



„Fernsehgarten on Tour“ Garmisch Partenkirchen - 18.12. 2016

Rezepte von Mario Kotaska & Alex Kumptner

Alle Rezepte für 4 Personen

Weihnachtliches Krustentiersüppchen mit Hummer á l'Orange und Estragon

2 Hummer, 600 – 800 g
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Zucker
4 Schalotten
100 g Staudensellerie
100 g Karotten
3 Knoblauchzehen
50 g Lauch
2 Tomaten
etwas hochwertiges Olivenöl
1 TL Fenchelsamen
1 TL Korianderkörner
2 Sternanis
100 ml Noilly Prat
500 ml Weißwein, trocken
1 l Fischfond
5 Zweige Thymian
5 Zweige Basilikum
5 Zweige Estragon
200 g geschälte Tomaten, aus der Dose
150 ml Sahne
Saft einer Zitrone
1 Msp. Quatre-épices
4 dünne Scheiben Honigkuchen
20 g Nussbutter
5 Zweige Estragon
150 ml Orangensaft, frisch gepresst
30 g kalte Butter
8 Orangenfilets



Zubereitung:

Zuerst den Hummer fünf Minuten in gesalzenem und mit Gemüseabschnitten versehenem Wasser köcheln und anschließend in Eiswasser abschrecken. Hummerscheren und-schwanz auslösen, Karkassen abspülen, trocken tupfen und gut zerkleinern. Das Gemüse in walnussgroße Stücke schneiden. Olivenöl in einem flachen Topf erhitzen und die Hummerkarkassen darin scharf anbraten, öfters umrühren und nach circa zehn



Minuten das gewürfelte Mirepoix hinzugeben. Mit Noilly Prat ablöschen, Kräuter und Gewürze hinzugeben und einköcheln. Mit Weißwein erneut ablöschen, auf die Hälfte einköcheln und anschließend mit Fischfond auffüllen. Leicht ansalzen und circa 40 Minuten köcheln lassen. Abpassieren und erneut einreduzieren. Mit Sahne auffüllen, durchköcheln und mit Zitronensaft und Quatre-épices abschmecken. Vor dem Servieren nochmals aufmixen. Mit Orangenfilets und gezupftem Estragon in einer Bowl oder Kaffeetasse servieren.

Den Honigkuchen hauchdünn aufschneiden und in Nussbutter knusprig ausbraten. Den Orangensaft zusammen mit Estragon fast vollständig einreduzieren und zum Schluss mit kalter Butter emulgieren. Den portionierten Hummer darin vorsichtig erwärmen und auf dem gerösteten Honigkuchen à part anrichten. Verbliebenen Estragon zum Garnieren verwenden und mit der Orangenbutter nappieren.



Kalbsbeinscheibe aus dem Rohr auf Orangenpolenta mit Rosenkohlpralinen

4 Kalbsbeinscheiben, ca. 2 cm dick, mit Knochen, ca. 1,4 kg
4 Schalotten
4 Knoblauchzehen
20 g Tomatenmark
1 l Kalbsfond
4 cl dunkler Balsamico
2 Thymianzweige
2 Rosmarinzweige
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Zucker

Für die Gremolata:
0,5 Bund Blatt Petersilie
0,5 Bund Basilikum
1 Biozitrone
1 Bioorange
1 Knoblauchzehe

Für die Polenta:
50 g Polenta, instant
250 ml Orangensaft, frisch
50 ml Sahne
50 g Parmesan, gerieben
1 rote Paprika

Für die Rosenkohlpralinen:
200 g Rosenkohl
10 g Rosinen
40 g Macadamia-Nüsse
2 Eier
etwas Mehl
80 g Panko
Sonnenblumenöl, zum Frittieren



Zubereitung:

Zuerst die Kalbsbeinscheiben kräftig würzen und in einem Bräter von beiden Seiten kräftig anbraten. Herausnehmen und in dem Bratensatz zuerst die geschnittenen Zwiebeln, später den geschnittenen Knoblauch hellbraun anbraten. Tomatenmark hinzugeben und kurz mitrösten, mit Fond und Essig ablöschen, Kräuter dazugeben und kurz anmixen. In der so entstandenen Sauce die Kalbsbeinscheiben bedeckt circa 90 Minuten weich schmoren. In der Zwischenzeit die Polenta ansetzen. Hierfür den Orangensaft aufkochen, Paprikawürfel darin weichköcheln und den Polentagieß unter Rühren einrieseln lassen. Einmal aufkochen



und dann quellen lassen. Vor dem Servieren mit Sahne und geriebenem Parmesan cremig rühren.

