

**Kochrezepte  
aus Fernsehen oder Internet**

**Johannes King**

**2008-2012**

**28 Rezepte**

---

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

# Inhalt

<b>Beilagen</b>	<b>1</b>
Butter-Klößchen . . . . .	2
Couscous . . . . .	2
Kartoffel-Risotto . . . . .	2
Sellerie-Püree a la King . . . . .	3
<b>Dessert</b>	<b>5</b>
Crêpe a la Monte Christo mit Ahorn-Sirup-Eis . . . . .	6
Friesen-Schnittchen a la King . . . . .	7
Geeister Apfel . . . . .	8
<b>Fisch</b>	<b>11</b>
Gedämpfter Rotbarsch mit Fenchel . . . . .	12
Kabeljau im Krabben-Sud mit Schmorgurken . . . . .	13
Kartoffel-Kuchen mit Matjes, Apfel-Gurken-Creme . . . . .	14
Kartoffel-Stampf mit Aal, 70-Minuten-Ei, Vinaigrette . . . . .	15
Warmes Wolfsbarsch-Carpaccio mit Soße a la Porquerolaise . . . . .	16
<b>Geflügel</b>	<b>17</b>
Salzwiesen-Huhn auf gebratenen Champignons . . . . .	18
<b>Kalb</b>	<b>21</b>
Gekochte Kalb-Brust mit Waldpilzen und Butter-Klößchen . . . . .	22
<b>Meer</b>	<b>25</b>
Croustillant vom Taschenkrebs auf Karotten-Kompott . . . . .	26
Gebackene Sylter Royal Austern auf Champagner-Kraut . . . . .	27
Kalmar gebacken mit confierten Tomaten . . . . .	28
Trippa a la Romana mit Kamm-Muscheln und Bottarga . . . . .	29

<b>Rind</b>	<b>31</b>
Geschmorte Ochsen-Backe . . . . .	32
<b>Soßen</b>	<b>35</b>
Creme-Soße . . . . .	36
Leinöl-Soße . . . . .	36
Sauce a la Porquerolaise . . . . .	36
<b>Vegetarisch</b>	<b>37</b>
Grünkern-Küchlein mit Sellerie-Senf . . . . .	38
Malfatti mit zweierlei Spinat auf Kartoffel-Risotto . . . . .	39
<b>Verschiedenes</b>	<b>41</b>
Crêpe Teig . . . . .	42
<b>Wild</b>	<b>43</b>
Kaninchen-Ragout mit schwarzen Champignons . . . . .	44
Schlemmer-Schnitte a la King mit Reh-Medaillons . . . . .	46
Wildhasen-Rücken mit Sommerbeeren, Röstkaffee-Jus . . . . .	47
<b>Index</b>	<b>48</b>

# Beilagen



## Sellerie-Püree a la King

### Für 4 Personen

0,5 Zitrone	300 g Knollensellerie	100 ml Milch
50 ml Wasser	1 Prise Zucker	Meersalz, Pfeffer

Saft der Zitrone auspressen. Den Knollensellerie schälen, in grobe Würfel schneiden und mit wenig Salz-Milch-Wasser zugedeckt bei geringer Hitze weich kochen. (Nur so viel Salz-Milch-Wasser verwenden, dass die Flüssigkeit gerade ausreicht, um den Sellerie weich zu kochen.) Nun den Sellerie ganz fein pürieren. Mit grobem Meersalz, frisch gemahlenem weißen Pfeffer, einigen Tropfen Zitronensaft und einer kleinen Prise Zucker abschmecken.

Johannes King am 29. April 2011



# Dessert

# Crêpe a la Monte Christo mit Ahorn-Sirup-Eis

**Für 4 Personen**

**Crepes Teig:**

0,25 Orange, unbehandelt	0,25 Zitrone, unbehandelt	1 Vanilleschote
3 Eier	110 g Mehl	280 g Milch
10 g Zucker	60 ml Bier	30 g Butter, braun, flüssig
Malzbier		

**Crepes Füllung:**

150 g Butter	80 g Marzipan	1 Ei
100 g Mandeln, gemahlen	80 g Pinienkerne, gehackt	3 cl Kräuterlikör, grün

**Soße:**

80 g Zucker, braun	200 g Orangensaft, frisch	2 cl Kräuterlikör, grün
100 g Eierlikör	50 g Vanillesoße	2 EL Sahne, geschlagen

**Ahornsirup-Eis:**

2 Vanilleschote	250 ml Milch	250 ml Sahne
	6 Eier	Ahornsirup

Crepes Teig:

Die Schale der Orange und der Zitrone abreiben. Den Abrieb, das Mark der Vanilleschote, zwei Eigelb, ein Ei, Mehl, Milch, Zucker, Bier, Butter und etwas Malzbier miteinander vermengen. Achten Sie darauf, dass es keine Klümpchen gibt. Den Teig etwa eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Crepes Füllung:

Die Butter und das Marzipan schaumig rühren, das Eigelb dazugeben und weiter schaumig rühren. Dann die Mandeln und Pinienkerne – sowie den Kräuterlikör dazugeben. Alles zusammen etwa eine halbe Stunde kalt stellen.

Soße:

Den Zucker karamellisieren, mit Orangensaft ablöschen und etwas reduzieren lassen. Dann Kräuterlikör, Eierlikör, Vanillesoße und die geschlagene Sahne dazugeben, einmal aufkochen und mit dem Mixstab kurz aufmixen.

Ahornsirup-Eis:

Die Milch und Sahne mit den aufgeschnittenen und ausgeschabten Vanillestangen aufkochen. Das Eigelb und den Ahornsirup sehr schaumig schlagen und zur heißen Vanille-Sahne-Milch geben. Alles gut miteinander vermengen und bei schwacher Hitze so lange mit dem Kochlöffel rühren, bis eine dickliche Konsistenz erreicht ist. Die Masse durch ein Sieb geben, dabei die Vanilleschoten gut ausdrücken und kalt stellen. Die Eismasse in der Eismaschine frieren.

Anrichten:

Die Crepes schön dünn mit geklärter Butter von beiden Seiten hellbraun backen. Auf den halben Crepes ganz dünn die Nussfüllung aufstreichen. Die Crepes zusammenfalten und bei milder Hitze in einer Pfanne erwärmen. Dann auf einen vorgewärmten Teller legen und mit der Soße reichlich übergießen. Mit dem Eis servieren.

Tipp:

Beim Crepes-Teig können Sie auch Malzbier statt Bier verwenden. Das schmeckt besonders herzhafte. Außerdem können Sie dieses Crepesrezept sehr vielseitig verwenden. Egal ob mit Beeren, Schokoladensoße oder Orange.

© Spiegel TV infotainment

Johannes King am 28. Januar 2011

# Friesen-Schnittchen a la King

## Für 4 Personen

### Vanillecreme:

125 ml Milch	125 ml Sahne	1 Vanilleschote
3 Eier	75 g Rohrzucker, braun	10 g Speisestärke
15 g Vanillecremepulver		

### Pflaumenmousse:

1 TL Butter	1 TL Zucker	Pflaumen
-------------	-------------	----------

### Pflaumenkompott:

Pflaumen	Puderzucker	
----------	-------------	--

### Knusperblätter:

1 Ei	Strudelteigblätter	Butter, Puderzucker
------	--------------------	---------------------

### Sahne-Karamell:

150 g Zucker	1 TL Zitronensaft	80 ml Sahne
1 EL Sahne, geschlagen	Puderzucker	

#### Vanillecreme:

Die Milch und Sahne mit dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote und die Vanilleschote aufkochen und fünf Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Die Vanilleschote herausnehmen und ausdrücken. Drei Eigelb, Rohrzucker, Speisestärke und das Vanillecremepulver miteinander vermischen, glatt rühren und zu der heißen Vanille-Sahne-Milch geben. Bei schwacher Hitze durchkochen, dabei ständig rühren, da die Masse sehr schnell anbrennt. Die Crème in eine Schüssel füllen und unter Rühren abkühlen lassen. Die Crème dann abdecken und kühl stellen.

#### Pflaumenmousse:

Pflaumen entkernen und in einem hohen Topf mit Butter und Zucker einkochen lassen. Die Flüssigkeit nach und nach verdunsten lassen, dabei die Mousse immer wieder umrühren, da sie sehr schnell anbrennt. Die Pflaumenmasse einkochen lassen, bis sie eine dickliche Konsistenz hat und danach mit einem Stabmixer durchmischen. Abdecken und kalt stellen.

#### Pflaumenkompott:

Pflaumen entkernen, vierteln und in einer Pfanne mit wenig Puderzucker kurz anschwitzen. Abdecken und abkühlen lassen. Die Pflaumen sollen weich, aber nicht völlig ausgewässert sein.

#### Knusperblätter:

Strudelteigblätter von einer Seite mit flüssiger Butter und Eigelb bestreichen, übereinander legen und fest andrücken. In der gewünschten Form ausstechen und in geklärter Butter von beiden Seiten knusprig frittieren. Abtupfen und mit Puderzucker bestreuen.

#### Sahne-Karamell:

Zucker in einem Topf langsam schmelzen lassen und erst umrühren, wenn fast der ganze Zucker geschmolzen ist. Den Zucker schön braun werden lassen, dann mit einigen Tropfen Zitronensaft ablöschen und die flüssige Sahne dazugeben. Die Karamellmasse aufkochen und glatt rühren und auskühlen lassen. Der kalte Karamell sollte sehr zähfließend und dicklich sein. Auf jedes Knusperblatt etwas Pflaumenmousse und Pflaumenkompott geben. 100 Gramm Vanillecreme mit einem Esslöffel Sahnekaramell vermischen und einen Esslöffel geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Je einen Esslöffel davon auf das Pflaumenkompott geben. Nun nochmals eine Schicht Knusperblatt, Pflaumenmousse, Pflaumenkompott, Karamellsahne darüber geben und mit dem Knusperblatt vollenden. Mit etwas Puderzucker bestäuben.

