zanderreisblätter hineinlegen.

Jörg Sackmann Montag, 29. September 2008

Zander mit Morcheln und jungem Lauch

Für 2 Personen

150 g frische Morcheln	150 g Champignons	3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	1 Lorbeerblatt	1 Zweig Thymian
400 ml Geflügelfond	4 Stangen junger Lauch	1 Schalotte
3 EL Butter	1 Spritzer Zitronensaft	2 EL Sahne, geschlagen
Zucker	360 g Zanderfilet mit Haut	

Die Morcheln putzen und sehr gut waschen. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl die Champignons und die Putzabschnitte der Morcheln anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Lorbeerblatt und Thymianzweig zugeben. Mit Fond auffüllen und 30 Minuten köcheln lassen. Dann den Pilzfond durch ein Sieb passieren und auf 150 ml einkochen lassen. Lauch putzen und waschen, in 4 cm lange Stücke schneiden. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, die Morcheln zugeben, den vorbereiteten Pilzfond zugeben und aufkochen, 2 EL kalte Butter unterarbeiten mit Salz und Zitronensaft abschmecken und geschlagene Sahne unterziehen. Den Lauch in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. 1 EL Wasser zugeben, mit Salz und 1 Prise Zucker würzen. Fischfilets in 4 Stücke à 90 g schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen, 2 EL Butter zugeben und aufschäumen, die Fischstücke auf der Hautseite in die Pfanne legen und langsam braten ca. 3 Minuten braten, die Haut sollte goldbraun und knusprig sein. Dann wenden und fertig garen. Zanderstücke auf Tellern anrichten, Morcheln und Lauch zugeben und servieren.

Jörg Sackmann Dienstag, 26. April 2011

Zander-Schnecke mit Speck in Estragon-Essig-Marinade

Für 2 Personen

150 g Mehl	50 g Hartweizengrieß	5-7 Eigelb
Salz	1 TL Olivenöl	35 g Brunnenkresse
3 EL Butter	Pfeffer	1 Eiweiß
120 g Sahne	150 g Zanderfilet ohne Haut	Cayennepfeffer
1 Spritzer Zitronensaft	80 g Blattsalat	1 Zwiebel
50 g geräucherter Bauchspeck	6 EL Traubenkernöl	3 Stiele Estragon
1 Schalotte	3 EL Estragonessig	30 ml Gemüsebrühe
1 TL scharfer Senf	1 Prise Zucker	

Mehl, Hartweizengrieß, Eigelbe, 1 TL Olivenöl und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten, diesen in Frischhaltefolie verpackt 30 Minuten ruhen lassen. Brunnenkresse abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Dann die Blätter in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und kalt stellen. Eiweiß mit 80 g Sahne und den Brunnenkresseblättern mit einem Pürierstab zu einem feinen Püree mixen. Zanderfilet in feine Würfel schneiden, leicht salzen und in einen Cutter geben, das Püree zugeben und zu einer feinen Farce cuttern. Diese durch ein Sieb streichen und kalt stellen. Restliche Sahne steif schlagen und unter die Farce heben, mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft würzen. Salat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Den Nudelteig hauchdünn mit der Nudelmaschine ausrollen und in Rechtecke (6x3cm) schneiden. Die Zanderfarce mit einem Spritzbeutel der Länge nach auf den Teig spritzen, den Teig umklappen, fest andrücken, mit dem Nudelholz die Naht plattdrücken und mit einem gezackten Rädchen abschneiden. Die Nudeltasche wie eine Schnecke aufrollen und die Naht mit etwas Wasser zukleben. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden, Speck ebenfalls fein würfeln. In einer Pfanne mit 1 EL Traubenkernöl die Zwiebel goldbraun anschwitzen, Speck zugeben und ebenfalls anschwitzen. Mit Pfeffer würzen. Estragon abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotte schälen und fein würfeln. Schalotte, Essig, 5 EL Traubenkernöl, Gemüsebrühe, Senf und Estragon in eine Schüssel geben und zu einer Vinaigrette verrühren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. In einem Topf mit kochendem Salzwasser die Zanderschnecke 3 Minuten kochen, herausnehmen und in einer Pfanne mit 2 EL Butter schwenken, evtl. noch 2 EL Kochwasser zugeben. Zanderschnecke in der Mitte des Tellers anrichten, Speckschmelze darauf verteilen. Den Salat mit der Vinaigrette anmachen und daneben schön anrichten. Restliche Vinaigrette über die Zanderschnecke träufeln.

Jörg Sackmann Dienstag, 27. September 2011

Zucchini-Lachs-Roulade mit Kartoffel-Senf-Salat

Für 2 Personen

1/2 Bund Kerbel	1 Stängel Basilikum	20 g Fenchelsamen
20 g Meersalz	20 g Zucker	weißer Pfeffer
1 EL Olivenöl	2 TL grober Senf	250 g Lachsfilet
180 g Kartoffeln	1 kleine Zwiebel	40 ml Geflügelfond
40 ml weißer Balsamico	Salz, Muskat	ca. 80 ml Rapsöl
1 Zucchini	2 EL Olivenöl	

Die Kräuter abspülen und trocken schütteln. Kräuterblätter von den Stielen zupfen. Fenchelsamen, Meersalz und Zucker zusammen mit den Kräuterstielen im Mörser gut zerreiben. Gemahlener Pfeffer, Olivenöl und 1 TL Senf zugeben und eine cremige Marinade herstellen. Den Lachs von beiden Seiten mit der Marinade bestreichen und 12 Stunden abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Kartoffeln kochen, abschütten, dann pellen und in feine Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Alles in eine Schüssel geben. Geflügelfond erhitzen und über die Kartoffeln und Zwiebelwürfeln gießen. Balsamico mit 1 TL Senf, etwas Salz, Pfeffer und Muskat vermischen, ebenfalls zu den Kartoffeln geben und nach und nach Rapsöl untermischen. Zucchini in dünne längliche Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl von beiden Seiten kurz anbraten und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Vom Lachs die Beize abreiben und in dünne Scheiben aufschneiden. Die Scheiben sollten möglichst so breit und lang wie die Zucchini sein. Die Lachs-Scheiben exakt auf die Zucchinischeiben legen und zu Rouladen aufrollen. Kartoffelsalat mit etwas geschnittenem Kerbel bestreuen und nochmals abschmecken. Lachsroulade und Kartoffelsalat anrichten, mit Kerbel und Basilikum garnieren. Dazu passt grüner Salat.

Jörg Sackmann Freitag, 24. September 2010

Geflügel

Enten-Braten mit Rotkraut und Kastanien

Für 4 Personen

Für den Rotkohl:

1 kleiner Rotkohl (ca. 1 kg)	100 ml Rotweinessig	1 TL Salz
1 TL Zucker	1 säuerlicher Apfel	1 Zwiebel
2 EL Schweineschmalz	1/4 l Rotwein	100 ml Fleischbrühe
1/2 Zimtstange	1 Gewürznelke	1 kleines Lorbeerblatt

Für Ente und Sauce:

2 Zweige Thymian	3 Zwiebeln	2 säuerliche Äpfel
1/2 TL Beifuß	1 Bauernente (2 1/2 kg)	Salz, Pfeffer
1 Bund Suppengemüse	1 EL Speiseöl	1 EL Tomatenmark
300 ml Rotwein		

Esskastanien:

1 Schalotte	3 EL Butter	250 g Esskastanien
2 EL Puderzucker	100 ml Hühnerbrühe	100 ml Apfelsaft
Salz		

Für den Rotkohl:

Für den Rotkohl den Kohl putzen, waschen, vierteln und in feine Streifen schneiden oder hobeln. Mit dem Essig, je 1 TL Salz und Zucker mischen. Zugedeckt mindestens 2 Stunden ziehen lassen.

Für die Ente und die Sauce:

Für die Ente den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Thymian waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Zwiebeln schälen, die Äpfel waschen und entkernen, beides in Würfel schneiden und mit Thymian und Beifuß mischen. Die Ente waschen, trocken tupfen, die Flügelspitzen abtrennen, grob hacken und beiseite stellen. Die Ente innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Apfel-Zwiebel-Mischung füllen. Die Öffnung mit Küchengarn zunähen. Die Ente mit der Brustseite nach unten in einen Bräter legen. 1/2 l heißes Wasser angießen. Die Ente im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 2 Stunden goldbraun braten. Nach 1 Stunde Garzeit die Ente umdrehen und mehrfach mit dem Bratenfond übergießen. Das Suppengemüse putzen und waschen bzw. schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Öl einem Topf erhitzen. Die Flügelstücke und das Gemüse darin anbraten. Das Tomatenmark kurz mitrösten, mit dem Wein ablöschen und etwa 30 Minuten leicht köcheln lassen. Für den Rotkohl den Apfel und die Zwiebel schälen. Apfel entkernen, mit der Zwiebel reiben und in einem Topf im Schmalz andünsten. Mit 1 EL Zucker bestreuen, den Kohl und den entstandenen Saft dazugeben. Den Wein, die Brühe, Zimt, Nelke und Lorbeerblatt hinzufügen. Rotkohl zugedeckt bei schwacher Hitze 30 Minuten schmoren.

Für die Maronen:

Für die Maronen die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Schalotte darin andünsten. Die Maronen dazugeben, mit Puderzucker bestäuben und karamellisieren. Mit Brühe und Apfelsaft ablöschen. Maronen etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce fast eingekocht ist. Mit Salz würzen.

Die Ente aus dem Ofen nehmen, zerlegen und die Entenstücke im ausgeschalteten Ofen warm halten. Den Entenfond aus dem Bräter entfetten, mit der Rotweinsauce durch ein Sieb in einen Topf gießen, dabei das Gemüse gut ausdrücken. Aufkochen, nach Belieben leicht binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rotkohl eventuell nachwürzen. Die Ententeile mit Rotkohl, Maronen und der Sauce servieren.

Jörg Sackmann 15. November 2011

Enten-Brust in Honig karamellisiert mit confierten Pilzen

Für 2 Personen

Für die confierten Pilze:

100 g Shiitakepilze	80 g Champignons	80 g Pfifferlinge
2 EL Olivenöl	2 Knoblauchzehen	1 Schalotte
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	50 g Räucherspeckschwarte
50 ml weißer Balsamico	Salz, Pfeffer	1 Prise Koriander
ca.100 ml Olivenöl		

Für die Sojamarinade:

110 ml Sojasauce	80 ml indonesische Würzsauce	150 ml Läuterzucker
1 Stange Zitronengras	$\frac{1}{2}$ TL Madras Curry	1 Spritzer Zitronensaft
1 EL Honig		

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste	Meersalz	1TL Pfeffer, geschrotet
1TL Koriander, geschrotet		

Für die confierten Pilze:

Die Pilze putzen. Knoblauchzehen schälen und andrücken. Schalotte schälen und würfeln. Pilze in einer Pfanne in 2 EL Olivenöl anbraten. Knoblauch, Schalottenwürfel, Rosmarin, Thymian und Räucherspeckschwarte zu den Pilzen geben. Mit Balsamico ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen. Pilze in eine Auflaufform oder ein Einmachglas geben, mit Olivenöl bedecken, mit Frischhaltefolie abdecken und mind. 3 Stunden marinieren lassen. (Man kann die Pilze auch am Vortag vorbereiten und im Kühlschrank ziehen lassen.) Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Für die Sojamarinade:

Sojasauce, Ketjap Manis und Läuterzucker in einen Topf geben, langsam aufkochen. Vom Zitronengras die äußeren harten Hüllblätter entfernen, dann Zitronengras zugeben und die Flüssigkeit um mehr als die Hälfte einkochen. Dann das Curry zugeben und mit Zitronensaft würzen. Die einreduzierte Sauce sollte eine cremige Konsistenz bekommen, auskühlen lassen, das Zitronengras herausnehmen und den Honig unterrühren.

Für die Entenbrust:

Die Haut der Entenbrüste überkreuz leicht einschneiden und etwas salzen. In einer Pfanne ohne Fett auf der Hautseite kurz für 2 – 3 Minuten langsam goldbraun anbraten. Dann für ca. 6 Minuten im Ofen bei 170 Grad weitergaren. Aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Grillfunktion des Backofens oder Oberhitze einschalten. Schwarzen Pfeffer und Koriander im Mörser grob schrotet. Entenbrust in der Pfanne mit der Honig-Sojamarinade bestreichen und unter dem Grill kurz die Haut karamellisieren. Mit der Pfeffer- Koriandermischung bestreuen. Entenbrust in dünne Scheiben aufschneiden. Die confierten Pilze daneben setzen. Dazu passen Polentaknödel.

Jörg Sackmann 30. Oktober 2012

Gegrillte Mais-Poularden-Brust mit Rhabarber-Chutney

Für 2 Personen

Maispoularden-Satay:

1 Chilischote	2 Knoblauchzehen	1/2 Bund Kerbel
1 Limette, unbehandelt	1/8 l Kokosmilch	1 EL Sojasoße
1 EL Austernsoße	2 EL Sesamöl	Szechuan-Pfeffer
Salz	1 Prise Zucker	400 g Maispoulardenbrustfilet
1/2 TL Curry	2 EL Olivenöl	

Rhabarberchutney:

10 Korianderkörner	3 Gewürznelken	4 Sternanis
200 g Rhabarber	30 ml Grenadine	8 Schalotten
2 EL Olivenöl	250 ml weißer Balsamico	40 g Zucker
1 Msp engl. Senfpulver	1 Msp gehackte Chilischote	

Maiscrepes:

1 Ei	50 ml Bier	60 g Weizenmehl
200 g Maiskörner	20 g Cornflakes, ungesüßt	Salz, Pfeffer, Muskat
Olivenöl		

Für die Marinade Chili halbieren, die Kerne entfernen, dann Chili fein hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. Kerbel abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Von der Limette die Schale abreiben und den Saft auspressen. Dann alles mit Kokosmilch, Sojasoße, Austernsoße und Sesamöl mischen. Mit im Mörser zerstoßenen Szechuan-Pfeffer, etwas Salz und einer Prise Zucker würzen. Die Marinade mit einer Frischhaltefolie abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen, damit sich die Aromen entfalten können. Die Poulardenbrust in Scheiben schneiden und leicht plattieren oder flach drücken. Curry mit etwas Öl vermischen und die Fleischstücke damit einreiben, dann zusammenfalten und auf die Spieße stecken. (Tipp: Die Holzspieße 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen.) Dann in die Marinade legen und einige Stunden kühl marinieren. Für das Chutney Korianderkörner, Nelken und Sternanis fein mit einem Mörser zerstoßen, dann durchsieben. Rhabarber schälen und in feine Würfel schneiden, diese mit Grenadine marinieren. Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 2 EL Olivenöl anschwitzen. Balsamico und Zucker untermischen. Rhabarber hinzufügen und die vorbereiteten Gewürze untermischen. Alles gut einkochen. Mit Senfpulver, Chili und Meersalz abschmecken. Für die Maiscrepes das Ei trennen und das Eiweiß steif schlagen. Bier, Weizenmehl und Eigelb glatt rühren, Maiskörner zugeben und würzen. Cornflakes fein zerdrücken und der Masse zugeben und ziehen lassen. Anschließend das aufgeschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl aus dem Teig kleine Crepes ausbacken. Die Spieße aus der Marinade nehmen, mit Küchenkrep abtupfen, mit Curryöl bestreichen, leicht salzen und in der Pfanne oder auf dem Grill von jeder Seite ca. 3-4 Minuten braten. Dazwischen wiederholt mit Marinade bestreichen. Zum Anrichten das Rhabarberchutney in der Mitte des Tellers platzieren, Maispoulardenspieße aufsetzen und die gebackenen Maiscrepes parallel daneben anrichten.

Jörg Sackmann Montag, 25. Mai 2009

Hähnchen-Brust mit ChiliGemüse und Kokos-Milch

Für 2 Personen

1/2 kleine Lauchstange	50 g Zuckerschoten	1 rote Paprika
1 Karotte	1 Kartoffel	2 Stangen Zitronengras
2 rote Chilischoten	20 g frischer Ingwer	2 Knoblauchzehen
2-3 EL mildes Currypulver	1 EL Olivenöl	Salz
60 g Maccadamianüsse	300 g Hähnchenbrustfilet	2 EL Erdnussöl
Salz	100 ml Kokosmilch	1 TL Garnelenpaste
3 Stiele frischer Koriander		

Lauch putzen, waschen und in 2 cm lange Rauten schneiden. Die Zuckerschoten ebenfalls in Rauten schneiden. Von der Paprikaschote mit einem Sparschäler die Haut abschälen, dann Paprika halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in 2 cm lange Rauten schneiden. Karotte schälen, in dünne Längsscheiben hobeln und anschließend in 2 cm große Rauten schneiden. Die Kartoffel schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Vom Zitronengras die äußeren harten Blätter entfernen, dann das Zitronengras halbieren und anklopfen, sodass sich die ätherischen Öle lösen. Chilischoten waschen, halbieren und die Kerne austreichen. Dann das Fruchtfleisch fein schneiden. Ingwer und Knoblauch schälen und fein schneiden. Alles mit dem Curry in einen Mörser geben, das Olivenöl hinzufügen und zu einer Paste verrühren, mit Salz abschmecken. Die Macadamianüsse halbieren. Das Fleisch in Streifen schneiden. 1 EL Erdnussöl in einem Wok erhitzen, die Nusshälften zugeben und goldbraun anschwitzen. Dann die Hähnchenstreifen zugeben, mit Salz würzen und von allen Seiten anbraten. Dann wieder aus dem Wok nehmen. Im Wok mit 1 EL Erdnussöl Zitronengras und die Chilipaste erhitzen, Kokosmilch zugeben, aufkochen und die Garnelenpaste unterrühren. Kartoffelwürfel zugeben und ca. 8 Minuten langsam kochen lassen. Dann Karotten, Paprika und Zuckerschoten zugeben, ca. 3 Minuten garen. Zuletzt den Lauch zugeben und abschmecken. Koriander abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Hähnchenstreifen und Nüsse wieder zugeben, alles kurz durch schwenken, Koriander untermischen und anrichten. Dazu passt sehr gut Basmatireis.

Jörg Sackmann Dienstag, 20. September 2011

Kotelett vom Freiland-Hähnchen mit Pilzen gefüllt

Für 2 Personen

Für das Hähnchen:

Schweinenetz	1 Hähnchen (à 1000 g)	1 Schalotte
2 Stiele Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	80 g Weißbrot (ohne Rinde)
40 g Butter	Salz, weißer Pfeffer	400 g Speisepilze, gemischt
1 Ei	2 EL Schlagsahne	Muskat
1 EL Olivenöl		

Für die Sauerrahmsauce:

2 Schalotten	20 g Butter	80 ml Weißwein
50 ml Wermut	200 ml Geflügelfond	8 Korianderkörner, zerstoßen
2 Thymianzweige	1 Lorbeerblatt	Zitronensaft, Salz
Piment d'Espelette	80 g Sauerrahm	

Für das Hähnchen:

Das Schweinenetz in eine Schüssel mit reichlich kaltem Wasser geben und gut wässern. (evtl. das Wasser mehrmals austauschen). Hähnchen gründlich waschen und trockentupfen. Brustfleisch von den Knochen lösen. Keulen abschneiden. Oberschenkel und Unterschenkel trennen. Von den Unterschenkelknochen die Haut entfernen. Unterschenkel beiseite stellen. Die Oberschenkelknochen auslösen. (Evtl. vom Metzger vorbereiten lassen). Oberschenkelfleisch und Brustfleisch in einem Gefrierbeutel plattieren. Schalotte schälen und fein würfeln. Petersilie und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Weißbrot in 5 mm große Würfel schneiden. 10 g Butter erhitzen. Weißbrot darin goldbraun rösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und abkühlen lassen. 100 g Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden. Schalotten in 10 g Butter anbraten. Pilze und Kräuter zufügen. Alles ca. 1 Minute schmoren. Ei und Sahne kräftig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 10 g Butter erhitzen und aus der Eimischung ein Rührei bereiten. Rührei, Pilzmischung und Brotwürfel gut mischen. Backofen auf 160 Grad vorheizen. Das gut gewaschene Schweinenetz ausbreiten und halbieren. Auf die Netzhälften jeweils eine Hähnchenbrust legen und mit etwas Pilzmasse bestreichen. Die Unterschenkelkeule darauf setzen, so dass diese an der Seite herausschaut (wie bei einem Kotelettknochen). Dann das ausgelöste Keulenfleisch darauf legen und fest mit dem Netz umwickeln. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die „Kotelettes“ von beiden Seiten anbraten und im vorgeheizten Backofen ca. 7 Minuten langsam schmoren.

Für die Sauerrahmsauce:

Schalotten schälen und fein würfeln. Schalotten in 10 g Butter andünsten. Mit Wein und Wermut ablöschen und auf ca. ein Drittel einkochen lassen. Geflügelfond, Koriander, Thymian und Lorbeer zugeben und alles erneut um die Hälfte einkochen. Mit Salz, Piment d'Espelette und Zitronensaft würzen. Alles durch ein Sieb passieren. Sauerrahm unterrühren. Butter mit einem Pürierstab untermixen und kurz aufschäumen lassen. In der Zwischenzeit übrige Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden. In 10 g Butter braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hähnchenkotelettes aus dem Ofen nehmen, schräg aufschneiden und auf Tellern geben. Mit gebratenen Pilzen und Sauerrahmsauce anrichten. Dazu passt Feldsalat mit Honig-Vinaigrette.

Jörg Sackmann 18. Dezember 2012

Mais-Poularde mit Karotten-Salsa und Koriander-Dip

Für 4 Personen

Für den Koriander-Dip:	30 g frische Petersilie	15 g Koriander
1 TL Pinienkerne	15 g Parmesan	1/2 Knoblauchzehe
Salz	40 ml Olivenöl	60 g Crème-fraîche

Für die Poularde:

400 g Karotten	120 ml Olivenöl	1 TL abgeriebene Orangenschale
2 Tomaten	400 g Hähnchenbrustfilet	2 Schalotten
½ rote Paprika	1 Bund Schnittlauch	1 EL Teriyakisauce
1 Ei	2 TL Speisestärke	Meersalz
Sezuchanpfeffer	1 Spritzer Limettensaft	1 Msp. abgeriebene Limettenschale
1 Prise Anis	1 Zwiebel	30 ml weißer Balsamico
100 ml Karottensaft	100 ml Geflügelfond	1 Zweig Thymian
1 TL Korianderkörner	1 Bund Koriander	3 EL Pinienkerne
100 ml Geflügeljus		

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Für den Dip Petersilie und Koriander abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Parmesan fein reiben, Knoblauch schälen und grob schneiden. Kräuterblätter, Pinienkerne, Parmesan, Knoblauch, etwas Salz, Olivenöl und Crème-fraîche in einem Cutter fein pürieren. Die Karotten schälen und mit 50 ml Olivenöl und abgeriebener Orangenschale in einen Schmortopf mit Deckel geben und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten weich garen. Anschließend die gegarten Karotten erkalten lassen und in 3 cm große Würfel schneiden. Tomaten am Stielansatz einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, die Haut abziehen. Tomaten vierteln, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Vom Hähnchenbrustfilet 100 g in 5 mm dicke und 6 cm lange Streifen schneiden. Diese leicht plattieren. Restliches Hähnchenbrustfilet in sehr kleine Würfel schneiden. Schalotten schälen, fein schneiden. Von der Paprikaschote das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl Schalotten anschwitzen, Paprikawürfel zugeben und mit anbraten. Teriyakisauce zugeben, Schnittlauch untermischen und alles auskühlen lassen. Dann die klein geschnittenen Fleischwürfel, Ei, Speisestärke, 1 EL vom Koriander-Dip, etwas Salz, Sezuchanpfeffer, Limettensaft, Limettenschale und Anis zum angeschwitzten Gemüse geben und gut vermischen. Aus der Masse kleine Bällchen (etwas Tischtennisball groß) formen. Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl glasig anschwitzen. Mit Balsamico ablöschen und diesen nahezu vollständig einkochen lassen. Karottensaft und Geflügelfond angießen, Thymian einlegen. Korianderkörner im Mörser zerstoßen und mit 1 Msp. Anis, Sezuchanpfeffer und einer Prise Salz würzen. Die Flüssigkeit zur Hälfte einkochen. Koriander abspülen, trocken schütteln, fein schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und mit Karotten, Tomatenwürfel und Koriander unter die Flüssigkeit mischen. In einer backofeneigneten Pfanne mit 4 EL Olivenöl die Geflügelbällchen kurz von allen Seiten anbraten, dann in den Ofen geben und ca. 4 Minuten garen. Dabei immer wieder mit etwas Geflügeljus glasieren, damit Sie eine schöne Farbe bekommen. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Hähnchenstreifen saftig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Karottensalsa in der Tellermitte anrichten, darauf die Poulardenbällchen geben, die gebratenen Hähnchenstreifen dazu legen und den Koriander-Dip dazu reichen.

Jörg Sackmann 03. Juli 2012

Mais-Poularde, Brot-Mantel, Mandel-Risotto, Apfel-Spalten

Für 2 Personen

Für das Mandelrisotto:

1 Schalotte	1 EL Butter	1 kleiner Thymianzweig
1 kleines Lorbeerblatt	50 g Risottoreis	50 ml trockenen Riesling
125 ml Geflügelfond	10 ml Mandelöl	20 g geschälte Mandeln
10 g Parmesan, gerieben	1 EL geschlagene Sahne	15 ml trockener Sekt

Für den Mandelschaum:

400 ml Milch	1 Blatt Gelatine	25 ml Mandelöl
1/2 Prise Agar-Agar	1 Prise Salz	

Für die Poularde:

2 Maispouardenbrüste	Salz, Pfeffer	60 g getrocknete Aprikosen
4 Scheiben Toastbrot ohne Rinde	60 g zerlassene Butter	2 EL Olivenöl

Für die Apfelspalten:

1 Apfel (z.B. Elstar)	1 EL Butter	1 TL Puderzucker
50 ml Apfelsaft	1 Spritzer Zitronensaft	

Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter farblos anschwitzen, Thymian und Lorbeerblatt zugeben. Reis zugeben, mit Weißwein ablöschen und köcheln lassen. Nach und nach mit Fond auffüllen und unter ständigem Rühren, den Reis bissfest kochen (dies dauert ca. 15 Minuten). Dann Mandelöl und Mandeln zugeben, frisch geriebenen Parmesan und geschlagene Sahne unterziehen und mit Sekt abrunden. Für den Mandelschaum die Milch in einen Topf geben und um etwas mehr als die Hälfte einkochen (auf 150 ml) lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Dann in der eingekochte Milch die Gelatine auflösen. Mandelöl, Agar Agar und eine Prise Salz zugeben und alles in eine kleine Espumaflasche füllen und kalt stellen. Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Pouardenbrüste innen längs einschneiden, aufklappen, etwas flach klopfen (am besten zwischen einer Frischhaltefolie) und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Aprikosen auflegen und die Brust stramm einrollen, die Spitze einschlagen. Die Brotscheiben mit der zerlassenen Butter bestreichen, die Roulade darauf geben und einrollen. Pouardenbrüste in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl rund herum goldbraun anbraten. Dann im Ofen ca. 5 Minuten weiterbraten, herausnehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Apfel halbieren und jede Hälfte in 3 Spalten schneiden, das Kerngehäuse entfernen. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Apfelstücke anschwitzen, mit Puderzucker bestäuben und karamellisieren. Zuletzt mit Apfelsaft und einem Spritzer Zitronensaft ablöschen. Die Maispouardenbrust in Scheiben schneiden und auf dem Risotto anrichten. Apfelspalten und den Mandel-Espuma-Schaum zugeben. Risotto nach Belieben mit Mandelöl beträufeln und evtl. mit Mandelkernen bestreuen.

Jörg Sackmann Montag, 1. Dezember

Parmesan-Taco mit Poularden-Brust und Joghurt-Soße

Für 2 Personen

150 g Parmesankäse	1/2 EL Mehl	2 Poulardenbrüste a ca. 100 g
1 EL Olivenöl	1 Zweig Thymian	Salz, Pfeffer
50 g Staudensellerie	50 g Möhren	50 g Zucchini
50 g Lauch	1 Zweig frischer Koriander	150 g griechischer Joghurt
80 ml Geflügelfond	2 EL Chili-Chickensoße	2 EL Tomatenconfit
1 Msp. Curry, scharf	1 Msp. Piment d'Espelette	

Tomaten-Confit:

3 Tomaten	3 getrocknete Tomaten	1 TL Aprikosengelee
2 EL Limonenöl	Salz	Piment d'Espelette

Den Backofen auf 70 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Den Parmesanreiben, mit Mehl vermischen. Auf zweimal die Käsemasse in eine beschichtete warme Pfanne geben, dass sich ein dünner Käsefilm bildet. Diesen Käsefilm mit einer Palette herausnehmen. Die noch warme Käseschicht wie einen Taco formen und an einem trockenen Ort aufbewahren. Insgesamt zwei Tacos zubereiten. Fleisch in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl und dem Thymianzweig von beiden Seiten goldbraun anbraten, dann mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten ziehen lassen. Staudensellerie und Möhren schälen und die zwei Enden der Zucchini entfernen. Den Lauch halbieren und säubern. Alle Gemüse in feine Streifen schneiden. Die Möhren und den Staudensellerie in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen und zugedeckt ca. 5 Minuten garen, dann Zucchini und Lauch zugeben und weitere ca. 5 Minuten zugedeckt anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Joghurtsoße Koriander abspülen, trocken schütteln und die Blätter fein schneiden Joghurt mit Geflügelfond, Chili-Chickensoße, Tomatenconfit vermischen. Mit Curry, Salz und Piment d'Espelette würzen und Koriander untermischen. Das Gemüse mit etwas Joghurt-Soße marinieren. Das Fleisch in Scheiben aufschneiden. Das Gemüse auf den Teller geben, den Parmesantaco aufsetzen und die Poulardenstreifen dazugeben. Restliche Joghurtsoße dazu anrichten.

Tomaten-Confit:

Die frischen Tomaten in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken und die Haut abziehen. Die Tomaten vierteln, das Kerngehäuse entfernen, und in sehr feine Würfel schneiden. Getrocknete Tomaten fein schneiden. In einem Topf Aprikosengelee und Limonenöl leicht erhitzen. Frische und getrocknete Tomaten untermischen und mit Salz und Piment d'Espelette würzen.

Jörg Sackmann Donnerstag, 19. August 2010

Pastinaken-Creme mit Früchten und Perlhuhn-Sticks

Für 2 Personen

250 g Pastinaken	1 kl. Stange Lauch	3 EL Olivenöl
150 ml Weißwein	450 ml Gemüsebrühe	80 ml Sahne
Salz, Cayennepfeffer	1 Limette, unbehandelt	300 ml Apfelsaft
100 g Dörrobst, gemischt	1 Kardamomkapsel	weißer Pfeffer
2 EL Sojasauce	1 EL Sweet-Chili-Chicken Sauce	Curry, mittelscharf
150 g Perlhuhnbrustfilet	80 g Mehl	45 g Speisestärke
1 TL Sesamöl	1 Prise Backpulver	180 ml Eiswasser
ca. 150 g Frittierfett		

Pastinaken schälen und klein schneiden. Lauch putzen, waschen und ebenfalls klein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl die Pastinaken anschwitzen, Lauch zugeben und mit 50 ml Weißwein ablöschen. Diesen nahezu vollständig einkochen lassen. Dann Geflügelbrühe angießen und die Pastinaken weich kochen, ca. 20 Minuten. Zuletzt die Sahne hinzufügen, aufkochen und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Die Limette heiß abspülen, abtrocknen und die Schale abreiben. Dann den Saft auspressen. 100 ml Weißwein und Apfelsaft in einen Topf geben und aufkochen. Das Dörrobst zugeben, Kardamom, 1 Msp. Limettenschale etwas Salz und Pfeffer zugeben, alles gut vermischen, den Topf vom Herd nehmen und das Dörrobst in der Flüssigkeit ziehen lassen. Aus Sojasauce, 1 Msp. Limettenschale, Sweet-Chili-Chicken Sauce, Salz und 1 Prise Curry eine Marinade mischen. Die Perlhuhnbrust in feine Streifen schneiden und mit der Marinade würzen. Mehl, Speisestärke, Sesamöl, eine Prise Salz, Backpulver, 1 Prise Curry, etwas Limettenschale und -saft in eine Schüssel geben. Eiswasser zufügen und mit einem Schneebesen zu einem glatten, dünnflüssigen Teig verrühren. Die gewürzten Perlhuhnstreifen durch den Teig ziehen und im heißen Frittierfett goldbraun ausbacken. Die Pastinakensuppe pürieren, durch ein feines Sieb passieren und mit einem Pürierstab 2 EL Olivenöl untermixen. Die Früchte in einem Whisky Tumbler geben, die gebackenen Perlhuhnsticks schön anrichten und den aufgeschäumten Pastinakensud eingießen.