Für die Gremolata alle Zutaten fein hacken und vermengen, leicht mit Olivenöl marinieren und bis zum Servieren kalt stellen.

Für die Rosenkohlpralinen die äußeren Blätter des Rosenkohl entfernen, im Kreuz über den Strunk einschneiden und in Salzwasser bissfest blanchieren. In Eiswasser abschrecken und trockentupfen. Mit einem Pariser Löffel einen Teil aushöhlen und mit angehackten Rosinen und Macadamia-Nüssen füllen. Anschließend in gemahlene Macadamia-Nüssen und Panko wie ein Schnitzel zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei und letztlich in Panko-Macadamia-Brösel wälzen. In Sonnenblumenöl goldgelb frittieren und entfetten.

Die Kalbsbeinscheiben mit Sauce auf der Polenta anrichten, Rosenkohlpralinen darum herum verteilen und mit Gremolata verfeinern.

Hier eignet sich ein tiefer Teller.



Geeister Christstollen mit Orangensabayone und Portweifeigen

Für das Parfait:

25 g Orangeat
15 g Zitronat
20 g Rosinen
2 cl Amaretto
100 g Zucker
25 ml Wasser
3 Eigelbe
1 Vollei
½ TL Lebkuchengewürz
½ Vanilleschote, das Mark
1 Zitronenabrieb
1 Orangenabrieb
50 g Kuvertüre, Vollmilch
25 g Pistazienkerne
25 g Mandelblättchen, geröstet
400 g Sahne, geschlagen

Für die Sabayone:

100 ml Orangensaft, frisch
3 Eigelb
1 Prise Salz
50 g Puderzucker
1 Abrieb Bioorange
2 cl Cointreau
50 g Crème fraîche de Normandie

Für die Portweifeigen:

30 g Zucker
200 ml roter Portwein
1 Zimtstange
50 ml Orangensaft
etwas Mondamin
4 frische, reife Feigen
geröstete Mandelblättchen
frische Minze
flüssige Zartbitterkuvertüre





Zubereitung:

Zitronat, Orangeat und Rosinen mit Amaretto vermischen und ziehen lassen.

Zucker mit Wasser aufkochen, Eigelbe und Vollei in einem Anschlagkessel leicht schaumig rühren. Heißen Zuckersirup, Lebkuchengewürz und Vanillemark langsam unterrühren, anschließend gut aufschlagen, die Masse sodann über einem heißen Wasserbad dickschaumig fertig aufschlagen. Im Eiswasser danach kalt schlagen.

Abrieb von Zitrone und Orange, gehackte Kuvertüre, Pistazien und Mandelblättchen hinzugeben. Zuletzt die steif geschlagene Sahne unterheben und in Kaffee- oder Espressotassen füllen und frieren. Je nach Wunsch kann auch eine andere Form befüllt werden. Circa 60 Minuten vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.

Für die Sabayone den Orangensaft zusammen mit Eigelb, Salz, Puderzucker und Cointreau über einem Wasserbad schaumig aufschlagen. Mit Crème fraîche de Normandie und Orangenabrieb verfeinern.

Für die Feigen Zucker karamellisieren und mit Portwein und Orangensaft ablöschen. Zusammen mit der Zimtstange aufkochen, leicht mit Mondamin abbinden und die geviertelten Feigen bedeckt darin einlegen. Idealerweise 36 Stunden bedeckt ziehen lassen.

Portweifeigen leicht mit Orangensabayone nappieren, eventuell mit Kuvertüre garnieren und die gefüllte Espressotasse dekorativ daneben anrichten. Mit Minze, Puderzucker und Mandelblättchen garnieren.