Johannes King am 31. Oktober 2008

# Geeister Apfel

## Für vier Personen

### Apfelchips:

1 Apfel, Granny Smith                      50 g Kristallzucker                      0,5 Zitrone  
50 ml Wasser

### Staudenselleriechips:

1 St. Staudensellerie, mit Grün      Apfelsud

### Apfelparfait:

400 g Äpfel, Gala                      1 Blatt Gelatine, weiß                      3 Eier  
75 g Kristallzucker                      0,5 Schote Vanille                      2 Äpfel, Gala  
300 g Sahne, flüssig                      100 g Crème-fraîche                      Calvados

### Apfelsorbet:

500 g Äpfel, Granny Smith                      8 g Vitamin-C-Pulver                      115 g Apfelsaft  
90 g Kristallzucker                      50 g Glucosesirup

### Knollensellerie:

0,5 Knolle Sellerie                      150 ml Mineralwasser                      50 ml Vollmilch  
50 g Kristallzucker                      0,5 Zitrone                      Salz

### Walnusstreusel:

50 g Weizenmehl                      50 g Walnusskerne, gemahlen      50 g Kristallzucker  
30 g Butter, flüssig                      Salz

### Anrichten:

1 Apfel, Boskoop                      1 Stange Staudensellerie                      100 ml Rapskernöl  
1 Zitrone                      12 EL Apfelpüree

Den Backofen auf 55 Grad Umluft vorheizen.

Apfelchips:

Den Apfel halbieren und mit einem scharfen Messer oder auf der Aufschnittmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden. Das Wasser mit dem Zucker und dem Zitronensaft in einen Topf geben und aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen, die Apfelscheiben hineinlegen und fünf Minuten darin ziehen lassen. Die Apfelscheiben mit dem Sud in einen Vakuumierbeutel füllen, vakuumieren und abkühlen lassen. Die Apfelscheiben aus dem Vakuumierbeutel nehmen. Den Apfelsud für die Staudenselleriechips beiseite stellen. Die Apfelscheiben mit Küchenpapier trocknen, dann auf ein mit Backpapier bedecktes Backblech oder auf eine Silikonbackmatte legen und im vorgeheizten Backofen 24 Stunden oder in einem Dörrgerät trocknen lassen. Die Apfelscheiben nach zwölf Stunden vorsichtig wenden.

Staudenselleriechips:

Von der Staudenselleriestange mit einem Sparschäler dünne Streifen abschälen. Diese in den Apfelsud tauchen, abtropfen lassen und auf ein Backpapier legen. Die Staudenselleriestreifen in einem Dörrgerät bei 55 Grad einige Stunden trocknen. Das Selleriegrün ebenfalls in den Apfelsud tauchen, abtropfen lassen, auf ein Backpapier legen und im Dörrgerät einige Stunden trocknen.

Apfelparfait:

Die geschälten und entkernten Äpfel in Stücke schneiden und in einem geschlossenen Topf weich dünsten. Die weichen Äpfel mit dem Stabmixer fein pürieren, 100 Gramm Apfelpüree abwägen und den Rest bis zum Anrichten beiseite stellen. Die Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Ein Ei, zwei Eigelbe, den Zucker und das ausgekratzte Vanillemark in eine Metallschüssel geben und über einem warmen Wasserbad auf 76 Grad aufschlagen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in die Parfaitmasse rühren. Die Parfaitmasse in der Küchenmaschine kalt schlagen. Die zwei übrigen Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Würfel

mit einem guten Schuss Calvados in einen Topf geben und aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und die Apfelwürfel kurz ziehen lassen. Die Apfelwürfel herausnehmen, abkühlen lassen, mit Küchenpapier trocken tupfen und unter die abgekühlte Parfaitmasse heben. 100 Gramm Apfelpüree ebenfalls unterziehen. Die Sahne halbsteif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Crème-fraîche cremig aufschlagen und vorsichtig unterheben. Diese Apfelparfaitmasse auf einem Blech verteilen und einfrieren.

Apfelsorbet:

Die Äpfel waschen, von den Kerngehäusen befreien und in grobe Stücke schneiden. Diese mit dem Vitamin- C-Pulver in einen Mixer geben und sehr fein pürieren. Das Apfelpüree durch ein feines Sieb passieren. Den Apfelsaft mit dem Zucker und dem Glucosesirup in einen Topf geben und aufkochen, dann abkühlen lassen. Diesen Apfelfond mit dem Apfelpüree verrühren. Die gut gekühlte Masse in der Eismaschine zu cremigem Sorbet gefrieren.

Knollensellerie:

Den Knollensellerie schälen und in walnussgroße Stücke schneiden. Diese mit dem Wasser, der Milch, dem Zucker, dem Zitronensaft und dem Salz in einen Vakuumbutel geben und vakuumieren. Den Beutel in ein Wasserbad geben und den Sellerie bei konstanten 95 Grad 45 Minuten weich garen. Die Selleriestücke vor dem Anrichten aus dem Beutel nehmen und abtropfen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Walnussstreusel:

Das Mehl in einer Schüssel mit den gemahlene Walnusskernen, dem Zucker und dem Salz vermengen. Die flüssige Butter hinzufügen, dann alles zusammen zu einem Streuselteig verarbeiten. Ein Backblech mit Backpapier auskleiden und darauf gleichmäßig die Streusel verteilen. Die Streusel im vorgeheizten Backofen circa sechs Minuten goldgelb backen und anschließend abkühlen lassen.

Anrichten:

Den Apfel und die Selleriestange in sehr kleine Würfel schneiden. Etwas Rapskernöl mit etwas Zitronensaft vermengen und die Apfel- und Selleriewürfel darin marinieren. Auf sechs Teller je zwei Esslöffel Apfelpüree (siehe Teilrezept Apfelparfait) geben. Das gefrorene Apfelparfait mit einem Löffel in grobe Stücke brechen und anrichten. Daneben je eine Nocke Apfelsorbet setzen. Die marinierten Apfel- und Selleriewürfel auf das Parfait geben. Auf jeden Teller fünf Knollenselleriestücke setzen und einige Walnussstreusel setzen. Die gedörrten Apfel- und Selleriechips und das gedörrte Selleriegrün ■wild■ auf den Tellern verteilen. Mit etwas Rapskernöl vollenden.

Johannes King am 19. Oktober 2012



**Fisch**

# Gedämpfter Rotbarsch mit Fenchel

## Für vier Personen

1 Rotbarsch ca. 2 kg	0,5 Zitrone	1 Knolle Fenchel, groß
50 ml Kalbsfond, hell	1 EL Fenchelsaat	105 g Butterwürfel, kalt
2 Knollen Fenchel	50 g Fenchelsaat	60 g Wasser
25 g Kristallzucker	Pfeffer, Salz	

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Den Rotbarsch schuppen, filetieren und von den Gräten befreien. Aus den Mittelstücken der beiden Filets je drei etwa 130 Gramm schwere Tranchen schneiden. Diese sechs Tranchen beiseite legen. Den Saft der Zitrone auspressen. Die große Fenchelknolle waschen, in grobe Stücke schneiden und im Entsafter entsaften. Den Fenchelsaft mit dem Kalbsfond, dem Zitronensaft, einem Esslöffel Fenchelsaat, Salz und Pfeffer in einen Topf geben und aufkochen. 100 Gramm Butter mit dem Stabmixer in den Fenchelsud mixen. Den Fenchelsud anschließend durch ein Sieb passieren. Das Fenchelgrün und die Blüten dolden von den beiden Fenchelstängeln zupfen und bis zum Anrichten in einem feuchten Tuch aufbewahren. Die Fenchelstängel in lange Stücke schneiden und waschen, anschließend nebeneinander in eine ofenfeste Form legen. Die Fenchelknollen vierteln oder je nach Größe achteln, vom Strunk befreien und in einzelne Segmente teilen. Die Fenchelstücke eine Minute in kochendem Salzwasser blanchieren, dann über die Fenchelstängel geben. 50 Gramm Fenchelsaat auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen sechs Minuten leicht rösten. Das Wasser mit dem Zucker in eine Pfanne geben und auf 115 Grad erhitzen. Sofort die geröstete Fenchelsaat hineingeben. Den Zuckersirup so lange erhitzen, bis der Zucker karamellisiert und die Fenchelsamen komplett umhüllt sind. Abschließend die restlichen fünf Gramm Butter hinzufügen und die karamellisierten Fenchelsamen auf einem Blech abkühlen lassen. Die Rotbarschtranchen auf das Fenchelgitter und die blanchierten Fenchelstücke legen. Den Fenchelsud angießen. (Der Fisch soll nicht mit dem Sud bedeckt sein.) Die Form mit einem Deckel oder fest mit Alufolie verschließen und den Fisch im vorgeheizten Backofen (jetzt Umluft) garen. (Die exakte Garzeit hängt von der Dicke der Rotbarschtranchen ab.) Nach dem Garen den Rotbarsch leicht salzen. Einige Fenchelblütendolden und etwas Fenchelgrün in der Form verteilen. Die karamellierte Fenchelsaat über den gegarten Rotbarsch geben und servieren.

Johannes King am 21. September 2012

# Kabeljau im Krabben-Sud mit Schmorgurken

## Für 4 Personen

### Kabeljau:

1 Limone	150 g Gemüsefond	40 ml Wermut
80 g Butter	1 Zweig Estragon	6 Kabeljaufilet a 120 g
Meersalz	Pfeffer, weiß	

### Krabbensud:

500 g Krabben in der Schale	50 g Butter	30 g Fenchel
30 g Staudensellerie	30 g Champignons	30 g Schalotten
1 Tomate	1 TL Tomatenmark	80 ml Wermut
400 ml Fischfond	80 ml Sahne	40 g Butterstücke, eiskalt
Fenchelsamen	Senfsaatkörner	Pfeffer, weiß
Meersalz	Koriander	

### Morsumer Kartoffeln und Schmorgurken:

12 Morsumer Kartoffeln, klein	Meersalzwasser
-------------------------------	----------------

### Anrichten:

2 Schmorgurken, klein	Pfeffer, weiß	Meersalz, grob
-----------------------	---------------	----------------

#### Kabeljau:

Den Saft der Limone auspressen. Den Fond mit Wermut aufkochen und die Butterstückchen einmischen. Estragon dazugeben und mit Meersalz, weißem Pfeffer und etwas Limonensaft würzen. Die Kabeljaufilets in dem heißen Butterfond circa fünf bis acht Minuten ziehen lassen.