Jörg Sackmann Dienstag, 11. Oktober 2011

Perlhuhn in Gewürztraminer, Wurzel-Gemüse, Mais-Crêpes

Für 2 Personen

1 Perlhuhn, ca. 1 kg	2 Zwiebel	2 St. Staudensellerie
3 EL Butter	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
1 Lorbeerblatt	3 Gewürznelken	1 Knoblauchzehe
6 weiße Pfefferkörner	200 ml Gewürztraminer	1 TL Honig
1 TL Dijonsenf	Salz, Pfeffer	1 TL fein geschn. Rosmarin
100 g Crème double	1 Spritzer Zitrone	Für das Wurzelgemüse:
2 Karotten	1 Kohlrabi	weißer Pfeffer
4 EL Olivenöl	4 Schalotten	Salz
Für den Maiscrêpes	100 ml Milch	60 g Weizenmehl
2 Eigelb	60 g Maiskörner	Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat	20 g Cornflakes	2 Eiweiß
1 EL Olivenöl		

Brust und Keulen von dem Perlhuhn auslösen. Für die Marinade Zwiebeln schälen und würfeln, den Staudensellerie waschen und in Scheiben schneiden. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Sellerie darin anschwitzen. Gewürze zugeben, mit Wein ablöschen, aufkochen, Honig und Dijonsenf unterrühren. Das Perlhuhn in ein verschließbares Gefäß legen und mit der Marinade bedecken, darauf achten, dass das Fleisch von allen Seiten mit der Marinade überzogen wird. Nach dem Abkühlen das Gefäß verschließen, in den Kühlschrank stellen und über Nacht ziehen lassen. Das Perlhuhn aus der Marinade nehmen, trocken tupfen, in 2 EL Butter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, und die Brust bei 70 Grad im Ofen 20 Minuten ziehen lassen. Die Marinade aufkochen, passieren, mit Crème-double, Rosmarin, Salz, Pfeffer und Zitrone verfeinern. Keule zugeben und in der Sauce fertig garen. Karotten und Kohlrabi schälen. Kohlrabi dritteln und mit den Karotten in Alufolie geben, mit Pfeffer würzen, 2 EL Olivenöl zugeben, die Folie verschließen und im Ofen bei 180 Grad ca. 40 Minuten garen. Die Schalotten schälen, ebenfalls in die Alufolie geben, mit Pfeffer würzen, restliches Olivenöl zugeben, verschließen und im Ofen bei 180 Grad ca. 30 Minuten garen. Das gegarte Gemüse aus der Folie nehmen, in gleichgroße Stücke schneiden und noch mit etwas Salz nachwürzen. Für die Maiscrêpes Milch, Weizenmehl und Eigelb glatt rühren, klein geschnittene Maiskörner zugeben und würzen. Cornflakes fein zerdrücken und der Masse zugeben und ziehen lassen. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. In einer Pfanne mit Olivenöl aus dem Teig dünne Crêpes ausbacken. Perlhuhn in Scheiben schneiden und anrichten. Gemüse und Maiscrêpes zugeben, mit Sauce und Rosmarinspitzen das Gericht vollenden.

Jörg Sackmann Dienstag, 05. April 2011

Poularden Saté mit Schmorkürbis

Für 2 Personen

Für den Schmorkürbis:

50 ml weißer Balsamico	2 Sternanis	4 weiße Pfefferkörner
1 TL Curry	1 Thymianzweig	1 Msp. Safran
100 ml Apfelsaft	80 ml Geflügelbrühe	500 g Muskatkürbis
2 EL Olivenöl	1/2 TL Honig	Salz, Pfeffer

Für die Poulardenspieße:

20 g frischer Ingwer	1 Zweig Rosmarin	1 EL Rosmarinhonig
Salz, Pfeffer	2 Poulardenbrustfilets	1 Msp. Curry
1 Spritzer Zitronensaft	1 EL Olivenöl	1 Zucchini
1 kleine Chilischote	50 g Frischkäse	¼ frische Ananas
4 Schaschlikspieße	1 EL Butter	

Für den Schmorkürbis:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Essig mit Sternanis, Pfefferkörnern, Curry, Thymian und Safran in einen Topf geben und die Flüssigkeit nahezu einkochen. Dann Apfelsaft und die Hälfte vom Geflügelfond dazugeben und alles auf 100 ml einkochen. Topf vom Herd ziehen und 30 Minuten ziehen lassen, dann die Gewürze abpassieren. Kürbisfruchtfleisch entkernen und mit der Schale in Alufolie einschlagen, dann in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 20 Minuten weich garen. Für die Spieße Den Ingwer schälen und in ganz kleine Würfel schneiden. Rosmarin abspülen, trocken schütteln und fein hacken. In einer Schale mit Honig Ingwer und Rosmarin vermischen. Die Paste mit Salz und Pfeffer abschmecken Poulardenbrüstchen in 1,5 cm große Würfel schneiden und mit Curry, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und etwas Honig-Ingwerpaste marinieren. Die Zucchini in 1 mm dünne Längsscheiben aufschneiden (8 Scheiben). Chilischote halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Frischkäse mit Honig-Ingwerpaste und Chili würzen. Angemachten Frischkäse auf die Zucchinischeiben geben und die einzelnen Scheiben zu Dreiecken einschlagen, ca. 3 cm groß. Die Ananas schälen, den harten Strunk entfernen und das Fruchtfleisch in 1 cm große Schnitze schneiden. Ananas mit mariniertem Fleisch und Zucchini abwechselnd aufspießen. Das weiche Kürbisfruchtfleisch von der Schale kratzen und leicht salzen. 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Kürbis darin anschwitzen. Honig zugeben, vermischen und zugedeckt bei schwacher Hitze 5 Minuten kochen lassen, so dass der Kürbis seinen Saft abgibt. Mit dem Rest Geflügelbrühe aufgießen und 5 Minuten kochen lassen. Gewürzfond hinzufügen und 10 Minuten bei kleiner Flamme zugedeckt schmoren lassen. Die Spieße mit Salz, Pfeffer und Curry würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Butter 2 Minuten von jeder braten, dann 7 Min im Ofen bei 160 Grad nachgaren. Kürbiskompott mit Salz und Pfeffer abschmecken, flach auf dem Teller verteilen die Spieße auflegen und mit Honig-Ingwerpaste beträufeln.

Jörg Sackmann 02. Oktober 2012

Poularden-Brust-Medaillons auf Zitronen-Risotto

Für 2 Personen

1 Biozitrone	30 g Zucker	40 g Parmesan
160 ml Olivenöl	2 Stängel glatte Petersilie	2 Maispoulardenbrüste a 120 g
120 ml Olivenöl	1 Prise Piment d'Espelette	Salz
350 ml Gemüsefond	100 g Risottoreis	Pfeffer
30 g Bergkäse	20 g Butter	

Zitronen heiß abwaschen und mit einem Zestenreißer die Schale abziehen, diese dann in kochendem Wasser blanchieren, herausnehmen und noch zweimal in frischem kochendem Wasser blanchieren, dass sich die Bitterstoffe aus den Schalen lösen. Die blanchierten Zitronenzesten abtropfen lassen und dann fein hacken. Von der Zitrone den Saft auspressen. Zucker in einem Topf karamellisieren, Zitronensaft zugeben und so lange kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die gehackte Zitronenschale untermischen und abkühlen lassen. Parmesan fein reiben und mit der Hälfte vom Zitronenkaramell mischen. Das restliche Zitronenkaramell mit 50 ml Olivenöl zu einem Zitronenöl mischen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. In einer Pfanne 80 ml Olivenöl erhitzen, die Petersilienblätter zugeben und frittieren. Herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Poulardenbrüste in gleichmäßige Medaillons schneiden, diese zwischen einem Gefrierbeutel leicht plattieren. 2 EL Olivenöl mit Piment d'Espelette vermischen und die Medaillons damit einpinseln. Auf eine Auflaufform geben, mit Alufolie abdecken etwas ruhen lassen. Den Gemüsefond erhitzen. Reis in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, mit so viel heißem Gemüsefond aufgießen, bis der Reis bedeckt ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und unter Rühren ca. 15 Minuten kochen lassen, bis der Reis bissfest ist, dabei immer wieder Gemüsefond angießen. Den Backofen auf 75 Grad vorheizen und die vorbereitete Auflaufform abgedeckt in den Ofen geben und 5 Minuten garen. Bergkäse in dünne Streifen schneiden. Risotto vom Herd nehmen und mit der Zitronen-Parmesan-Mischung abbinden. Mit kalter Butter abschmecken. Die Medaillons aus dem Ofen nehmen und in einer Pfanne von beiden Seiten kurz goldbraun braten und mit Salz würzen. Risotto auf der Tellermitte anrichten, Medaillons darauf geben und die Käsestreifen drüberstreuen. Mit Zitronenöl und frittierten Petersilienblättern garnieren.

Jörg Sackmann Dienstag, 08. März 2011

Rotes Enten-Curry mit Paprika-Mus

Für 4 Personen

Für das Entencurry:

1 Bund Basilikum	3 Knoblauchzehen	1 EL dunkle Sojasauce
1 EL Honig	1 Prise Cayennepfeffer	2 Entenbrustfilets a 300g
2 Schalotten	20 g Ingwer	1 Banane
1 fester Apfel	1 Stange Zitronengras	1 EL Rote Currypaste
1 EL Palmzucker	1 EL Teriyaki-Sauce	250 ml Kokosmilch
1 Spritzer Limettensaft	150 g Ananas	1 EL Olivenöl

Für das Paprikamus:

2 rote Paprika	80 ml weißer Traubensaft
----------------	--------------------------

100 g Gelierzucker (3:1)

1/2 Limette	Salz, Pfeffer
-------------	---------------

Für das Entencurry Basilikum abspülen, trocken schütteln, von einem Stängel die Blätter abzupfen und ganz fein schneiden. Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Sojasauce mit Honig vermischen, mit 1 Prise Cayennepfeffer würzen und Knoblauch und fein geschnittenen Basilikum untermischen. Das Fett der Entenbrüste kreuzweise einschneiden (bitte darauf achten, dass das Fleisch nicht eingeschnitten wird), dann mit der Soja-Honig-Knoblauchmarinade das Fett einstreichen und 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Schalotten und Ingwer schälen und fein würfeln. Banane und Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Vom Zitronengras die äußeren harten Blätter entfernen, dann die Stange weich klopfen und in 3 cm große Stücke schneiden. Den Backofen auf 60 Grad vorheizen. In einer Pfanne ohne Fett die Entenbrüste auf der Hautseite ca. 10 Minuten braten, dann wenden und ca. 5 Minuten auf der Fleischseite braten. Die Entenbrüste aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Ofen 20 Minuten ziehen lassen. Die Ananas schälen, in 1 cm große Würfel schneiden. Für das Paprikamus Paprika waschen, mit einem Sparschäler schälen, halbieren das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch anschließend in feine Würfel schneiden. Paprika in einen Topf geben, Traubensaft angießen und 10 Minuten köcheln lassen. Dann Gelierzucker einrühren und kurz aufkochen lassen. Den Saft der Limette auspressen, untermischen und mit Salz, Pfeffer abschmecken. Nach Belieben das Paprikamus mit einem Mixstab fein pürieren. In der Fleischpfanne mit dem Entenfett die rote Currypaste anschwitzen, Palmzucker, Schalotten, Apfel, Banane, Zitronengras und Ingwer zugeben und mit schwitzen. Teriyaki-Sauce zugeben und mit Kokosmilch auffüllen. Sauce etwa 10 Minuten sacht ziehen lassen, mixen und passieren. Restliches Basilikum fein schneiden und untermischen. Mit Limettensaft, Salz und Cayennepfeffer die Sauce abschmecken. Ananaswürfel in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anbraten. Die Entenbrust in feine Scheiben aufschneiden, Kokosauce auf Tellern verteilen, darauf die Fleischscheiben setzen und das Paprikamus über die Entenbrust geben. Ananaswürfel goldbraun in Olivenöl anbraten und auf der Sauce verteilen.

Jörg Sackmann 21. August 2012

Sandwich vom Perlhuhn mit Kartoffel-Balsamico-Jus

Für 2 Personen

Für das Sandwich:

2 Perlhuhnbrustfilets a 150 g	1 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
1 Chilischote	1 Zweig Koriander	1 EL körniger Senf
1 EL weißer Balsamico	3 EL Olivenöl	1 Prise Zucker
3 Schalotten	1 TL Mehl	Olivenöl
1 Fleischtomate	5 Scheiben Toastbrot	1 Kopfsalatherz, geputzt

Für den Kartoffel-Balsamico-Jus:

100 g Kartoffeln, mehlig	80 g junger Lauch	20 g Pinienkerne
1 EL Olivenöl	30 ml trockener Wermut	30 ml Anisschnaps
60 ml Weißwein	150 ml Geflügelfond	Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat	1 EL weißer Balsamico	1 Spritzer Zitronensaft

Für das Sandwich:

Backofen auf 70 Grad (Umluft 50 Grad, Gas Stufe 1) vorheizen. Perlhuhnbrust in einer backofengeeigneten Pfanne mit Butterschmalz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen bei 70 Grad für 20 Minuten ziehen lassen. Die Chilischote entkernen und fein schneiden, den Koriander fein hacken. Für die Marinade Senf, Balsamico und Olivenöl verrühren, Chili und Koriander untermischen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Schalotten schälen, in sehr dünne Ringe schneiden, leicht mit 1 TL Mehl mischen und in einer tiefen Pfanne oder einem tiefen Topf mit Olivenöl goldbraun rösten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Tomate in feine Scheiben aufschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Kartoffel-Balsamico-Jus:

Die Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Lauch waschen und grob würfeln. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Kartoffeln, Lauch und Pinienkerne darin anschwitzen, mit dem Wermut, Schnaps und Wein ablöschen und reduzieren lassen. Mit dem Geflügelfond auffüllen und die Kartoffeln darin gar kochen. Durch ein Sieb passieren und die Pinienkerne mit einem Teil der Kartoffeln mixen, so dass die Sauce leicht bindet. Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Balsamico und Zitronensaft würzen. Toastbrotsccheiben halbieren, von einer Seite in einer Pfanne bräunen. Eine Toastbrotsccheibe in Würfel schneiden, die anderen mit Senfmarinade bestreichen und würzen. Toastscheiben in die Mitte des Tellers geben, mit Tomatenscheiben und Kopfsalat belegen und mit Kartoffel - Balsamicojus beträufeln. Perlhuhnbrust in Streifen schneiden, auf den Salat geben und wieder mit Tomatenscheiben bedecken, mit Toastbrotwürfeln und Pinienkernen bestreuen. Zum Schluss noch Kartoffel - Balsamicojus über das Gericht geben und mit Senfmarinade beträufeln. Mit gebackenen Schalotten das Gericht vollenden.

Jörg Sackmann 27. Dezember 2011

Sandwich vom Sesam-Rösti mit Poularden-Brust

Für 2 Personen

200 g Poulardenbrust	Salz, Pfeffer	ca.100 ml Erdnussöl
300 g Kartoffeln	1 Ei	1 EL Weizengrieß
30 g Sesam	Muskat	1 grüner Apfel
5 g Ingwer	4 EL Crème-fraîche	1 Msp. geriebener Meerrettich
ca. 30 g Butter	1 EL weißer Balsamico	1 Banane
1 TL Curry	1 Prise Zucker	8 Basilikumblätter

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Poulardenbrust mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit 1 EL Erdnussöl anbraten, ca. 3 Minuten im heißen Ofen garen und dann bei ca. 70 Grad im Ofen warm halten. Die Kartoffeln schälen, reiben und mit Ei, Grieß und Sesam gut vermengen. Die Röstimasse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, zu vier Puffern formen und in einer Pfanne mit Erdnussöl sehr knusprig ausbacken. Die fertigen Rösti mit einem Küchentuch warm halten. Den Apfel schälen, den Kern ausstechen und den Apfel in vier ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Den Rest in feine Würfel schneiden. Den Ingwer schälen, reiben und mit Crème-fraîche, Meerrettich und den Apfelwürfeln vermengen. Die Apfelscheiben in einer Pfanne mit 2 EL Butter leicht anbraten, mit Balsamico ablöschen und herausnehmen. Balsamico reduzieren, auskühlen lassen und zur Crème-fraîche geben. Die Banane schälen, schräg in Scheiben schneiden, mit etwas Curry und Zucker bestreuen und die Scheiben in Butter leicht anbraten. Die Poulardenbrust schräg in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Jeweils ein Rösti auf einen Teller geben, darauf eine Apfelscheibe, Basilikumblätter, 1 EL Crème-fraîche, Poulardenscheiben und Bananen geben und mit dem zweiten Rösti bedecken.

Tipp: Wenn es mal schnell gehen soll, kann man anstatt dem Rösti auch einfach ein Sesambrötchen oder Bagel verwenden.

Jörg Sackmann Montag, 18. August

Hack

Geflügel-Hack-Kotelett von der Poularde mit Kohlrabi

Für 2 Personen

10 g frischer Ingwer	2 Limetten, unbehandelt	250 g Poulardenbrust
1 Ei	3 EL Sauerrahm	Salz, Pfeffer
1 EL Chili-Chicken-Soße	3 Stiele glatte Petersilie	50 g Lauch
100 g Weißbrotbrösel	7 EL Olivenöl	2 kleine Kohlrabis mit Blättern
10 Kirschtomaten		

Ingwer schälen und fein reiben. Von einer Limette etwas Schale abreiben. Dann die Limetten schälen und die Filets herausschneiden. Die Poulardenbrust in kleine Würfel schneiden, Ei, 3 EL Sauerrahm, Salz, Pfeffer, Chili-Chicken-Soßen, Ingwer und 1 Msp. Limettenschale zugeben, mischen und kalt stellen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Lauch putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. Anschließend die Geflügelmischung in einem Cutter zu einer homogenen Masse mixen und auf Eis stellen. Die Petersilie und den Lauch unterheben, würzen. Aus der Masse zwei Frikadellen in Kotelettform (Pojarski) formen. Diese mit Semmelbröseln panieren und in einer Panne mit 5 EL Olivenöl goldgelb braten. Ins Bratfett noch 1 Msp. Limettenschale geben. Kohlrabi schälen und in feine Fächer schneiden. 4 kleine Kohlrabiblätter abspülen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anschwitzen, würzen. Kirschtomaten vierteln und zu den Kohlrabistreifengeben. 1 EL Sauerrahm und 2 EL Wasser hinzufügen und das Gemüse weich dünsten, Kohlrabiblätter untermischen. Das Gemüse auf den Teller anrichten, die Pojarski zugeben und Limonenfilets obenauf geben.

Jörg Sackmann Montag, 02. März 2009

Hackfleisch-Pfannkuchen auf Senf-Soße

Für 4 Personen

Für die gefüllten Pfannkuchen:

1 kleine Zwiebel	60 g Karotte	60 g Sellerie
1 Knoblauchzehe	30 g gerauchter Bauchspeck	4 Tomaten
6 EL Olivenöl	250 g Hackfleisch	1 EL Tomatenmark
1 Prise Zucker	100 ml Rotwein	200 ml Tomatensaft
1 Lorbeerblatt	Salz, Pfeffer	2 Stängel glatte Petersilie
2 Stängel Oregano	3 EL Butter	140 g Mehl
3 Eier	200 ml Milch	60 g Kastenweißbrot

Für die Sauce:

1 Schalotte	1 EL Butter	150 ml Weißwein
80 ml trockener Wermut	200 ml Geflügelfond	80 ml Sahne
1/2 Bund Schnittlauch	2 EL grober scharfer Senf	1 Spritzer Zitronensaft
Salz, Pfeffer		

Für die gefüllten Pfannkuchen:

Zwiebel, Karotte und Sellerie schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Speck in feine Würfel schneiden. Tomaten am Stielansatz einritzen, in kochendem Wasser kurz blanchieren, dann die Haut abziehen, vierteln und die Kerne austreichen, das Fruchtfleisch fein würfeln. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl den Speck knusprig anbraten und wieder herausnehmen. Dann das Hackfleisch in den Topf mit 1 EL Olivenöl krümelig braun anbraten und herausnehmen. Anschließend in dem Topf mit 1 EL Olivenöl Zwiebel, Knoblauch, Karotte und Sellerie anschwitzen. Tomatenmark zugeben und kurz anbraten, mit 1 Prise Zucker würzen. Den Speck und das Hackfleisch wieder zugeben, mit Rotwein ablöschen und diesen fast vollständig einkochen lassen. Dann Tomatenwürfel, Tomatensaft und das Lorbeerblatt zugeben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und im offenen Topf ca. 1 Stunde köcheln lassen. Petersilie und Oregano abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Kräuter unter die Hackfleischmasse mischen, abschmecken und auskühlen lassen. 3 EL Butter in einem Topf schmelzen und bräunen. 120 g Mehl und 2 Eier mit einer Prise Salz verrühren, die Milch untermischen und zu einem glatten Teig verrühren, zuletzt die braune Butter untermischen. In einer Pfanne mit Olivenöl aus dem Teig nach und nach dünne Pfannkuchen ausbacken. Das Brot in feine Brösel reiben oder cuttern.

Für die Sauce:

Die Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Mit Weißwein und Wermut ablöschen und um mehr als die Hälfte einkochen lassen. Dann Geflügelfond zugeben, diesen etwas einkochen, Sahne zugeben und diese wiederum etwas einkochen lassen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Unter die Sauce den Senf mischen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Pürierstab aufmixen und zuletzt den Schnittlauch unterheben. Die etwas ausgekühlte Hackfleischmasse dünn auf den Pfannkuchen verstreichen und dann fest aufrollen. Die Pfannkuchenrouladen in restlichem Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und in den Brotbröseln panieren. In einer Pfanne mit Sonnenblumenöl knusprig ausbacken. Die Pfannkuchen schräg aufschneiden, Sauce auf die Teller geben und die Pfannkuchen darauf setzen. Dazu passt sehr gut ein Blattsalat.

Jörg Sackmann 28. Februar 2012

Maultaschen mit geschmälzten roten Zwiebeln

Für 4 Personen

1 Ei	7 Eigelb	100 g Hartweizenmehl
200 g Mehl	2 TL Speiseöl	Salz
3 EL Wasser	150 g Blattpetersilie	150 g Blattspinat
3 Schalotten	3 EL Butter	100 g gekochter Schinken
100 g Hackfleisch	1 Eiweiß	250 ml Sahne
Pfeffer	200 g rote Zwiebeln	2 EL Olivenöl
20 ml Rotweinessig	80 ml roter Portwein	1 TL Johannisbeergelee
100 ml kräftiger Rotwein	400 ml Geflügelfond	1 Zweig Thymian
1 Knoblauchzehe	10 g kalte Butterwürfel	125 ml Weißwein
1 Prise Muskat	1 Spritzer Zitronensaft	300 g Champignons

Für den Nudelteig Ei, 6 Eigelbe, beide Mehle, Öl, eine Prise Salz und Wasser in eine Schüssel geben und ca. 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Ist der Teig zu hart, noch etwas Wasser oder Öl zugeben. Den Teig in Frischhaltefolie verpackt etwa 30 Minuten ruhen lassen. Für die Füllung Petersilie und Spinat waschen, abtrocknen und in feine Streifen schneiden. Diese in Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Zwei Schalotten schälen und fein hacken. In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Anschließend auskühlen lassen. Schinken in feine Würfelchen schneiden. Hackfleisch mit Eiweiß und 100 ml Sahne, Schalotten, Petersilie und Spinat in einen Zerkleinerer geben und zu einer Farce verarbeiten. Die Farce mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Schinkenwürfel unterheben. Den Nudelteig auf einer bemehlten Fläche gleichmäßig dünn ausrollen. Die Farce aufstreichen, die Ränder mit verquirltem Eigelb bestreichen, den Teig übereinander schlagen und Maultaschen abtrennen. Diese in kochendem Salzwasser 5-7 Minuten ziehen lassen. Die roten Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Zwiebeln darin andünsten. Zuerst mit Essig dann mit Portwein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Dann das Johannisbeergelee zugeben, mit Rotwein und 200 ml Geflügelfond auffüllen, Thymian und Knoblauchzehe zugeben und bei geringer Hitze langsam einkochen, bis die Flüssigkeit von den Zwiebeln aufgenommen wurde und diese gar sind. Zum Schluss die kalte Butter einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Sauce die übrige Schalotte schälen und fein hacken. In einem Topf 1 EL Butter erhitzen, Schalotte darin anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. 200 ml Geflügelfond und 150 ml Sahne zugeben und auf 1/3 einkochen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken. Vor dem Servieren die Sauce mit dem Mixstab aufschäumen. Champignons in feine Streifen schneiden, in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, mit Salz und Zitronensaft würzen und der Sauce zufügen. Sauce in die Teller geben, Maultaschen und die geschmälzten Zwiebeln darauf anrichten.

Jörg Sackmann 03. April 2012

Innereien

Berner Kraut-Suppe mit Geflügel-Leber-Spieße

Für 2 Personen

2 Schalotten	30 g Schweineschmalz	50 ml trockener Weißwein
100 g rohes Sauerkraut	250 ml kräftiger Geflügelfond	250 ml Sauerkrautsaft
2 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt	50ml flüssige Sahne
Salz und Pfeffer	Muskatnuss	2 EL Sauerrahm
1 EL kalte Butter	100 g Geflügelleber	1 roter Apfel (Braeburn)
1 Zwiebel	2 EL Olivenöl	2 Scheiben Frühstücksspeck
2 Stängel Zitronenthymian		

Für die Krautsuppe die Schalotten schälen, fein schneiden, in einem Topf mit Schweineschmalz andünsten und mit Weißwein ablöschen. Das Sauerkraut zugeben, mit Geflügelfond und Sauerkrautsaft aufgießen, Wacholderbeeren und Lorbeerblatt zugeben und alles ca. 20 Minuten köcheln lassen. Die Sahne zugeben und die Suppe weitere 20 Minuten ziehen lassen. Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und für die Suppeneinlage 4 EL Sauerkraut entfernen. Die Suppe mixen, durch ein Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Kurz vor dem Servieren geschlagenen Sauerrahm und Butter einrühren. Für die Geflügelleberspieße den Apfel waschen, sechsteln, das Kerngehäuse entfernen und die Apfelstücke in 5 mm dicke Spalten schneiden. Die Zwiebel schälen, in ca. 1 cm große Würfel schneiden und diese in Olivenöl anschwitzen bis sie weich und goldbraun sind. Die Apfelspalten zugeben und etwas Farbe nehmen lassen. Den Frühstücksspeck quer in drei Teile schneiden. Die Leber in gleichgroße Stücke schneiden und mit Zitronenthymian, Apfel, Speck und Zwiebeln abwechselnd auf die Spieße stecken (je 3 Teile). Die Spieße von beiden Seiten ca. 3 Minuten in Olivenöl anbraten bis die Leber gar ist und würzen. Die Suppe mit je 2 EL Sauerkraut in Suppentellern anrichten und jeweils einen Leberspieß dazugeben.

Jörg Sackmann Montag, 16. Juni 2008

Geflügel-Leber-Lasagne mit Rhabarber-Kompott, Grenadine

Für 2 Personen

Für den Nudelteig:

1 Ei	2 Eigelb	50 g Hartweizenmehl
100 g Weizenmehl	1 EL Wasser	1 TL Olivenöl
1 Prise Salz		

Für das Rhabarberkompott:

4 Stangen junger Rhabarber	150 ml Grenadine-Sirup	50 ml Wasser
40 ml Rotwein-Essig	20 g Zucker	2 Gewürznelken
schwarzer Pfeffer		

Für die Geflügelleber:

300 g Geflügelleber	Salz, Pfeffer	1 EL Speiseöl
100 ml Geflügelfond	3 EL Butter	

Für den Teig Ei, Eigelb, Hartweizenmehl, Mehl, Wasser, Öl und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie einpacken und im Kühlschrank ca. 1 Stunde ruhen lassen. Rhabarber schälen und dann in gleichmäßige Streifen schneiden. Den Grenadine-Sirup mit Wasser, Essig, Zucker und Nelken in einen Topf geben, aufkochen und etwas einkochen lassen. Die Rhabarberstücke dazugeben, kurz erhitzen und abkühlen lassen. Mit Pfeffer abschmecken. Vorbereiteten Nudelteig mit der Maschine oder mit einem Rollholz dünn ausrollen und mit einem runden Ausstecher 8 Kreise von ca. 6 cm Durchmesser ausstechen. Geflügelleber zuputzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Geflügelleber einlegen, kurz von beiden Seiten, auf den „Punkt“ braten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Pfanne auswischen, den Fond zugeben und aufkochen. 2 EL kalte Butterstücke unterrühren und die Soße damit binden. Geflügelleber in Scheiben schneiden. In der Zwischenzeit die Nudelblätter in reichlich Salzwasser ca. 1-2 Minuten kochen, abschütten und die Nudelplatten in einer Pfanne mit 1 EL heißer Butter schwenken. Dann je ein heißes Nudelblatt in die Mitte eines vorgewärmten Tellers legen, eine Scheibe Geflügelleber drauf setzen, mit Rhabarberkompott beträufeln, dann nächstes Nudelblatt darauf setzen und nochmals mit Geflügelleber und Rhabarberkompott belegen. Mit einem Nudelblatt abschließen, eine bisschen Soße darüber träufeln und servieren.

Jörg Sackmann Montag, 19. April 2010

Geflügel-Leber-Parfait mit Honigkuchen, Physalis-Kompott

Für 2 Personen

Für das Physaliskompott:

150 g Physalis	1 EL Zucker	100 ml Lychéesaft
100 ml Muscatwein	1 g Xanthan	1 Msp. Safran
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	1 Gewürznelke
1/2 Sternanis	1/2 Zimtstange	

Für das Geflügelparfait:

200 g Butter	Prise Muskat, Majoran	Prise Thymian, weißer Pfeffer
200 g Geflügelleber	1 Ei	Salz, Pfeffer
6 dünne Speckscheiben	3 Blatt Gelatine	40 ml Portwein
250 ml Geflügelbrühe	8 Scheiben Honigkuchenbrot	

Für den Salat:

50 g Feldsalat	2 Champignons	1 EL Balsamico
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Für das Kompott Physalis aus der Hülle und vierteln. Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Lychéesaft und Muscat auffüllen und um die Hälfte einkochen. Den Fond mit Xanthan binden, die Gewürze und Kräuter zufügen und mit den Physalis heiß in ein kleines Weckglas von 25 cl füllen. Über Nacht durchziehen lassen. (Das Kompott hält sich gekühlt einige Tage.) Den Ofen auf 95 Grad (Umluft 85 Grad, Gas Stufe 2) vorheizen. In den Ofen eine mit Wasser gefüllte Aufaufform stellen für ein Wasserbad. (In die Aufaufform sollte eine Terrinenform passen.) Die Butter mit den Kräutern und weißem Pfeffer aufkochen und würzen. Die Leber und das Ei in den Mixer geben, gut vermischen und anschließend die Butter langsam untermischen. Dann die Masse durch ein feines Sieb passieren, die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Terrinenform (ca. 500 ml Inhalt) mit Speckstreifen auslegen, die Lebermasse einfüllen und im Wasserbad im Ofen ca. 35 Minuten pochieren. Dann herausnehmen, etwas abkühlen lassen und anschließend kalt stellen. Für das Gelee die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Portwein in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen. Die Brühe zugeben und erwärmen. Die Gelatine ausdrücken und in der warmen Brühe auflösen. Dann am besten auf Eiswasser abkühlen lassen. Kurz vor dem Festwerden das Gelee ca. 1 cm hoch über das Leberparfait füllen und mindestens 6 Stunden gut kühlen. Den Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Die Champignons putzen und in feine Streifen schneiden. Balsamico mit Olivenöl, einer Prise Salz und Pfeffer mischen und den Feldsalat kurz vor dem Servieren damit anmachen, mit den Champignonstreifen bestreuen. Das Parfait aus der Form nehmen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden, die dünnen Honigkuchenscheiben an die Parfaitscheiben drücken und je 2 „Sandwich“ auf den Teller setzen, Physaliskompott zugeben. Den Salat dazu reichen.

