

Bouillabaisse von Nordseefischen

Zutaten:

- 1 kg Fischkarkassen von Nordseefischen (z.B. Seezunge, Dorsch, Seelachs)
- ca. 800 g Fischfilets von Seezunge, Dorsch, Seelachs
- 2 Gemüsezwiebeln
- 2 große, mehlig kochende Kartoffeln
- 1 rote Paprika
- 1 Fenchelknolle
- 3 Knoblauchzehen
- 1 rote Chilischote
- 1 TL Fenchelsamen
- 10 Safranfäden
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 150 ml Weißwein
- 50 ml Pernod
- 50 ml Noilly Prat
- Salz & Piment d'Espelette

Zubereitung:

Die Fischkarkassen klein schneiden und in kaltem Wasser gründlich wässern. Sämtliches Gemüse küchenfertig vorbereiten und klein würfeln. Den Topf erhitzen, das Olivenöl zufügen und das Gemüse darin ca. 10 Min. anbraten. Das Tomatenmark einrühren, Fenchelsamen, Safran und Fischkarkassen zugeben und ca. 10 Min. ziehen lassen. Mit Weißwein, Pernod und Noilly Prat ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit ca. 2 l kaltem Wasser auffüllen, aufkochen lassen und mit einer Schaumkelle abschäumen. Bei geringer Hitze ca. 1 Stunde köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und den Fond 30 Min. ziehen lassen und durch ein mit einem Passiertuch ausgelegtes Küchensieb in einen Topf abgießen. Den Fischfond auf die Hälfte einkochen lassen, mit Salz abschmecken. Etwas Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die verschiedenen Fischfilets portionieren, von beiden Seiten kurz anbraten und mit Salz und Piment d'Espelette würzen. Die Fischfilets in tiefe Teller verteilen und mit heißer Fischsuppe auffüllen.

Geschmorte Lammschulter aus dem Ofen mit Bohnen- krautgemüse

Zutaten:

- Für die Lammschulter
- 1 große oder 2 kleinere Lammschultern
- Olivenöl zum Braten
- 5 Schalotten, geschält
- 2 Möhren, geschält
- 4 Stangen Staudensellerie, gewaschen

- 4 Knoblauchzehen, geschält
- 1 El Tomatenmark
- 2 El schwarze Taggiascaoliven
- 5 Zweige Bohnenkraut
- 100 ml Weißwein
- 50 ml weißen Portwein
- 500g gemischte grüne Bohnen,
- geputzt und blanchiert
- 600 ml Lamm- oder Geflügelfond
- Feines Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung :

Die Lammschulter leicht salzen, von allen Seiten in Olivenöl anbraten und aus dem Bräter nehmen. Die Gemüse grob würfeln und in dem gleichen Bräter mit Farbe anbraten. Das Tomatenmark dazugeben und mitrösten lassen. 1 El Oliven und das Bohnenkraut dazugeben und mit dem Weiß- und Portwein ablöschen. Alles um die Hälfte einkochen lassen und mit dem Lammfond aufgießen. Die Lammschulter auf das Gemüse legen, alles noch einmal aufkochen lassen und mit Deckel in den auf 160°C vorgeheizten Ofen geben.

Die Lammschulter 1 Stunde auf 160°C, 1 Stunde auf 140°C und 1 Stunde auf 120°C schmoren lassen. Die Lammschulter sollte so weich sein, dass sie sich leicht vom Knochen lösen lässt. Den Fond durch ein Sieb giesen und in einem Topf bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Die restlichen Oliven und Bohnen in die Sauce geben. Die Lammschulter vom Knochen lösen, portionieren und mit dem Gemüse anrichten.

Aldländer Karamellapfel

Zubereitungszeit:

- Etwa 1 ½ Std.
- Gefrierzeit: etwa 2 ½ Stunden

Für das Apfelsorbet:

- 25 g Glukosepulver (Apotheke)
- 100 g Zucker
- 125 ml Wasser
- 3 Granny-Smith-Äpfel (ca. 450 g)
- 2 EL Limettensaft

Für die Karamellsoße:

- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 EL Calvados
- 100 ml Schlagsahne
- 1 TL Speisestärke

Für die Karamelläpfel:

- 60 g Zucker
- 2 EL Calvados
- 500 ml Apfelsaft
- 1 aufgeschlitzte Vanilleschote
- 4 kleine Äpfel, z.B. Braeburn

Für den Mandelbiskuit:

- 1 Eiweiß
- 45 g Zucker
- 2 Eigelb
- 30 g Mehl
- 20 g Mandelgrieß
- 15 g Butter

Zur Fertigstellung:

Minzblättchen
Amarettini

1. Glukosepulver mit Zucker und Wasser aufkochen, vom Herd ziehen und abkühlen lassen. Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Das Fruchtfleisch würfeln und mit dem Limettensaft fein pürieren. 250 g Püree unter den vorbereiteten Zuckersirup rühren. Durch ein Sieb passieren und in der Eismaschine gefrieren lassen. Das Sorbet in einen verschließbaren Behälter geben und gefrieren.

2. Für die Karamellsauce den Zucker karamellisieren lassen und das Salz zufügen. Mit Calvados ablöschen und aufkochen. Sahne und Stärke verquirlen, unter Rühren zugeben und alles erneut aufkochen. Die Sauce durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen.

3. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Für die Karamelläpfel den Zucker karamellisieren lassen und mit Calvados ablöschen. Apfelsaft und die längst aufgeschnittene Vanilleschote zufügen, aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse mit einem Apfelsausstecher entfernen. Die Äpfel in den Karamellsud geben, bei geringer Hitze 5–10 Minuten bissfest garen, herausheben und abtropfen lassen.

4. Für den Biskuit das Eiweiß mit 20 g Zucker steif schlagen. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker aufschlagen. Das gesiebte Mehl und den Grieß unterheben. Dann den Eischnee und die geschmolzene Butter unterheben. Teig auf einem Backblech mit Backpapier dünn austreichen und im heißen Ofen ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und 4 Kreise in Größe der Äpfel ausstechen. Für das Sorbet einen runden Eisportionierer kurz in heißes Wasser tauchen, dann damit aus dem Sorbet 4 Halbkugeln in Größe der Äpfel formen. Je 1 auf die Biskuitkreise setzen und nochmals 30 Minuten einfrieren.

5. Auf 4 Teller etwas Karamellsoße geben. Die Äpfel daraufsetzen und mit je 1 Biskuitkreis und Sorbetkugel belegen. In das Sorbet Minzblättchen als „Stiel“ stecken. Mit restlicher Karamellsoße und grob zerbröselten Amarettini garnieren.