#### Krabbensud:

Die Krabben vom Schwanz her pulen und erst zum Schluss den Kopf abdrehen. Einige Krabbenschwänze mit Kopf aufbewahren. Das fein geschnittene Gemüse mit den Krabbenschalen in einen Topf geben und in der Butter bei milder Hitze vorsichtig anschwitzen. Darauf achten, dass die Krabbenschalen nicht anbrennen – sie sind sehr dünn. Das Tomatenmark dazugeben und nochmals anschwitzen, bis sich am Topfboden eine Röstschrift abzeichnet. Mit Wermut ablöschen und einkochen lassen. Mit Fischfond aufgießen, Gewürze dazugeben und auf die Hälfte einkochen lassen. Die Sahne dazugeben und nochmals fünf Minuten köcheln lassen. Den Sud durch ein feines Sieb geben, dabei die Schalen sehr gründlich ausdrücken. Nochmals aufkochen, abschmecken und die eiskalten Butterstückchen mit dem Stabmixer einmischen. Den Fond nicht mehr kochen.

#### Morsumer Kartoffeln und Schmorgurken:

Die Kartoffeln mit Schale in gesalzenem Wasser kochen, heiß pellen und in einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

#### Anrichten:

Die mild gewürzten Schmorgurken würfeln. Die Kartoffelscheiben fächerförmig auf einem Teller anrichten. Die Schmorgurken in die Mitte geben, darauf das abgetupfte Kabeljaufilet legen. Alles mit etwas grobem Meersalz und weißem Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Krabben in einem Sieb ganz kurz in der Soße erwärmen und dazugeben. Das Ganze mit dem aufgemixten Krabbensud übergießen. Auf den Kabeljau als Dekoration die vorher beiseite gestellten Krabben geben. Tipp Wenn Sie die Kabeljaufilets in den heißen Fond legen, müssen Sie den Topf nochmals auf die Herdplatte schieben. Es ist besser, die Filetstücke etwas länger ziehen zu lassen, als den Fond zu stark zu erhitzen, sonst gerinnt das Eiweiß, der Kabeljau wird trocken und zerfällt.

Johannes King am 14. Oktober 2011

# Kartoffel-Kuchen mit Matjes, Apfel-Gurken-Creme

## Für 4 Personen

### Kartoffelkuchen:

600 g Kartoffeln, fest	4 Schalotten	1 Zweig Majoran, frisch
1 Zweig Thymian, frisch	1 EL Meerrettich, frisch gerieben	1 Zehe Knoblauch
Meersalz, grob	Pfeffer , weiß	Butter, frisch
Traubenkernöl		

### Apfel-Gurken-Schnittlauchcreme:

100 ml Milch	70 ml Sonnenblumenöl	70 g Joghurt
70 g Crème-fraîche	1 Apfel	4 Cornichons, klein
2 Schalotten	1 Zitrone	5 Bund Schnittlauch
Salz	Zucker	Pfeffer
4 Matjesfilets		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Kartoffelkuchen:

Kartoffeln mit Schale kochen, pellen und auf einer groben Raspel reiben. Schalotten schälen, in dünne Scheibchen schneiden, kurz in Butter anschwemmen und unter die geriebenen Kartoffel mengen. Majoran und Thymian sehr fein hacken und mit dem fein geraspelten Meerrettich ebenfalls darunter geben. Die Pfanne mit der halbierten Knoblauchzehe ausreiben, etwas Traubenkernöl und Butter dazugeben. Dann die Kartoffelmasse gleichmäßig verteilen, festdrücken, kurz anbraten und im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten backen.

Apfel-Gurken-Schnittlauchcreme:

Milch aufmixen, Öl nach und nach dazugeben. Jetzt Joghurt und Crème-fraîche dazugeben und alles zusammen mild abschmecken. Apfel schälen und entkernen, achteln und in feine Blättchen schneiden. Cornichons in kleine Würfelchen schneiden. Schalotten schälen, klein schneiden und blanchieren. Alle Zutaten mit dem fein geschnittenen Schnittlauch zusammen untermischen und nochmals alles mit Zitronensaft, Salz, Zucker und Pfeffer nachschmecken. Kartoffelkuchen aus der Pfanne stürzen und in Kuchenstücke einteilen. Je Stück ein Matjesfilet dazugeben und mit der Apfel-Gurken-Schnittlauchcreme nappieren.

Tipp:

Verwenden Sie für den Kartoffelkuchen gekochte Kartoffeln, das lässt sich leichter verarbeiten und der Kartoffelkuchen wird saftiger.

Johannes King am 24. September 2010

# Kartoffel-Stampf mit Aal, 70-Minuten-Ei, Vinaigrette

**Für 4 Personen**

**Stampfkartoffeln:**

200 g Kartoffeln, mehlig	30 ml Gemüsefond	2 Schalotten
30 g Butter	150 g Räucheraal	Pfeffer, weiß
Weißweinessig	Rapsöl	Meersalz

**Bohnenvinaigrette:**

250 g Schnibbelbohnen, breit	10 ml Traubenkernöl	20 ml Rapsöl
Zitronensaft	Meersalz	Pfeffer, weiß

**70-Minuten-Ei:**

4 Eier	Salz
--------	------

**Stampfkartoffeln:**

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser weich kochen. Nur so viel Salzwasser verwenden, dass nichts abgegossen werden muss, sondern die restliche Flüssigkeit zum Stampfen verwendet werden kann. Eventuell mit dem Gemüsefond auf die gewünschte Konsistenz verdünnen. Die Kartoffelmasse soll noch kleine Stückchen enthalten und sämig sein. Mit Meersalz, weißem Pfeffer, Weißweinessig und etwas Rapsöl abschmecken. Die Schalotten klein schneiden und in aufgeschäumter Butter so lange anschwitzen, bis die Schalotten ganz leicht Farbe nehmen. Jetzt den in Würfel geschnittenen Räucheraal dazugeben, einmal durchschwenken und sofort unter die Stampfkartoffeln mischen.

**Bohnenvinaigrette:**

Den Saft der Zitrone auspressen. Bohnen säubern und putzen. Grob zerteilen, in Salzwasser eine Minute köcheln lassen und sofort in Eiswasser abschrecken, damit die grüne Farbe erhalten bleibt. Bohnen abgießen, gut trocken tupfen und durch den Entsafter geben. Mit Zitronensaft, Pfeffer, Meersalz und den Ölen vermischen. Nicht zu kräftig abschmecken.

**70-Minuten-Ei:**

Die Eier mit Schale in 63 Grad heißes Wasser geben und 70 Minuten ziehen lassen. Sehr vorsichtig aus der Schale schlagen und in einer kalten Pfanne das Ei so lange schwenken, bis das Eiweiß sich fast vollständig vom Eigelb gelöst hat. Leicht salzen – fertig.

**Anrichten:**

Die Stampfkartoffeln bei Zimmertemperatur circa vier Zentimeter hoch in einen Ring einfüllen. Oben eine kleine Mulde mit dem Löffel eindrücken. Den Ring vorsichtig abstreifen, das Ei vorsichtig darauf geben und das Ganze mit der Bohnen-Vinaigrette umgießen.

**Tipp:**

Achten Sie bei Emulsionen, Vinaigrettes oder Marinaden immer darauf, dass die Gewürze vor dem Öl zugegeben werden. Salz und Pfeffer lösen sich im Öl nur sehr langsam auf, so ist die Gefahr groß, dass die Vinaigrette oder Marinade zu würzig wird. Besonders gut passt zu diesem Gericht ein knuspriger Brotcracker mit etwas püriertem Räucheraal, Bohnenpulver und scharfer Kresse darauf.

Johannes King am 15. Oktober 2010

# Warmes Wolfsbarsch-Carpaccio mit Soße a la Porquerolaise

## Für 4 Personen

### Carpaccio:

0,5 Limone	80 ml Olivenöl, fruchtig	1 kg Wolfsbarsch, mit Haut
Pfeffer, schwarz	Meersalz	

### Couscous:

150 g Couscous (moyen)	280 ml Gemüsefond	80 g Tomatenwürfel, abgezogen
2-3 Blättchen Majoran	Estragon	Thymian
Basilikum	Raz-el-Hanout	Koriander
Pfeffer, schwarz	Chili	Meersalz

### Sauce:

0,5 Orange	0,5 Zitrone	150 ml Olivenöl
30 g Karotten	30 g Lauch	30 g Fenchel
30 g Schalotten	30 g Staudensellerie	60 g Tomatenfilets
1 Zehe Knoblauch	10 ml Wermut	10 ml Orangensaft, frisch
400 ml Fischfond	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
0,5 Lorbeerblatt	1 TL Blattpetersilie	1 TL Minze
1 TL Estragon	3 EL Tomatenwürfel	Safran
Meersalz, grob	Pfeffer, schwarz	Chili

Carpaccio: Den Saft der Limone auspressen, mit Olivenöl und etwas Salz und Pfeffer vermengen. Den Teller damit einpinseln. Mit einem ganz scharfen Messer feine Scheibchen vom Loup de mer abschneiden (dabei den Fisch von der Haut lösen), auflegen, dünn mit der Olivenöl-Marinade bepinseln und dann den ganzen Teller mit Klarsichtfolie bedecken.

Couscous: Den Couscous mit den Gewürzen mischen, den kalten Gemüsefond dazugeben und 20 Minuten ziehen lassen. Der Couscous sollte noch Biss haben, aber nicht zu hart sein. Bei Bedarf noch etwas Brühe nachgießen und erneut quellen lassen. Kurz vor dem Anrichten den Couscous in einer heißen Pfanne schwenken und mit den Tomatenwürfeln, Majoran und jeweils einem Teelöffel fein geschnittenen Estragon, Thymian und Basilikum mischen. Nochmals vorsichtig mit einer großen Prise Raz el Hanout abschmecken.