Jörg Sackmann Montag, 29. Dezember

Radler-Semmel-Knödel-Auflauf mit Geflügel-Leber

Für 4 Personen

Für den Auflauf:

2 Schalotten	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
1 Scheibe Toastbrot	20 g geräucherter Bauchspeck	200 g Geflügelleber, geputzt
2 Eigelbe	Salz, Pfeffer, Muskat	2 Brötchen vom Vortag
70 ml Bier	20 ml Sahne	1/2 Bund glatte Petersilie
1 Msp. Zitronenabrieb	1 Eiweiß	1 EL Butter
1 TL Mehl		

Für die Sauce:

2 Schalotten	90 ml Olivenöl	20 ml weißer Balsamico
1/2 Bund Kerbel	1/2 Bund Schnittlauch	1 Eigelb
1 Msp. Senf	3 EL Joghurt	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Schalotten schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, anschließend etwas abkühlen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Brot in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl goldbraun anschwitzen. Speck sehr fein würfeln und in einer Pfanne braten. Die Geflügelleber durch den Fleischwolf drehen, dann mit der Hälfte der Schalotten und 1 Eigelb gut vermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und die Brotwürfel unterheben. Die Lebermasse kalt stellen. Die Brötchen in feine Scheiben schneiden. Bier und Sahne erwärmen und über die Brotscheiben geben. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Petersilie, Speckwürfel und restliche Schalotten mischen, mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen. Mit 1 Eigelb und den Semmelscheiben mischen. Sollte der Teig sehr trocken sein, noch etwas Bier dazugeben. Es darf aber nur so viel sein, dass die Knödelmasse zusammenhält. Nicht zu oft umrühren, denn der Teig muss locker bleiben und darf nicht klebrig werden. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Semmelmasse heben. 4 Muffinsförmchen mit Butter ausfetten und mit Mehl abstauben. Die Semmelmasse zur Hälfte in die Muffinsformen füllen, dann je 1 EL Geflügellebermasse darauf geben und mit restlicher Semmelmasse bedecken. Im vorgeheizten Backofen 3 Minuten anbacken, die Temperatur um 20 Grad reduzieren und noch ca. 10 Minuten weiterbacken. Nach dem Backen kurz stocken lassen, dann stürzen. Für die Sauce Schalotten schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, mit 15 ml Balsamico ablöschen. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Eigelb, Senf, 1 Spitzer Balsamico verrühren, langsam das Olivenöl unterrühren und zu einer Mayonnaise aufschlagen. Schalotten und Kräutern unterheben, mit Joghurt verfeinern und abschmecken. Sauce in die Mitte des Tellers geben, Knödelaufbau aufsetzen und servieren. Dazu passt ein Blattsalat mit Kräutern.

Jörg Sackmann Dienstag, 24. Mai 2011

Kalb

Frikandeau vom Kalb mit Apfel-Kompott und Kartoffel-Püree

Für 4 Personen

Für das Frikandeau:

800 g Unterschale vom Kalb	1 EL scharfer Senf	Meersalz
2 EL Olivenöl	100 g Speckschwarte	4 Knoblauchzehen
5 Wachholderbeeren	7 schwarze Pfefferkörner	500 ml Rotwein
200 ml Portwein	2 Karotten	1 Zwiebel
2 Stangen Staudensellerie	500 ml Kalbsjus	1 Stängel Minze
2 Stängel Kerbel, Koriander	1 TL Speisestärke	50 g Butter

Für das Apfelkompott:

4 Äpfel	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Minze
150 g Zucker	125 ml Weißwein	

Für das Kartoffelpüree:

400 g Kartoffeln, mehlig	Salz	100 ml warme Milch
2 EL Butter	1 Prise Muskatnuss	1 EL geschlagene Sahne

Für das Frikandeau:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen (Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3) Fleisch mit Senf einstreichen, salzen und in einem Schmortopf mit Olivenöl anbraten. Speckschwarte dazugeben. Knoblauch mit der Schale andrücken und mit Wachholderbeeren und Pfefferkörner zum Fleisch geben. Rotwein und Portwein angießen. Fleisch zugedeckt in den vorgeheizten Ofen geben und schmoren. Karotten, Zwiebel und Sellerie schälen und in 2 cm kleine Stücke schneiden und nach 45 Minuten Schmorzeit zum Fleisch geben, Kalbsjus angießen und alles zugedeckt noch ca. 1,5 Stunden garen. Minze, Kerbel und Koriander waschen, trocken schütteln, fein hacken Das weichgarte Frikandeau aus der Sauce herausheben, in 2 cm dicke Scheiben schneiden und warm stellen. Die Sauce passieren, etwas einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Stärke mit 1 EL Wasser glatt rühren, unter die Sauce mischen und aufkochen. Kalte Butter unter die Sauce montieren, Kräuter untermischen und die Sauce abschmecken. Für das Apfel-Kompott Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Rosmarin und Minze waschen, trocken schütteln, jeweils einen Zweig in einen Teebeutel füllen, den Rest fein hacken. Den Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen und mit Weißwein ablöschen. Die Äpfel und den Teebeutel mit der Minze und dem Rosmarin dazugeben. Mit Deckel abdecken und 10 Minuten langsam kochen lassen. Das Kräutersäckchen entfernen. Äpfel im Mixer grob pürieren. Die fein geschnittene Minze und den Thymian untermischen. Warm stellen. Für das Kartoffelpüree Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Abgießen und zweimal durch eine Kartoffelpresse pressen. Die Milch erwärmen. Die Butter in einem Topf hellbraun schmelzen. Die warme Milch und geschmolzene Butter untermischen, solange die Kartoffeln heiß sind. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken und die geschlagene Sahne untermischen. Das Kartoffelpüree als Kreis mit einem Durchmesser von 10 cm in die Mitte des Tellers geben. 2 Scheiben Frikandeau mittig auf das Püree legen. Mit Sauce überziehen und das Apfelkompott dazu reichen. Dazu passt glaciertes Wurzelgemüse.

Jörg Sackmann 23. Oktober 2012

Gefüllter Kalb-Schwanz, Zwiebel-Püree, Stampf-Kartoffeln

Für 4 Personen

2 Scheiben Toastbrot	2 EL Butter	150 g Pfifferlinge
40 g Lauch (weißer Teil)	Salz, Pfeffer	2 Kalbsschwänze, vom Metzger
150 g Schweinehals	100 ml Sahne	1 Prise Muskat
300 g Zwiebeln	3 EL Sonnenblumenöl	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	100 ml Rotwein	100 ml Rinderfond
500 g Kartoffeln	1/2 Bund Schnittlauch	50 ml Olivenöl
150 ml braune Bratensauce		

Toastbrot in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter leicht anrösten. Pilze putzen und fein schneiden. Lauch putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter Pilze und Lauch anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die ausgelösten Kalbsschwänze parieren und die Abschnitte mit dem Schweinehals durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Die Sahne untermischen und die Brotwürfel unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Dann die leicht abgekühlte Pilzmasse untermischen. Den Backofen auf ca. 120 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Ein großes Stück Alufolie auf den Tisch legen und mit hitzefester Klarsichtfolie abdecken. Beide Kalbsschwänze jeweils mit der Spitze gegeneinander und mit der Außenseite nach unten auflegen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Füllung darauf verteilen und gleichmäßig zu einer Rolle formen, an beiden Enden verschließen und ca. 3 bis 4 Stunden im Wasserbad bei 90 Grad Wassertemperatur im Ofen geschlossen garen. Den gegarteten Kalbsschwanz abkühlen lassen. Für das Zwiebelpüree den Backofen auf 100 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Die Zwiebeln schälen, in feine Scheiben schneiden und in einem Topf mit 3 EL Sonnenblumenöl Öl anschwitzen und leicht Farbe annehmen lassen. Kräuterzweige zugeben und mit Rotwein ablöschen. Den Rotwein bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Dann den Rinderfond zugeben und bei schwacher Hitze vollständig einkochen lassen. Dann alles in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten ausdampfen lassen. Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser weich kochen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Von den Zwiebeln die Kräuterzweige entfernen, die Masse fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten. Die gekochten Kartoffeln abschütten, 50 ml Kochfond auffangen. Kartoffeln in eine Schüssel geben, mit einer Gabel zerdrücken und den Kochfond und Olivenöl unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Bratensauce in einem Topf erwärmen. Den Kalbsschwanz aus der Folie wickeln und in Scheiben aufschneiden. Auf Tellern anrichten, mit der Sauce übergießen und Stampfkartoffeln und Zwiebelpüree dazu reichen.

Jörg Sackmann Dienstag, 06. September 2011

Kalb-Bäckchen mit Pfeffer-Kruste und Kräuter-Polenta

Für 2 Personen

4 Schalotten	2 Stangen Staudensellerie	1 Stange Lauch
2 Tomaten	2 Knoblauchzehen	3 Zweige Thymian
3 Stängel frischer Koriander	3 Kalbsbäckchen, pariert	100 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer	100 ml Rotwein	50 ml roter Portwein
400 ml Kalbsjus	1 TL rosa Pfeffer	1 TL Korianderkörner
1 TL grüne Pfefferkörner	1 Orange, unbehandelt	1 Zitrone, unbehandelt
50 g Pankomehl	3 Stängel Kerbel	2 Stängel glatte Petersilie
125 ml Milch	125 ml Sahne	1 Prise Muskat
60 g Polentagrieß	10 g Parmesan	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze (170 Grad Umluft) vorheizen. Schalotten schälen und in feine Streifen schneiden. Staudensellerie und das weiße vom Lauch putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Von den Tomaten den Strunk entfernen, dann würfeln. Knoblauch schälen und andrücken. Thymian und Koriander abspülen und trocken schütteln. Die Kalbsbäckchen in einem Topf mit 2 EL Olivenöl anschwitzen. Schalotten-, Sellerie- und Lauchstreifen zugeben und mit anschwitzen. Dann Tomaten, Knoblauch und Kräuter zugeben, mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Mit Portwein und Rotwein ablöschen, die Flüssigkeit etwas einkochen lassen und mit Kalbsjus auffüllen. Dann alles zugedeckt im Ofen ca. 1,5 -2 Stunden garen, bis die Bäckchen weich sind. Dabei immer mal wieder die Bäckchen mit etwas Flüssigkeit aus dem Topf übergießen. Die weich geschmorten Bäckchen aus der Sauce nehmen, diese durch ein feines Sieb passieren und die Sauce auf die gewünschten Konsistenz einkochen, dann abschmecken. Für die Pfefferkruste Schinus-Beeren, Korianderkörner, grüne Pfefferkörner in einen Mörser geben und fein zerreiben, dann die Gewürze in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Orange und Zitrone heiß abspülen, abtrocknen und etwas Schale abreiben. Geröstete Gewürze mit dem Abrieb der Orangen- und Zitronenschale, Pankomehl und ca. 80 ml Olivenöl vermischen. Alles in einer Pfanne goldbraun anrösten. Für die Polenta Kerbel und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Milch und Sahne in einem Topf aufkochen und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Dann den Grieß zugeben und unter ständigem Rühren ca. 5 Minuten quellen lassen, abschmecken und ganz zum Schluss den geriebenen Parmesan unterrühren. Vor dem Anrichten die Kalbsbäckchen in je 3 Tranchen schneiden. Kräuterpolenta in die Tellermitte geben. Kalbsbäckchen darauf platzieren, mit Sauce übergießen und auf jedes Bäckchen etwas knusprige Pfefferschmelze geben.

Jörg Sackmann 22. Mai 2012

Kalb-Filet Rumohr mit Pilzen und Gemüse-Nudeln

Für 2 Personen

Für das Kalbsfilet:

50 g Trompetenpilze	2 große Steinchampignons	50 g frischer Blattspinat
1 Schalotte	1 EL Butter	Salz, Pfeffer
240 g Kalbsfilet (2 Stück a 120 g)	2 Scheiben luftgetr. Schinken	2 Eigelb
2 EL Milch	200 g Blätterteig	

Für die Gemüsenudeln:

150 g Lauch	1 Kohlrabi	2 Schalotten
1 EL Olivenöl	80 ml Weißwein	50 ml trockener Wermut
50 ml Portwein	250 ml Geflügelfond	80 g Sauerrahm
1 Spritzer Zitronensaft	Salz, Cayennepfeffer	

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Die Trompetenpilze putzen. Champignonköpfe aushöhlen und die Haut abziehen. Die Champignon-Stiele und die Trompetenpilze fein schneiden. Blattspinat putzen, waschen, abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Die Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Die gewürfelten Pilze zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und anbraten. Spinat ebenfalls zugeben, kurz mit anschwitzen und dann alles auskühlen lassen. Das Kalbsfilet in zwei Medaillons schneiden, diese leicht plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schinken um das Fleisch wickeln. Die Pilz-Spinat-Masse abschmecken und 1 Eigelb untermischen. Diese Masse nun in die Pilzköpfe füllen, und diese auf die Medaillons legen. 1 Eigelb mit der Milch verquirlen. Den Blätterteig ca. 0,5 cm dünn ausrollen. Aus diesem nun 2 Kreise mit ca. 15 cm Durchmesser und 2 Kreise mit ca. 22 cm Durchmesser ausstechen. Die kleineren Kreise mit verquirltem Ei bestreichen und die Medaillons aufsetzen, die größeren Kreise darauf legen und die Teigblätter gut andrücken. Die Teigoberfläche mit verquirltem Ei einstreichen. Die Fleischpäckchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 15-20 Minuten garen. Lauch putzen, waschen und die Stange in ca. 8 cm lange Stücke teilen. Dann diese Stücke in dünne Streifen schneiden. Kohlrabi schälen und mit einem Sparschäler oder einem Spiralschneider in dünne Nudeln schneiden. Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl farblos anschwitzen, mit Weißwein, Wermut und Portwein ablöschen und die Flüssigkeit fast einkochen lassen. Dann Lauch – und Kohlrabinudeln zugeben, mit Geflügelfond ablöschen und ca. 5 Minuten gar kochen. Den Sauerrahm zugeben und mit Zitronensaft würzen, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Die Gemüsenudeln in die Tellermitte geben, das Kalbsfilet darauf setzen und servieren.

Jörg Sackmann Dienstag, 25. Oktober 2011

Kalb-Pfifferling-Terrine auf Rucola mit Speck-Soße

Für 4 Personen

100 g Kalbfleisch	1 Ei	2 EL Crème-fraîche
Salz, Pfeffer	600 g Pfifferlinge	2 Schalotten
5 EL Butter	40 ml trockener Weißwein	40 ml weißer Portwein
100 g gekochter Schinken	1/2 Bund Basilikum	1/2 Bund Kerbel
1/2 Bund Estragon	Zitronensaft	100 g Rucola
2 Tomaten	2 EL weißer Burgunderessig	4 EL Olivenöl
1 EL Nussöl	1 Prise Zucker	

Für die Specksauce:

1/2 Bund Schnittlauch	100 g Crème-fraîche	Salz, Pfeffer
1 Spritzer Zitronensaft	30 g Schinkenspeck	50 ml Milch

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Gute gekühltes Kalbfleisch grob schneiden und mit Ei, Crème-fraîche, etwas Salz und Pfeffer in einen Cutter geben und zu einer Farce pürieren. Dann die Masse durch ein feines Sieb streichen und kalt stellen. Die Pfifferlinge putzen, 300 g kleine Pilze aussuchen und ganz lassen. 300 g Pfifferlinge in feine Scheiben schneiden. Die Schalotten schälen, fein schneiden. In einer heißen Pfanne mit 2 EL Butter die geschnittenen Pfifferlinge mit den Schalotten anbraten, mit Weißwein und Portwein ablöschen und diesen einkochen lassen. Schinken in feine dünne Streifen schneiden. Basilikum, Kerbel und Estragon abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Unter die geschmorten Pilze Schinken und Kräuter geben, mit einem Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken, dann auskühlen lassen. Die abgekühlten Pilze und die Kalbfleischmasse miteinander vermischen. Terrinenform (ca. 550 ml Inhalt) mit etwas Butter austreichen, mit hitzebeständiger Frischhaltefolie auslegen und die Folie ebenfalls buttern. Die Masse einfüllen und im vorgeheizten Ofen mit geschlossenem Deckel im Wasserbad etwa 45 Minuten lang pochieren. Rucola waschen und abtropfen lassen. Die Tomaten kurz mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Kleine ganze Pfifferlinge in einer heißen Pfanne mit 2 EL Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Essig mit Oliven- und Nussöl gut verrühren, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Den Rucola kurz vor dem Servieren damit marinieren.

Für die Specksauce:

Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Crème-fraîche schaumig aufschlagen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Schinkenspeck in feine Würfel schneiden, in einer Pfanne anrösten, Schnittlauch zugeben, etwas abkühlen lassen und unter die Crème-fraîche mischen. Die Sauce mit etwas Milch verdünnen, so dass sie schön cremig ist. Zum Anrichten die Terrine in Scheiben aufschneiden. Die Specksauce in der Tellermitte verteilen, Terrine darauf setzen und marinierten Rucola, Tomatenwürfel und die gebratenen Pfifferlinge darum herum anrichten.

Jörg Sackmann 28. August 2012

Kalb-Ragout mit Möhren-Creme und Champignons

Für 2 Personen

Für das Kalbsragout	1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe
400 g Kalbsschulter	Salz, Pfeffer	3 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark	100 ml Madeira	ca. 250 ml brauner Kalbsfond
150 ml Tomatensaft	150 g kleine Champignons	2 Zweige Thymian
abgeriebene Zitronenschale	4 Lauchzwiebeln	1 EL Butter
Für die Möhrencreme	130 ml Karottensaft	1 Msp. Anissamen
1 Lorbeerblatt	1 Sternanis	1 Msp. abgeriebene Orangenschale
Salz, Pfeffer	200 g Möhren	4 EL Olivenöl

Für das Kalbsragout::

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Fleisch in ca. 6 cm große Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. 2 EL Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen, Fleischwürfel darin hellbraun anbraten. Zwiebel und Knoblauch zugeben, kurz mitanschwitzen. Tomatenmark zugeben und mit Madeira ablöschen. Das Ragout im vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten schmoren, dabei immer wieder mit Kalbsfond übergießen. Nach ca. 50 Minuten den Tomatensaft zugeben und noch ca. 20 Minuten garen. Karottensaft aufkochen, Anissamen zerdrücken, mit Lorbeerblatt, Sternanis, Orangenschale, Salz und Pfeffer zum Saft geben. Topf vom Herd ziehen und den Sud 10 Minuten ziehen lassen, dann durch ein Sieb passieren.

Für die Möhrencreme:

Die Möhren schälen und klein schneiden. In einem Topf mit 2 EL Olivenöl Möhren weich dünsten. Anschließend den Sud zu den Möhren geben und fein pürieren, 2 EL Olivenöl untermischen und abschmecken. Die Champignons putzen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian waschen, trocken schütteln, die Blättchen abstreifen und zugeben. Mit etwas Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Lauchzwiebeln waschen und in 3 cm lange Stücke schneiden. In einer Pfanne mit Butter anschwitzen und würzen. Möhrencreme in die Mitte des Tellers geben, das Ragout mit der Sauce darauf geben. Das Gericht mit Champignons und den jungen Lauchzwiebeln garnieren.

Jörg Sackmann 20. März 2012

Kalb-Tafelspitz, Pfifferlinge, Lauch-Kartoffel-Püree

Für 4 Personen

Für den Tafelspitz:

800 g Kalbstafelspitz	2 l Rinderbrühe	1 Karotte
1 Petersilienwurzel	1/2 Stange Lauch	1 Knoblauchzehe
1 kleine Zwiebel	2 Zweige Thymian	1 Zweig Majoran
1 Lorbeerblatt	5 Pfefferkörner	1 EL Speisestärke
1 EL kalte Butter	Salz, Pfeffer	

Für das Kartoffelpüree:

600 g Kartoffeln, mehlig	Salz	1/2 Bund Schnittlauch
1 EL flüssige Butter	3 EL Olivenöl	1 TL Meerrettich, gerieben
100 ml Milch	Pfeffer	

Für die Pfifferlinge:

300 g Pfifferlinge	1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund glatte Petersilie
3 EL Butter	Salz, Pfeffer	

Für den Tafelspitz::

Schmortopf aus Ton 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen. (Wird ein Schmortopf aus Gusseisen verwendet, muss dieser nicht eingeweicht werden.) Den Tafelspitz ungewürzt in den Schmortopf geben, soviel Rinderbrühe angießen, dass das Fleischstück vollständig mit Flüssigkeit bedeckt ist. In den Ofen geben und auf 250 Grad aufheizen, zugedeckt so ca. 40 Minuten garen. Dann die Ofentemperatur auf 180 Grad zurückstellen und weitere 60 Minuten garen. Dann die Temperatur auf 120 Grad zurückstellen und weitere 60 Minuten garen, dabei evtl. noch etwas Brühe oder Wasser nachgießen, den Tafelspitz aber nicht mehr mit Flüssigkeit bedecken. In der Zwischenzeit Karotte, Petersilienwurzel und Lauch waschen, putzen, bzw. schälen und in grobe Stücke schneiden, Knoblauch und Zwiebel schälen. Thymian und Majoran abspülen und trocken schütteln. In den letzten 30 Garminuten Gemüse, Zwiebel und Knoblauch mit Kräutern, Lorbeerblatt und Pfefferkörner zugeben. Nach der Garzeit mit einer Fleischgabel testen, ob der Tafelspitz gar ist. Lässt sich die Fleischgabel leicht aus dem Fleisch wieder herausziehen, ist der Tafelspitz gar. Geht die Fleischgabel nur schwer wieder heraus, noch ca. 30 Minuten weiter garen. Den gegarten Tafelspitz herausnehmen und mit einem feuchten Tuch abgedeckt bei 55 Grad im Ofen warm stellen. Die Flüssigkeit aus dem Schmortopf durch ein Sieb in einen Topf passieren. Stärke mit 2 EL kaltem Wasser anrühren, in den Fond geben aufkochen und binden. Die Sauce mit 1 EL kalter Butter verfeinern und abschmecken. Für das Lauch- Kartoffelpüree Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen. In der Zwischenzeit Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Flüssige Butter mit Olivenöl mischen, Schnittlauch und Meerrettich untermischen, mit einer Prise Salz abschmecken. Die Milch erwärmen. Die Kartoffeln abschütten, durch eine Kartoffelpresse drücken, die heiße Milch und das Schnittlauchöl untermischen. Das Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pfifferlinge:

Pfifferlinge gut putzen und evtl. halbieren. Schnittlauch und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. In einer Pfanne mit je 1 EL Butter die Pfifferlinge portionsweise (auf 3 x) anbraten, jeweils etwas Schnittlauch und Petersilie untermischen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Tafelspitz aufschneiden, auf Teller geben und mit der Sauce übergießen. Pfifferlinge auf die Tafelspitzscheiben geben und das Lauch-Kartoffelpüree dazu reichen.

Jörg Sackmann 10. Juli 2012

Kalbfleisch-Küchle Cordon bleu

Für 4 Personen

Für die Fleischküchle:

1 Zwiebel	1 TL Butter	2 Brötchen vom Vortag
100 ml Milch	1 Bund glatte Petersilie	500 g Kalbfleisch
50 g gekochter Schinken	2 Eier	1 TL scharfer Senf
Salz, Pfeffer	1 Msp. Muskat	60 g Greyerzer Käse
3 EL Rapsöl		

Für die Steinchampignons:

300 g Steinchampignons	1/2 Bund glatte Petersilie	3 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft	3 Chicorée
1 TL Puderzucker	2 EL weißer Balsamico	

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 TL Butter anschwitzen. Brötchen in Würfel schneiden. Milch in einem Topf erwärmen und über die Brötchen gießen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Das Fleisch in grobe Stücke schneiden, mit 50 g Schinken, Petersilienblättern und den angeschwizten Zwiebeln durch den Fleischwolf drehen. (Man kann auch Schinken und Petersilie fein hacken und das Fleisch beim Metzger durch den Wolf drehen lassen.) Das gewolfte Fleisch zusammen mit den eingeweichten Brötchen, Eiern, Senf, etwas Salz, Pfeffer und Muskat in eine Schüssel geben, gut vermengen und abschmecken. Käse in Würfel schneiden. Aus der Fleischmasse Frikadellen formen und diese mit einem Stück Käse füllen. In einer backofengeeigneten Pfanne mit Rapsöl von beiden Seiten die Frikadellen kurz anbraten und im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten fertig garen. Die Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. In einer Pfanne mit 1 EL Rapsöl die Pilze anbraten, mit Salz, Pfeffer und wenig Zitronensaft würzen, Petersilie untermischen. Den Chicorée quer in etwa 2 cm breite Stücke schneiden und in Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. . In einer Pfanne den Puderzucker einstreuen und karamellisieren lassen, 2 EL Rapsöl und den Chicoree zugeben, mit dem Balsamico ablöschen und langsam dünsten. Zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Chicoree auf den Teller geben und darauf die Champignons verteilen. Die Frikadellen anlagen und servieren.

Jörg Sackmann Dienstag, 25. Januar 2011

Kräuter-Schnitzel mit Ofen-Tomaten

Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel	Salz und Pfeffer	2 EL Mehl
1 Ei	2 Scheiben altes Toastbrot	100 g Butter
1 EL Petersilie	1 EL Schnittlauch	1 EL Basilikum
1 EL Estragon	2 Knoblauchzehen	1 Msp Paprika
2 Tomaten	2 EL Olivenöl	1 Thymian-Zweig
1 EL Rapsöl		

Die Schnitzel plattieren und würzen mit Salz und Pfeffer. In Mehl wenden und durch verschlagenes Ei ziehen. Das trockene Toastbrot fein reiben. Schnitzel mit den Bröseln panieren. Abklopfen. Die weiche Butter in einen kleinen Mixer geben. Petersilie, Schnittlauch, Basilikum und Estragon sehr fein hacken. Knoblauchzehe durchpressen. Alles zur Butter geben. Leicht schaumig mixen. Mit Paprika, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tomaten oben einritzen und den Strunk herausschneiden. Mit Olivenöl in einer kleinen Pfanne übergießen und mit fein gehacktem Knoblauch und Thymian sowie Salz und Pfeffer würzen. Tomaten bei 200 Grad ca. 10 Minuten in den Backofen geben. Das Rapsöl in eine Pfanne geben und die Schnitzel darin anbraten bis sie auf beiden Seiten Farbe haben. Das Öl abschütten und die Schnitzel mit etwas Kräuterbutter sehr vorsichtig weiter braten. Nicht zu heiß, weil sonst die Kräuter verbrennen! Die Schnitzel mit etwas Kräuterbutter und den Tomaten anrichten. Dazu passen Stampfkartoffeln.

Jörg Sackmann Freitag, 06. Februar 2009

Paupiette aus dem Rücken auf Zitronen-Risotto

Für 2 Personen

Für die Paupiette:

60 g Blauschimmelkäse	75 g Austernpilze	3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	20 g Kapern	10 g Rosinen
1 Bund Schnittlauch	4 Kalbsrückensteaks a 60 g	4 Scheiben Parma-Schinken
1/2 rote Paprika	1/2 gelbe Paprika	Zitronenöl

Für das Risotto:

100 g Risottoreis	1 EL Olivenöl	ca. 300 ml Geflügelfond
Salz, Pfeffer	1/2 Zitrone, unbehandelt	30 g Parmesan
1 EL Sauerrahm	1 EL kalte Butter	

Für die Rouladenfüllung Käse und Austernpilze in 5 mm große Würfel schneiden. Austernpilze in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen und würzen, abkühlen lassen. Kapern und Rosinen fein hacken. Schnittlauch fein schneiden. Käse, Kapern, Rosinen und die Hälfte des Schnittlauchs mit den Pilzen mischen. Die Fleischscheiben zwischen einem Gefrierbeutel legen und mit einem Plattiereisen flachklopfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann mit den Schinkenscheiben belegen und mit der Füllung bestreichen. Von der Schmalseite her aufrollen und die Rouladenenden mit Küchengarb zusammenbinden. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Paprika putzen, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch in sehr feine Würfel schneiden. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne (mit hitzestabilem Griff) erhitzen und die Rouladen rundherum anbraten. In den heißen Backofen schieben und unter häufigem Begießen mit dem Bratfett ca. 6-8 Minuten braten. Die Röllchen aus dem Backofen nehmen, das Bratfett abgießen und damit die feinen Paprikawürfel und restlichen Schnittlauch übergießen. Reis in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen und mit so viel heißem Geflügelfond aufgießen, dass der Reis bedeckt ist. Salzen und pfeffern. Unter ständigem Rühren 13-15 Minuten kochen lassen, dabei immer wieder Geflügelfond angießen. In der Zwischenzeit von der Zitrone etwas Schale abreiben, Parmesan fein reiben. Sauerrahm mit Zitronenschale und Parmesan mischen. Risotto vom Herd nehmen und mit der Sauerrahm-Parmesan-Mischung abbinden und mit kalter Butter abschmecken. Das Risotto in der Mitte des Tellers platzieren, die Paupiette darauf setzen, mit den Paprikawürfeln übergießen und mit Zitronenöl beträufeln. Tipp - Zubereitung Zitronenöl: Eine unbehandelte Zitrone heiß abwaschen, trocken. Die Schale mit einem Sparschäler abziehen, fein würfeln und drei Mal blanchieren. Den Saft auspressen. 50 g Zucker in einem Topf karamellisieren, Zitronensaft zugeben und so lange kochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Gewürfelte Schale unter das Karamell rühren, auskühlen lassen und 60 ml Olivenöl zugeben.

Jörg Sackmann Mittwoch, 14. Oktober 2009

Tafelspitz mit Bratkartoffel-Salat

Für 2 Personen

400 g Kalbstafelspitz	Salz, Pfeffer	1 EL Butterschmalz
300 g kleine Kartoffeln, fest	5 EL Rapsöl	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 Essiggurken	1 EL Kapern
3 Stiele Blattpetersilie	1 Zweig Thymian	1 Eigelb
1 TL scharfen Senf	1 TL weißer Balsamico	100 ml Olivenöl
2 EL griechischer Joghurt	1/2 Romanasalat	2 EL Balsamico
6 Radieschen	6 Kirschtomaten	

Den Backofen auf 75 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen. Den Tafelspitz parieren, mit Salz und Pfeffer von allen Seiten würzen und in einem Schmortopf mit Butterschmalz anbraten. Anschließend im Ofen bei 75 Grad ca. 4-5 Stunden langsam garen lassen. Kartoffeln waschen, schälen und mit einem Gemüsehobel in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden. 1 EL Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben goldgelb braten. Das Öl abschütten, die Kartoffeln auf ein Küchenpapier geben und mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Gurken würfeln, die Kapern fein schneiden. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebeln in einer Pfanne mit 1 TL Rapsöl anschwitzen. Gurken, Kapern, Knoblauch und Kräuter zu den Zwiebeln geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen. Für die Marinade Eigelb mit Senf und Balsamico vermengen. Anschließend 2 EL Gurkensaft (Einlegeflüssigkeit) hinzugeben. Das Olivenöl in kleinen Mengen nach und nach hineinrühren. Den Joghurt hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel-Gurken-Kapern-Mischung nach dem Abkühlen unter die Joghurt-Mayonnaise hinzugeben. Den Romanasalat putzen, waschen, trocken schleudern und in kleine Stücke schneiden. Aus Balsamico, 3 EL Rapsöl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette rühren. Kalbstafelspitz in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Romanasalatherzen mit der Vinaigrette marinieren und würzen. Salat, Fleischscheiben, Mayonnaise und Bratkartoffeln in mehreren Schichten anrichten. Zum Schluss mit halbierten Tomaten, geviertelten Radieschen garnieren.