Sauce: Die Schale der Orange und der Zitrone abreiben. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Karotten, Lauch, Fenchel, Schalotten, Sellerie, Tomaten und Knoblauch darin anschwitzen. Mit Wermut ablöschen, den Orangensaft dazugeben und mit Fischfond aufgießen. Thymian, Rosmarin, Lorbeerblatt, Orangen- und Zitronenschale sowie etwas Safran dazugeben. Bei geringer Hitze köcheln lassen, bis das Gemüse weich, aber nicht verkocht ist. Kräuterzweige, Lorbeerblatt und die Zitruschalen entfernen. Mit einem Mixstab anmixen, so dass die Sauce eine leichte Bindung erhält, ein Teil des Gemüses aber noch erkennbar ist. Mit Meersalz, grobem schwarzem Pfeffer und ganz wenig Chili abschmecken. Direkt vor dem Servieren die fein geschnittenen Kräuter und die Tomatenwürfel dazugeben.

Anrichten: Die Teller mit dem abgedeckten Loup de mer an einem warmen Ort oder im Backofen bei höchstens 50 Grad circa zehn Minuten stehen lassen. Die Folie entfernen, dann das Couscous darauf geben und die Sauce über das warme Carpaccio gießen. Mit etwas fein gehacktem Fenchelkraut garnieren.

Johannes King am 09. September 2011

# Geflügel

# Salzwiesen-Huhn auf gebratenen Champignons

## Für 4 Personen

### Salzwiesenhuhn:

4 Hühnerbrüste, klein	300 ml Vollmilch, frisch	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	3 Schalotten	40 g Butter, gesalzen
1 Lorbeerblatt	0,5 Zehe Knoblauch	Meersalz
Pfeffer, weiß		

### Gebratene Champignons:

300 g Wiesenchampignons	2 Schalotten	0,25 Bund Blattpetersilie
30 ml Traubenkernöl	40 g Butter, gesalzen	10 Tropfen Zitronensaft
1 Zehe Knoblauch	Meersalz	Pfeffer, weiß

### Wildkräuterspinat:

80 g Wiesenkräuter	80 g Spinatsalat, jung	30 g Butter
1 Schalotte	Meersalz	Pfeffer, weiß
Muskat, frisch gerieben		

### Leinölsoße:

500 ml Geflügelfond	1 Zweig Thymian	50 ml Leinöl, frisch
25 ml Traubenkernöl	Meersalz	Pfeffer, weiß

Salzwiesenhuhn:

Butter in einem Topf aufschäumen, die Schalotten in Scheiben schneiden und darin anschwitzen und schön glasig dünsten. Jetzt mit der Milch ablöschen und Thymian, Rosmarin, Lorbeerblatt, Knoblauch, Meersalz und Pfeffer dazugeben. Danach nicht mehr aufkochen lassen. Vorsichtig abschmecken und auf 85 Grad erhitzen. Jetzt die Hühnerbrüste in die Gewürzmilch legen und bei konstant 80 Grad 20 bis 25 Minuten ziehen lassen. Die Temperatur nicht erhöhen, sondern gegebenenfalls die Garzeit verlängern. Durch die niedrige Temperatur bleibt die Hühnerbrust sehr saftig und zart.

Gebratene Champignons:

Die Champignons putzen und in grobe Segmente schneiden. Das ist wichtig, damit diese von allen Seiten kurz angebraten werden können, ohne das sie anfangen zu wässern oder weich zu werden. Das Traubenkernöl erhitzen, die Wiesenchampignons dazugeben und sehr rasch von allen Seiten anbraten. Jetzt muss alles ganz schnell gehen. Die Butter in die Pfanne geben, aufschäumen lassen, dann die fein geschnittenen Schalotten und die geschälte Knoblauchzehe dazu – alles kurz schwenken – fein gehackte Blattpetersilie und Zitronensaft dazugeben, mit Meersalz und Pfeffer würzen und alles schnell aus der Pfanne nehmen. Knoblauchzehe wieder entfernen und die Wiesenchampignons schnell servieren.

Wildkräuterspinat:

Die Wiesenkräuter und den jungen Spinat in mundgerechte Stücke zupfen und von allen Stielen befreien. Kurz waschen und trocken schleudern. Butter in einer großen Pfanne aufschäumen lassen. Schalotte schneiden, dazugeben und kurz schwenken. Die Wiesenkräuter und den Spinat dazugeben, schnell mit Meersalz, Pfeffer und Muskat würzen und sofort aus der Pfanne nehmen. Die Wiesenkräuter und der Spinat sollen sich beim schwenken gut vermengen und maximal zehn Sekunden in der Pfanne bleiben.

Leinölsoße:

Geflügelfond in einem Topf auf etwa 150 Milliliter einreduzieren lassen. Thymianzweig, Leinöl, Traubenkernöl, Meersalz und Pfeffer dazugeben und eventuell kurz mit dem Mixstab aufmischen. Dabei aber den Thymianzweig entfernen. Eventuell noch abschmecken. Die gebratenen Wiesenchampignons auf einen vorgewärmten Teller legen. Die Hühnerbrust aus der Gewürzmilch nehmen, trocken tupfen, mit frischer Butter abpinseln, darauf dann den Kräuterspinat geben

und alles zusammen auf die Wiesenchampignons legen. Mit der Geflügelfond-Öl-Mischung umgießen.

Tipp:

Für dieses Gericht junge Hühner verwenden, die maximal sechs Monate alt sind und glücklicherweise auf den Marschwiesen der Insel freilaufend groß gezogen werden. Hinter den Salzwiesen sind Deiche, die bei Sturm ein Überfluten der Insel verhindern und an eigenen besonderen Stellen finden wir immer wieder diese sensationellen Wiesenchampignons – nicht viele – aber die wenigen haben es in sich. Mann kann die leichte Marinade aus Traubenkernöl, etwas Obstessig, Meersalz sowie weißem Pfeffer einlegen und kalt als Salat oder Beilage essen.

Johannes King am 15. August 2008



**Kalb**

# Gekochte Kalb-Brust mit Waldpilzen und Butter-Klößchen

## Für 4 Personen

### Kalbsbrust:

1,5 kg Kalbsbrust, mager	2,5 l Kalbsfond, hell	300 ml Silvaner, trocken
2 Lorbeerblätter	6 Nelken	2 Gemüsezwiebeln, klein
100 g Champignons, weiß	0,25 Knolle Fenchel	1 Stange Staudensellerie
1 Bund Estragon	5 Pimentkörner	1 EL Senfkörner
1 EL Pfefferkörner, weiß	1 TL Korianderkörner	

### Crèmesoße:

60 g Schalotten	60 g Staudensellerie	60 g Champignons
40 g Butter	50 ml Wermut	400 ml Kalbsfond
200 ml Sahne	1 Zitrone, unbehandelt	1 EL Sahne, geschlagen
Meersalz	Pfeffer, weiß	frisch gemahlener weißer Pfeffer

### Butterklößchen:

120 g Butter	3 Eier	1 TL Mehl
125 g Semmelbrösel, frisch	Pfeffer, weiß	Muskat
Meersalz		

### Waldpilze:

200 – 300 g Waldpilze	Butter	Pfeffer
Salz		

### Anrichten:

Estragon	Kapernäpfel
----------	-------------

#### Kalbsbrust:

Das Kalbfleisch in grobe Stücke schneiden und in den kalten Kalbsfond legen. Den Weißwein dazugeben. Die Flüssigkeit langsam zum Köcheln bringen, dabei immer wieder den weißen Schaum abschöpfen. Den Fenchel und Staudensellerie in Würfel schneiden. Die mit je einem Lorbeerblatt und drei Nelken gespickten Gemüsezwiebeln, die Champignons, den Fenchel, den Sellerie und den Estragon sowie die Gewürze (am besten in einen Teebeutel einwickeln) hinzugeben. Alles mindestens eineinhalb Stunden leise köcheln lassen, bis das Kalbfleisch weich ist. Das gare Fleisch aus dem Fond nehmen und sofort mit einem feuchten Tuch bedecken.

#### Crèmesoße:

Das Gemüse fein schneiden und in der frischen Butter kräftig anschwitzen. Mit Wermut ablöschen, danach mit dem Kalbsfond aufgießen. Die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen lassen und anschließend mit Sahne aufgießen. Nochmals circa 20 Minuten köcheln lassen. Mit dem Stabmixer mixen, so dass das Gemüse vollständig püriert ist. Das Püree nochmals durch ein feines Sieb streichen und mit etwas Zitronensaft und geriebener Zitronenschale, Pfeffer und Meersalz abschmecken. Kurz vor dem Servieren die geschlagene Sahne unterheben und die Soße nochmals kurz aufmixen.

#### Butterklößchen:

Die Butter schaumig rühren, bis sie ganz weiß ist. Ein Ei mit dem Handrührgerät einrühren. Dann eine kleine Prise Mehl dazugeben, dann das nächste Ei einrühren, wieder eine Prise Mehl dazugeben und das letzte Ei und Mehl einrühren. Die Semmelbrösel dazugeben, gut verrühren und mit etwas frisch geriebenem Muskat, Meersalz und Pfeffer leicht würzen. Aus dem Teig kleine Klößchen formen und in kochendes Salzwasser geben. Einmal aufkochen lassen, den Deckel auflegen und drei Minuten ziehen lassen. Eine kleine Tasse kaltes Wasser dazugeben, den Topf wieder bedecken, das Wasser wieder aufkochen, drei Minuten ziehen lassen und erneut eine kleine Tasse kaltes Wasser dazugeben. Diesen Vorgang noch einmal wiederholen.