Jörg Sackmann 07. Februar 2012

Lamm

Kasseler vom Lamm-Rücken auf Kraut-Roulade

Für 2 Personen

2 Zwiebeln	5 Knoblauchzehen	2 Möhre
80 g Sellerie	80 g Lauch	Salz
Zucker	1 Lorbeerblatt	1 Zweig Thymian
3 Zweige Rosmarin	8 schwarze Pfefferkörner	10 Korianderkörner, geschrotet
600 g Lammkarree mit Kn.	1 Spitzkohl (ca. 700 g)	1/2 Bund glatte Petersilie
100 g Toastbrot	4 EL Butter	1 Ei
Pfeffer	2 EL Weißweinessig	2 Schalotten
1 Msp. abger. Zitronenschale	1 TL körniger Senf	

Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 1 Möhre und Sellerie schälen und in 1,5 cm große Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und ebenfalls in 1,5 cm große Stücke schneiden. Gemüse mit 1 l Wasser, 80 g Salz (wenn möglich davon 60 g als Pökelsalz), 20 g Zucker, Lorbeerblatt, Thymian, 1 Rosmarinzweig, Pfeffer- und Korianderkörnern in einen Topf geben aufkochen und abkühlen lassen. Das Lammkarree einlegen und über Nacht im Kühlschrank in der Marinade ziehen lassen. Für die Krautrouladen den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Vom Spitzkohl den Strunk herausschneiden und die unschönen Außenblätter entfernen. Dann den Krautkopf in einem Topf mit reichlich Salzwasser kochen, bis sich die Blätter ablösen lassen. Die Blätter kalt abschrecken und gut abtropfen bzw. auf einem Tuch trocken tupfen. 4-6 große Blätter zur Seite legen, die restlichen Krautblätter fein hacken. 1 Möhre schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Vom Toastbrot die Rinde abschneiden, das Brot fein würfeln und die Brotwürfel in einer Pfanne mit 1 EL Butter rösten. Das Ei trennen, Eiweiß steif schlagen. In einer Pfanne mit 2 EL Butter die Karottenwürfel und das gehackte Kraut anschwitzen, mit 1 Prise Zucker und Salz würzen. Dann in eine Schüssel umfüllen, Brotwürfel, Petersilie und Eigelb zugeben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Eischnee unterheben. Auf die großen Krautblätter etwas von der Masse geben, zu einer Roulade aufrollen. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten und die Krautrouladen eng aneinander einlegen. Mit Essig und 2-3 EL Wasser beträufeln und im vorgeheizten Ofen ca. 18 Minuten garen. Das Fleisch aus der Marinade herausnehmen, die Marinade über einem Sieb abschütten. Aufgefängene Gemüse und Gewürze wieder mit 1 l Wasser erhitzen, Fleisch darin bei 75 Grad Wassertemperatur (Temperatur mit einem Bratenthermometer kontrollieren) ca. 15 Minuten garen. Für die Gremolata Schalotten und 2 Knoblauchzehen schälen und fein schneiden. 2 Zweige Rosmarin fein hacken. In einer Pfanne mit 2 EL Butter Schalotten anschwitzen, Knoblauch und Zitronenschale zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz schwenken und dann Rosmarin und Senf untermischen. Das Lammkarree aufschneiden, auf Tellern anrichten. Etwas Gremolata auf die Fleischscheiben geben und die Kohlrouladen dazu servieren.

Jörg Sackmann Dienstag, 19. April 2011

Lamm-Haxen-Scheiben mit Pimento-Ratatouille, Mais-Polenta

Für 2 Personen

Für die Lammhaxenscheiben:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 kleine Karotte
1 Stange Staudensellerie	4 Lammhaxenscheiben a 150 g	Salz, Pfeffer
1 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark	1 Prise Zucker
150 ml kräftiger Rotwein	300 ml Lammfond	2 Lorbeerblätter
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	

Für das Pimento-Ratatouille:

1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	2 Tomaten
6 schwarze Oliven	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl	2 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer
30 ml Tomatensaft		

Für die Mais-Polenta:

1 Schalotte	2 EL Butter	50 g Mais
100 ml Geflügelbrühe	30 g Maisgrieß	10 g Parmesan
20 g Sahne, geschlagen	Salz, Pfeffer, Zucker	

Den Backofen auf 170 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen. Zwiebel, Knoblauch und Karotte schälen, fein schneiden. Staudensellerie waschen, putzen und fein schneiden. Die Lammhaxenscheiben mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Schmortopf mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten goldbraun anbraten, Schalotte, Knoblauch, Karotte und Sellerie dazugeben und leicht weiter braten. Dann Tomatenmark und eine Prise Zucker untermischen, mit Rotwein ablöschen und diesen um etwa die Hälfte einkochen lassen. Dann mit Lammfond auffüllen, Lorbeerblätter, Rosmarin- und Thymianzweig zugeben und im vorgeheizten Ofen zugedeckt ca. 2,5 Stunden schmoren, bis das Fleisch zart ist. Für das Ratatouille Paprika halbieren, das Kerngehäuse entfernen, die Paprikahälften auf ein Backblech geben und im auf 150 Grad vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen, bis die Haut blasen wirft. Paprika etwas abkühlen lassen und die Haut abziehen, dann in Rauten schneiden. Tomaten am Stielansatz einritzen, mit heißem Wasser überbrühen, vierteln und entkernen. Die Oliven in Viertel schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anschwitzen, Paprika, Tomatenviertel, Oliven und Thymian zugeben und anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Tomatensaft angießen. Alles leicht köcheln lassen und nochmals abschmecken. Für die Polenta Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 2 EL Butter anschwitzen, die Maiskörner zugeben und mit Geflügelfond auffüllen. Alles aufkochen lassen und dann mit einem Schneebesen den Maisgrieß unter Rühren zugeben. Unter Rühren, den Grieß quellen lassen. Dann Parmesan fein reiben und untermischen, zuletzt die geschlagene Sahne unterheben und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Maispolenta in der Mitte der Teller anrichten. Lammhaxenscheiben aufsetzen und mit Pimento-Ratatouille garnieren.

Jörg Sackmann Dienstag, 14. Juni 2011

Lamm-Schulter Navarin mit Erdfrüchten und Sellerie-Püree

Für 2 Personen

2 Zwiebeln	1 Karotte	1 Stange Staudensellerie
2 Tomaten	500 g Lammschulter	2 EL Olivenöl
Salz	1 Prise Zucker	1 TL Tomatenmark
150 ml Weißwein	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
1 Knoblauchzehe	2 Lorbeerblätter	400 ml Geflügelfond
1/2 Sellerieknolle	4 EL Butter	Pfeffer
100 ml Sahne	80 g kleine Möhren	80 g kleine Rübchen
1/2 Fenchelknolle	2 Zweige Kerbel	

Den Backofen auf 160 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen. Zwiebeln und Karotte schälen. Zwiebel in feine Würfel schneiden. Staudensellerie putzen und mit Karotte in 1 cm große Würfel schneiden. Tomaten am Stielansatz einritzen, kurz blanchieren, die Haut ablösen und vierteln. Das Kerngehäuse entfernen und die Tomatenviertel in feine Würfel schneiden. Das Fleisch in ca. 6 cm große Würfel schneiden. In einem Schmortopf Olivenöl erhitzen und das Fleisch goldbraun anbraten. Mit Salz würzen. Gemüse zum angebratenen Fleisch geben. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren. Tomatenwürfel schneiden. Mit dem Tomatenmark zugeben, kurze Zeit mitrösten, Wein angießen und den entstandenen Bratenansatz abkochen. Thymian und Rosmarin waschen, trocken schütteln und mit der geschälten Knoblauchzehe und den Lorbeerblättern zugeben. Mit dem Fond auffüllen im vorgeheizten Ofen zugedeckt ca. 1 Stunde zugedeckt schmoren. Für das Selleriepüree Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butter Sellerie anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne zugeben und Sellerie ca. 20 Minuten weich kochen. Die Möhren und Rübchen schälen und halbieren. Fenchel putzen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Gemüse in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. 2 EL Butter in einem Topf schmelzen, Gemüse darin glasieren. Mit Salz und einer Prise Zucker würzen. Kerbel waschen, trocken schütteln, fein schneiden und unter das Gemüse geben. Weich gekochten Sellerie mit einem Pürrierstab fein mixen, evtl. durch ein feines Sieb streichen und abschmecken. Das gegarte Fleisch aus der Sauce herausnehmen. Die Sauce passieren, kurz etwas einkochen und mit 1 EL kalte Butter abbinden und abschmecken. Fleisch wieder in die Sauce geben. Püree in die Mitte eines flachen, runden Tellers geben, Fleisch darauf anrichten, Gemüse zugeben und noch etwas Sauce übergießen.

Jörg Sackmann 06. März 2012

Ossobuco von Lamm-Haxen mit geschmortem Chicorée

Für 4 Personen

Für das Ossobuco:

3 Tomaten	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Möhre	1 gelbe Rübe	1 Stange Staudensellerie
4 EL Olivenöl	8 Scheiben Lammhaxen (à 150 g)	Salz, Pfeffer
1 EL Tomatenmark	5 Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt
3 Korianderkörner	500 ml Rotwein	500 ml Lammfond
1 Prise Zucker	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian

Für den geschmorten Chicorée:

4 Kolben Chicorée	Salz	20 g Butter
1 Prise Puderzucker	1 Spritzer Estragonessig	Pfeffer
1 TL Zitronensaft		

Für die Gremolata:

1 Knoblauchzehe	1 Stiel Petersilie	1 Stiel Estragon
1 Msp Kümmel	1/2 TL Zitronenschale	1/2 TL Orangenschale
25 g Butter		

Tomaten kreuzweise einritzen und ca. 30 Sekunden in kochendes Wasser geben. Herausnehmen und die Tomaten häuten. Tomaten achteln und entkernen. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Möhre, gelbe Rübe und Staudensellerie putzen, waschen und in ca. 5 mm große Würfel schneiden. Öl in einem Schmortopf erhitzen. Lammhaxen darin von allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vorbereitetes Gemüse, Tomatenmark, Pfefferkörner, Lorbeerblatt und Koriander zu den Haxen geben, ca. 7 Minuten schmoren. Rotwein nach und nach zugeben, jeweils um die Hälfte einköcheln lassen, bis der Rotwein verbraucht ist. Lammfond zugeben und die Haxen darin ca. 40 Minuten schmoren, bis sie weich sind. Haxenscheiben aus dem Fond heben. Den Fond durch ein Sieb geben und auf die Hälfte einkochen lassen. Lammhaxen zurück in den Fond legen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und warm stellen. Chicorée halbieren, den harten Strunk entfernen und waschen. Chicorée quer in etwa 2 cm breite Stücke schneiden. In sprudelnd kochendem Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Butter in einer beschichteten Pfanne aufschäumen lassen. Puderzucker darüber stäuben und ganz leicht karamellisieren lassen. Mit Estragonessig ablöschen. Chicorée zufügen und bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Für die Gremolata:

Knoblauch schälen. Petersilien- und Estragonblättchen von den Stielen zupfen. Knoblauch, Kräuterblättchen, Kümmel und Zitruschale fein hacken. Weiche Butter in Flocken unterrühren. Alles in einen kleinen Topf geben. Kurz erhitzen und aufschäumen lassen. Warm stellen. Chicorée kreisförmig auf Tellern anrichten. Ossobuco darauf verteilen. Mit etwas Sauce beträufeln und etwas Gremolata bestreuen.

Jörg Sackmann 13. November 2012

Meer

Conchiglie mit Muscheln und Koriander-Karotten-Relish

Für 2 Personen

400 g Karotten geschält	1 TL geriebene Orangenschale	3 TL Olivenöl
500 g gemischte Muscheln	1 Zwiebel	30 ml weißer Balsamico
100 ml Karottensaft	100 ml Muschelfond	1 Zweig Thymian
1 TL geröstete Korianderkörner	1 Msp. Szechuan-Pfeffer	1 Msp. Anis
1/2 Bund frischer Koriander	50 g Pinienkerne	Meersalz
140 g kleine Muschelnudeln		

Für das Karotten-Relish den Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Die Karotten schälen, mit TL Orangenschale und ca. 1 TL Olivenöl auf Alufolie geben, verschließen und im heißen Ofen ca. 40 Minuten weich garen. Die Muscheln säubern und kalt abspülen. (Dabei darauf achten, dass die Muscheln geschlossen sind. Offene und beschädigte Muscheln unbedingt aussortieren und wegwerfen.) Muscheln in einen Topf geben, Boden mit Wasser bedecken, etwas weißen Pfeffer zugeben. Topf abdecken, Muscheln aufkochen, bis sie sich öffnen und dann abschütten. (Muscheln die sich nicht geöffnet haben aussortieren und wegwerfen.) Die Hälfte der Muscheln aus der Schale lösen. Den entstandenen Muschelsud durch ein feines Sieb passieren und 100 ml davon für das Karotten-Relish zu Seite stellen. Die gegarten Karotten erkalten lassen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit 1 TL Olivenöl glasig anschwitzen. Mit weißem Balsamico ablöschen, reduzieren. Karottensaft und Muschelfond zugeben. Thymian, Korianderkörner, Szechuan-Pfeffer und Anis zugeben, die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen. Koriander fein schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Karotten unter die eingekochten Flüssigkeit heben, frisch geschnittenen Koriander, geröstete Pinienkerne zugeben und mit Salz würzen. Die Conchiglie im kochenden Salzwasser ca. 12 Minuten weich kochen, dann abschütten und mit etwas Kochwasser und ca. 1 TL Olivenöl glasieren. Die ausgelöste Muscheln unter das heiße Karotten-Koriander-Relish in einen tiefen Teller geben. Die glasierten Conchiglien darauf anrichten, gekochte Muscheln in der Schale zugeben und mit geschnittenen Korianderblättern bestreuen.

Jörg Sackmann Montag, 08. März 2010

Crevetten-Ravioli mit Limetten-Ingwer-Sud

Für 2 Personen

Für die Crevettenravioli:

250 g doppelgriffiges Mehl	1 Ei	3 Eigelb
1,5 EL Olivenöl	Salz	1 EL Wasser
100 g Crevetten, geschält	60 g Sahne	1 Eiweiß
Cayennepfeffer	1 Spritzer Zitronensaft	100 g Lachsfilet ohne Haut

Für den Limetten-Ingwersud:

3 Stangen Zitronengras	5 Kaffirlimettenblätter	5 g Ingwer
1 rote Chili-Schote	1 Limette	2 Schalotten
1 EL Olivenöl	600 ml Geflügelfond	1 Prise Palmzucker
2 EL Sojasauce	3 Stängel frischer Koriander	1 Prise Chilipulver

Für den Nudelteig Mehl, Ei, Eigelbe, 1 EL Öl, eine Prise Salz und Wasser in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. Ist der Teig zu hart, noch etwas Wasser oder Öl zugeben. Den Teig in Frischhaltefolie verpackt etwa 1 Stunde ruhen lassen. Von einer Stange Zitronengras die äußeren trockenen Blätter entfernen, die Zitronengrasstange fein schneiden. 2 Kaffirlimettenblätter fein schneiden. Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden. Chili längs halbieren, die Kerne austreifen und das Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden. Von der Limette den Saft auspressen. Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, mit Geflügelfond auffüllen und aufkochen. Eine Prise Salz, Palmzucker, Ingwer, Zitronengras, Limettensaft, Chili und Sojasauce zugeben, 20 Minuten ziehen lassen. Dann durch ein Sieb passieren. Gut gekühlte Crevetten mit Sahne und Eiweiß in einen Cutter geben, mit Salz, Cayennepfeffer und einem Spritzer Zitronensaft würzen und zu einer glatten Farce mixen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und kurz in den Kühlschrank legen. Lachs in 6 ca. 1 cm große Würfel schneiden. Den vorbereiteten Nudelteig mit der Maschine oder mit einem Rollholz dünn ausrollen und in 12 Kreise von 8 cm Durchmesser ausstechen, den Rand mit etwas Wasser bestreichen. Die Crevettenmasse auf die Mitte von 6 Nudelkreisen spritzen, je einen Lachswürfel aufsetzen und mit einem Nudelblatt abdecken, die Ränder gut andrücken. Die Ravioli in kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten garen, herausnehmen und abtropfen lassen. Den Sud erhitzen. Von den übrigen Zitronengrasstangen die äußeren trockenen Blätter entfernen, die Stangen fein schneiden. Rest Kaffirlimettenblätter fein schneiden. Koriander abspülen, trocken, schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Alles zum Sud geben, mit 1 Prise Chilipulver würzen, die Ravioli einlegen und kurz darin erwärmen. Dann die Ravioli mit dem Sud in tiefen Tellern anrichten.

Jörg Sackmann Dienstag, 03. Mai 2011

Flusskrebse im Gurken-Sud mit Kerbel

Für 2 Personen

16 Stück Flusskrebse a 60 g	Salz	1 Karotte
1 Stange Lauch	1 kl. Bund Kerbel	1 Salatgurke
70 ml Olivenöl	2 EL Butter	1 Knoblauchzehe
1 TL Fenchelsamen	500 ml Fischfond	Pfeffer
1 Prise Cayennepfeffer	1 Spritzer Zitronensaft	

Flusskrebse waschen und in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben und gut 1 Minute kochen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Krebse ausbrechen und den Darm entfernen. Den Krebskörper der Länge nach halbieren, Weichteile entfernen und klein hacken. (Krebsschalen aufbewahren) Karotte und Lauch putzen, schälen und klein aufschneiden. Den Kerbel zupfen und kalt stellen. Die Stängel beiseite legen. Die Gurke waschen, schälen, halbieren und entkernen. Jede Hälfte in 4 Längsstreifen schneiden und diese in 3 mm dicke Blättchen schräg aufschneiden. Die Krebsschalen in einem Topf mit 2 EL heißem Olivenöl anbraten und 1 EL Butter zugeben, leicht weiter rösten. Kerbelstängel, Karotten und Lauchstücke beigeben sowie Gurkenreste, Knoblauch und Fenchelsamen weiter andünsten und mit Fischfond auffüllen. Ca. 15 Minuten ziehen lassen. Durch ein feines Sieb passieren und um die Hälfte einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gurkenblättchen mit 1 TL Butter anschwitzen, grob geschnittene Kerbelblättchen zugeben, mit etwas Krebsud ablöschen und würzen. Den restlichen Krebsud mit 50 ml Olivenöl aufmixen, das Krebsfleisch und die ausgebrochenen Scheren dazugeben, mit einer Prise Cayennepfeffer und Zitronensaft würzen, die Krebse heiß schwenken ohne sie kochen zu lassen. Krebse in die heißen Teller geben, die Gurken und den Kerbel dazugeben und sofort servieren.

Jörg Sackmann Donnerstag, 24. April 2008

Gamba-Röllchen Schinken, Curryöl und Birnen-Chutney

Für 2 Personen

Für das Birnenchutney:

1 TL weißer Balsamico-Essig	50 ml weißer Portwein	150 ml Birnensaft
1 Spritzer Limonensaft	1 Msp Limonenschale	1 TL Honig
Salz	1 Msp Cayennepfeffer	1 TL Curryöl
2 Birnen	1 TL Schwarzwälder Schinken	

Für die Gambaröllchen:

4 Gambas (a 100 g)	1 EL Olivenöl	1 Spritzer Curryöl
1 Spritzer Limonenöl	Salz	1 Msp Cayennepfeffer
1 EL Birnenchutney	2 Birnen	4 Sch Schwarzwälder Schinken
1 Chicorée	2 EL Saiblingkaviar	

Für den Kräutersalat:

1 Bund gemischte Kräuter	2 EL Olivenöl	1 EL weißer Balsamico-Essig
1 Spritzer Zitronensaft	weißer Pfeffer	1 Prise Zucker

Balsamico, Portwein und Birnensaft einkochen. Mit dem Limonensaft und -schale, Honig, Salz, Cayennepfeffer und Curryöl würzen. Die Birnen schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Birnenwürfel und den feingeschnittenen Schinken in den Sud geben und kurz aufkochen. In einem Glas kalt stellen. Zwei der Gambas in Würfel schneiden und kurz in Olivenöl anschwitzen. Mit Curryöl, Limonenöl, Salz und Cayennepfeffer würzen und einen Esslöffel Birnenchutney dazugeben. Die Birnen schälen und mit einem Hobel in sehr dünne Scheiben schneiden. Auf einer Klarsichtfolie dünn nebeneinander auslegen. Die Schinkenscheiben auf die Birnen legen. Die Gambawürfel darauf verteilen. Den Chicorée in drei Zentimeter lange, dünne Streifen schneiden. Chicoréestreifen auf die Gambawürfel geben und alles mit Hilfe der Folie aufrollen. Darauf achten, das die Seiten verschlossen sind. Dann die Folie entfernen. Die Röllchen mit etwas Curryöl bestreichen. Die anderen beiden Gambas längs halbieren, würzen und kurz in Olivenöl anbraten. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Aus Olivenöl, Balsamico und Zitronensaft eine Vinaigrette rühren. Mit Pfeffer und Zucker abschmecken und über die Kräuter geben. Je zwei Röllchen auf einen Teller setzen, die angebratenen Gambahälften zwischen die Röllchen legen, mit Saiblingkaviar, Kräutersalat und Birnenchutney anrichten.

Jörg Sackmann Dienstag, 07. April 2009

Gefüllte Tintenfische auf Stauden-Sellerie-Risoni

Für 2 Personen

Für die gefüllten Tintenfische:

1 große Garnele	30 g Lachsfilet	Salz
30 g Karotte	30 g Lauch	2 Champignons
3 EL Olivenöl	Cayennepfeffer	60 ml Sahne
8 kleine Kalmare		

Für das Staudensellerie-Risoni:

1 Schalotte	1 EL Butter	100 g kleine reisförmige Nudeln
100 ml Weißwein	200 ml Fischfond	60 ml Sahne
Salz, Cayennepfeffer	80 g Staudensellerie	80 g Parmesan

Die Garnele schälen und den Darm entfernen. Garnele und Lachs grob schneiden, mit etwas Salz würzen und kalt stellen. Kalmare waschen, gegebenenfalls ausnehmen und putzen. Karotte und Lauch putzen, waschen und in feine kleine Würfel schneiden. Champignons ebenfalls putzen und fein würfeln. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl Karotte anschwitzen, Lauch und Pilze zugeben und kurz mit anschwenken. Mit Salz, Cayennepfeffer würzen und das Gemüse auskühlen lassen. Den Backofen auf 160 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen. Die vorbereiteten grob geschnittenen Fischstücke mit der Sahne in einen Cutter geben und zu einer Farce mixen. Darunter die gebratenen Gemüsewürfel geben und mit einem Spitzbeutel mit großer Lochtülle in die Tintenfischtuben füllen. In einer Pfanne (mit backofengeeignetem Griff) mit 2 EL Olivenöl die Tintenfischtuben von allen Seiten kurz anbraten, dann im Ofen noch ca. 5 Minuten garen. Für den Risoni Schalotte schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter Schalotte anschwitzen, Risoni hinzufügen und mit Weißwein ablöschen. Diesen einkochen lassen, dann den Fischfond und Sahne zufügen und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Staudensellerie in feine Blättchen schneiden und hinzufügen. Alles ca. 14 Minuten garen, bis die Risoni eine cremige Konsistenz haben. Parmesan fein reiben und untermischen. Risoni anrichten und die gefüllten Tintenfische obenauf geben.

Jörg Sackmann Dienstag, 29. März 2011

Meeresfrüchte-Orecchiette unter dem Strudel-Teig

Für 2 Personen

2 Schalotten	50 g Karotten	50 g Lauch
50 g Staudensellerie	2 EL Olivenöl	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt	Meersalz
weißer Pfeffer	Zucker	500 g geschälte Tomaten
60 g kleine Ohrennudeln	20 Miesmuscheln	150 ml Weißwein
10 kleine Garnelen	300 g Doradenfilet	2 Zitronen
4 Oliven	6 Kirschtomaten	2 Stängel Basilikum
2 Blätter Strudelteig	1 Eigelb	2 EL Milch

Schalotten und Karotte schälen und in feine kleine Würfel schneiden. Lauch und Staudensellerie putzen und waschen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf mit 2 EL Olivenöl die Schalotten anschwitzen, Karotte, Staudensellerie und Lauch zugeben. Knoblauch schälen, andrücken und zugeben. Ebenfalls Thymian und Lorbeerblatt. Mit etwas Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Die Tomaten zugeben und alles ca. 30 Minuten köcheln lassen, dann durch ein Sieb passieren und die Tomatensauce abschmecken. Die Orecchiette in Salzwasser bissfest kochen, anschließend abschütten. Die Muscheln säubern und kalt abspülen. (Dabei darauf achten, dass die Muscheln geschlossen sind. Offene und beschädigte Muscheln unbedingt aussortieren und wegwerfen.) Weißwein in einem Topf erhitzen und die Muscheln zugeben, zugedeckt ca. 5 Minuten kochen. Muscheln herausnehmen und aus der Schale lösen. (Muscheln die sich nicht geöffnet haben aussortieren und wegwerfen.) Die Garnelen schälen und den Darm entfernen. Das Fischfilet in ca. 4 cm große Würfel schneiden. Von einer Zitrone den Saft auspressen. Garnelen und Fischwürfel in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft marinieren. Die Oliven in sechstel schneiden, die Kirschtomaten halbieren. Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Den Backofen auf 180 Grad (170 Grad Umluft) vorheizen. Jeweils ca. 100 ml Tomatensauce in Souffleeformen (ca. 250 ml Inhalt) geben. Die Orecchiette auf der Sauce anrichten, marinierte Meeresfrüchte aufsetzen, Oliven und Kirschtomaten zugeben. Im Anschluss die Basilikumblätter und Muscheln in das Gericht einsetzen. Jede Souffleeform mit dem Strudelteigblatt abdecken. Eigelb mit Milch verquirlen und den Teig damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten garen, bis der Teig goldbraun ist. Zitrone vierteln zum Gericht reichen.

Jörg Sackmann Dienstag, 01. Februar 2011

Meeresfrüchte-Paella

Für 2 Personen

Für die Paella:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 rote Paprika
6 grüne Oliven, entsteint	500 g Miesmuscheln	3 EL Olivenöl
100 g Tintenfischringe	1 Zweig Thymian	1 Msp Safran-Fäden
Salz, Pfeffer	150 g Rundkornreis	400 ml Geflügelfond
100 g Erbsen	150 g Garnelen ohne Schale	

Für den Safran-Tomatensud:

250 g Tomaten	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 Zweige Thymian	30 ml Olivenöl	400 ml Tomatensaft
Salz, Pfeffer, Zucker	1 Msp Safran-Fäden	

Für die Garnitur:

1 Zitrone	Basilikum
-----------	-----------

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Paprika waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in Rauten schneiden. Oliven klein schneiden. Miesmuscheln putzen und waschen. Den Backofen auf 160 Grad (Umluft 150 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen. Öl in einer in einer großen Kasserolle erhitzen und Tintenfischringe darin kurz anbraten. Dann Zwiebeln und Knoblauch zugeben und farblos anschwitzen. Paprika, Thymian und Safran-Fäden zugeben und untermischen. Mit etwas Salz würzen. Den Reis hinzufügen, mit Geflügelfond ablöschen, dann in den vorgeheizten Ofen stellen und ca. 15 Minuten dünsten. Während dessen den Reis ab und an mit einer Gabel auflockern. Dann Erbsen und die Oliven vorsichtig unterrühren und die Miesmuscheln draufgeben. Im Bedarfsfall noch etwas Geflügelfond zugießen. Die Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen, obenauf einsetzen und weitere 5- 8 Minuten im Ofen garen, bis sich die Muscheln öffnen. Für den Sud Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und anschließend das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Thymianblattchen abzupfen. 1 EL Olivenöl in einer flachen Kasserolle erhitzen, Zwiebeln farblos anschwitzen, Tomaten, Knoblauch und Thymian zugeben, kurz andünsten mit Tomatensaft aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, restliches Olivenöl und Safran zugeben, kurz erhitzen und abschmecken. In die Tellermitte Safran-Tomatensud geben. Die Paella darauf setzen und Zitrone und Basilikum garnieren.

Jörg Sackmann Montag, 17. August 2009

Sepia-Nudeln mit Fencheljus

Für 2 Personen

250 g Sepiatuben	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
2 Fenchelknollen	20 g Lauch	70 ml Olivenöl
100 ml Weißwein	50 ml trockener Wermut	400 ml Fischfond
1 Msp Orangenschale	1 Sternanis	1/2 TL Fenchelsamen
1 Zweig Thymian	Salz	10 ml Anisschnaps
100 ml Olivenöl, extra vergine	Piment d'Espelette	1 Spritzer Zitronensaft
weißer Pfeffer	4 getrocknete Tomatenviertel in Öl	

Die Sepiatuben in feine Scheiben schneiden und in der Gefriertruhe anfrieren. Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden. Einen Fenchel und Lauch putzen und grob schneiden. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl Fenchel, Lauch und Schalotte farblos anschwitzen. Knoblauch, Weißwein und Wermut zugeben und diesen einkochen lassen. Dann mit Fischfond auffüllen, geriebene Orangenschale, Sternanis, Fenchelsamen, Thymian etwas Salz und Anisschnaps zufügen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Dann 50 ml Olivenöl unter den Sud mixen und anschließend durch ein Sieb passieren. Den Backofen auf 75 Grad vorheizen. Angefrorene Sepiatuben mit etwas Salz in einem Cutter fein pürieren. Anschließend 100 ml Olivenöl zugeben und weitermixen bis eine homogene Masse entsteht. Diese durch ein feines Sieb passieren und zwischen zwei Frischhaltefolien dünn austreichen. Die Sepiaplatten in 3 cm breite Nudeln schneiden und zu Nestern drehen. Mit Piment d'Espelette, Salz und einigen Tropfen Zitronensaft würzen, im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten Ofen garen und warmstellen. Übrige Fenchelknolle putzen und in feine Streifen schneiden, das Fenchelgrün zur Dekoration aufbewahren. Fenchelstreifen in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und garen. Eingelegte Tomaten in Streifen schneiden und untermischen. Die Sepianudel im Teller anrichten, Fenchel zugeben. Dann den Fenchelsud über das Gericht geben und Fenchelgrün hinzufügen.

Jörg Sackmann Dienstag, 22. Februar 2011

Sepia-Nudeln mit Minze und Gemüse

Für 2 Personen

1 rote Paprika	80 g Zuckerschoten	1 Stange junger Lauch
260 g Sepia (geputzt)	100 ml Vanille-Olivenöl	50 ml Weißwein
50 ml weißer Portwein	300 ml Geflügelfond	1 kl. Bund frische Minze
100 g Stockschwämmchen	150 g frische Erbsen	Salz, weißer Pfeffer
1 Spritzer Zitronensaft		

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Paprika halbieren, entkernen und den Strunk entfernen. Auf ein Backblech geben und im Ofen ca. 20 Minutengaren. Dann leicht abkühlen lassen, die Haut abziehen und in Rauten schneiden. Zuckerschoten putzen und in 1 cm große Rauten schneiden. Lauch waschen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Sepia mit einem scharfen Messer in feine Streifen zu Sepia-Nudeln schneiden. Den Lauch in einem Topf mit 2 EL Vanille-Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein und Portwein ablöschen und diesen um 2/3 einkochen. Geflügelfond zugeben, um die Hälfte einkochen und mit 2 EL Vanille-Olivenöl binden. Minze in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Vanille-Olivenöl Pilze und Zuckerschoten anschwitzen, Paprika, Erbsen und Minze zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Lauch mit reduziertem Geflügelfond zugeben und aufkochen. Die Sepia-Nudeln in einer Pfanne mit 4 EL Vanille-Olivenöl kurz anbraten (nicht zu lange garen, da sonst der Sepia zäh wird). Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Das Gemüse in tiefen Tellern anrichten und die Sepia-Nudeln obenauf geben.

Jörg Sackmann Dienstag, 14. Juli 2009

Spargel-Spieß mit Gambaretti, Ingwer, Tandoori

Für 2 Personen

400 g Spargel	Salz	8 Stück Gambaretti
1 Limone, unbehandelt	5 g frischer Ingwer	1/2 Chilischote
1 Eiweiß	1 EL Tandoori	50 g Pankomehl
1 Msp Piment d'Espelette	2 EL Olivenöl	2 EL helle Sojasoße
1/2 Bund Schnittlauch		

Spargel schälen, in Salzwasser bissfest kochen, anschließend in Eiswasser abkühlen und trocknen. Je nach Länge der Stangen, den Spargel dritteln oder vierteln. Gambaretti aus der Schale ausbrechen und den Darm entfernen. Von der Limone etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Ingwer schälen und fein schneiden, Chili halbieren, die Kerne ausstreichen und Chili fein hacken. Abwechselnd Gambaretti und Spargelstücke auf zwei Spieße stecken. (Wenn der Spargel zu dick ist, halbieren oder vierteln.) Eiweiß und Tandoori verquirlen, mit Salz und etwas Limonensaft würzen. Die Spieße würzen und mit der Tandoorimischung einstreichen. In Pankomehl wenden und mit Salz, Piment d'Espelette und geriebener Limonenschale würzen. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Spieße von beiden Seiten goldbraun braten. Ingwer und Chili darin kurz anschwitzen. Anschließend den restlichen Spargel zugeben und anbraten. Sojasoße dazu geben, alles gut vermischen und würzen. Spargel auf dem Teller nebeneinander anrichten. Soße darüber geben und den Gambarettispieß darauf anrichten. Mit Schnittlauchspitzen und gehackten Schnittlauch garnieren.

Jörg Sackmann Freitag, 02. Mai 2008

Rind

Eingelegte Rinder-Schulter mit getrockneten Früchten

Für 4 Personen

Für den Braten	3 Schalotten	1 Knoblauchzehe
80 g Möhren	30 g Petersilienwurzel	50 g Staudensellerie
400 ml Rotwein	200 ml Wasser	2 Gewürznelken
1 Lorbeerblatt	5 Pfefferkörner	1 TL Zucker
Salz	800 g Rinderschulter	2 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark	1/2 Scheibe Pumpernickel	80 g Crème-fraîche

Für die getrockneten Früchte:

100 ml Weißwein	300 ml Apfelsaft	1 Kardamomkapsel
4 Gewürznelken	1 Msp. geriebene Zitronenschale	Salz, weißer Pfeffer
250 g Dörrobst		

Für die Kartoffelwargel:

400 g Kartoffeln, mehlig	Salz	1 Eigelb
25 g geklärte Butter	Pfeffer, Muskat	1 EL Mehl
1 Ei	ca. 60 g Paniermehl	5-6 EL Pflanzenöl

Für den Braten Schalotten, Knoblauch, Möhre und Petersilienwurzel schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Staudensellerie waschen und ebenfalls würfeln. 200 ml Rotwein und 200 ml Wasser mit den Gemüsen in einem Topf aufkochen, 2 Nelken, Lorbeerblatt und Pfefferkörner zugeben und mit Zucker und einer Prise Salz würzen. Die Marinade abkühlen lassen. Rinderschulter in eine flache Schale geben, mit der ausgekühlten Marinade begießen und zugedeckt einen Tag im Kühlschrank ziehen lassen. Für die Früchte Weißwein, Apfelsaft, Kardamom, Nelken, Zitronenschale, etwas Salz und Pfeffer in einen Topf geben und erhitzen. Die Dörrfrüchte in eine Schüssel oder Schale geben und mit der erhitzten Flüssigkeit begießen und ziehen lassen. Den Backofen auf 200 Grad (180 Grad Umluft) vorheizen. Dann das Fleisch in ein Sieb abgießen und die Marinade auffangen. Das Fleisch aus den Gemüsen nehmen, gut abtrocknen. Die Marinade in einen Topf geben aufkochen und aufschäumen. Gemüse aufbewahren. In einem Schmortopf 2 EL Olivenöl erhitzen, das Fleisch darin rundum anbraten. Dann das Gemüse zufügen und ebenfalls anrösten. Tomatenmark zugeben und unterrühren. Mit der abgekochten Marinade aufgießen und zugedeckt im vorgeheizten Backofen 30 Minuten garen. Dabei immer wieder umrühren und etwas Rotwein nachgießen. Nach 30 Minuten Schmorzeit den Pumpernickel hineinbröseln. Weitere 30 Minuten zugedeckt garen, dann prüfen ob das Fleisch weich ist, eventuell die Garzeit verlängern. Das weich geschmorte Fleisch herausnehmen und warm stellen. Die Sauce mixen und durch ein Sieb passieren, anschließend Crème-fraîche untermischen und abschmecken.

Für die Kartoffelwargel:

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Gekochte Kartoffeln abschütten, wieder in den Topf geben und nochmals kurz auf die heiße Herdplatte stellen, um die Kartoffeln auszdampfen. Dann durch eine Presse drücken und mit Eigelb und der geklärten Butter vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kartoffelmasse zu Kugeln formen, diese in Mehl, Ei und Paniermehl panieren und flach drücken. Die geformten Wargel in einer Pfanne mit reichlich Pflanzenöl knusprig ausbacken. Das eingeweichte Dörrobst erwärmen. Das Fleisch aufschneiden und auf die Teller geben, dann die Sauce und die Trockenfrüchte dazugeben. Zum Schluss die Kartoffelwargel daneben setzen.

Jörg Sackmann Dienstag, 08. Februar 2011

Entrecôte Strindberg mit Kartoffel-Schalotten-Plätzchen

Für 2 Personen

Für das Entrecôte:

2 Scheiben Entrecôte á 150 g	1 Zwiebel	5 Halme Schnittlauch
100 g Butter	1 Msp. scharfer Paprika	1 TL Senfpulver
1 TL grober Senf	1 TL Mehl	Salz, Pfeffer

Für die Plätzchen:

100 ml Sahne	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
1 Knoblauchzehe	Salz, Pfeffer, Muskat	2 große Kartoffeln
2 Schalotten	1 EL Zucker	150 ml Rotwein
1 TL Speisestärke	2 Austernpilze	2 EL Butter
2 TL Parmesan	100 ml Kalbsbratensauce	

Das Entrecôte zwischen Klarsichtfolie legen und 3 mm dünn plattieren.

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

Butter aufschlagen, mit Paprika, Senfpulver, Senf und Schnittlauch verrühren. Zum Schluss das Mehl und die Zwiebelwürfel unterziehen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das plattierte Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und die Strindbergmasse dünn aufstreichen, dann kurz kalt stellen damit die Butter anzieht.

Für die Kartoffel-Schalotten-Plätzchen:

Sahne mit je einem Zweig Thymian und Rosmarin, einer geschälten Knoblauchzehe, etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat aufkochen. Kartoffeln schälen, in 1-2 mm dünne Scheiben schneiden und die Scheiben im Sahnefond blanchieren. Anschließend auf ein Sieb zum Abtropfen geben. Schalotten schälen und in feine Scheiben schneiden. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, mit Rotwein ablöschen, Thymian und Rosmarin zugeben und abschmecken. Fünf Minuten leicht köcheln lassen. Stärke mit 1 EL Wasser anrühren und den Rotweinfond damit binden. Schalotten in diesem Fond blanchieren, dann absieben.

Pilze putzen, in feine Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anbraten, würzen und abkühlen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen.

Zwei Ringe mit einem Durchmesser von 8 cm auf ein gebuttertes Blech geben.

Kartoffelscheiben in den Ring geben, dann Rotweinschalotten, wieder Kartoffeln und Pilze dazugeben. Zum Schluss mit Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten goldbraun überbacken.

In einer heißen Pfanne das Entrecôte auf der Zwiebelseite goldbraun, krustig anbraten, drehen und für 3-5 Minuten fertig braten bis das Fleisch „medium“ ist.

Die Bratensauce in einem Topf aufkochen, dann auf die Teller geben, Fleisch aufsetzen und die Kartoffel-Schalotten-Plätzchen daneben setzen.

Jörg Sackmann 05. Juni 2012

Rinder-Filet Wellington

Für 4 Personen

160 g Champignons	1 Zwiebel	70 g gek. Schinken
5 Stängel glatte Petersilie	3 Zweige Thymian	2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	1 EL Tomatenmark	40 ml Sherry
1 EL Rosenpaprika	2 EL Bratenjus	100 g Putenbrustfilet
Cayennepfeffer	80 g Sahne	700 g Rinderfilet
250 g Blätterteig	1 Eigelb	2 EL Milch
500 g Kartoffeln, fest	1 EL Butter	1 Msp. Muskat
300 ml Gemüsebrühe	30 g Parmesan	

Pilze putzen und sehr fein würfeln. Zwiebel schälen, fein würfeln. Schinken in 2 mm große Würfel schneiden. Petersilie und Thymian abspülen, trocken schütteln und fein hacken. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Zwiebel anschwitzen, Pilze und Schinken zugeben und kurz mitanschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenmark und Kräuter zugeben und mit Sherry ablöschen. Rosenpaprika untermischen, Bratenjus zufügen und die Flüssigkeit einkochen lassen. Dann die Pilze abkühlen lassen. Das Rinderfilet in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl rundum braun anbraten, abkühlen lassen und würzen. Putenfleisch in kleine Würfel schneiden, mit einer Prise Salz, Cayennepfeffer und etwas gekühlter Sahne in einen Cutter geben und zu einer Farce pürieren. Unter die ausgekühlte Pilzmasse die Geflügelfarce geben. Den Backofen auf 220 Grad Ober-Unterhitze (Umluft 200 Grad) vorheizen. Den Blätterteig 2-3 mm dick ausrollen, so dass ein Rechteck entsteht, das 12 cm länger und 4 cm breiter als der Fleischumfang ist. Eigelb mit der Milch verquirlen und die Ränder des Blätterteiges damit einstreichen. Die Pilzefarce gleichmäßig stark in Länge und Breite des Filets auf die Teigplatte streichen, so dass ein Längs- und Seitenrand frei bleibt. (Wenn Teig übrig bleibt, kann er zum Verzieren der Rolle später verwendet werden.) Das Filet auf die Füllung geben, den Rest der Füllung auf dem Filet verteilen, einrollen, die Seitenränder unter die Rolle klappen und mit der Verschluss-Seite nach unten auf ein Backblech geben. Im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten goldbraun backen. Danach ca. 15 Minuten bei offener Tür ruhen lassen. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten, die Kartoffelscheiben einschichten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und die Brühe angießen. Parmesan reiben und über die Kartoffeln streuen. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen. Das Fleisch im Blätterteig aufschneiden und mit den Kartoffeln anrichten. Dazu passt sehr gut eine Pfeffersauce und Schmorgemüse.

Jörg Sackmann 13. Dezember 2011

Rinder-Steak mit Burgunder-Senf und Wurzel-Gemüse-Sud

Für 2 Personen

1 Zwiebel	80 g Karotte	80 g Petersilienwurzel
80 g Lauch	8 Champignons	8 kleine Kartoffeln
2 EL Korianderkörner	1 TL rote Pfefferkörner	1 TL getr. grüne Pfefferkörner
1 TL schwarze Pfefferkörner	2 Zweige Thymian	2 Knoblauchzehen
6 EL Olivenöl	400 g Rindersteak	2 Zweige Rosmarin
1 Lorbeerblatt	2 Stück Würfelzucker	300 ml Spätburgunder
1/2 EL Zucker	20 ml Cassismark	2 EL Dijonsenf
Cayennepfeffer	50 ml weißer Balsamico	500 ml Rinderfond
1/2 Bund Schnittlauch		

Den Backofen auf 140 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Zwiebel, Karotte und Petersilienwurzel schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Pilze putzen. Die Kartoffeln schälen und jeweils in 3 gleichgroße Stücke schneiden. Korianderkörner in einer Pfanne ohne kurz rösten, dann zusammen mit roten, grünen und schwarzen Pfefferkörnern in einen Mörser geben und fein zerdrücken. Thymian abspülen, trocken schütteln und 1 Zweig fein schneiden. Knoblauch schälen, eine Zehe fein schneiden und mit geschnittenem Thymian, 2 EL Olivenöl und der Pfeffermischung vermischen. Das Fleisch in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl kurz von beiden Seiten anbraten, dann mit der Pfeffer-Ölmischung einreiben und auf einem Backblech im vorgeheizten Ofen rosa garen. Aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Zwiebel in einem Schmortopf mit 3 EL Olivenöl anschwitzen. Karotte, Petersilienwurzeln Lauch, Kartoffeln und Pilze zugeben. Thymian-, 1 Rosmarinzwig, Lorbeerblatt, Würfelzucker und eine geschälte Knoblauchzehe zugeben und zugedeckt ca. 10 Minuten sachte schmoren. Für den Burgundersenf 1 Rosmarinzwig abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Wein und Zucker in einen Topf geben und nahezu einkochen lassen. Dann das Cassismark zugeben und aufkochen. Senf und Rosmarin untermischen und gut verrühren. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Zum Gemüse im Schmortopf Balsamico zugeben, mit Rinderfond auffüllen und köcheln lassen, bis alle Gemüse weich sind. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Den Gemüsesud abschmecken und Schnittlauch untermischen. Den Gemüsesud in tiefen Tellern anrichten, das Fleisch in Scheiben aufschneiden und auf das Gemüse legen, den Burgundersenf auf das Fleisch streichen und servieren.

Jörg Sackmann Dienstag, 18. Oktober 2011

Thüringer Klöße mit Rouladen

Für 4 Personen

Für die Rouladen:

2 Scheiben Frühstücksspeck	2 kleine Zwiebeln	4 Gewürzgurken
4 Rinderrouladen (a 180 g)	Salz, Pfeffer	4 TL Senf
1 Bund Suppengemüse	4 EL Speiseöl	1/4 l Rotwein
1/4 l Rinderbrühe	1 Lorbeerblatt	4 Pimentkörner

Für die Klöße:

1 1/2 kg mehligk. Kartoffeln	1 EL Essig	Salz
1 Brötchen	1 – 2 EL Butter	

Für die Rouladen:

Die Speckscheiben quer halbieren. Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Die Gurken längs vierteln. Die Rouladen mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Senf bestreichen. Mit Speck, Zwiebeln und Gurken belegen. Die Rouladen von der schmalen Seite her fest aufrollen und die Enden mit Holzspießchen feststecken. Das Suppengemüse putzen und waschen bzw. schälen und in Stücke schneiden. Die Rouladen in einer Pfanne im Öl rundum anbraten, herausnehmen. Das Gemüse im Bratfett anbraten. Mit Wein und Brühe ablöschen. Die Rouladen, Lorbeerblatt und Pimentkörner dazugeben. Alles zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 1 1/2 Stunden garen. Für die Klöße Kartoffeln schälen und waschen. Etwa zwei Drittel der Kartoffeln fein reiben. Den Essig mit 5 EL warmem Wasser mischen, über die geraspelten Kartoffeln geben und einmal umrühren. Ein Sieb mit einem Küchentuch auslegen, die Kartoffeln hineingeben und fest ausdrücken, dabei den Kartoffelsaft auffangen. Die übrigen Kartoffeln klein schneiden, in einem Topf mit etwa 350 ml Wasser knapp bedecken, 1/2 TL Salz dazugeben. Zugedeckt etwa 20 Minuten weich garen. Das Brötchen in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brötchenwürfel darin goldbraun braten. Die gegarten Kartoffeln im Topf mit dem Kochwasser zu einem etwas dünneren, klumpchenfreien Brei stampfen.

Für die Klöße:

Die rohen Kartoffeln in einer Schüssel auflockern und mit 1 TL Salz würzen. Den Kartoffelsaft vorsichtig abgießen, dabei die Stärke am Boden zurückbehalten und zu den rohen Kartoffeln geben. Den Kartoffelbrei unter Rühren blubbernd aufkochen. Den sehr heißen Brei mit dem Kochlöffel unter die geriebenen Kartoffeln schlagen, so werden die rohen Kartoffeln vom Brei erwärmt (■gebrüht■). Aus der Masse mit angefeuchteten Händen etwa 8 Klöße formen, dabei jeweils 3 bis 4 Brötchenwürfel in die Mitte geben. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Klöße darin bei sehr schwacher Hitze 15 bis 20 Minuten gar ziehen lassen. Die Rouladen aus der Sauce nehmen, warm halten. Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf passieren, nach Belieben etwas einkochen oder leicht binden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Klöße aus dem Wasser nehmen und mit den Rouladen und der Sauce anrichten.

Jörg Sackmann 22. November 2011

Salat

Artischocken-Salat mit Johannisbeeren und Ciabatta

Für 2 Personen

Zitronensaft	3 Artischocken	1 TL Korianderkörner
9 EL Olivenöl	1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt
50 ml Weißwein	150 ml Geflügelfond	Salz, Zucker
1 Tomate	150 g Johannisbeeren	3 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1/2 Bund Blattpetersilie	1/2 Bund Koriander
1/2 TL Kreuzkümmel	1 Prise Piment, gemahlen	1 Msp. Safranfäden
3 EL weißer Balsamico	4 Scheiben Ciabatta	Pfeffer
150 g Büffelmozzarella		

Eine Schüssel mit kaltem Wasser und etwas Zitronensaft vorbereiten. Artischocken putzen, die Stiele abbrechen, äußere dickeren Blätter und die Spitzen entfernen, halbieren und mithilfe eines Löffels das innere Heu herauskratzen. Artischocken rundum sorgfältig putzen, nochmals halbieren und sofort in Zitronenwasser legen. Korianderkörner im Mörser zerstoßen. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl die gut abgetropften Artischocken anschwitzen. Koriander, Thymian und Lorbeerblatt zugeben und mit Weißwein und einem Spritzer Zitronensaft ablöschen. Geflügelfond angießen und die Artischocken langsam gar kochen. Mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken. Die Tomate kurz mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Johannisbeeren abspülen, abtropfen und von den Stängeln zupfen. Schalotten und Knoblauch schälen. Schalotten in feine Streifen, Knoblauch fein schneiden. Petersilie und Koriander abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Kreuzkümmel im Mörser fein zerstoßen. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl Schalotten goldbraun anschwitzen. Knoblauch, Kreuzkümmel und Piment zugeben. 3 EL vom Artischockensud und Safran unermischen. Tomaten und Johannisbeeren zugeben, eventuell noch etwas Artischockensud und weitere 3 Minuten dünsten. Dann alles in eine Schüssel umfüllen, Petersilie, Koriander und abgetropfte und gegarte Artischockenstücke zugeben und etwas abkühlen lassen. Mit etwas Balsamico und 4 EL Olivenöl abschmecken. Die Brotscheiben in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl goldbraun rösten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mozzarella in Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten, Artischockensalat darauf geben, Brotscheiben anlegen und mit Koriandergrün ausgarnieren.

Jörg Sackmann 14. August 2012

Lauch-Salat mit Waldpilzen und pochiertem Ei

Für 2 Personen

2 Stangen Lauch	Salz	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	2 Zweige Zitronenthymian	1 EL Zitronensaft
2 EL Sherryessig	Pfeffer	6 EL Olivenöl
300 g gemischte Speisepilze	1 kleine Zwiebel	1 EL Butter
250 ml Weißweinessig	2 ganz frische Eier	

Den Lauch putzen, gut waschen und in Salzwasser bissfest kochen. Die Lauchstangen trocken tupfen und in schmale Ringe schneiden. Für die Vinaigrette Schalotte und Knoblauch schälen und sehr fein schneiden. Zitronenthymian abspülen, trocken schütteln und fein hacken. In einer Schüssel Zitronensaft, Sherryessig und 6 EL Olivenöl geben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen. Schalotte, Knoblauch und Zitronenthymian unterrühren und die Hälfte der Vinaigrette über die Lauchringe gießen, ca. 20 Minuten ziehen lassen. Die Pilze gut putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen, fein schneiden, in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, die Pilze zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz durchschwenken. Dann auf einen tiefen Teller geben und mit der restlichen Vinaigrette marinieren. Für das pochierte Ei 1 l Wasser in einem Topf aufkochen, Essig zugeben. Die Eier einzeln in kleine Schälchen aufschlagen und dann vorsichtig nach und nach in das siedende Wasser gleiten lassen. Ca. 5 Minuten ziehen lassen, die Eier sollten innen noch ganz leicht flüssig sein. Dann herausnehmen und kurz in eine Schüssel mit gesalzenem kaltem Wasser geben. Den Lauchsalat mit den Pilzen in tiefen Teller anrichten. In die Mitte jeweils ein pochiertes Ei setzen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp: Anstatt dem pochierten Ei kann man auch ein sog. Onsen-Ei zubereiten. Dazu das frische Ei mit der Schale im 65 Grad warmen Wasser ca. 25 Minuten garen. Anschließend das Ei einfach aufschlagen und auf dem Salat anrichten. Mit Salz würzen.

Jörg Sackmann Dienstag, 04. Oktober 2011

Schwein

Gefüllte Kohlrabi mit Schweine-Bäckchen

Für 2 Personen

Für die Schweinebäckchen:

1 Zwiebel	1 Stange Lauch (Porree)	1 Möhre
300 g Schweinebäckchen	Pfeffer	2 EL Schweineschmalz
100 ml Weißwein	400 ml Geflügelfond	1 EL Thymian, getrocknet
1 Lorbeerblatt	Kümmel	1 Zweig Majoran

Für Kohlrabi und Kartoffelschaum:

2 junge Kohlrabi	Salz	2 Kartoffeln (ca. 100 g)
50 g Butter	Pfeffer, Zucker	Zitronensaft, Muskat
300 ml Geflügelfond	50 g geschlagene Sahne	

Zwiebel schälen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Lauch und Möhre putzen, waschen. Vom Lauch, nur das zarte weiße Stück in Streifen schneiden. Möhre in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Schweinebäckchen pfeffern. Im heißen Schmalz von allen Seiten anbraten. Vorbereitetes Gemüse, zugeben und kurz anbraten. Mit Wein ablöschen. Geflügelfond, Thymian, Lorbeer, Kümmel und Majoran zugeben. Alles ca. 1,5 Stunden zugedeckt bei sanfter Hitze garen, bis die Schweinebäckchen butterzart sind. Dabei gelegentlich umrühren. Schweinebäckchen herausnehmen. Jedes Bäckle in 3 Teile schneiden. Vom Kohlrabi die zarten Blätter entfernen, putzen und beiseite stellen. Kohlrabi schälen und an der Oberseite einen Deckel abschneiden, so dass der Kohlrabi noch ca. 4-5 cm hoch ist. Kohlrabideckel beiseite stellen. Kohlrabi vorsichtig mit einem Kugelausstecher aushöhlen. Die Kohlrabikugeln beiseite stellen. restliches Kohlrabifruchtfleisch herauskratzen und beiseite stellen. Ausgehöhlten Kohlrabi in Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren. Herausnehmen und kurz in Eiswasser tauchen. Kohlrabi herausnehmen, abtropfen lassen, abdecken und beiseite stellen. Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Kohlrabideckel und Reste vom Aushöhlen klein schneiden. Mit den Kartoffeln in 10 g Butter ca. 3 Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker, Zitronensaft und Muskat würzen. Geflügelfond zugeben und gar kochen. Anschließend mit einem Pürierstab fein pürieren und durch ein feines Sieb geben. In der Zwischenzeit, ausgehöhlten Kohlrabi mit 1-2 EL Kochfond und 10 g Butter bissfest dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kohlrabikugeln in weiteren 10 g Butter und 2 EL Wasser ca. 5 Minuten weich dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Kohlrabiblätter zu den Kohlrabikugeln geben und ca. 1 Minute mit schmoren, erneut abschmecken. Kartoffelsauce und übrige Butter, mit deinem Pürierstab schaumig aufschlagen. Sahne unterrühren. Ausgehöhlte Kohlrabi mit Kohlrabikugeln, -blättern, Schweinebäckle und Kartoffelschaum anrichten.

Jörg Sackmann 11. Dezember 2012

Kraut-Lasagne mit Senf-Butter und Schweine-Hals

Für 2 Personen

Nudelteig:

1 Ei	3 Eigelb	Salz
1 TL Öl	50 g Hartweizenmehl	100 g Mehl
Wasser		

Für die Krautlasagne:

1 Zwiebel	2 EL Olivenöl	200 g Sauerkraut
2 Lorbeerblätter	5 Wacholderbeeren	1 Zweig Thymian
300 ml Geflügelfond	30 g Butter	Salz, Pfeffer
1 TL Honig	100 g Schweinehals (oder Kasseler)	ca. 50 g Parmesan

Für die Senfbutter:

80 ml Geflügelfond	80 g kalte Butter	1 EL körniger scharfer Senf
1 Msp. Kümmel	Salz	

Für den Nudelteig:

Ei, Eigelbe, 1 Prise Salz, Öl und die beiden Mehle zu einem glatten Nudelteig vermengen. Ist der Teig zu fest noch etwas Wasser zugeben. Den Teig in Frischhaltefolie verpackt 1 Stunde gekühlt ruhen lassen. Für die Krautlasagne Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Sauerkraut und Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Thymian zugeben. Mit Geflügelfond aufgießen. Ungefähr 30 Minuten köcheln lassen, bis das Kraut weich ist, die restliche Flüssigkeit abgießen. Die Butter in einem Topf bräunen und über das Kraut gießen. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Den Schweinehals in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen.

Für die Senfbutter:

Geflügelfond in einem Topf aufkochen und die kalte Butter einrühren. Senf, Kümmel und Salz zugeben, alles noch einmal gut verrühren und warm stellen. Den Nudelteig dünn ausrollen und 8 gleich große Kreise (12 cm Durchmesser) ausstechen, diese im Salzwasser ca. 5 Minuten kochen. Die Nudelblätter abwechselnd mit dem warmen Sauerkraut zu einer Lasagne aufschichten und mit einem Teigkreis abschließen. Den angeschwitzten Schweinehals in die Mitte darauf geben und Senfbutter angießen. Nach Belieben Parmesan darüber hobeln.

Jörg Sackmann 21. Februar 2012

Schweine-Bäckchen mit Parma-Schinken, Blutwurst und Apfel

Für 2 Personen

1 Zwiebel	1 Stange Lauch	1 Karotte
4 Schweinebäckchen	50 g Schweineschmalz	100 ml Weißwein
Meersalz, Pfeffer	1 Zweig Thymian	1 Zweig Majoran
1 Lorbeerblatt	1/2 TL Kümmel	400 ml Geflügelfond
4 Scheiben Parma-Schinken	2 Kartoffeln, fest	2 EL Erdnussöl
1 fester Apfel	2 EL Butter	1 TL Puderzucker
50 ml Weißwein	1 Spritzer Zitronensaft	120 g Blutwurst
100 ml Bratenjus		

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Lauch waschen und das Weiße in feine Streifen schneiden. Die Karotte schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Schweinebäckchen würzen und in einem Schmortopf mit Schweineschmalz von allen Seiten kurz anbraten. Gemüse zu den Schweinebäckchen geben, glasieren und mit Weißwein ablöschen. Salz, Pfeffer, die Kräuter und den Kümmel zugeben, mit Geflügelfond auffüllen und bei niedriger Temperatur ca. 1,5 Stunden zugedeckt leicht kochen bis die Schweinebäckchen butterzart sind. Schweinebäckchen herausnehmen und auskühlen lassen, den Fond passieren. Die ausgekühlten Schweinebäckchen mit dem Parma-Schinken einwickeln. Kartoffeln schälen, in feine Scheiben hobeln, danach in feine Streifen schneiden und die Schweinebäckchen darin einwickeln, in Frischhaltefolie fest einpacken und kurz kalt stellen. Von den eingepackten Schweinebäckchen die Folie entfernen und die Bäckchen mit dem Kartoffelmantel in einer Pfanne mit etwas Erdnussöl auf jeder Seite 2-3 Minuten goldbraun und knusprig anbraten. Kartoffeln beim Braten immer wieder übergießen und mit Meersalz würzen. Den Apfel mit Hilfe eines runden Ausstechers in kleine Halbmonde ausstechen, in einer Pfanne mit 1 EL Butter kurz anschwitzen, mit Puderzucker bestäuben und mit Weißwein und Zitronensaft ablöschen. Blutwurst in 5 mm dicke Stücke schneiden und in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten. Für die Sauce den Schweinebäckchenfond und auf 150 ml einkochen, Bratenjus zugeben und 1 EL Butter einschwenken. Die Schweinebäckchen mit der Sauce und dem Apfel anrichten. Dazu passt Blattspinat.

Jörg Sackmann 31. Januar 2012

Szegediner-Gulasch mit Sauer-Rahm

Für 2 Personen

1/2 TL Kümmel	2 Knoblauchzehen	Pfeffer
1 Msp. abgeriebene Zitronenschale	350 g Schweine-Fleisch	2 Zwiebeln
2 Tomaten	2 EL Schweineschmalz	1 TL Piment d'Espelette
100 ml trockener Weißwein	1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt
400 ml Geflügelfond	350 g Sauerkraut	Salz
200 g Sauerrahm		

Kümmel fein hacken, Knoblauch schälen und fein zerdrücken. Kümmel, Knoblauch, etwas frisch gemahlener Pfeffer und Zitronenschale mischen. Das Fleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden, mit der Gewürzmischung marinieren und ca. 2 Stunden ziehen lassen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Tomaten enthäuten, vierteln, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. In einem Schmortopf das Schweineschmalz erhitzen, die Zwiebelscheiben zugeben und anschwitzen, Piment d' Espelette zugeben und mit Weißwein ablöschen. Darauf die Fleischwürfel geben und andünsten. Dann Tomatenwürfel, Thymianzweig und Lorbeerblatt zugeben, mit Geflügelfond auffüllen und das Sauerkraut locker auf der Oberfläche verteilen. Den Topf mit einem Deckel zudecken und im Ofen ca. 50 Minuten schmoren. Das Gulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken und anrichten. Einen Klecks Sauerrahm und frisch gemahlener Pfeffer obenauf geben und servieren. Nach Belieben kann man noch rote und gelbe Paprikastreifen in Olivenöl anbraten und als Garnitur obenauf geben.

Jörg Sackmann Montag, 12. April 2010

Soßen

Schnittlauch-Butter-Soße

Für 2 Personen

1 Schalotte	50 g Butter	20 ml trockener Wermut
40 ml trockener Weißwein	1/4 l Fischfond	1 Bund Schnittlauch
1 Spritzer Zitronensaft	1 Prise Cayennepfeffer	

Die Schalotte schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Mit Wermut und Weißwein ablöschen und um etwa die Hälfte einkochen. Den Fischfond angießen und nochmals etwas einkochen lassen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Soße mit restlicher kalter Butter binden, mit Zitronensaft und Cayennepfeffer abschmecken und den Schnittlauch untermischen.