#### Waldpilze:

Die Pilze putzen und in etwas Butter kurz anbraten. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten:

Das Kalbfleisch in der weißen Crèmesoße langsam erhitzen, dann drei bis vier Fleischstücke in einen tiefen Teller geben. Die Butterklößchen abtropfen lassen und ebenfalls drei bis vier Stück pro Portion dazugeben. Die Pilze großzügig zwischen Fleisch und Klößchen verteilen. Das Fleisch und die Butterklößchen mit der kurz aufgemixten Soße nappieren. Jeden Teller mit Estragon und einigen Kapernäpfeln garnieren. Tipp Schneiden Sie das rohe Fleisch in großzügige Stücke – beim Kochen verliert es etwa 50 Prozent seines Umfangs. Sie können das Kalbfleisch auch mit kaltem Wasser ansetzen und den so entstandenen Kalbsfond nochmals auf die Hälfte einkochen, wenn Sie das gare Fleisch herausgenommen haben. Verwenden Sie bei den Butterklößchen keine fertig gekauften Semmelbrösel, sondern stets frische Brösel vom Bäcker oder selbst geriebene von den trockenen Sonntagsbrötchen.

Johannes King am 02. Dezember 2011



**Meer**

# Croustillant vom Taschenkrebs auf Karotten-Kompott

Für 4 Personen

## Croustillant:

50 g Zanderfarce	50 g Krustentierfarce	400 g Taschenkrebisfleisch
30 g Fenchel	30 g Staudensellerie	1 Zitrone
1 TL Kerbel, fein gehackt	1 TL Estragon, fein gehackt	1 EL Sahne, geschlagen
2 EL Wermut, reduziert	1 Päckchen Kataifi-Teig	Sonnenblumenöl
Zitronenpfeffer	Meersalz	

## Krustentierjus:

700 g Taschenkrebsschalen	50 g Butter	50 g Fenchel
50 g Staudensellerie	50 g Champignons	50 g Schalotten
1 Tomate	1 TL Tomatenmark	100 ml Wermut
800 g Fischfond, leicht	1 Zweig Estragon	1 Zweig Kerbel
Senfsaatkörner	Pfeffer, weiß	Meersalz
Koriander	Fenchelsamen	Knoblauch

## Karottenkompott:

300 g Karotten	2 Schalotten	30 g Butter
20 ml Wermut	100 ml Kalbsfond	0,5 Zitrone
20 g Butterstückchen, eiskalt	0,5 TL Pfeffer, grün	0,5 TL Ingwer
1 TL Estragon, frisch gehackt	Koriander, Zucker	

Croustillant: Fenchel und Staudensellerie putzen, in Würfel schneiden und blanchieren. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Zander- und Krustentierfarce in einer Metallschüssel auf Eis glatt rühren. Die grob gewürfelte Krabbenfleischstücke, Gemüse, Gewürze, Kräuter unterheben, abschmecken, geschlagene Sahne und Wermut unterheben. Die Masse gut kühlen. Von der gekühlten Masse mit einem Suppenlöffel grobe Nocken abstechen und locker in den Kataifi-Teig einrollen. Die Croustillants kurz bei 175 Grad in Sonnenblumenöl frittieren. Das Öl darf nicht zu heiß sein, sonst bakt das Croustillant zu schnell und die Masse ist innen nicht gar.

Krustentierjus: Die Krustentierschalen etwas zerstoßen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad circa zehn Minuten vorrösten. Die gerösteten Schalen in einen großen Topf mit etwas frischer Butter geben und langsam anschwitzen. Das fein geschnittene Gemüse dazugeben und bei schwacher Hitze vorsichtig weiter anschwitzen, damit die Krustentierschalen nicht anbrennen. Das Tomatenmark dazugeben und nochmals anschwitzen, bis sich am Topfboden eine Röstschiicht abzeichnet. Mit Wermut ablöschen, einkochen lassen. Mit Fischfond aufgießen, die Gewürze dazugeben und alles auf die Hälfte einkochen lassen. Den Jus durch ein feines Sieb geben, dabei die Schalen gründlich ausdrücken. Nochmals aufkochen, abschmecken. Den Fond bei Bedarf noch etwas einkochen lassen. Kurz vor dem Servieren die Butter einrühren.

Karottenkompott: Saft der Zitrone auspressen. Die Karotten schälen, halbieren und in grobe Stücke schneiden. Die fein geschnittenen Schalotten in Butter anschwitzen. Karotten und eine Prise Zucker hinzufügen und alles anschwitzen. Mit Wermut ablöschen, einkochen lassen und etwas grünen Pfeffer hinein geben. Mit Kalbsfond aufgießen, zudecken und bei schwacher Hitze weich dünsten. Wenn die Möhren weich sind, sollte der Fond verdunstet sein. Die weichen Karotten mit einigen kalten Butterstückchen stampfen, bis eine homogene Masse entsteht. Mit grünem Pfeffer, einem Hauch gemahlener Koriander, dem frisch geriebenen Ingwer und einigen Tropfen Limonensaft abschmecken. Mit der gehackten Minze und dem Estragon vermengen.

Johannes King am 19. August 2011

# Gebackene Sylter Royal Austern auf Champagner-Kraut

## Für 4 Personen

### Weißkraut:

500 g Weißkraut	40 ml Champagner-Essig	1 Gemüsezwiebel
100 ml Weißwein	1 EL Crème-fraîche	5 Blätter Minze frisch
Butter	Nelke	Piment
Salz	Pfeffer	Zucker
Zitronensaft		

### Soße:

60 g Schalotten	60 g Staudensellerie	60 g Champignons
40 g Butter	50 ml Noilly Prat	50 ml Weißwein
50 ml Champagner	50 ml Fischfond	250 ml Sahne
Salz	Pfeffer	Zitronensaft

### Austern:

36 Sylter Royal-Austern	2 Eier	40 ml Milch
200 g Weißbrot, getrocknet	Mehl	Butter

#### Weißkraut:

Das Weißkraut in feine Streifen schneiden und über Nacht in Salz, Zucker und Champagner-Essig marinieren. Die Gemüsezwiebel in feine Streifen schneiden und in Butter anschwitzen, ohne dass sie Farbe annimmt. Das marinierte Weißkraut dazugeben und weiter anschwitzen. Nelke, Piment und den Weißwein beifügen und alles im zugedeckten Topf circa eine Stunde garen. Zum Schluss Crème-fraîche dazugeben und nochmals zehn Minuten köcheln lassen. Mit ein Paar Tropfen Zitronensaft, Zucker, Pfeffer und Salz abschmecken. Vor dem Servieren die fein gehackte, frische Minze dazugeben.

#### Soße:

Schalotten, Staudensellerie und Champignons fein schneiden und in Butter kräftig anschwitzen. Mit Noilly Prat ablöschen und mit Champagner, Fischfond und Weißwein aufgießen. Auf die Hälfte einkochen lassen und anschließend mit Sahne aufgießen. Nochmals circa zehn Minuten köcheln lassen. Alles mixen, so dass das Gemüse vollständig püriert wird. Durch ein feines Sieb streichen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

#### Austern:

Die Austern vorsichtig auslösen und in Mehl wälzen, durch die aufgeschlagene Ei-Milch-Mischung ziehen und sofort in den frisch geriebenen Weißbrotkrümeln wälzen. Nur ganz leicht andrücken. Die panierten Austern ganz kurz und sehr heiß in geklärter Butter backen. Sofort auf ein Abtropftuch legen. Die leeren Austernschalen vorwärmen. Je einen Esslöffel Champagnerkraut einfüllen, die aufgemixte Champagnersoße daraufgeben. Die Austern auf dem Champagnerrahmkraut servieren.

#### Tipp:

Nehmen Sie zum Panieren der Austern nur frisch geriebenes Weißbrot. Trockenes Baguette eignet sich hierfür am besten. Man raspelt es auf einer feinen Reibe, so entstehen ganz kleine Brotchips. Diese nehmen beim Braten weniger Butter auf und werden besonders knusprig. Wichtig ist, dass das Braten besonders schnell geht. Kurz und sehr heiß von jeder Seite maximal 15 Sekunden braten, sonst werden die Austern trocken.

Johannes King am 19. September 2008

## Kalmar gebacken mit confierten Tomaten

<b>Für vier Personen:</b>	4 Kalmare, à 700 g	
<b>Gebackener Kalmar:</b>		
100 g Panko	1 Ei	Erdnussöl, Salz
<b>Sautierter Kalmar:</b>		
50 g Butter	1 Zweig Thymian	0,5 Limone
Meersalz, Pfeffer, weiß		
<b>Kräuterpüree:</b>		
80 g Brunnenkresse	50 g Rauke, scharf	50 g Spinatsalat
<b>Tinte:</b>		
Kalmartinte	Sonnenblumenöl	Zitronensaft
Pfeffer, Salz		
<b>Kirschtomaten:</b>		
80 g Olivenöl	30 Kirschtomaten, klein	350 g Tomatensaft
3 Zehen Knoblauch	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
1,5 EL Korianderkörner	1 EL Senfkörner	1 Lorbeerblatt
2 – 4 Schoten Chili, klein	2 EL Ingwer	Tabasco
Zitronenpfeffer (Sancho)	Pfeffer, Meersalz	

Die Kalmare und Tentakel voneinander trennen. Die Innereien und das Schwert aus den Tuben entfernen, diese gut waschen. Die Tentakel vom „Gebiss und Auge“ befreien und an den Saugnäpfen die knorpeligen Teilchen entfernen.

Gebackener Kalmar: Die Tentakel leicht salzen. Zuerst in Eiweiß und dann in Panko panieren. In 180 Grad heißem Erdnussöl ausbacken.

Sautierter Kalmar: Die andere Hälfte der Tuben und einige Tentakel mit Thymian in der Butter kurz und heiß sautieren. Mit einem Spritzer Limonensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Kräuterpüree: Kresse, Rauke und Spinatsalat blanchieren und sofort abschrecken. In einem kräftigen Küchenmixer fein pürieren und eventuell noch durch ein Sieb streichen.

Tinte: Drei Teile Tinte mit einem Teil Sonnenblumenöl aufmixen. Mit etwas Salz, Zitronensaft und Pfeffer abschmecken.