Jörg Sackmann am 29. September 2008

Wild-Soße

Für ca. 500ml:

300 g Rehreste	5 Schalotten	2 Möhren
2 Stangen Staudensellerie	2 EL Olivenöl	1/2 TL Tomatenmark
3 Gewürznelken	3 Wacholderbeeren	1 Zweig Thymian
1 Lorbeerblatt	Salz, Pfeffer	3 Zwiebeln
50 g Butter	150 ml Rotwein	150 ml Portwein
1 EL Mehl		

Knochen und Fleischabschnitte abspülen und klein hacken. Schalotten schälen und grob hacken. Möhren und Sellerie putzen, in Stücke schneiden. 1 EL Öl in einem Schmortopf erhitzen. Fleisch und Knochen darin kräftig anbraten. Das übrige Öl in einer Pfanne erhitzen. Das vorbereitete Gemüse darin anbraten. Tomatenmark unterrühren und ca. 2 Minuten schmoren. Gemüse, Gewürznelken, Wacholderbeeren, Thymian, Lorbeer, Salz und Pfeffer zu den Knochen geben. Etwa 1,5 l Wasser zugeben und alles ca. 2 Stunden köcheln lassen. Den Fond durch ein Sieb geben und auffangen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. 20 g Butter im Schmortopf erhitzen. Zwiebeln darin anbraten. Mit Rot- und Portwein ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Den passierten Fond zugeben und erneut, etwa um die Hälfte einkochen. Mehl und übrige Butter verkneten und kühlen. Die reduzierte Sauce erneut durch ein Sieb geben. Nochmals aufkochen und mit der Mehlbutter binden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Jörg Sackmann 27. November 2012

Suppen

Auberginen-Creme-Suppe mit Curry, Tomaten und Garnelen

Für 2 Personen

2 Auberginen	Salz, Pfeffer	4 EL Olivenöl
3 Tomaten	2 Schalotten	3 Knoblauchzehen
1 Msp Curry	1 Zweig Thymian	25 ml weißer Balsamico
50 ml Weißwein	100 ml Geflügelbrühe	150 g Sahne
50 g Crème-fraîche	1 Prise Zucker	2 große Garnelen
4 Rosmarinnadeln	1 Spritzer Zitronensaft	

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Die Auberginen halbieren, einschneiden und mit Salz, Pfeffer und 1-2 EL Olivenöl einreiben. Die vorbereiteten Auberginen in Alufolie einwickeln und im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten weich schmoren. Die Tomaten am Stielansatz einritzen, in heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, vierteln, die Kerne entfernen und vier Tomatenviertel fein würfeln. Die weich geschmorten Auberginen auspacken und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale schaben und kleinschneiden, 2 EL davon für die Dekoration beiseite stellen. Schalotten und Knoblauch schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Tomatenviertel und gehackte Aubergine zugeben, mit Salz, Pfeffer, Curry und Thymian würzen. Dann mit 20 ml Essig ablöschen, mit Weißwein und Geflügelfond auffüllen, leicht köcheln lassen. Sahne und Crème Fraîche zugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Die Suppe aufmixen und mit Salz, einer Prise Zucker und einem Spritzer weißem Balsamico abschmecken. Die Garnelen schälen, Darm entfernen und das Fleisch in feine Würfel schneiden. Rosmarinnadeln fein hacken und mit den vorbereiteten Tomatenwürfel unter die fein geschnittenen Garnelen mischen. Mit einer Prise Salz, Curry und einem Spritzer Zitronensaft würzen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech zwei Metallringe von 5 cm Durchmesser stellen, die Garnelenmasse in die Ringe füllen und kalt stellen. Kurz vor dem Servieren die Ringe abziehen, die Oberfläche der Garnelentörtchen mit Olivenöl bespinseln und im Ofen bei 180 Grad ca. 5 Minuten garen. Die Zurückbehaltenen 2 EL geschmorte Aubergine mit 1 TL Olivenöl, einem Spritzer weißem Balsamico, Salz und Pfeffer würzen und zwei Nocken daraus formen. In Suppenteller die Garnelentörtchen setzen, darauf eine Auberginenocke darauf geben und die Suppe angießen.

Jörg Sackmann Dienstag, 5. Juli 2011

Bohnen-Creme-Suppe mit Speck

Für 2 Personen

Für die Suppe:

180 g kleine weiße Bohnen	5 Schalotten	2 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl	200 g durchwachsenen Speck	750 ml Geflügelfond
1 Lorbeerblatt	2 Zweige Rosmarin	1 Stück Zitronenschale
1 Stange Lauch	100 ml Rotwein	100 ml Portwein
2 EL Butter	Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker
2 EL Sojasauce	1 EL Crème-fraîche	

Die Bohnen in einer Schüssel mit reichlich Wasser mindestens fünf Stunden in kaltem Wasser einweichen. 2 Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln, in einem Topf mit 2 EL Olivenöl anschwitzen. Den Speck kurz mit anschwitzen, dann alles mit dem Geflügelfond auffüllen. Lorbeer, 1 Zweig Rosmarin und die Zitronenschale hinzugeben und leicht köcheln lassen. Die Bohnen abschütten und ebenfalls hinzugeben. Alles mit geschlossenem Deckel für ca. 1,5 Stunden köcheln lassen. Den Lauch waschen, halbieren und nur das Weiße in 5mm breite Scheiben schneiden und zu den Bohnen geben. Die restlichen Schalotten schälen, quer vierteln und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. 1 Zeig Rosmarin hinzugeben und ca. 10 min leicht schmoren. Rotwein und Portwein hinzugeben und einkochen lassen. Mit Butter glasieren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Den gegarten Speck und 4 EL Bohnen aus der Suppe holen und warm stellen für die Einlage. Lorbeer und Rosmarin ebenfalls aus der Suppe nehmen. Die Suppe mit dem Stabmixer fein mixen, passieren und mit Sojasauce und Crème fraiche aufschäumen. Zum Schluss Bohnen wieder zugeben, aufkochen lassen und würzen. Den Speck in 5 mm feine Streifen schneiden, diese in einem tiefen Teller anrichten, die aufgeschäumte Suppe eingießen und zum Schluss die Rotweinschalotten zugeben.

Jörg Sackmann 14. Februar 2012

Forellen-Eintopf mit gefülltem Wirsing-Täschle

Für 4 Personen

110 g Mehl	1 Ei	Salz, Cayennepfeffer
400 g Wirsing	Salz	1 Schalotte
1 EL Butter	100 g Sahne	1 Prise Muskat
1 Zwiebel	3-4 EL Olivenöl	1/2 Bund Schnittlauch
4 Forellenfilets a 150 g	800 ml Fischfond	frischer Meerrettich

100 g Mehl mit dem Ei in eine Schüssel geben und zu einem Teig vermengen, evtl. noch 1-2 EL Wasser zugeben. Den Teig mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Teigschüssel mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen. Vom Wirsing vorsichtig die einzelnen Blätter abtrennen, den Strunk ausschneiden, die Blätter in einem Topf mit kochendem Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Mit einem runden Ausstecher (6 cm Durchmesser) aus den Blättern 12 Kreise ausstechen. Wirsingblätter mit einem 6 cm großen Ausstecher rund ausstechen (12 Stück) Die Wirsingblattabschnitte fein hacken. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, gehackten Wirsing zugeben und kurz anbraten. Dann mit 1 TL Mehl bestäuben, mit Sahne ablöschen und etwas einkochen lassen, mit Salz und Muskat würzen, abkühlen lassen. Die Wirsingkreise jeweils zur Hälfte mit 1 TL des Wirsingragouts füllen, zusammenklappen fest andrücken und warm stellen. Die Zwiebel schälen, in sehr dünne Ringe schneiden, leicht mit 1 TL Mehl mischen und in einer tiefen Pfanne oder Topf mit Olivenöl goldbraun rösten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Forellenfilets in 2 cm große Stücke schneiden. Den Fischfond aufkochen. Den Teig mit einer Küchenreibe (am besten mit zackig sternförmiger Lochung) in den kochenden Forellenfond einreiben und die Riebele kurz aufkochen lassen. Die Forellenstücke mit in den heißen, nicht mehr kochenden Fond (ca. 70 Grad) geben und kurz ziehen lassen. Wirsingtäschle im Teller anrichten. Riebele, Forellenstücke und etwas Fond zugeben und mit Schnittlauch und warmen Röstzwiebeln garnieren. Zuletzt frischen Meerrettich über das Gericht geben.

Jörg Sackmann Dienstag, 13. September 2011

Kohl und Pinkel

Für 4 Personen

2 kg Grünkohl	Salz	2 Zwiebeln
80 g Schweineschmalz	1 EL weißer Kandis	150 g durchw. Räucherspeck
450 g Kasseler Rippenspeer	1/2 – 3/4 l Gemüsebrühe	2 Lorbeerblätter
5 Pimentkörner	4 EL Haferflocken	1 EL Senf
4 Grützwürste	Pfeffer	

Den Grünkohl putzen, waschen und die Stiele entfernen. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Den Grünkohl darin etwa 2 Minuten blanchieren. Den Kohl in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Den Grünkohl ausdrücken und klein schneiden. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Das Schmalz in einem großen Topf erhitzen, die Zwiebeln darin andünsten. Den Kandis hinzufügen und leicht karamellisieren. Den Grünkohl, den Räucherspeck und das Kasseler hinzufügen. Die Brühe angießen, die Lorbeerblätter und die Pimentkörner dazugeben. Alles aufkochen und zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze etwa 45 Minuten leicht köcheln lassen. Die Hafergrütze und den Senf unterrühren, die Würste dazugeben und alles zugedeckt weitere 20 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Speck und das Kasseler aus dem Topf heben, kurz abtropfen lassen und aufschneiden. Den Grünkohl mit den Grützwürsten, dem Kasseler und dem Speck auf Tellern anrichten. Dazu schmecken Salzkartoffeln.

Jörg Sackmann 06. Dezember 2011

Kopfsalat-Gurken-Gazpacho mit Makrelen-Tatar

Für 4 Personen

Für die Gazpacho:

2 Salatgurken	2 Kopfsalate	1 grüne Paprika
1 Knoblauchzehe	2 Blatt Gelatine	Meersalz, Pfeffer
1 Prise Zucker	1 Msp. Piment-d'Espelette	ca. 200 ml Olivenöl
100 g Baguette	50 ml Tomatenessig	

Für das Makrelentatar:

2 Schalotten	2 Tomaten	6 grüne Oliven, entkernt
1/2 Bund Schnittlauch	140 g Makrelenfilet, ohne Haut	30 ml Walnussöl
10 ml Tomatenessig	Meersalz, Pfeffer	

Für die Gazpacho:

Gurken waschen, schälen, entkernen und klein schneiden. Die Kopfsalate putzen, waschen, von den dunkelgrünen Blättern die Strünke entfernen, die Salatherzen zur Seite stellen. Paprika waschen, halbieren, entkernen und klein schneiden. Knoblauch schälen und fein schneiden. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Salatgurken, Paprika, Kopfsalatblätter, Knoblauch mit etwas Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Piment d'Espelette in einen Mixer geben und fein pürieren. 2 EL Wasser in einem Topf erwärmen und die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die aufgelöste Gelatine zum gemixten Gemüse geben. Die Masse durch ein feines Sieb passieren und abschmecken. Ca. 150 ml Olivenöl nach und nach einrühren und die Suppe kalt stellen. Das Baguette in sehr dünne Scheiben schneiden, diese in einer Pfanne mit etwas Olivenöl von beiden Seiten knusprig braten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und anschließend mit etwas Meersalz würzen. Für das Makrelentatar Schalotten schälen und fein würfeln. Die Tomaten am Stielansatz einritzen, kurz blanchieren, dann die Haut abziehen, Tomaten vierteln, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Die Oliven fein hacken. Schnittlauch abspülen, trocken schüttern und fein schneiden. Vom Fischfilet alle Gräten ziehen, dann in sehr feine Würfel schneiden. Gewürfelten Fisch mit Schalotten, Tomaten, Oliven und Schnittlauch in einen Schüssel geben, Walnussöl und Tomatenessig zugeben, alles gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten das Tatar in einen Ring (ca. 6 cm Durchmesser) in einem tiefen Teller füllen, den Ring vorsichtig abziehen die vorbereiteten Baguettescheiben darum herum garnieren und die Kopfsalatherzen obenauf geben. Die Gazpacho aufmixen, und mit dem Tomatenessig abschmecken. Gazpacho vorsichtig in die vorbereiteten Teller füllen und servieren.

Jörg Sackmann Dienstag, 16. August 2011

Mozzarella-Terrine mit Tomaten und Basilikum

Für 6 Personen

Für die Terrine:

ca. 1 EL Olivenöl	2 Blatt Gelatine	50 g Pinienkerne
1 Bund Basilikum	500 g Mozzarella	Salz, Pfeffer
150 g Frischkäse	125 g Crème-fraîche	1 TL weißer Balsamico
50 g schwarze Oliven	1 TL Shinos Pfeffer	100 g getrocknete Tomaten

Für den Salat:

20 g Pinienkerne	3 Tomaten	100 g Blattsalat
5 EL Olivenöl	3 EL Balsamico	Salz, Pfeffer

Eine Terrinenform (ca. 1 l Inhalt) mit Frischhaltefolie auslegen und diese mit Olivenöl bestreichen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Basilikum abspülen, trocken schütteln und in fein schneiden. Mozzarella in 5 mm dicke Scheiben schneiden, beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Rahmkäse und Crème-fraîche cremig rühren, mit Salz und Pfeffer, Balsamico und Olivenöl würzen. Gelatine in einem kleinen Topf auflösen und unter die Masse heben. Oliven, Pinienkerne, rosa Pfeffer und 2 EL geschnittenes Basilikum untermengen. In die Form abwechselnd je eine Lage Mozzarella, Käsecreme und getrocknete Tomaten füllen und mit Mozzarellascheiben abschließen. Leicht anpressen, mit Folie bedecken und ca. 24 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, abziehen, vierteln, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Olivenöl mit Balsamico, Salz und Pfeffer gut vermischen, die Tomatenwürfel und Pinienkerne untermischen. Die Terrine stürzen, Folie entferne und mit einem heißen Messer oder Elektromesser in Scheiben schneiden. Marinierte Tomatenwürfel mit kleinen Salatblättern auf dem Teller schön platzieren und die Terrinenscheiben dazu legen.

Jörg Sackmann Donnerstag, 24. Juni 2010

Spinat-Suppe mit Räucher-Schinken-Creme und Spiegelei

Für 2 Personen

2 Blatt Gelatine	70 g Räucherschinken	500 ml Geflügelbrühe
1 TL grober Senf	Salz, Pfeffer, Muskat	250 ml Sahne
3 Schalotten	80 g Lauch	5 Champignons
200 g Kartoffeln, mehlig	5 EL Butter	80 ml trockener Wermut
150 ml Weißwein	60 g Crème-fraîche	1 Spritzer Zitronensaft
300 g Blattspinat	2 Eier	ca. 30 g Parmesan

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Schinken fein würfeln. 100 ml Geflügelbrühe aufkochen, Schinken zugeben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Senf unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Gelatine ausdrücken und in der heißen Masse auflösen. 100 g Sahne schlagen und unterheben. Die Crème in eine kleine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und kühl stellen. Schalotten schälen, fein schneiden. Lauch putzen, waschen und in kleine 3 mm große Würfel schneiden. Pilze putzen, Kartoffeln schälen und jeweils klein schneiden. In einem Topf mit 2 EL Butter Schalotten und Lauch anschwitzen, Champignons zugeben und mit Wermut und Weißwein ablöschen. Die Flüssigkeit nahezu vollständig einkochen. Dann Kartoffelwürfel zugeben, 400 ml Geflügelbrühe angießen und Kartoffeln weich kochen. Zuletzt Sahne und Crème-fraîche zugeben, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft würzen. Mit einem Pürierstab die Suppe fein mixen und durch ein Sieb passieren. Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. In einer Pfanne mit 2 EL Butter den Spinat zusammenfallen lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Hälfte der Suppe mit dem Spinat zu einer feinen Crème mixen, dann zur restlichen Suppe geben und abschmecken. Für die Spiegeleier in einer beschichteten Pfanne 1 EL Butter erhitzen und die Eier darin als Spiegeleier langsam ausbraten. Nur das Eiweiß leicht salzen. (Man kann auch kleine Aluringe in die Pfanne setzen und darin das Ei hinein gleiten lassen und rund als Spiegelei braten.) Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, jeweils ein Spiegelei aufsetzen und darauf eine Nocke Räucherschinkencreme geben. Mit frisch gehobeltem Parmesan bestreuen und servieren.

Jörg Sackmann 10. April 2012

Vegetarisch

Asiatisches Gemüse im Reis-Blatt mit Sesam-Marinade

Für 2 Personen

Für die Sesammarinade:

20 g Sesam, geschält	1/2 Bund frischer Koriander	1 kleine Schalotte
10 g frischer Ingwer	2 TL geröstetes Sesamöl	2 EL Sojasauce
2 EL Reiswein	1 EL Zitronensaft	3 EL Olivenöl
1 TL Akazienhonig	Salz	1 Spritzer Chiliöl

Für das Asiagemüse:

3 Tomaten	50 g Shiitakepilze	50 g Namekopilze
50 g Zuckererbsenschoten	100 g Chinakohl	1 Knoblauchzehe
10 g frischer Ingwer	1/2 Bund frischer Koriander	30 g Toastbrot ohne Rinde
7 EL Olivenöl	1/2 TL geröstetes Sesamöl	2 EL Sojasauce
1 Msp. Anapurnacurry	2 EL Reiswein	1 EL Reissessig
1 EL Crème-fraîche	1 TL Chiliöl	Salz
4 Reisblätter	1 Eiweiß	20 g Shisokresse

Für die Sesammarinade Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten. Koriander abspülen, trocken schütteln und die Blätter in feine Streifen schneiden. Schalotte schälen und fein würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Sesamöl, Sojasauce, Reiswein, Zitronensaft, Olivenöl, Akazienhonig, Schalotten, gerösteten Sesam und Koriander gut vermischen. Mit Salz, Chiliöl und etwas geriebenem Ingwer abschmecken. Die Tomaten am Stieleinsatz einritzen, kurz in heißem Wasser überbrühen, herausnehmen, die Schale abziehen, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in Dreiecke von 2 cm Kantenlänge schneiden. Pilze putzen. Zuckererbsen und Chinakohl waschen und in Streifen schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen und fein reiben. Koriander abspülen, trocken schütteln. Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl goldbraun rösten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Pilze in einem Wok oder einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anbraten. Mit etwas Knoblauch, Ingwer und Sesamöl würzen. Erbsenschoten zugeben und kurz mit den Pilzen anschwanken. Sojasauce, 2 EL Olivenöl sowie Curry zugeben und alles schwenken. Zuletzt Tomate und Chinakohl zugeben, alles noch mal schwenken. Das Gericht mit Reiswein, Reissessig, Crème-fraîche, Chiliöl und Salz abschmecken. Koriander fein schneiden und untermischen. Geröstete Brotwürfel und unter das Asiagemüse geben. Die Reisblätter in feuchten Tüchern einschlagen. Wenn sie weich sind, das Gemüse darauf verteilen, die Seiten einschlagen und aufrollen. 1 Reisblatt ergibt zwei Rollen von ca. 2 cm Durchmesser und 5-6 cm Länge. Die Rollen mit Eiweiß bestreichen. Die Gemüserollen in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl von allen Seiten goldbraun anbraten. Gemüserollen anrichten, mit etwas Shisokresse garnieren und die Marinade separat dazu reichen.

Jörg Sackmann Dienstag, 15. März 2011

Börek mit Auberginen-Chutney

Für 2 Personen

Für das Chutney:

450 g Auberginen	Salz	1/2 Zitrone
2 Kardamomkapseln	2 Gewürznelken	2 Lorbeerblätter
1/2 Bund Koriander	20 g Ingwer	3 Schalotten
2 EL Olivenöl	2 Knoblauchzehen	1 Limette, unbehandelt
1 kl. getr. rote Chilischote	2 g Cumin	1 Msp. Zimtpulver
40 g brauner Zucker	50 ml weißer Balsamico	Pfeffer

Für das Börek:

1 Karotte	2 Knoblauchzehen	100 g Zuckerschoten
1 Stange Staudensellerie	1/2 rote Paprika	1 kleine Stange Lauch
6 Shiitakepilze	150 ml Erdnussöl	2 EL Sojasprossen
5 Zweige Koriander	2 Zweige glatte Petersilie	1/2 Apfel (z.B. Delicious)
100 g Schafskäse in Salzlake	2 TL Sojasauce	1 TL Süß-Saure Sauce
1 TL Sweet Chilli-Chicken-Sauce	1 Msp. Raz el Hanout	1 Spritzer Sesamöl
4 Blätter Filouteig	1 Eiweiß	100 g Joghurt aus Schafsmilch
Salz, Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft	

Die Auberginen putzen, waschen und längs halbieren, in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben, salzen. Von der Zitrone den Saft ausdrücken und unter die Auberginen mischen. Die Kardamomkapseln etwas andrücken und mit den Nelken und den Lorbeerblättern in einen Einweg-Teefilter füllen und zubinden. Koriander abspülen, trocken schütteln und fein hacken, Ingwer schälen und fein reiben. Schalotten schälen und fein würfeln. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl die Schalotten anschwitzen, Auberginen, geschälten Knoblauch und das Gewürzsäckchen hinzufügen. Auberginen unter Rühren goldgelb braten. Die Limette heiß abspülen, trocken und etwa 1 Msp. Schale abreiben. Die Chilischote im Mörser zerreiben. Das Gemüse mit Limettenschale, Cumin, Zimt und Chili würzen, gut verrühren. Den braunen Zucker darüber streuen und schmelzen lassen. Koriander- und Ingwer unterrühren. Mit dem Essig ablöschen und mit Pfeffer würzen. Das Chutney etwa 30 Minuten köcheln lassen, falls nötig, etwa 50 ml Wasser angießen. Zum Schluss den Gewürzbeutel entfernen und das Chutney mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Börek Karotte und Knoblauchscheiben und in feine Würfel schneiden. Zuckerschoten, Staudensellerie und Paprika waschen, putzen und ebenfalls fein würfeln. Vom Lauch nur das Weiße abschneiden, waschen und fein würfeln. Die Pilze putzen und in feine Würfel schneiden. In einer großen Pfanne mit 2 EL Erdnussöl das vorbereitete Gemüse anschwitzen, Pilze und Sojasprossen zugeben, gut durchschwenken und abkühlen lassen. Koriander und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Den Käse fein würfeln. Die Gemüse mit Apfel, Kräutern (1 TL Koriander zurückbehalten), 1 TL Sojasauce, süß-saurer Sauce, Sweet Chili Chicken Sauce mischen. Mit Raz el Hanout und Sesamöl abschmecken. Zum Schluss die Käsewürfel zugeben. Die Teigblätter in 9 cm breite Streifen schneiden, zwei Streifen übereinander legen und die Enden mit etwas Eiweiß bestreichen. Ein gehäufter Löffel der Füllung auf die vorbereiteten Teigstreifen geben und den Teig seitlich zu einem Dreieck einschlagen, verschließen und festdrücken. Die Dreiecke in einer Pfanne mit reichlich Erdnussöl von beiden Seiten goldbraun ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Joghurt mit 1 TL geschnittenen Koriander, 1 TL Sojasauce und 2 Tropfen Sesamöl vermischen. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Zum Anrichten in die Mitte des Tellers etwas Auberginenchutney geben, darauf die Teigpäckchen stellen und mit der Sauce garnieren

Gebackene Pilze auf Gemüse-Salat und Erbsen-Creme

Für 2 Personen

300 g gemischte Speisepilze	2 Zweige Thymian	Salz, Zucker
1 Spritzer Zitronensaft	3 EL Olivenöl	350 g frische Erbsen, gepuhlt
300 ml Geflügelbrühe	40 g Karotte	40 g Staudensellerie
40 g Apfel	20 g Essiggurke	1 EL Kapern
3 EL Mayonnaise	1 Spritzer Balsamico, weiß	Pfeffer
2 Eiweiß	1 EL Weichweizengrieß	1 EL feine Weißbrotbrösel
Cayennepfeffer	1 Prise Muskat	125 ml Milch
2 EL Crème-fraîche	ca. 200 g Frittierfett	

Die Pilze gut putzen. Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen. In eine flache Form die Pilze geben und mit etwas Salz, Zucker und Thymianblättchen bestreuen. Zitronensaft und 2 EL Olivenöl angießen, alles gut vermischen und mit Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank 6 Stunden ziehen lassen. 300 g Erbsen in einen Topf geben, Geflügelbrühe und 1 EL Olivenöl angießen. Zugedeckt die Erbsen weich kochen, bis fast die ganze Flüssigkeit eingekocht ist. Die Erbsen mit etwas Flüssigkeit bedecken, würzen, Olivenöl zugeben und die Erbsen weich kochen, bis fast die gesamte Flüssigkeit eingekocht ist. Für den Gemüsesalat restliche Erbsen in einem Topf mit Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Karotte und Staudensellerie putzen bzw. schälen, in 3 mm große Würfel schneiden, in einem Topf mit Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Essiggurke und Kapern fein hacken. Alles in eine Schüssel geben und mit Mayonnaise vermischen. Mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Backteig Eiweiß leicht schaumig schlagen. Grieß, Brotbrösel, eine Prise Salz, Cayennepfeffer und Muskat in eine Schüssel geben. Milch unterrühren, Crème-fraîche und Eischnee unterheben. Die gekochten Erbsen fein pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Salz, Zucker und Muskat abschmecken. Die Pilze aus der Marinade nehmen, mit Küchenpapier etwas abtrocknen und durch den Backteig ziehen. In einer tiefen Pfanne mit heißem Frittierfett die Pilze ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Lauwarme Erbsencreme auf Tellern verteilen, den Gemüsesalat darauf geben und die gebackenen Pilze obenauf setzen.

Jörg Sackmann 12. Juni 2012

Gratinierte Grieß-Nocken in Sauerampfer-Soße

Für 4 Personen

120 g Butter	1 Ei	4 Eigelb
Salz, Muskat	150 g Hartweizengrieß	10 g Mehl
400 ml kräftige Gemüsebrühe	3 Tomaten	1 Gurke
5 Oliven	6 Champignons	3 EL Olivenöl
Zucker, Cayennepfeffer	2 Schalotten	120 ml Weißwein
60 ml trockener Wermut	100 g Crème-fraîche	40 ml Sahne
1 Bund Sauerampfer	80 g Bergkäse	

Die Butter in einer Schüssel mit dem Handrührgerät oder Schneebesen schaumig rühren. Ei und 3 Eigelbe verquirlen und nach und nach unter die Butter rühren. Mit Salz und Muskat würzen. Grieß und Mehl mischen und vorsichtig unter die Masse rühren, dann diese 20 Minuten ruhen lassen. In einem Topf die Brühe aufkochen. Aus der geruhten Masse mit 2 Esslöffeln aus Nocken abstechen, diese in die siedenden Brühe geben und 10 Minuten ziehen lassen, dann herausnehmen und abtropfen lassen. Die Tomaten am Stielansatz einritzen, in kochendem Wasser kurz überbrühen, die Haut abziehen. Tomaten vierteln, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Die Gurke schälen, halbieren, die Kerne austreichen. Anschließend die Gurke in feine Scheiben schneiden. Die Oliven entkernen und vierteln. Die Pilze putzen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl die Gurkenscheiben anschwitzen. Mit einer Prise Zucker, Salz und Cayennepfeffer würzen. Tomaten, Oliven und Champignons zugeben, kurz mit anschwitzen, würzen und in eine Auflaufform umfüllen. Für die Sauce Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein und Wermut ablöschen. Die Flüssigkeit nahezu vollständig einkochen lassen, dann mit 250 ml Gemüsebrühe (die zuvor schon zum Garen der Grießnocken genutzt wurde) auffüllen. Nochmals um etwa die Hälfte einkochen lassen. Crème-fraîche zugeben, erneut kurz aufkochen und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. 1 Eigelbe mit der Sahne verrühren. Die Sauce vom Herd ziehen, die Eigelbliaison unterrühren und die Sauce damit binden. Sie darf dann nicht mehr kochen. Sauerampfer abspülen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Den Käse fein reiben. Die Grießnocken auf das Schmorgemüse geben, mit Sauerampfer bestreuen und mit der Sauce abdecken. Mit Käse bestreuen. Unter der Grillschlange oder unter Oberhitze (im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen) goldbraun gratinieren. Die Gratinierten Grießnocken mit dem Schmorgemüse auf Teller anrichten und servieren oder direkt aus der Form am Tisch anrichten.

Jörg Sackmann 17. April 2012

Honigkuchen

Für 4 Personen

3 Eier	225 g Zucker	110 g Butter
190 ml Milch	2 EL Honig	260 g Mehl
75 g Haselnüsse, gemahlen	75 g Mandeln, gemahlen	2 TL Lebkuchengewürz
3/4 TL Gewürznelken, gemahlen	2 TL Vanillezucker	2 TL Backpulver
1 TL Kakaopulver	Butter zum Ausfetten der Form	

Eier und Zucker schaumig schlagen. Butter erhitzen, Milch und Honig zugeben. Restliche Zutaten zugeben und vermischen. Kastenform fetten, mit Mehl bestäuben und die Masse einfüllen, bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen. Den gebackenen Kuchen stürzen und auskühlen lassen. Auf der Aufschnittmaschine 16 gleichmäßige 6x4 cm große Rechtecke 8 mm dünn aufschneiden und im Ofen bei 65°C ca. 5 Stunden trocknen lassen.

Jörg Sackmann Montag, 29. Dezember 2008

Kürbis-Spalten mit Gewürzgelee, Strudel-Blättern

Für 2 Personen

300 g Muskatkürbis	1 Vanilleschote	5 g frischer Ingwer
250 ml Süßwein	1 Msp. Kardamom	3 Blatt Gelatine
3 EL brauner Zucker	1 Msp. Orangeat	1 Msp. Zitronat
ca. 100 g Strudelteig	ca. 50 g flüssige Butter	Puderzucker
1 EL Butter	1 EL Kürbiskerne	2 Stängel Zitronenmelisse
2 Zweige Thymian		

Kürbis schälen und entkernen, das Fruchtfleisch in gleichmäßige Spalten schneiden. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herausstreichen. Ingwer schälen und fein reiben. In einem Topf Süßwein, Vanilleschote – und Mark, Kardamom und Ingwer aufkochen. Die Kürbisspalten in den Sud geben und langsam weich garen lassen, dabei die Kürbisspalten mehrmals wenden. Sobald der Kürbis gar ist, diesen herausnehmen und auskühlen lassen. Den Süßweinfond passieren und ebenfalls kaltstellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 50 ml Süßweinfond zur Seite stellen. Restlichen Süßweinfond mit 1 EL braunem Zucker, Orangeat und Zitronat verrühren und erhitzen. Die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Ein Backblech mit Frischhaltefolie auslegen und den Gelatinefond 2 mm hoch darauf gießen und kalt stellen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Den Strudelteig mit flüssiger Butter bestreichen und mit etwas Puderzucker bestäuben. Dann in 10 Rechtecke schneiden, die 1,5 cm breit und 14,0 cm lang sind, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 5 bis 7 Minuten backen bis sie goldbraun und karamellisiert sind. Aus dem Ofen nehmen und die Streifen in noch heißem Zustand vom Blech nehmen und abkühlen lassen. 1 EL Butter und 2 EL braunen Zucker in einer beschichteten Pfanne schmelzen und die ausgekühlten Kürbisspalten darin glacieren, etwas Süßweinfond zugeben und kurz durchschwenken. Das ausgekühlte Gelee in 2 cm breite und 8 cm lange Streifen schneiden. Die Kürbisspalten auf Tellern anrichten und das Gelee dazulegen. Anschließend je 5 karamellierte Strudelblätter in der Mitte des Tellers platzieren. Zum Schluss das Ganze mit Kürbiskernen, Zitronenmelisse und Thymianblättern bestreuen.

Jörg Sackmann Mittwoch, 17. November 2010

Lasagne mit grünem Spargel und Lauch

Für 2 Personen

Für den Nudelteig:

250 g doppelgriffiges Mehl	1 Ei	3 Eigelb
1,5 EL Olivenöl	Salz	1 EL Wasser

Für die Füllung:

2 Stange junger Lauch	600 g grüner Spargel	Salz
150 g Parmesan	80 g Butter	1 EL Balsamico
Meersalz	Pfeffer	

Für den Nudelteig Mehl, Ei, Eigelb, 1 EL Öl, eine Prise Salz und Wasser in eine Schüssel geben zu einem glatten Teig kneten. Ist der Teig zu hart, noch etwas Wasser oder Öl zugeben. Den Teig in Frischhaltefolie verpackt etwa 1 Stunde ruhen lassen. Den Vorbereiteten Nudelteig mit der Maschine oder mit einem Rollholz dünn ausrollen und mit einem Teigschneider 10 x 6 cm große Lasagneblätter ausschneiden. Die Teigblätter in kochendem Salzwasser bissfest garen. Abschütteln, abtropfen lassen, mit Öl beträufeln und warm halten. Lauch waschen, putzen, der Länge nach halbieren und in ca. 10 cm lange Stücke schneiden. Vom Spargel die holzigen Enden abschneiden. Spargel in kochendem Salzwasser 6-8 Minuten garen. Herausheben und abtropfen lassen. Käse in feine breite Späne hobeln. In einer großen Pfanne die Butter aufschäumen lassen und darin die Spargelstangen mit dem Lauch schwenken. Die grünen Spargelstangen abwechselnd mit den Nudelteigblättern, dem Lauch und dem Käse auf dem Teller schichten. Mit einem Nudelblatt abschließen. Den Balsamico in die restliche Bratbutter geben, über die Lasagne träufeln und mit etwas Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Jörg Sackmann Freitag, 04. Juni 2010

Lauch-Röllchen mit Gemüse-Tatar und Honig-Vinaigrette

Für 4 Personen

20 g Butter	100 g Lauch	Salz
1 Bund Schnittlauch	120 ml Milch	60 g Mehl
1 Ei	4 Eigelb	15 g braune Butter
weißer Pfeffer	100 g Gruyere	250 g Ricotta
2 Karotten	1 Kohlrabi	1 Zucchini
2 EL Olivenöl	50 ml Gemüsebrühe	2 Tomaten
80 g gemischte Blattsalate	10 ml alter Balsamico	10 ml Champagneressig
1 TL Honig	30 ml Walnussöl	2 Zweige Rotes Basilikum

Butter in einen Topf geben und goldbraun bräunen, dann etwas abkühlen lassen. Lauch waschen und putzen. Lauch in Stücke schneiden und in einem Topf mit Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und grob schneiden. Milch, Lauch und Schnittlauch fein mixen und anschließend durch ein Sieb passieren. Mehl und Ei und 2 Eigelbe gut verrühren, die braune Butter und die Lauchmilch zugeben und alles zu einem glatten Pfannkuchenteig verrühren. Den Teig mit Salz und Pfeffer würzen. In einer beschichteten kleinen Pfanne (20 cm Durchmesser) aus dem Teig mit etwas Butterschmalz nach und nach dünne Pfannkuchen ausbacken. Gruyere fein reiben. Ricotta mit 2 Eigelben vermischen, Gruyere untermischen und die Käsemasse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Lauchpfannkuchen dünn mit der Käsecreme bestreichen und aufrollen. Dann einzeln in hitzebeständige Frischhaltefolie einpacken. Nach Belieben die Röllchen noch stramm in Alufolie einwickeln. In einem Topf mit 80 Grad heißem Wasser die Röllchen ca. 20 Minuten garen. Karotten, Kohlrabi waschen und schälen, Zucchini waschen. Die Gemüse in 4 mm große Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl die Gemüsewürfel anbraten, evtl. etwas Gemüsebrühe angießen und das Gemüse weich garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten am Stielansatz einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, die Haut abziehen. Tomaten vierteln, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Balsamico, Champagneressig, Honig und Walnussöl zu einer Vinaigrette mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Tomaten mit dem Gemüse mischen, mit einem Teil der Honig-Vinaigrette marinieren und Basilikum untermischen. Salat mit restlicher Vinaigrette marinieren. Rouladen aus dem Topf nehmen, leicht abkühlen lassen und vorsichtig aus der Folie packen. Die Käserouladen in 1,5 cm starke Scheiben aufschneiden. Das Gemüsetatar in der Tellermitte mit Hilfe eines Ringes anrichten. Salat darauf setzen und die Rouladenscheiben anlegen.

Jörg Sackmann 11. September 2012

Morchel-Risotto mit Frühling-Zwiebeln

Für 2 Personen

Für den Risotto:

1 Schalotte	4 Frühlingszwiebeln	15 g getrocknete Morcheln
6 frische Morcheln	300 ml Geflügelfond	5 EL Butter
100 g Risottoreis	100 ml trockener Weißwein	Meersalz
20 g Parmesan	Pfeffer	

Für die Parmesan Chips:

40 g Parmesan	1 TL Mehl	Pfeffer
1 EL Olivenöl		

Für den Risotto::

Die Schalotte schälen und fein hacken. Die Frühlingszwiebeln waschen und das Grüne fein schneiden. Das Weiße in 2 cm lange Stücke schneiden und halbieren. Die getrockneten Morcheln in einem Cutter fein mahlen. Die frischen Morcheln gründlich putzen und waschen. Geflügelfond in einem Topf erhitzen. In einem Topf 1 EL Butter erhitzen und die Schalotte farblos anschwitzen. Den Reis zugeben und mit Weißwein ablöschen. Die Flüssigkeit einkochen lassen und nach und nach mit dem kochend heißen Geflügelfond auffüllen und den Risotto unter ständigem Rühren bissfest garen. Für die Parmesan Chips In der Zwischenzeit für den Parmesanchip den Parmesan fein reiben, mit Mehl mischen und mit Pfeffer würzen. In eine heißen beschichteten Pfanne Olivenöl geben und den Parmesan dünn verteilt einstreuen. Von beiden Seiten goldbraun ausbacken lassen. Die frischen Morcheln in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen und mit Salz würzen. In einer weiteren Pfanne mit 1 EL Butter die weißen Zwiebellauchstangen anschwitzen, leicht salzen. Risotto mit dem Morchelpulver abschmecken. Übrigen Parmesan fein reiben. Parmesan und die restliche Butter nach und nach unter den Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Anrichten den geschnittenen grünen Lauch dazugeben. Risotto anrichten, Morcheln zugeben und angeschwitzten Frühlingslauch über das Gericht geben. Zum Schluss mit Parmesan Chip garnieren.

Jörg Sackmann 27. März 2012

Pilz-Consommé mit Royal und Gemüse-Einlage

Für 2 Personen

40 g gemischte Pilze, getrocknet	2 Schalotten	1 Stange Staudensellerie
1 Möhre	2 EL Olivenöl	500 ml Geflügelfond
200 g Champignons	1 EL Butter	Meersalz, Pfeffer
100 ml Milch	100 ml Sahne	20 g Parmesan, gerieben
2 Eigelb	1 Ei	50 g Erbsen (Tk)
1 Beet Kresse		

Getrocknete Pilze in ca. 40 ml warmem Wasser einweichen. Schalotten schälen und fein würfeln. Staudensellerie und Möhre putzen und würfeln. 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalotten, Sellerie und Möhre darin andünsten. Eingeweichte Pilze und Geflügelfond zugeben und alles ca. 1,5 Stunden köcheln lassen. Anschließend die Brühe durch ein feines Sieb passieren, warm stellen. 100 g Champignons putzen und in feine Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen. Pilze darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Milch, Sahne und Parmesan zugeben und zum Sieden bringen. Leicht salzen. Vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. Eigelbe und Ei verrühren. Langsam unter die Milch-Pilzmischung rühren und abkühlen lassen. Backofen auf 150 Grad vorheizen. Den Boden einer Fettpfanne zu 1/3 mit Wasser füllen. Die abgekühlte Milch-Ei-Mischung in zwei tiefe Teller geben und abdecken. Im heißen Backofen ca. 25 Minuten stocken lassen. Übrige 100 g Champignons putzen, in dünne Scheiben schneiden und im restlichen Öl braten. Herausnehmen und abtropfen lassen. Erbsen in kochendem Wasser ca. 1 Minute blanchieren, kurz in Eiswasser geben und abtropfen lassen. Consommé erneut aufkochen. Auf der gestockten Royal- Pilzmasse, Champignons und Erbsen verteilen. Consommé vorsichtig auf die Royal gießen. Mit etwas Kresse bestreuen und servieren.

Jörg Sackmann 20. November 2012

Powidel-Quark-Teigtaschen

Für 4 Personen

1/2 Zitrone, unbehandelt	180 g weiche Butter	1 Ei
Salz	250 g ausgedrückter Magerquark	170 g Mehl
ca. 100 g Pflaumenmus	1 Eigelb	30 ml Milch
Zucker	60 g altbackene Brioche	1/2 Vanilleschote
1 TL Honig	1 Msp. Orangenschale	1 Prise Zimt
Puderzucker		

Für den Teig von der Zitrone die Schale abreiben. 60 g weiche Butter, Ei, Zitronenschale (1 Msp. Zitronenabrieb übrig lassen) und 1 Prise Salz glatt rühren. Quark und Mehl zufügen und alles gut durchkneten. Den Teig abgedeckt 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Vor dem Weiterarbeiten eine Probe kochen, um festzustellen, ob der Teig zu weich ist. In diesem Fall noch etwas Mehl hinzu fügen, ist er zu fest etwas Butter zugeben. Den gekühlten Teig etwa 3 mm dick ausrollen und Kreise mit einem Durchmesser von 8 cm ausstechen. In die Mitte der Kreise jeweils 1 TL Powidl geben. Eigelb mit Milch, je 1 Prise Salz und Zucker verquirlen und die Teigränder damit einstreichen. Ränder übereinander schlagen und gut verschließen. In einem genügend großen Topf reichlich Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd ziehen und die Taschenl darin 5 Minuten zugedeckt gar ziehen lassen. Danach mit der Schaumkelle herausnehmen und leicht trockentupfen. Die Brioche nicht zu fein mahlen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausstreichen. Restliche Butter in einer Pfanne aufschäumen, 2 EL Zucker, Vanillemark und Honig hinzugeben, alles miteinander verrühren und die Briochebrösel untermengen. Alles unter ständigem Rühren goldbraun rösten. Die Brösel vom Herd nehmen und sofort in eine Schüssel umfüllen. Zitronen- und Orangenschale sowie Zimt unter die Briochebrösel mengen. Die Täschle mit den Briochebröseln anrichten, mit etwas Puderzucker bestreuen und mit Powidl garnieren.

Jörg Sackmann Montag, 26. Januar 2009

Spargel-Salat mit Pflaumen und Parmesan-Mousse

Für 2 Personen

2 Blatt Gelatine	90 g Parmesan	125 ml Milch
Salz, Cayennepfeffer	100 g Sahne	4 getrocknete Pflaumen
20 g Cashewkerne	1/2 Bund Kapuzinerkresse	400 g grüner Spargel
4 EL Rapsöl	Pfeffer	40 ml weißer Balsamico
2 EL Akazienhonig		

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 60 g Parmesan fein reiben. Die Milch aufkochen, den Parmesan unterrühren. Mit etwas Salz und Cayennepfeffer würzen, ca. 10 Minuten stehen lassen, dann mit einem Pürierstab gut durchmischen. Die ausgedrückte Gelatine in der noch warmen Parmesanmilch auflösen, etwas abkühlen lassen. Die Sahne anschlagen und unter die abgekühlte aber noch nicht gestockte Parmesanmilch heben. Die Masse in eine Auflaufform füllen und abgedeckt im Kühlschrank mindestens eine Stunde fest werden lassen. Die getrockneten Pflaumen vierteln. Die Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und leicht salzen. Kapuzinerkresse abspülen und trocken schütteln. Spargelstangen im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Dann schräg in Scheiben zuschneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Rapsöl die Spargelscheiben anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Spargel aus der Pfanne nehmen. Den Bratensatz mit Balsamico ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Honig und 2 EL Rapsöl zugeben und die Pflaumen in der Essigmarinade glasieren. Spargelscheiben auf den Tellern verteilen, Kapuziner Kresse, Cashewkerne und Dörripflaumen zugeben, die Essigmarinade über den Salat träufeln. Das Parmesanmousse stürzen, in Dreiecke schneiden und anrichten. Rest Parmesan in Späne hobeln und über den Salat streuen.

Jörg Sackmann Dienstag, 10. Mai 2011

Zucchini-Cannelloni auf gebratener Mais-Polenta

Für 2 Personen

Für die Polenta:

125 ml Milch	125 ml Sahne	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	1 Prise Muskat	Salz, Pfeffer
60 g Polentagrieß	10 g Parmesan, frisch gerieben	2 EL Olivenöl

Zucchiniroulade:

4 Tomaten	1 Zwiebel	4EL Olivenöl
3 Zucchini	30 g Parmesan, frisch gerieben	5 Oliven
150 g Büffelmozzarella	8 Kirschtomaten	100 ml Gemüsefond
3 EL Olivenöl	1 EL Balsamico	Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker	1/2 Bund Basilikum	

Milch und Sahne mit Thymian und Rosmarin aufkochen und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Dann den Grieß zugeben und unter ständigem Rühren ca. 5 Minuten quellen lassen, abschmecken und ganz zum Schluss den geriebenen Parmesan unterrühren. Die Polenta direkt auf ein Blech ausgießen und mit einer gefetteten Palette glatt streichen. Die Masse abkühlen lassen, vor dem Anrichten zuschneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten anbraten. Die Tomaten kurz in kochendem Wasser blanchieren und direkt in Eiswasser abkühlen. Enthäuten, vierteln, entkernen und würfeln. Die Zwiebel schälen und würfeln. In einem Topf 2 EL Olivenöl erhitzen, die Zwiebeln glasig anschwitzen und mit den Tomaten einkochen bis eine trockene Masse entsteht. Eine Zucchini würfeln, kurz und heiß anschwitzen, leicht würzen, zu den Tomaten geben, den geriebenen Parmesan sowie die gewürfelten Oliven unterheben und abkühlen lassen. Den Backofen auf 170 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die zweite Zucchini der Länge nach in Scheiben schneiden, leicht salzen und in einer sehr heißen Grillpfanne kurz angrillen. Die gegrillten Zucchinischeiben nebeneinander auslegen, so dass sie leicht überlappen, die Füllung auf der Matte platzieren und zu einer Roulade einrollen. Zum erwärmen die Zucchiniroulade auf die Grießschnitte geben, mit Parmesan bestreuen und abgedeckt in vorgeheizten Ofen geben. Mozzarella und übrige Zucchini würfeln, Kirschtomaten vierteln. Den Gemüsefond mit 2 EL Olivenöl, Balsamico, Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken und mit Mozzarella, Zucchini und Kirschtomaten vermischen. Mit dem fein geschnittenen Basilikum würzen. Die Zucchiniroulade halbieren mit der Grießschnitte in der Mitte des Tellers platzieren. Vinaigrette zugeben und mit kleinen Basilikumblättern garnieren.

Jörg Sackmann Mittwoch, 02. September 2009

Verschiedenes

Nudelteig

Für 2 Personen

125 g doppelgriffiges Mehl 1 Ei 2 Eigelb
2 EL Olivenöl Salz 1 EL Wasser

Mehl, Ei, 1 Eigelb, 1 EL Öl, eine Prise Salz und Wasser in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. Ist der Teig zu hart, noch etwas Wasser oder Öl zugeben. Den Teig in Frischhaltefolie verpackt etwa 1 Stunde ruhen lassen. Den vorbereiteten Nudelteig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen.

Jörg Sackmann 24. Januar 2012

Vorspeisen

Gratin von Meeresfrüchten mit Ananas-Chutney

Für 4 Personen

Für das Chutney:

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Ananas
1 Stange Zitronengras	6 g Ingwer	1 Chilischote
1 EL Speiseöl	1 Prise Curry	80 g Gelierzucker
$\frac{1}{2}$ Zimtstange	50 ml weißer Balsamico	100 ml Kokosmilch
Salz		

Für das Meeresfrüchtegratin:

1 Stängel Basilikum	1 Schalotte	1 EL Butter
1 Msp. Curry	40 ml trockener Wermut	100 ml trockener Weißwein
200 ml Fischfond	150 g Crème double	Meersalz, Cayennepfeffer
1 Spritzer Zitronensaft	2 EL Sahne, geschlagen	2 Tomaten
4 Garnelen	100 g frisches Lachsfilet	100 g Kabeljaufilet

Für das Chutney die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen. Die Ananas schälen, der Länge nach vierteln, den harten Strunk entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Vom Zitronengras die äußeren welken Blätter entfernen und den Stängel in etwa 4 cm lange Stücke schneiden. Ingwer schälen und fein reiben. Chili der Länge nach halbieren und die Kerne austreichen. 1 TL Speiseöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Den Knoblauch andrücken und mit dünsten. Mit Currypulver bestäuben und den Gelierzucker zugeben, unter Rühren erwärmen, bis der Zucker geschmolzen ist. Die Ananasstücke, das Zitronengras, den Ingwer, Zimt und die Chilischote zum Zuckeransatz hinzufügen und unter Rühren 5 Minuten garen. Dann mit Essig ablöschen und das Chutney unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze 10 Minuten einkochen lassen. Dann die Kokosmilch und 50 ml Wasser dazugeben. Falls nötig noch etwas Wasser eingießen und nochmals 10 Minuten köcheln lassen. Zitronengras, Chili, Knoblauch und Zimtstange entfernen. Das Ananas-Chutney mit Salz abschmecken. Für die Sauce Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Mit Curry bestäuben, mit Wermut und Wein ablöschen und die Flüssigkeit nahezu vollständig einkochen lassen. Fischfond und Crème-double zugeben und nochmals etwas einkochen., die Sauce mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft würzen, aufmixen und die geschlagene Sahne unterheben. Basilikum in feine Streifen schneiden und unter die Sauce mischen. Die Tomaten kurz mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Garnelen schälen und den Darm entfernen. Lachs und Kabeljau in je ca. 25 g schwere Stücke schneiden. Garnelen und Fischwürfel mit Salz würzen und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl kurz von allen Seiten braten. Die Grillfunktion des Backofens anstellen. Ananas-Chutney in die Mitte von tiefen Tellern geben, die Meeresfrüchte darauf setzen, mit Tomatenwürfeln bestreuen. Die aufgeschäumte Currysauce über die Meeresfrüchte geben und im Ofen goldbraun überbacken und servieren.

Jörg Sackmann 23. Oktober 2012

Polenta-Knödel

Für 2 Personen

2 Orangen	Puderzucker	200 ml Geflügelfond
1 Lorbeerblatt	1 Zweig Thymian	20 g Butter
Salz, weißer Pfeffer	1 Prise Muskat	ca. 100 g Polentagrieß
1 Schalotte	20 g Gruyère Käse	40 g Mozzarella
1 TL Olivenpesto	1 Msp. Orangenschale	ca. 1l Frittierfett

Backofen auf 100 Grad Ober-Unterhitze (80 Grad Heißluft) vorheizen. Für die Füllung die Orangen schälen, dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch haftet. Dann die Fruchtfilets auslösen, diese auf ein Backblech oder eine Auflaufform geben, mit etwas Puderzucker bestäuben und im vorgeheizten Ofen ca. 90 Minuten antrocknen. Den Geflügelfond aufkochen lassen, Lorbeerblatt, Thymian und Butter zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 50 g Polentagrieß einrieseln lassen und ca. 15 Min. bei schwacher Hitze quellen lassen. Die Polenta soll warm weiterverarbeitet werden. Schalotte schälen und fein würfeln. Gruyère reiben, Mozzarella in kleine Würfel schneiden. Getrocknete Orangenfilets in Stücke schneiden und mit dem Käse und dem Pesto vermischen. Mit Orangenschale, Salz und Pfeffer würzen. Die warme Polenta zu kleinen Knödeln formen und diese mit der Orangen-Käse-Masse füllen und verschließen. Die Knödel in restlichem Polentagrieß wälzen und ca. 4-5 Minuten im heißem Frittierfett schwimmend ausbacken.

Jörg Sackmann 30. Oktober 2012

Ziegenkäse mit Tomaten-Mousse

Für 2 Personen

3 Blatt Gelatine	350 g Tomaten	1/4 Bund Schnittlauch
1/4 Bund Basilikum	200 g Ziegenfrischkäse	80 g Butter
Salz, Pfeffer	1 TL Zitronensaft	40 g Chili-Sauce
2 EL Tomatenmark	200 ml Sahne	Zucker, Cayennepfeffer
1-2 EL Olivenöl	2 Scheiben Focaccia	

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Tomaten kreuzweise einritzen. Etwa 30 Sekunden in kochendes Wasser geben. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Die Tomaten häuten und halbieren. Das Innere der Tomaten entfernen und durch ein feines Sieb streichen. Den Saft dabei auffangen. Tomatenfruchtfleisch fein würfeln. 100 g Tomatenfruchtfleisch abdecken und beiseite legen. Übriges Tomatenfruchtfleisch (ca. 100 g) durch ein Sieb streichen (oder fein pürieren). Basilikum und Schnittlauch abspülen und trockenschütteln. Basilikumblättchen von den Stielen zupfen und fein schneiden. Schnittlauch in sehr feine Röllchen schneiden. Ziegenkäse, weiche Butter, Kräuter, Salz, Pfeffer und Zitronensaft verrühren. Zwei Edelstahlringe (ca. 6 cm Durchmesser, 5 cm hoch) auf zwei Teller legen. Ziegenfrischkäsecreme in die Ringe füllen und kühl stellen. Tomatenpüree, Chili-Sauce, Tomatenmark und den aufgefangenen Tomatensaft verrühren. Gelatine ausdrücken und über einem heißen Wasserbad auflösen. Aufgelöste Gelatine rasch unter die Tomatenmasse rühren. Sahne steif schlagen. So bald die Tomatenmasse zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben. Mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Cayennepfeffer würzen. Tomatenwürfel vorsichtig unterheben. Tomatenmousse auf der Ziegenkäsecreme verteilen und ca. 2 Stunden kalt stellen, bis die Mousse fest geworden ist. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Focacciascheiben darin von beiden Seiten rösten. Ziegenkäse-Tomatenmousse mit Focaccia anrichten. Dazu passen sehr gut Schmortomaten oder ein frischer

Tomatensalat. Pro Portion:

681 kcal / 2851 kJ 12 g Kohlenhydrate, 25 g Eiweiß, 58 g Fett

Jörg Sackmann 20. November 2012

Wild

Kaninchen-Rücken mit Ricotta-Ravioli, Estragon-Butter

Für 4 Personen

Für die Ravioli:

100 g Mehl	50 g Hartweizenmehl	1 Ei
3 Eigelb	1,5 EL Olivenöl	Salz
1-2 EL Wasser	60 g frischer Blattspinat	1 Prise Muskat
1 TL Pinienkerne	30 g Parmesan	80 g Ricotta
Cayennepfeffer		

Für den Kaninchenrücken:

Schweinenetz	40 g Weißbrot	4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	8 getr. Öl-Tomatenviertel	2 Zweige Estragon
1 Knoblauchzehe	2 EL Tapenade (Olivenpaste)	1-2 Kaninchenrücken (ca. 1 kg)

Für die Tomatenbutter:

4 reife Tomaten	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
100 ml Tomatensaft	50 ml Olivenöl	Salz, Cayennepfeffer, Zucker
80 g kalte Butter	3 Zweige Estragon	1 Spritzer Tomatenessig

Für den Nudelteig:

Mehl, Ei, Eigelbe, 1 TL Öl, eine Prise Salz und Wasser in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. Ist der Teig zu hart, noch etwas Wasser oder Öl zugeben. Den Teig in Frischhaltefolie verpackt etwa 1 Stunde ruhen lassen. Für die Füllung Spinat putzen, waschen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl zusammenfallen lassen, mit Salz und Muskat würzen. Spinat ausdrücken und dann fein hacken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen und fein hacken. Parmesan fein reiben und mit Spinat und Pinienkernen unter den Ricotta mischen. Die Masse mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Den vorbereiteten Nudelteig mit der Maschine oder mit einem Rollholz dünn ausrollen und in 12 Kreise von 8 cm Durchmesser ausstechen, den Rand mit etwas Wasser bestreichen. Die Ricottamasse auf die Mitte von 6 Nudelkreisen spritzen, mit einem Nudelblatt abdecken, und die Ränder gut andrücken. Ravioli mit einem Tuch abdecken und zur Seite stellen. Den Backofen auf 160 Ober-Unterhitze vorheizen.

Für den Kaninchenrücken:

Schweinenetz in kaltem Wasser gut wässern. Weißbrot in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl goldbraun rösten, mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Getrocknete Tomaten fein hacken. Estragon abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Knoblauch schälen und fein schneiden. Brotwürfel mit Tomaten, Estragon, Knoblauch, Tapenade gut vermischen und abschmecken. Kaninchenrücken auslösen, so dass der Bauchlappen dran bleibt. Bauchlappen vorsichtig plattieren, würzen und über Kreuz einschneiden, so dass er sich beim Garen nicht verzieht. Die Brotmasse auf die Bauchlappen geben und diese mit den Filetsträngen zu einer Roulade aufrollen, verschließen und ins Schweinenetz einwickeln. Den gefüllten Kaninchenrücken in einer Schmorpfanne mit 2 EL Olivenöl von allen Seiten kurz anbraten, dann im vorgeheizten Ofen ca. 8-10 Minuten garen. Herausnehmen und mit Alufolie abgedeckt noch ca. 10 Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen.

Für die Estragon-Tomatenbutter:

Die Tomaten waschen, vierteln und den Strunk entfernen. 2 Tomatenviertel in feine Würfel schneiden und zur Seite stellen. Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Tomatenviertel, Tomatensaft, Olivenöl, Schalotten und Knoblauch im Mixer fein pürieren, durch ein Sieb mit einem Passiertuch ausgelegten Sieb passieren und den Sud auffangen. Tomatensud mit Salz, Cayennepfeffer und einer Prise Zucker würzen, erhitzen und kalte Butter zum

Binden unterrühren. Estragon abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Mit den Tomatenwürfeln untermischen und mit Tomatenessig abschmecken. Die Sauce heiß servieren. Kurz vor dem Servieren die Ravioli in kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten garen, herausnehmen und abtropfen lassen. Kaninchenrücken aufschneiden und der Tellermitte anrichten. Jeweils 3 Ravioli anlegen und die Sauce darum herum angießen.

Jörg Sackmann 17. Juli 2012

Reh-Rücken im Gewürz-Sud mit Apfel-Püree und Rotkraut

Für 2 Personen

Für das Rotkraut:

20 g Zucker	200 ml Orangensaft	200 ml Rotwein
100 ml Portwein	4 Wacholderbeeren	3 Gewürznelken
6 Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt	1 kleine Zimtstange
400 g Rotkraut	1 Zwiebel	1-2 Äpfel (Boskop)
3 EL Gänseeschmalz	1 EL Johannisbeergelee	Salz, Pfeffer

Für den Rehrücken:

250 ml Spätburgunder	6 Pfefferkörner	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	2 Tannenspitzen	3 Lorbeerblätter
6 Wacholderbeeren	1 Msp. Orangenabrieb	Salz, Pfeffer
300 g Rehrücken, ausgelöst	300 ml Wildfond	2 EL Butter

Für das Apfelkompott:

1 Bio-Zitrone	150 ml Weißwein	1/2 Vanilleschote
60 g Zucker	1 -2 Äpfel	1 TL Speisestärke

Rotkraut: Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Orangensaft, Rotwein und Portwein ablöschen. Wacholderbeeren, Gewürznelken, Pfefferkörner, Lorbeerblatt und Zimtstange in einen Teefilter geben, zubinden, mit in den Sud geben und etwas köcheln lassen. Vom Rotkraut die äußeren unschönen Blätter und den harten Strunk entfernen. Kraut dann in feine dünne Streifen schneiden oder hobeln. Die heiße Marinade über die Kohlstreifen geben (den Gewürzbeutel wieder entfernen) und über Nacht ziehen lassen. Den Backofen auf 180 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und fein reiben. Den marinierten Rotkohl passieren, den Fond auffangen und mit dem Johannisbeergelee in einem kleinen Topf zu Sirup einkochen. Zwiebel in einem Schmortopf (backofengeeignet) mit Gänseeschmalz anschwitzen, Rotkohl und Äpfel zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten weich dünsten. Herausnehmen, den Sirup untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rehrücken: Rotwein, Pfefferkörner, Rosmarin, Thymian, Tannenspitzen, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Orangenschale und eine Prise Salz in einem Topf aufkochen und auf 60 Grad abkühlen lassen. Alle Kräuter und Gewürze aufkochen und auf 60°C runterkühlen. Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen, in den Sud legen und bei einer Temperatur von 55 Grad ca. 20 Minuten garen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 54 Grad hat. Anschließend das Fleisch warm stellen, den Gewürzsud passieren und auf 100 ml einkochen. Dann den Wildfond zugeben, nochmals um die Hälfte einkochen lassen. Die Butter in kleinen Stücken darin auflösen und die Sauce abschmecken.

Apfelkompott: Von der Zitrone etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Zitronensaft- und schale mit Weißwein in einen Topf geben. Von der Vanilleschote das Mark austreichen und mit dem Zucker zum Wein geben. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Schnitze schneiden. Die Schnitze in den Weißwein legen und weich kochen. Speisestärke mit 1 EL Wasser anrühren, unter das Kompott mischen, aufkochen und so leicht binden. Zum Anrichten Rotkraut auf die Mitte des Tellers geben. Rehrücken aufschneiden, auf das Rotkraut setzen, mit Gewürzsud übergießen und das Apfelkompott dazu reichen.

Jörg Sackmann 01. November 2011

Reh-Rücken mit Gewürz-Kruste und gefüllten Knödeln

Für 4 Personen

Für den Rehrücken:

100 g Butter	65 g Kristallzucker	1 EL brauner Zucker
120 g Mehl	1 Msp. Speisesoda	1 Msp. Zimt
1 Msp. Ingwerpulver	1 Msp. Nelken, gemahlen	500 g Rehrücken
Pfeffer, Salz	2 EL Butterschmalz	

Für die gefüllten Knödel:

500 g Kartoffeln, mehlig	Salz	4 rote Zwiebeln
1 EL Olivenöl	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
1 Lorbeerblatt	4 Wacholderbeeren	40 ml roter Portwein
40 ml Rotwein	40 ml Burgunderessig	1 TL Johannisbeergelee
Pfeffer, Muskatnuss	25 g Butter	100 g Mehl
40 g Kartoffelmehl	2 Eigelb	

Für den Rehrücken:

100 g Butter und beide Zucker schaumig rühren. Mehl, Soda, Zimt, Ingwer und Nelke zugeben und zu kleinen Streuseln verkneten. Backofen auf 175 Grad vorheizen. Krümel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Rehrücken kurz abspülen und trockentupfen. Von allen Seiten mit Pfeffer würzen. Rehrücken in heißem Fett von allen Seiten abraten. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Rehrücken auf ein Backblech geben und ca. 30 Minuten schmoren, dabei ab und zu wenden. Danach den Backofen auf 70 Grad herunterschalten und den Rehrücken ruhen lassen. Rehrücken vor dem Servieren herausnehmen und salzen. Gewürzstreusel gleichmäßig auf der Oberfläche des Rehrückens verteilen und im Backofen, bei 180 Grad, ca. 10 Minuten erhitzen.

Für die Knödel:

Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Abgießen und durch eine Presse drücken. Kartoffelmasse auf eine Platte geben und ca. 20 Minuten abkühlen lassen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin anbraten. Thymian, Rosmarin, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren zugeben und ca. 20 Minuten köcheln. Mit Port-, Rotwein und Essig ablöschen. Gelee unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles sirupartig einkochen. 15 g kalte Butter unterrühren und abkühlen lassen. Abgekühlte Kartoffeln mit Mehl, Kartoffelmehl, 10 g weicher Butter, Eigelb, Salz, Pfeffer und Muskatnuss zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Kartoffelteig ca. 2 mm dünn ausrollen. Aus dem Teig ca. 4 Kreise à 7 cm Durchmesser ausstechen. Jeweils etwas Zwiebel-Confit in die Mitte des Teiges geben. Die Teigländer einschlagen und mit leicht angefeuchteten Händen, kleine Knödel formen. Knödel in leicht gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Knödel herausnehmen, abtropfen lassen. Zum Rehrücken servieren.