Kirschtomaten: Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Kirschtomaten dazugeben und kurz anbraten, so dass diese ganz leicht aufplatzen. Mit dem Olivenöl zusammen in eine Schüssel geben und zur Seite stellen. Jetzt den Tomatensaft aufkochen und die geschälten Knoblauchzehen, Rosmarin, Thymian, Korianderkörner, Senfkörner, Lorbeerblatt, Chili, Ingwer, Tabasco und jeweils eine Prise Zitronenpfeffer, Pfeffer und Salz dazugeben. Das Ganze etwa 20 Minuten leicht köcheln lassen und pikant abschmecken. Diese Marinade soll pikant, aber nicht zu scharf sein. Süße und Schärfe sollen gut ausgewogen sein. Alles durch ein feines Sieb passieren, dann die Kirschtomaten mit dem Olivenöl dazugeben und alles zusammen nochmals aufkochen. Mindestens zwei Tage durchziehen lassen.

Anrichten: Kräuterpüree und Tinte in langen Streifen auf den Teller geben. Die verschiedenen Kalmarzubereitungen darauf anrichten und mit der Bratbutter beträufeln und die confierten Tomaten dazwischen legen.

Tipp: Diese pikanten Tomaten lassen sich sehr gut auf Vorrat herstellen und halten mindestens acht bis zehn Tage.

Johannes King am 01. Juni 2012

# Trippa a la Romana mit Kamm-Muscheln und Bottarga

**Für 4 Personen**

**Rahmspinat:**

3 Schalotten	1 Zehe Knoblauch	750 g Blattspinat, frisch
40 g Butter	4 EL Sahne, geschlagen	Pfeffer, weiß
Meersalz	Muskat	

**Trippa:**

2 Schalotten	4 Tomaten	450 g Kutteln, weiß, frisch gekocht
30 g Butter	40 ml Wermut	60 ml Spumante, trocken
Zitronensaft	Meersalz	Pfeffer, weiß
Piment		

**Kammuscheln:**

48 Kammuscheln, ausgelöst	Bottarga	Pfeffer
Salz		

Rahmspinat:

Die Schalotten schälen und fein schneiden. Die Knoblauchzehe schälen. Den Blattspinat von den Stielen befreien, waschen und trocken schleudern. Die Butter aufschäumen, die Schalotten darin glasig dünsten, die Knoblauchzehe kurz mitschwenken und wieder herausnehmen. Jetzt die Spinatblätter dazugeben, nur ganz kurz anschwitzen, sofort die Sahne untermischen und leicht würzen. Nur ganz kurz kochen lassen, sonst wässert der Spinat und verliert sehr viel Eigengeschmack.

Trippa:

Die Schalotten schälen und fein schneiden. Die Tomaten abziehen, entkernen und würfeln. Die Kutteln in ganz feine Streifen schneiden. Die Butter in einem Topf aufschäumen, die Schalotten dazugeben und anschwitzen. Die Kutteln bei nicht zu starker Hitze mitschwitzen, dann die Tomatenwürfel dazugeben. Mit Wermut ablöschen und ganz einkochen lassen. Jetzt den Spumante dazugeben und zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Etwas Saft der Zitrone auspressen und mit dazu geben. Mit etwas Meersalz, weißem Pfeffer und einem Hauch Piment abschmecken.

Kammuscheln:

Die Kammuscheln auf Zimmertemperatur bringen und leicht salzen und pfeffern. Erst den Rahmspinat und dann die Kutteln nacheinander auf einen Teller geben, die roh marinierten Kammuscheln dazu geben und mit etwas gehobeltem Bottarga bestreuen.

Johannes King am 20. Mai 2011



**Rind**

## Geschmorte Ochsen-Backe

### Für 4 Personen

#### Ochsenbacke:

4 Ochsenbacken, à 200 g	2 Karotten	0,25 Knolle Sellerie
2 Zwiebeln, klein	100 g Champignons	1 Tomate, frisch
30 g Tomatenmark	1,5 l Rinderfond	Rotwein
Madeira	Sherry	Sonnenblumenöl
Lorbeerblätter	Pfefferkörner, schwarz	Senfkörner
Pimentkörner	Thymian	Rosmarin
Salz	Pfeffer	

#### Dattelmüse:

100 g Datteln, gefroren	Butter	Kümmel
Birnenessig, alt		

#### Rote Betegemüse:

20 Stck. Rote-Bete, klein	20 g Butter	50 ml Mineralwasser
Pfeffer	Salz	

#### Zwiebelsegmente:

6 Zwiebeln, klein	Butter	Thymian
Zucker	Pfeffer	Salz

#### Selleriepüree:

300 g Knollensellerie	100 ml Milch	50 ml Wasser
0,5 Zitrone	Meersalz, grob	Pfeffer, weiß
Zucker		

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Ochsenbacke:

Die Ochsenbacken von allen Seiten in heißem Sonnenblumenöl anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen. Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Champignons und Tomaten putzen, schälen, klein schneiden und ebenfalls bei schwacher Hitze langsam anbraten. Sobald das Gemüse Farbe angenommen hat, das Tomatenmark hinein geben. Jetzt die angebratenen Ochsenbacken wieder dazugeben, mit anschwitzen und mit jeweils einem Schuss Rotwein, Madeira und Sherry ablöschen. Einkochen lassen und mit dem Rinderfond auffüllen. Die Ochsenbacke in eine feuerfeste Form geben. Zwei Lorbeerblätter, jeweils etwas Pfeffer-, Senf- und Pimentkörner, Thymian und Rosmarin hinzufügen und mit dem entstandenen Bratenfond auffüllen. Im vorgeheizten Backofen vier bis sechs Stunden garen. Die Ochsenbacke aus der Form nehmen. Den Fond leicht anmischen, damit die Soße schön sämig wird. Durch ein Sieb passieren, eventuell noch etwas einkochen lassen und abschmecken.

Dattelmüse:

Die gefrorenen Datteln abziehen, halbieren, entkernen und in frischer Butter kurz anbraten. Etwas fein gehackten Kümmel und ein paar Spritzer alten Birnen- oder Apfelessig dazugeben.

Rote Betegemüse:

Die Rote Bete säubern, leicht salzen und pfeffern. In einen Vakuumbbeutel geben. Butter und Mineralwasser dazugeben, vakuumieren und im Ofen mit Dampf garen. Danach die Bete im eigenen Saft glacieren und eventuell noch mal etwas nachwürzen. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Zwiebelsegmente:

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in eine beschichtete Pfanne geben. So lange erhitzen, bis die Zwiebelhälften leichte Röststoffe bekommen. Jetzt etwas Butter und Thymian dazugeben, etwas salzen, zuckern und pfeffern. Den Deckel auf die Pfanne geben und für 15 Minuten in den

vorgeheizten Backofen schieben. Danach die Zwiebel in die einzelnen Segmente teilen.

Selleriepüree:

Den Knollensellerie schälen, in grobe Würfel schneiden und mit wenig Salz-Milch-Wasser zuge-  
deckt bei geringer Hitze weich kochen. (Nur so viel Salz-Milch-Wasser verwenden, dass die Flüssigkeit gerade ausreicht, um den Sellerie weich zu kochen.) Nun den Sellerie ganz fein pürieren.  
Mit grobem Meersalz, frisch gemahlenem weißem Pfeffer, einigen Tropfen frischem Zitronensaft  
und einer kleinen Prise Zucker abschmecken.

Johannes King am 04. November 2011



**Soßen**

## Crème-Soße

### Für 4 Personen

60 g Schalotten	60 g Staudensellerie	60 g Champignons
40 g Butter	50 ml Wermut	400 ml Kalbsfond
200 ml Sahne	1 Zitrone, unbehandelt	1 EL Sahne, geschlagen
Meersalz	Pfeffer, weiß	frischer weißer Pfeffer

Das Gemüse fein schneiden und in der frischen Butter kräftig anschwitzen. Mit Wermut ablöschen, danach mit dem Kalbsfond aufgießen. Die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen lassen und anschließend mit Sahne aufgießen. Nochmals circa 20 Minuten köcheln lassen. Mit dem Stabmixer mixen, so dass das Gemüse vollständig püriert ist. Das Püree nochmals durch ein feines Sieb streichen und mit etwas Zitronensaft und geriebener Zitronenschale, Pfeffer und Meersalz abschmecken. Kurz vor dem Servieren die geschlagene Sahne unterheben und die Soße nochmals kurz aufmixen.

Johannes King am 02. Dezember 2011

## Leinöl-Soße

### Für 4 Personen

500 ml Geflügelfond	1 Zweig Thymian	50 ml Leinöl, frisch
25 ml Traubenkernöl	Meersalz	Pfeffer, weiß

Geflügelfond in einem Topf auf etwa 150 Milliliter einreduzieren lassen. Thymianzweig, Leinöl, Traubenkernöl, Meersalz und Pfeffer dazugeben und eventuell kurz mit dem Mixstab aufmixen. Dabei aber den Thymianzweig entfernen. Eventuell noch abschmecken.

Johannes King am 15. August 2008

## Sauce a la Porquerolaise

### Für 4 Personen

0,5 Orange	0,5 Zitrone	150 ml Olivenöl
30 g Karotten	30 g Lauch	30 g Fenchel
30 g Schalotten	30 g Staudensellerie	60 g Tomatenfilets
1 Zehe Knoblauch	10 ml Wermut	10 ml Orangensaft, frisch
400 ml Fischfond	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
0,5 Lorbeerblatt	1 TL Blattpetersilie	1 TL Minze
1 TL Estragon	3 EL Tomatenwürfel	Safran
Meersalz, grob	Pfeffer, schwarz	Chili

Die Schale der Orange und der Zitrone abreiben. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Karotten, Lauch, Fenchel, Schalotten, Sellerie, Tomaten und Knoblauch darin anschwitzen. Mit Wermut ablöschen, den Orangensaft dazugeben und mit Fischfond aufgießen. Thymian, Rosmarin, Lorbeerblatt, Orangen- und Zitronenschale sowie etwas Safran dazugeben. Bei geringer Hitze köcheln lassen, bis das Gemüse weich, aber nicht verkocht ist. Kräuterzweige, Lorbeerblatt und die Zitruschalen entfernen. Mit einem Mixstab anmixen, so dass die Sauce eine leichte Bindung erhält, ein Teil des Gemüses aber noch erkennbar ist. Mit Meersalz, grobem schwarzem Pfeffer und ganz wenig Chili abschmecken. Direkt vor dem Servieren die fein geschnittenen Kräuter und die Tomatenwürfel dazugeben.

Johannes King am 09. September 2011

# Vegetarisch

# Grünkern-Küchlein mit Sellerie-Senf

**Für 4 Personen**

**Grünkernküchlein:**

500 g Grünkern, grob geschrotet	300 ml Gemüsebrühe	175 g Ziegenhartkäse, alt
100 g Tomatenwürfel	125 g Zwiebeln	6 Eier
1 Bund Blatt Petersilie, klein	1 Bund Schnittlauch, klein	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	0,5 Zehe Knoblauch	100 g Weißbrot, vom Vortag
Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer
Muskat	Paprika, edelsüß	

**Selleriesenf:**

400 g Knollensellerie	40 g Crème-fraîche	50 g Senf, mittelscharf, grob
Milch	Zitronensaft	Zucker
Salz	Pfeffer	

**Grünkernküchlein:**

Den grob geschroteten Grünkern mit etwas Gemüsebrühe circa sechs Stunden quellen lassen. Zwiebeln in feine Würfel schneiden und etwas andünsten. Geriebenen Ziegenhartkäse, Tomatenwürfel, gedünstete Zwiebelwürfel und Eier miteinander vermengen. Blatt Petersilie, Schnittlauch, Rosmarin, Thymian und Knoblauch fein hacken und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Paprika abschmecken und nochmals circa eine Stunde gut durchziehen lassen. Jetzt das Weißbrot grob raspeln und vorsichtig unterheben. Die Masse zu kleinen Bällchen formen und in etwas Sonnenblumenöl knusprig braten. Falls die Masse zu weich oder zu fest ist, noch Weißbrotwürfel oder Ei dazugeben.

**Selleriesenf:**

Knollensellerie in grobe Würfel schneiden und in der mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft gewürzten Milch weich kochen. Nur so viel Milch verwenden, dass keine Restflüssigkeit bleibt. Die Crème-fraîche dazugeben und mit einem Mixstab ganz fein pürieren. Dabei darauf achten, dass das Selleriepüree nicht zu dünn wird. Das Selleriepüree mit dem Senf vermengen und kühl stellen.

**Tipp:**

Grünkern-Küchlein sind eine wunderbare Alternative zu Fleisch und Fisch. Sie sind herzhaft im Geschmack und mit dem Selleriesenf ein wahres Vergnügen. Formen Sie kleine Küchlein, sonst lassen sie sich nicht durchbraten. Der Selleriesenf kann einige Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Johannes King am 24. Oktober 2008

# Malfatti mit zweierlei Spinat auf Kartoffel-Risotto

## Für 4 Personen

### Malfatti:

150 g Spinat, jung	250 g Ricotta	750 g Kartoffeln, fest
50 g Mehl	80 g Kartoffelstärke	10 g Salz
70 g Parmesan	20 g Hartweizengrieß	Butter, braun
Salz		

### Spinatcreme:

0,5 Zitrone	1 Schalotte	40 g Butter
200 g Blattspinat, frisch	0,5 Zehe Knoblauch	50 g Sahne, wahlweise Milch
Pfeffer	Salz	

### Knusprige Spinatblätter:

12 Blätter Spinat, jung	Salz
-------------------------	------

### Kartoffelrisotto:

2 Schalotten	200 g Kartoffeln	50 g Butter
4 cl Wermut	50 ml Gemüsefond	40 g Parmesan
20 g Sahne	Majoranblätter	Pfeffer
Salz		

### Malfatti:

Den Spinat putzen, blanchieren und fein hacken. Den Ricotta gut abtropfen lassen, ausdrücken und rühren. Die Kartoffeln kochen und mindestens fünf Stunden stehen lassen. Anschließend durchpressen und mit Spinat, Ricotta, Mehl, Kartoffelstärke, Salz, 50 Gramm geriebenem Parmesan und Hartweizengrieß vermengen. Aus der Masse ovale Gnocchi formen und nicht mehr kochendem Salzwasser drei Minuten ziehen lassen bis sie nach oben steigen. In brauner Butter schwenken und den restlichen Parmesan darüber streuen.

### Spinatcreme:

Saft der Zitrone auspressen. Die Schalotten schälen und sehr fein würfeln. Die Butter aufschäumen, Schalottenwürfel dazugeben und anschwitzen. Den geputzten Blattspinat mit dazu geben und ebenfalls mit anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Zitronensaft würzen. Die Sahne aufschäumen, dazu geben und alles zusammen fein mixen.

### Knusprige Spinatblätter:

Die Spinatblätter putzen, mit etwas Salzwasser bepinseln und im Trockenautomaten trocknen.

### Kartoffelrisotto:

Die Schalotten und Kartoffeln schälen und sehr fein würfeln. Die Butter aufschäumen, Schalotten dazu geben und mit anschwitzen. Dann die Kartoffelwürfel zugeben, mit Wermut ablöschen und komplett einkochen lassen. Mit dem Gemüsefond aufgießen und köcheln lassen. Dabei immer vorsichtig rühren. Die Kartoffelwürfel dürfen nicht zu weich werden. Die Kartoffel gibt Stärke ab und somit entsteht eine wunderbar sämige Bindung. Mit etwas Salz, Pfeffer und einem Hauch Majoran würzen. Den geriebenen Parmesan und die geschlagene Sahne unterheben. Das Kartoffelrisotto großzügig auf einen Teller geben, Rahmspinat in die Mitte setzen. Darauf dann die Malfatti legen und mit den getrockneten Spinatblättern garnieren.

### Tipp:

Milch mit frischem Rosmarin erwärmen. Den Rosmarin entfernen, die Milch aufschäumen und über das Gericht geben.

Johannes King am 13. Januar 2012



# Verschiedenes

# Crêpe Teig

## Für 4 Personen

0,25 Orange, unbehandelt	0,25 Zitrone, unbehandelt	1 Vanilleschote
3 Eier	110 g Mehl	280 g Milch
10 g Zucker	60 ml Bier	30 g Butter, braun, flüssig
Malzbier		

Die Schale der Orange und der Zitrone abreiben. Den Abrieb, das Mark der Vanilleschote, zwei Eigelb, ein Ei, Mehl, Milch, Zucker, Bier, Butter und etwas Malzbier miteinander vermengen. Achten Sie darauf, dass es keine Klümpchen gibt. Den Teig etwa eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Johannes King am 28. Januar 2011

**Wild**

# Kaninchen-Ragôut mit schwarzen Champignons

## Für vier Personen

1 Kaninchen, groß mit Innereien

### Soße:

4 Schalotten	6 Champignons, frisch	80 g Knollensellerie
40 g Staudensellerie	1 Zehe Knoblauch	80 ml Wermut
40 ml Madeira	2 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt
1 Blatt Salbei	3 Pfefferkörner, weiß	0,5 TL Senfsaat
0,5 TL Korianderkörner	80 g Butterschmalz	400 ml Wasser
160 ml Sahne	0,25 Zitrone	Meersalz
Pfeffer, weiß	Kaninchenknochen, gehackt	

### Gemüse:

200 g Blumenkohlröschen	150 g Rettich	150 g Kohlrabi
200 g Möhren	Pfeffer	Salz
Zucker		

### Schwarze Champignons:

500 g Champignons, weiß	2 Schalotten	20 g Butter
Meersalz	Pfeffer, schwarz	

### Kartoffelschaum:

200 g Kartoffeln, mehlig	250 ml Sahne	50 g Butter, braun
Muskat	Pfeffer	Salz

Das Kaninchen auslösen. Also das Rückenfilet ablösen und von sämtlichen Sehnen befreien. Die Keulen ablösen und komplett entbeinen. Die Bauchlappen abtrennen. Die Schultern ablösen, die restlichen Knochen klein hacken und mit zur Soße verwenden.

Soße:

Die Schalotten, Champignons und beide Selleriesorten putzen und grob schneiden. Die Knochen in Butterschmalz leicht anbraten, das Gemüse dazugeben und alles circa 20 Minuten zusammen anrösten. Mit dem Wermut und Madeira auf zweimal verteilt ablöschen und reduzieren. Alles mit kaltem Wasser knapp bedecken. Die Gewürze zugeben und circa eine halbe Stunde köcheln lassen. Die Sahne zugeben und weitere zehn Minuten leicht köcheln lassen. Alles passieren, mit etwas Zitronensaft, Schale, Salz und Pfeffer abschmecken und kräftig mit dem Mixstab durchmischen.

Gemüse:

Den Blumenkohl in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker blanchieren. Den Rettich als kleine Kugeln ausstechen, Den Kohlrabi in Scheiben schneiden und diese mit einem kleinen Ring in kleinere Kreise ausstechen. Die Möhren in Zylinder schneiden. Das restliche Gemüse genauso wie den Blumenkohl blanchieren. Das Kochwasser zur Seite stellen und mit etwas kalter Butter aufmontieren. Darin das Gemüse glacieren.

Schwarze Champignons:

Die Schalotten putzen und sehr fein würfeln. Die Champignons roh durch einen Fleischwolf drehen oder von Hand fein hacken. Auf ein flaches Blech streichen und an der Luft oxidieren lassen. Ab und zu umrühren bis alles schwarz ist. Die Pilzmasse auf ein Sieb geben und die Flüssigkeit abtropfen lassen. Die Champignons und Schalottenwürfel mit Butter in einer breiten Pfanne anschwitzen und abschmecken.