Jörg Sackmann 27. November 2012

Roulade vom Hirsch-Rücken im Gewürz-Crêpes

Für 2 Personen

Für die eingelegten Kirschen:

60 ml roter Portwein	60 ml Likörwein (Süßwein)	100 ml Kirschsafft
1 TL weißer Pfeffer	1 kleine Zimtstange	2 Gewürznelken
1 Sternanis	1 TL Speisestärke	150 g Kirschen

Für den Crepe:

100 g Mehl	180 ml Milch	70 ml Wasser
2 Eier	1 Eigelb	1 TL braune Butter
Salz	Pfeffer	1 Msp. Zitronenschale
1 Msp. Nelkenpfeffer	1 Msp. Wacholderbeeren	1 EL Butter

Für den Hirschrücken:

200 g frische Speisepilze	500 g Hirschkalbsrücken	Salz, Pfeffer
150 g Kalbfleisch	100 g flüssige Sahne	1 Prise Muskat
1 Spritzer Cognac	1 Spritzer Portwein	1 Msp. Wacholderbeeren
1 Msp. Limettenschale	150 ml Wildfond	Für das Selleriegemüse
80 g Kartoffeln	80 g Knollensellerie	100 g Staudensellerie gewürfelt
80 ml Sahne	Salz, Pfeffer	1 Msp. Muskat
1 Msp. Cayennepfeffer		

Portwein und Likörwein in einen Topf geben und auf die Hälfte einkochen lassen. Kirschsafft und Gewürze dazugeben und nochmals 15 Minuten köcheln lassen. Speisestärke mit 1 EL Wasser anrühren, zugeben und den Sud damit binden. Alles durch ein Sieb passieren und die Kirschen dazugeben. Dann alles kalt stellen. Für den Crepe Mehl, Milch, Wasser, Eier, Eigelb und braune Butter zu einem glatten Teig rühren. Mit einer Prise Salz, Pfeffer, Zitronenschale, Nelkenpfeffer und Wacholderbeere würzen. Den mit Frischhaltefolie zugedeckt eine Stunde ruhen lassen. Dann in einer großen Pfanne mit 1 EL Butter ein dünnes Crepe ausbacken (so dass daraus später ein Rechteck von 20x25 cm ausgeschnitten werden kann). Pilze putzen, würfeln und in einer heißen Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten. Hirschrücken auslösen, parieren und mit Pfeffer und Salz würzen. Hirschrücken einschneiden, mit den Pilzen füllen, einrollen, auf eine Platte geben, und kalt stellen. Das Kalbfleisch würfeln und mit Sahne, einer Prise Salz, Pfeffer und Muskat in einen Mixer geben und zu einer Farce pürieren. Diese mit Cognac, Portwein, Wacholderbeere und Limettenschale abschmecken. Aus dem Crepe ein Rechteck von 20x25 cm schneiden, dies ca. 1 cm hoch mit der Farce bestreichen. Das gewürzte Hirschrückenfilet auflegen und gleichmäßig einrollen. Diese Rolle auf eine gebutterte Alufolie geben, erneut glatt einrollen und festdrehen. In 75 Grad heißem Wasser ca. 18-20 Minuten pochieren. (Mit einer Nadel die Garprobe machen.) Für das Gemüse Kartoffeln und Knollensellerie schälen und in 5 mm große Würfel schneiden. Staudensellerie waschen und ebenfalls klein würfeln. Die Gemüse einzeln in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser und abtropfen lassen. 50 ml des Blanchierfonds mit Sahne und Gewürzen in einen Topf geben, sirupartig einkochen und dann die Gemüswürfel untermischen. Wildfond aufkochen, die Creperoulade auspacken, 3 cm dick aufschneiden und auf das Selleriegemüse legen, mit den eingelegten Kirschen und dem Wildfond anrichten.

Jörg Sackmann Donnerstag, 16. September 2010

Wurst-Schinken

Blutwurst im Tramezzini-Mantel, Aprikosen-Chili-Chutney

Für 2 Personen

Für das Aprikosen Chutney:

450 g Aprikosen	2 Schalotten	1 kleine Knoblauchzehe
1 rote Chilischote	1 Vanilleschote	1 EL Olivenöl
60 g Gelierzucker	60 ml Sherryessig	1 Orange
10 g Sultaninen	1 Spritzer Zitronensaft	

Für die Tramezzini:

100 g geräucherte Blutwurst	1 kleiner Apfel	1 Zweig Majoran
3 Stängel glatte Petersilie	40 g Butter	1/2 TL scharfer Senf
1 Msp. Kardamom	Salz, Pfeffer	2 Scheiben Tramezzini
100 g Putenbrustfilet	80 g Sahne	

Die Aprikosen halbieren und die Kerne entfernen. 1/3 der Aprikosen in feine Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. Chili halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein hacken. Die Vanille längs aufschneiden und das Mark herausstreichen. 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, darin Schalotten und Knoblauch anschwitzen, Gelierzucker darüber streuen, Essig angießen und diesen einkochen lassen. Von der Orange den Saft auspressen und zugeben. Aprikosenhälften, Vanillemark und Chili hinzufügen und langsam weich kochen. Dann mit einem Pürierstab fein mixen, durch ein Sieb passieren und nochmals aufkochen. Die Sultaninen und gewürfelte Aprikosen unterheben, den Topf vom Herd ziehen und einige Minuten ziehen lassen. Dann das Chutney mit Zitronensaft abschmecken. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Von der Blutwurst die Schale entfernen und die Wurst in 5 mm große Würfel schneiden. Den Apfel schälen ebenfalls in 5 mm große Würfel schneiden. Majoran und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Weiche Butter schaumig rühren, Senf, Majoran, Kardamon, Salz und Pfeffer untermischen. Die Brotscheiben beidseitig mit der Würzbutter bestreichen. Fleisch in kleine Würfel schneiden, mit der Sahne in einen Cutter geben, mit einer Prise Salz würzen und zu einer feinen Farce pürieren. Unter die Farce Blutwurst, Apfel und Petersilie mischen und abschmecken. Eine der vorbereiteten Brotscheiben ca. 1 cm dick mit der Farce bestreichen, die andere Hälfte darüberlegen. In einer Grillpfanne das Brot von beiden Seiten kurz anbraten, dann auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen ca. 5 Minuten backen. Das Brot in Rauten schneiden und hochkant anrichten, das Chutney dazu anrichten, evtl. in Nockenform. Dazu passt ein Kräutersalat.

Jörg Sackmann Dienstag, 12. Juli 2011

Dibbelabbes (Deftige Kartoffel-Pfanne)

Für 4 Personen

1 Zwiebel	2 Stangen Lauch	200 g durchw. Räucherspeck
1 1/2 kg Kartoffeln, vorw. fest	2 EL Butterschmalz	2 Eier
Salz, Pfeffer	1 Prise Muskatnuss	1/2 Bund Petersilie

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen, fein reiben und in einem Küchentuch fest ausdrücken, sodass eine trockene Masse entsteht. In einem gusseisernen Topf 1 EL Butterschmalz erhitzen, den Speck darin bei schwacher bis mittlerer Hitze knusprig braten. Den Lauch hinzufügen und kurz mit dünsten. Speck und Lauch aus dem Topf nehmen. Die ausgedrückten Kartoffeln in einer Schüssel mit den Händen aufflockern. Die Zwiebel, die Speck-Lauch-Mischung und die Eier untermischen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss kräftig würzen. Das restliches Butterschmalz zum ausgelassenen Speckfett in den Topf geben und erhitzen. Die Kartoffelmasse hinzufügen und bei schwacher bis mittlerer Hitze etwa 45 Minuten braten, bis die Kartoffeln gar sind. Dabei den Dibbelabbes ab und zu ■umschichten■, damit er goldbraune Krüstchen bildet. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Kurz vor Ende der Garzeit die Petersilie unter den Dibbelabbes mischen. Dazu passt Apfelmus oder Endiviensalat.

Jörg Sackmann 29. November 2011

Gratinierte Schwarzwurzeln mit Steinchampignons

Für 2 Personen

Für die Schwarzwurzeln:

50 g weiße Zwiebeln	1 EL Olivenöl	25 g Schwarzwälder Schinken
4 Thymianzweige	130 g Butter	10 ml Kalbsjus
20 g geriebenes Weißbrot	20 g Parmesan	Salz, Pfeffer
4 Schwarzwurzeln	250 ml Milch	1 Spritzer Zitronensaft
1 Lorbeerblatt		

Für den Schinkensud:

1 Schalotte	25 g Schwarzwälder Schinken	25 g Schweinespeck
1 EL Olivenöl	150 ml Kalbsfond	1 Zweig Thymian
5 g Steinpilzpulver	Salz, Pfeffer	1 Prise Piment
1 Spritzer Zitronensaft	1/2 TL Speisestärke	

Für den Kartoffelstampf:

250 g Kartoffeln	30 ml Olivenöl	Meersalz
1 Prise Muskat		

Für die Pilze:

4 Steinchampignons	2 Lauchzwiebeln	1 EL Olivenöl
Salz, weißer Pfeffer		

Für die Gratiniermasse die Zwiebeln schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Schinken ebenfalls fein würfeln und zugeben, dann alles in eine Schüssel umfüllen. Blättchen von 3 Thymianzweigen abzupfen und zugeben. Ebenfalls 80 g weiche Butter und Kalbsjus, alles gut vermengen. Zum Schluss Weißbrotbrösel und frisch geriebenen Parmesan untermischen und abschmecken. Die Masse zwischen zwei Blatt Backpapier 3 mm dünn ausrollen und einfrieren. Die Schwarzwurzeln abwaschen und evtl. abbürsten. 50 g Butter in einem Topf braun schmelzen, Milch, Zitronensaft, Lorbeerblatt und einen Thymianzweig zugeben und aufkochen. Die Schwarzwurzeln schälen und im Sud langsam gar ziehen lassen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen und kalt stellen. Für den Schinkensud Schalotte schälen und fein schneiden. Schwarzwälder Schinken und Schweinespeck würfeln und mit den Schalotten in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Mit Kalbsfond auffüllen, einen Thymianzweig und das Steinpilzpulver hinzugeben, ca. 20 Minuten sachte köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Piment würzen. Die Soße mixen und durch ein Sieb passieren. Mit Zitronensaft abschmecken. Speisestärke mit 1 EL Wasser anrühren und die Soße damit binden. Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser weich kochen, abschütten, kurz ausdampfen lassen, das Olivenöl darauf geben und mit einer Gabel zerdrücken. Mit Salz und Muskat würzen.

Tipp: Nach Belieben kann man Tomatenwürfel, gehackte schwarze Oliven und Thymian untermischen. heißen Kartoffeln heben. Von den Champignons die Stiele entfernen. Die Lauchzwiebeln fein schneiden. Champignonköpfe in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den fein geschnittenen Zwiebellauch zugeben und mit anschwitzen. Die Gratiniermasse in Streifen schneiden, die so lang und so breit sind, wie die Schwarzwurzeln. Die Streifen auf die Schwarzwurzeln legen und unter der Grillschlange goldbraun gratinieren. Je eine Schwarzwurzel oben und unten auf dem Teller platzieren. Dazwischen zwei Tupfer vom Kartoffelstampf geben und die Steinchampignonköpfe darauf setzen. Zum Schluss den Schinkensud aufgießen.

Jörg Sackmann Montag, 8. Dezember

Gruyere Käse-Krapfen mit Frühling-Salat

Für 2 Personen

80 g gemischte Kräuter	1 Zwiebel	4 Birnen
5 g Ingwer	1 EL Olivenöl	3 EL Basilikum, weiß
50 g Gelierzucker	$\frac{1}{4}$ Zimtstange	Salz
200 ml Apfelsaft	10 ml Birnenschnaps	4 Scheiben Frühstücksspeck
200 g Gruyere	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	20 g Mehl
1 Msp. Backpulver	10 ml Milch	1 Ei
2 Eiweiß	1 Spritzer Kirschwasser	Pfeffer
2 Scheiben Toastbrot	ca. 500 ml Frittierfett	1 Schalotte
2 EL Rapsöl	1 TL Honig	

Kräuter für den Salat abspülen und trockenschütteln. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Birnen ebenfalls schälen, das Kerngehäuse entfernen und fein würfeln. Ingwer schälen und fein hacken. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl Zwiebeln anschwitzen, 1 EL Balsamico, Gelierzucker, Zimtstange, 1 Prise Salz und Ingwer zugeben und kurz aufkochen. Mit Apfelsaft ablöschen, die Birnen zugeben und die Flüssigkeit sirupartig einkochen. Mit Birnenschnaps abschmecken. Die Speckstreifen in einer Pfanne ohne Fett kross braten. Den Käse fein reiben. Knoblauch schälen und sehr fein schneiden oder pressen. Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit dem Käse in eine Schüssel geben. Milch, Ei, Eiweiß, Kirschwasser und Knoblauch zugeben, leicht pfeffern und alles zu einer homogenen Masse verrühren und mit Frischhaltefolie abgedeckt 1 Stunde ruhen lassen. Aus den Toastbrotstreifen mit einem runden Ausstecher von 5 mm Durchmesser Kreise ausstechen. Auf die Teigkreise mit einem Esslöffel etwas Käsemasse geben und andrücken. Dann in einer tiefen Pfanne mit heißem Frittierfett die Käsekrapfen goldbraun ausbacken. Auf Küchentrepp abtropfen lassen. Für die Salatsauce die Schalotte schälen, fein schneiden. 2 EL Balsamico mit Rapsöl, Honig, 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren, Schalotten untermischen. Die Kräuter mit der Sauce marinieren. Die Käsekrapfen auf Tellern anrichten, die Speckstreifen darüber legen, mit einem Löffel aus den gekochten Birnen eine Nocke formen und daneben legen. Etwas Kräutersalat mit anrichten und servieren.

Jörg Sackmann 08. Mai 2012

Kartoffel-Tortilla mit Chorizo

Für 2 Personen

300 g kleine Kartoffeln	1 Kolben Zuckermais	1 TL Butter
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 rote Paprika
1/2 Bund glatte Petersilie	5 EL Olivenöl	1 Zweig Thymian
Salz, Pfeffer	100 g Chorizo	8 schwarze Oliven
8 Kirschtomaten	4 Eier	50 g Sahne

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Die Kartoffeln bürsten und mit der Schale fast gar kochen. Maiskolben in einem Topf mit Salzwasser und 1 TL Butter weich kochen, herausnehmen und die Körner mit einem Messer vom Kolben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein schneiden. Paprika halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Rauten schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die gekochten Kartoffeln in 2 mm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit 3 EL Olivenöl die Kartoffelscheiben mit einem Thymianzweig goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne auf ein Sieb geben und etwas abtropfen lassen. Von der Wurst die Haut entfernen, dann in 4 mm dicke Scheiben schneiden, diese ebenfalls in der Pfanne kurz anbraten und dann aus der Pfanne nehmen. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Zwiebel anschwitzen, Paprika zugeben und anbraten. Oliven, Maiskörner, Knoblauch und Kirschtomaten zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Eier und Sahne miteinander verquirlen, mit Salz würzen und Petersilie untermischen. In einer beschichteten und backofengeeigneten Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen, die Eiermasse hineingeben und leicht stocken lassen. Darauf die gebratenen Gemüse, Kartoffel- und Wurstscheiben verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten backen. Die Tortilla anschließend vorsichtig aus der Pfanne stürzen, in Stücke schneiden und servieren.

Jörg Sackmann Freitag, 10. Dezember 2010

Mozzarella auf Mürbe-Teig mit Tomaten-Zitronen-Olivenöl

Für 2 Personen

Für die Mozzarella-Kuchen:

30 g Gruyère	70 g weiche Butter	100 g Mehl
2 EL kaltes Wasser	Salz, Pfeffer	2 Kartoffeln
1 Zweig Thymian	1/2 Bund Rucola	250 g Mozzarella
30 g Schwarzwälder Schinken		

Für das Zitronen-Olivenöl:

1 Zitrone	1 Tomate	40 g Zucker
25 ml Wasser	1 Sternanis	Salz, Pfeffer
80 ml Olivenöl	2 Stiele Basilikum	

Für die Mozzarella-Kuchen:

Den Käse fein reiben. Weiche Butter mit Mehl, Wasser, 10 g geriebenem Käse, einer Prise Salz und Pfeffer zu einem glatten Teig kneten, diesen in Frischhaltefolie gepackt 1 Stunde kalt stellen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Den Teig auf 2 mm dick ausrollen und in zwei Rechtecke von 10x 20 cm schneiden. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen. Die Kartoffeln schälen, in sehr dünne Scheiben schneiden und in einem Topf mit Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blätter vom Zweig streichen. Rucola abspülen und trocken schütteln. Für das Zitronen-Olivenöl Die Zitrone heiß abwaschen und die Schale dünn abschälen. Dann diese 3 x in einem Topf mit etwas kochendem Wasser blanchieren (dabei das Wasser immer abschütten und neues Wasser zum Blanchieren verwenden). Dann die Schale fein würfeln. Von den Zitronen noch den Saft auspressen. Tomate am Stielansatz einritzen, kurz blanchieren, die Haut abziehen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Zucker in einem Topf auflösen, ohne dass er bräunt, mit Zitronensaft und Wasser ablöschen. Sternanis, etwas Salz und Pfeffer zugeben. Tomatenwürfel zugeben, vorbereitete Zitronenschale zugeben und das Öl unterrühren, Topf vom Herd ziehen. Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Basilikum unter das Zitronenöl mischen und abschmecken. Die Backofentemperatur auf 240 Grad (Umluft 220 Grad, Gas Stufe4) erhöhen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden, die Scheiben halbieren und auf den gebackenen Teig legen. Die Kartoffelscheiben auf den Mozzarella legen, restlichen gerieben Gruyère darauf geben, mit Thymian bestreuen und würzen. Im heißen Ofen ca. 8 Minuten backen, bis der Mozzarella zu schmelzen beginnt und leicht Farbe annimmt. Dann aus dem Ofen nehmen und Schinken und Rucola darauf verteilen. Die Mozzarella-Kuchen mit dem Tomaten-Zitronen-Olivenöl beträufeln und servieren.

Jörg Sackmann Dienstag, 23. August 2011

Spargel, Makkaroni im Pancetta-Mantel mit Tomaten-Salsa

Für 2 Personen

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote
1 Bio-Orange	20 Kirschtomaten	3 EL Olivenöl
1 EL brauner Zucker	1 EL Tomatenmark	Salz, Pfeffer
6 Stangen weißer Spargel	150 g Thai-Spargel	60 g lange Makkaroni
8 Scheiben Pancetta	1 EL Butter	

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Chili der Länge nach halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Orange abwaschen, trocknen, 1 Msp. Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Tomaten vierteln. In einem Topf mit 2 EL Olivenöl Zwiebel, Knoblauch und Chili andünsten. Mit dem Zucker bestreuen und diesen karamellisieren lassen. Das Tomatenmark unterrühren. Die Tomaten, Orangensaft und Orangenschale hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Inzwischen den Spargel schälen und die Enden abschneiden, den Thai-Spargel waschen und die Enden abschneiden. In kochendem Salzwasser die Spargelstangen bissfest garen, herausnehmen und kalt abschrecken. Weißen Spargel der Länge nach halbieren. Das Spargelwasser erneut aufkochen und die Makkaroni darin bissfest kochen. Abgießen und abtropfen lassen. Die Makkaroni in die gleiche Länge wie die Spargel schneiden. Jeweils einige Spargel und Makkaroni zu einem Bündel legen und mit den Speckscheiben umwickeln. Die Päckchen in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl rundum anbraten, dabei wenig Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Butter in die Pfanne geben, die Bündel darin schwenken und auf der Tomatensalsa anrichten.

Jörg Sackmann Montag, 26. April 2010

Spargel-Flammkuchen mit Speck und Sauer-Rahm

Für 2 Personen

10 g Hefe	130 ml Wasser	Zucker
250 g Mehl	Salz	80 g luftgetrockneter Speck
4 Stangen weißer Spargel	4 Stangen grüner Spargel	50 g Quark
130 g Crème-fraîche	1 Eigelb	2 EL Olivenöl
1 Zweig Thymian	2 EL Sauerrahm	1 Biolimette

Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen, 1 Prise Zucker zugeben und glattrühren. Mehl und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben, das Hefe-Wasser hinzufügen und alles zu einem glatten Teig kneten. Den Teig etwa 30 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 250 Grad (Umluft 230 Grad) vorheizen. Die Speckscheiben in Streifen schneiden. Spargelstangen schälen und die Enden abschneiden. Spargelstangen in schräge, dünne Scheiben schneiden. Quark, Crème-fraîche und Eigelb verrühren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Den Teig portionsweise sehr dünn ausrollen und auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit der Quarkmasse bestreichen, Spargel und Speck darauf verteilen, würzen und mit Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Ofen knusprig ausbacken. Thymianblättchen vom Zweig streifen und mit Sauerrahm vermischen. Die Limette heiß abwaschen, etwas Schale abreiben und Saft auspressen. Sauerrahm mit etwas Limettenschale, 1 Spritzer Limettensaft, Salz und Pfeffer würzen. Flammkuchen auf Teller geben und je 1 Nocke Sauerrahm obenauf geben.

Jörg Sackmann Dienstag, 7. Juni 2011

Spiegelei mit Orangen-Tomaten, Linsen und Speck

Für 4 Personen

Für die Linsen:

100 g rote Linsen	Salz	70 g geräucherter Speck
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Möhre
1 Lauchzwiebel	2 Kartoffeln	15 g Tomatenmark
250 ml Geflügelbrühe	2 kleine Gewürzgurken	1 TL Essig
1 TL Orangenschale	1 TL Senf	Pfeffer
1 Prise Muskatnuss, gemahlen		

Für die Orangen-Tomaten:

6 Kirschtomaten	2 EL Olivenöl	50 g Zucker
6 EL Essig	2 TL Ingwersaft	Saft und Schale Bio-Orange
1 EL Tomatenketchup	2 EL Tomatenmark	1 EL Sweet Chili Sauce
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer	1 TL frischer Majoran	

Für das Spiegelei:

1 EL Olivenöl	4 Eier	Salz, Pfeffer
6 dünne Scheiben Speck		

Linsen in Salzwasser bissfest garen. Abgießen und abtropfen lassen. Speck in sehr feine Würfel schneiden. Zwiebeln, Knoblauch, Möhre, Lauchzwiebel und Kartoffeln putzen, waschen und alles, getrennt voneinander fein würfeln. Speck und Zwiebeln anbraten. Möhren und Kartoffeln zugeben. Tomatenmark unterrühren und ca. 1 Minute schmoren. Mit Brühe ablöschen und etwas einkochen lassen. Linsen unterrühren und weitere ca. 3 Minuten dünsten. Gewürzgurke, Lauchzwiebel und Knoblauch untermischen. Mit Essig, Orangenschale, Senf, Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Tomaten waschen und trockenreiben. Öl erhitzen. Tomaten darin anbraten, bis die Haut aufplatzt. Tomaten auf Küchenpapier abtropfen lassen und die Haut abziehen. Zucker im Bratöl karamellisieren lassen. Mit Essig ablöschen. Ingwersaft, Orangensaft und -schale, Ketchup, Tomatenmark und Chilisauce unterrühren und ca. 1 Minute köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Nelken, Piment und Cayennepfeffer würzen. Tomaten und Majoran zufügen und alles ca. 4 Stunden marinieren lassen. Öl sanft erhitzen, Eier darin zu Spiegeleiern braten. Das Eigelb sollte dabei noch weich sein. Mit Salz und Pfeffer würzen. Speck in einer beschichteten Pfanne knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Linsen auf vier Tellern anrichten. Je 1 Spiegelei vorsichtig darauf setzen. Mit Tomaten und Speckscheiben anrichten. Nach Belieben und Saison, mit Kräuter-, Spinat-, oder Feldsalat servieren.

Jörg Sackmann 06. November 2012

Waldpilz-Schmarrn

Für 2 Personen

2 Zweige Thymian	1 Zweig Majoran	4 Eier
30 g Mehl	100 ml Milch	1 EL Quark
Salz, Pfeffer	3 EL Butterschmalz	1 EL zerlassene Butter
1 Zwiebel	60 g Speck	100 g Pfifferlinge
200 g Champignons	80 g Bergkäse	60 g Appenzeller Käse
2 EL Butter	80 g Rahmkäse	4 Scheiben Frühstücksspeck
1 EL Schnittlauch	1 EL Blattpetersilie	

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Thymian und Majoran abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Eier trennen. Mehl, Milch, Kräuter, Quark, Salz und Pfeffer glattrühren. Das Eigelb vorsichtig unterheben. Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Eischnee aufschlagen und unter den Teig heben. Butterschmalz in eine beschichtete, backofengeeignete Pfanne geben, leicht erhitzen und den Teig hineingeben. Die Pfanne in den Ofen stellen, wenn der Teig an der Oberfläche trocken bakt, zerlassene Butter zugeben und den Schmarrn drehen. Wenn er eine schöne Farbe bekommen hat aus dem Ofen nehmen und auf ein Brett geben. Nun den ganzen Schmarrn in Rauten schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Speck in feine Würfel schneiden, die Pilze putzen. Bergkäse und Appenzeller reiben. Zwiebelwürfel mit 2 EL Butter in eine Pfanne geben und glasig anschwitzen. Die Speckwürfel, sowie die Pilze zugeben und zusammen anbraten. Den Schmarrn zurück in die Pfanne geben und mit gehobeltem Käse und Rahmkäse in Stücken bestreuen. Unter den Grill stellen und goldbraun backen. Frühstücksspeck in einer Pfanne ohne Fett kross braten. Schnittlauch und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Den Schmarrn auf dem Teller verteilen mit frischen Kräutern und Speckchips garnieren.

Jörg Sackmann 09. Oktober 2012

Zucchini-Tomaten-Chorizo-Tarte, Bach-Kresse-Remoulade

Für 2 Personen

60 g Chorizo	3 Tomaten	120 ml Olivenöl
5 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer	Zucker
1 Knoblauchzehe	2 Zucchini	100 g Bachkresse
2 Schalotten	2 Eigelbe	1 Msp. Traubensenf
20 ml weißer Balsamico	1 Spritzer Zitronensaft	2 EL Sauerrahm
40 ml Sahne	2 Strudelteigblätter	80 g Frischkäse

Die Chorizo ca. 4 Stunden einfrieren. Den Backofen auf 160 Grad (Umluft) vorheizen. Die Tomaten am Stielansatz einritzen und kurz in siedend heißes Wasser geben. Herausnehmen, die Haut abziehen, dann die Tomaten vierteln und entkernen. Die Tomaten in eine Auflaufform legen, mit 1-2 EL Olivenöl beträufeln. 2 Zweige Thymian zugeben, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Knoblauch schälen, andrücken und zugeben. Im vorgeheizten Ofen die Tomaten ca. 30 Minuten antrocknen. Zucchini vierteln, Kerngehäuse entfernen und anschließend die Zucchinistücke in schräge feine Blättchen schneiden. Rest Thymian abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die Zucchinistücke anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und Thymian untermischen. Bachkresse putzen, abspülen und gut trocken schütteln. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Schalotten anschwitzen, Bachkresseblätter bis auf knapp 2 EL, zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bachkresse-Schalotten leicht abkühlen, gut ausdrücken und fein hacken. 1 Eigelb mit Senf, eine Prise Salz, Zucker, Balsamico und Zitronensaft gut verrühren. Dann nach und nach mit einem Schneebesen im dünnen Strahl 80 ml Olivenöl unterrühren und zu einer Mayonnaise aufschlagen. Die frischen Bachkresseblätter fein schneiden und mit Sauerrahm, der angeschwitzten Bachkresse zur Mayonnaise geben, alles gut vermischen und abschmecken. Nachdem die Tomaten aus dem Ofen genommen wurden, die Backofentemperatur auf 180 Grad hoch stellen. 1 Eigelb mit Sahne verquirlen. Strudelteigblätter auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech legen und mit Eigelbsahne bestreichen. In die Mitte der beiden Teigblätter mit einer feinen Reibe etwas Chorizo reiben. Die Zucchini-scheiben und Tomatenviertel abwechselnd auflegen, dazwischen etwas Bachkresse-Remoulade geben und etwas Frischkäse geben. Die Teigenden des Strudelteiges einschlagen, sodass runde Törtchen entstehen. Anschließend bei 180 Grad ca. 10-12 Minuten im Ofen backen. Nach dem Backen nochmals etwas Chorizo über das Törtchen reiben. Törtchen in die Mitte eines Tellers geben, und die restliche Bachkresse-Remoulade darum herum verteilen.

Jörg Sackmann Dienstag, 17. Mai 2011

Index

- Ananas, 6
Artischocke, 98
Aubergine, 110, 119
Auflauf, 61
- Bäckchen, 66, 102, 104
Birnen, 8
Blumenkohl, 10
Blutwurst, 144
Bohnen, 111
Braten, 65, 93, 94, 104
Brot, 2
Brust, 94
Butter, 108
- Chicoree, 71, 79, 85
Chinakohl, 118
Chorizo, 148, 153
Cordon-bleu, 71
Crème, 6, 7
Curry, 118
- Eier, 99, 122, 126
Eintopf, 112
Eisberg, 11
Ente, 38
Enten-Brust, 39, 50
Entrecôte, 93
Erbsen, 88, 90, 118, 120, 126
- Fenchel, 26, 89
Filet, 67, 94
Filoteig, 119
Fisch, 108, 112
Fisch-Filet, 12, 134
Flammkuchen, 150
Fleisch, 68, 71, 104, 113
Forellen-Filet, 10, 11, 13, 29
Früchte, 7
- Garnelen, 83, 85–88, 90, 110, 134
Gazpacho, 114
Geflügel, 58–61, 98, 110, 111, 116, 135
Grünkohl, 113
- Grapefruit, 7
Gulasch, 105
Gurke, 14, 15, 27, 28, 31, 74, 84, 96, 114, 120, 121, 151
- Hähnchen, 42
Hähnchen-Brust, 41, 43
Hühnchen, 45, 46
Hühner-Brust, 39, 44, 45, 49
Hackfleisch, 54, 55
Haxe, 77, 79
Hirsch-Rücken, 142
Huhn, 38
- Käse, 115, 121, 123, 125, 126, 128, 129, 135, 136
Kürbis, 48, 122
Kabeljau, 134
Kaninchen-Rücken, 138
Karree, 76
Kartoffeln, 3, 116
Knödel, 2, 61, 135, 141
Kohlrabi, 22, 47, 54, 67, 102, 124
Kokos, 134
Kraut, 19, 76
Krebse, 84
Kuchen, 122
- Lachs-Filet, 20, 21, 23, 25, 28, 35
Lachs-Forelle, 22
Lachs-Tatar, 24
Lasagne, 59, 103, 123
Lauch, 16, 20, 22, 33, 45, 46, 51, 54, 67, 86, 90, 102, 104, 116, 123, 145, 146
Linsen, 14, 27, 151
- Möhren, 11, 14, 16, 20, 22, 27, 41, 43, 45, 47, 55, 64, 69, 70, 76–79, 82, 84, 86, 87, 92, 95, 102, 104, 108, 119, 120, 124, 126, 151
Makrele, 26
Maultaschen, 56
Meeresfrüchte, 87, 88, 134

Mett, 150
 Miesmuscheln, 87, 88
 Mozzarella, 98, 129
 Muscheln, 82

 Nudeln, 67, 82, 86, 87, 89, 90

 Obst, 134, 135
 Orangen, 7

 Paella, 88
 Pancetta, 150
 Paprika, 43, 50, 72, 73, 77, 88, 90, 94, 114, 148
 Pastinaken, 46
 Perlhuhn, 47
 Perlhuhn-Brust, 46, 51
 Pfannkuchen, 6
 Pfeffer, 108
 Pilze, 3, 13, 18, 20, 33, 39, 42, 56, 60, 65, 67–71, 73, 86, 93–95, 99, 116, 118–121, 125, 126, 142, 146, 152
 Polenta, 66, 77, 129, 135
 Poularden-Brust, 40, 44, 45, 48, 49, 52

 Quark, 8, 127

 Räucherfisch, 14, 17–19
 Rösti, 52
 Rüben, 78
 Rücken, 73, 76
 Radieschen, 12, 74
 Ragout, 69
 Ratatouille, 77
 Ravioli, 25, 56, 83, 127
 Reh-Rücken, 140, 141
 Reis, 4, 17, 29, 44, 49, 73, 88, 125
 Rettich, 12, 52, 70, 112
 Rotkraut, 3, 38, 140
 Rotwein, 108
 Roulade, 96
 Rucola, 68, 149

 Saibling-Filet, 15, 27
 Salat, 147
 Sardellen, 14, 27
 Sauerampfer, 121
 Sauerkraut, 58, 103, 105
 Schafskäse, 119
 Schinken, 116, 146, 149
 Schnitzel, 72
 Schoten, 30, 41, 90, 118, 119

 Schulter, 78, 92
 Schwarzwurzeln, 2, 146
 Schwein, 58
 Schweine-Hals, 103
 Seeteufel, 16
 Sellerie, 22, 45, 47, 55, 64, 66, 76–79, 86, 87, 92, 108, 119, 120, 126, 142
 Souffle, 8
 Spargel, 16, 24, 90, 123, 128, 150
 Speck, 111, 113, 145–147, 150–152
 Spinat, 32, 56, 67, 116, 138
 Spitzkohl, 76
 Steak, 73, 95
 Strudel, 122
 Sushi, 24, 28

 Tafelspitz, 70, 74
 Tatar, 24, 124
 Teig, 132
 Teig-Taschen, 25, 56, 83, 138
 Thunfisch, 28
 Tintenfische, 86, 88–90
 Tomaten, 108

 Weißkohl, 17, 21, 29
 Wein, 108
 Wild, 108, 140–142
 Wirsing, 112
 Wolfsbarsch, 30, 31
 Wurst, 113

 Zander-Filet, 32–34
 Zucchini, 20, 30, 35, 45, 48, 124, 129, 153