Kartoffelschaum:

Die Kartoffeln schälen und in wenig Salzwasser mit Deckel kochen bis sie weich sind. Abschütten und etwas vom Kochwasser aufbewahren. Die Kartoffeln durch eine Presse drücken und mit

Kochwasser, warmer Sahne und Butter übergießen. Würzen und mit einem Pürierstab so lange mixen, bis eine glatte Masse entsteht. Die Konsistenz sollte die eines sehr dünnen Kartoffelpürees sein. Die Masse in eine Espuma Flasche füllen und mit zwei Gaspatronen befüllen – kräftig schütteln. Fleischzubereitung Die Kaninchenkeule und Rücken in 20 Gramm große Segmente schneiden. Die Leber und Nieren von allen

Häuten befreien. Die Bauchlappen konfieren:

In breite Streifen schneiden, kurz in Butter mit etwas Liebstöckel anbraten – würzen und dann in frischer Butter circa 30 Minuten sehr vorsichtig köcheln lassen. Verwenden sie so viel Butter, dass die Bauchlappen komplett in der Butter schwimmen. Sie können auch ein paar Kräuterzweige mit dazu geben und so den „Butterfond“ zusätzlich aromatisieren. Den Butterfond nach dem Garen im Kühlschrank aufbewahren. Diesen können sie dann mehrfach verwenden. Etwas geklärte Butter in die Pfanne und darin alle Fleischteile – bis auf die Bauchlappen – geben. Alles zusammen leicht anbraten und immer wieder schwenken – zwischenzeitlich etwas frische Butter, Salz und Pfeffer dazugeben und mit schwenken. Nach etwa zwei Minuten die Leber und Niere herausnehmen – nach drei Minuten das übrige Fleisch.

Anrichten:

Die schwarze Champignons in eine tiefe Schale geben und darauf etwas Kartoffelschaum sprühen. Die verschiedenen Gemüse und das Kaninchenfleisch, sowie die Bauchlappen schön verteilen. Die Kaninchensoße noch mal aufmixen und alles damit nappieren. Alles mit wenig Meersalz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer bestreuen.

Johannes King am 11. Mai 2012

# Schlemmer-Schnitte a la King mit Reh-Medaillons

**Für 4 Personen**

**Maibockrücken:**

12 Rehmedaillons                      1 Zweig Thymian                      Sonnenblumenöl, Pfeffer, Salz

**Schalottenkompott:**

0,5 Zitrone                              300 g Schalotten                      1 Lorbeerblatt  
50 g Butter, frisch                      Sonnenblumenöl                      Thymian, fein gehackt  
Rosmarin, fein gehackt                      Champagneressig                      Pfeffer, Zucker, Salz

**Selleriepüree:**

0,5 Zitrone                              300 g Knollensellerie                      100 ml Milch  
50 ml Wasser                              1 Prise Zucker                              Meersalz, Pfeffer

**Bratbrot:**

6 Sch. Sauerteigbrot, hell                      200 g Gänsestopfleber, frisch                      100 g Trüffel, schwarz (Glas)  
Sonnenblumenöl                              Butter, geklärt                              Pfeffer, Meersalz

**Anrichten:**

100 ml Trüffeljus (Dose)

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Maibockrücken: Die Rehmedaillons von beiden Seiten vorsichtig mit Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Pfanne zusammen mit einem Thymianzweig in etwas Sonnenblumenöl von beiden Seiten leicht anbraten und dann im vorgeheizten Backofen circa fünf Minuten garen. Die Rehmedaillons auf ein Backblech legen und abgedeckt an einem warmen Ort circa zehn Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Schalottenkompott: Saft der Zitrone auspressen. Die ungeschälten Schalotten mit Sonnenblumenöl beträufeln, salzen, pfeffern und so lange im vorgeheizten Backofen garen, bis sie weich sind. Die Schalotten mit einer Schere „pellen“, dann zusammen mit einem Lorbeerblatt in einer Pfanne mit frischer Butter leicht anbraten und glacieren. Mit etwas fein gehacktem Thymian und Rosmarin, sowie frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer, Zucker, etwas Zitronensaft und einem Spritzer Champagneressig abschmecken. Nun das Lorbeerblatt entfernen und alles andere mit dem Mixstab zu einem feinen Schalottenkompott mixen.

Selleriepüree: Saft der Zitrone auspressen. Den Knollensellerie schälen, in grobe Würfel schneiden und mit wenig Salz-Milch-Wasser zugedeckt bei geringer Hitze weich kochen. (Nur so viel Salz-Milch-Wasser verwenden, dass die Flüssigkeit gerade ausreicht, um den Sellerie weich zu kochen.) Nun den Sellerie ganz fein pürieren. Mit grobem Meersalz, frisch gemahlenem weißen Pfeffer, einigen Tropfen Zitronensaft und einer kleinen Prise Zucker abschmecken.

Bratbrot: Die Brotscheiben in einer heißen Pfanne mit Sonnenblumenöl und Butter von beiden Seiten knusprig braten. Abtropfen lassen und mit dünn geschnittener Gänsestopfleber belegen. Leicht mit Meersalz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer bestreuen. Reichlich eingemachten schwarzen Trüffel darüber hobeln.

Anrichten: Das Selleriepüree auf einen Teller geben. Etwas Schalottenkompott darauf häufen, die Rehmedaillons darauf setzen und mit der Bratbrotscheibe mit der Gänsestopfleber abschließen. Mit etwas Trüffeljus beträufeln.

Johannes King am 29. April 2011

# Wildhasen-Rücken mit Sommerbeeren, Röstkaffee-Jus

## Für 4 Personen

### Wildhasenrücken:

3 Hasenrücken	50 g Butter	40 g Sonnenblumenöl
4 Zweige Rosmarin	4 Zweige Thymian	Sternanis
Wacholderbeeren	Pfefferkörner, schwarz	Pfeffer
Salz		

### Rotweinjus:

2 Flaschen Rotwein	1 Flasche Sherry, trocken	1 Flasche Madeira, trocken
--------------------	---------------------------	----------------------------

### Röstkaffeejus:

4 EL Kaffeebohnen	200 g Wildjus	2 EL Rotweinjus
-------------------	---------------	-----------------

### Rosenkohlblätter:

250 g Rosenkohl	30 g Butter	50 g Bauchspeck, geräuchert
1 Schalotte	Salz	

### getrocknete Sommerbeeren:

Berberitzen	Maulbeeren	Cranberries
-------------	------------	-------------

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Wildhasenrücken:

Den Hasenrücken in Butter und Sonnenblumenöl mit Rosmarin, Thymian, Sternanis, Wacholderbeeren und den Pfefferkörnern sehr vorsichtig von allen Seiten circa eine Minute leicht anbraten. Den Hasenrücken an der dicksten Stelle mit dem Messer vorsichtig einschneiden, damit die Filets gleichmäßig gar werden. Mehrmals mit der heißen Butter-Ölmischung übergießen und circa fünf Minuten im vorgeheizten Backofen garen. Dann etwas gekräuselte Alufolie in die Pfanne legen den Hasenrücken darauf legen und an einem warmen Ort abgedeckt ruhen lassen.

Rotweinjus:

Rotwein, Sherry und Madeira zusammen in einen Topf geben und auf eine Kaffeetasse einkochen. Vorsicht, ganz am Schluss brennt die Reduktion gerne an. Diese Reduktion können Sie über Wochen in einem Glas im Kühlschrank aufbewahren.

Röstkaffeejus:

Die Kaffeebohnen ganz leicht in einem Topf langsam und lange anrösten. Mit der Wildjus ablöschen und am Herdbrand 20 Minuten ziehen lassen. Bohnen danach wieder absieben und dann zwei Esslöffel Rotweinjus dazugeben.

Rosenkohlblätter:

Den Bauchspeck und die Schalotte fein schneiden. Die Rosenkohlblätter im Ganzen ablösen, in kochendem Salzwasser ganz kurz blanchieren – sofort in Eiswasser abschrecken und gleich trocken tupfen. Speckstreifen und Schalotten in aufgeschäumter Butter anschwitzen, Rosenkohlblätter dazugeben und nur ganz kurz darin schwenken.

Getrocknete Sommerbeeren:

Die Berberitzen, Maulbeeren und Cranberries nur ganz leicht erwärmen

Anrichten:

Den Hasenrücken leicht salzen und pfeffern, mit der Röstkaffeesoße übergießen und die leicht erwärmten Sommerbeeren und Rosenkohlblätter dazugeben.

Johannes King am 14. Januar 2011

# Index

Aal, 15  
Apfel, 8  
Austern, 27

Blumenkohl, 44  
Bohnen, 15, 47  
Brust, 22  
Butter, 36, 42

Champignon, 36  
Chili, 36  
Couscous, 2, 16  
Crêpe, 6  
Crème, 8

Eier, 38

Fenchel, 12  
Fisch, 36

Gurke, 13, 14

Hühner-Brust, 18  
Hase, 47  
Huhn, 18

Käse, 39  
Kabeljau-Filet, 13  
Kaninchen, 44  
Kartoffel, 39  
Kartoffeln, 2  
Klöße, 2  
Knoblauch, 36  
Kohlrabi, 44  
Kräuter, 36  
Krebse, 26  
Kuchen, 38

Möhren, 16, 26, 32, 36, 44  
Matjes, 14  
mit-Alkohol, 42  
Muscheln, 29

Obst, 36, 42  
Ochse, 32

Püree, 3  
Paprika, 38  
Pilze, 13, 18, 22, 26, 27, 32, 36, 44

Räucherfisch, 15  
Reh-Medaillon, 46  
Rettich, 14, 44  
Rosenkohl, 47  
Rotbarsch, 12  
Rote-Bete, 32

Safran, 36  
Schoten, 28  
Sellerie, 3, 13, 16, 22, 26, 27, 32, 36, 38, 44,  
46  
sonstige, 36  
Spinat, 18, 28, 29, 39  
Strudel, 7

Teig, 42  
Tintenfische, 28  
Tomaten, 36

Weißkohl, 27  
Wild, 46, 47  
Wolfsbarsch, 16