

Kochkurs im Marieneck Ehrenfeld

Menü

*Erftwaller im Wurzelgemüsesud
Trüffelkartoffeln | Safranbutter*

*Stör vom Niederrhein, heiß geräuchert auf Rosmarin und Lorbeerlaub
Sesam-Sourcream*

Trocken marinierte Goldforelle mit Kaisergranat auf Kohlrabi-Kokosgemüse

*Ikarimi Saibling vom Zedernholzbrett
Zwiebelbrotschips*

*Marieneck-Schwarzwälder-Kirsch
Schoko Blinis | Kirschkompott | Vanillesahne*

Erft Waller aus dem Wurzelsud

Zutaten für 6 Personen

6 Filets vom Waller à 200g, oder einen ganzen Waller (ausgenommen)
500g Wurzelgemüse (Möhre, Porree, Pastinake, gelbe Beete, Wurzelpetersilie, Sellerie), gestiftet
2 Schalotten, in Spalten
1 Lorbeerblatt
3 Pimentkörner
3 Gewürznelken
Je 1 TL weiße und schwarze Pfefferkörner
Dill und glatte Petersilie
1,5 Liter Wasser
750ml trockener Weißwein
1 Zitrone
100g kalte Butter
2 EL Mehl
1 Bund Kerbel
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Das Gemüse in dem Wasser-Wein-Gemisch erhitzen, die Gewürze zufügen und den Waller einlegen. Petersilie und Dill als ganze Zweige einlegen. Etwa 20 Minuten garen und den Waller anschließend herausnehmen. Das Gemüse durch ein Sieb gießen und den Sud auffangen. In einem Topf die Butter schmelzen lassen, das Mehl darin abrennen und mit dem Fischesud zur Sauce kochen. Mit Zitronensaft abschmecken und den Kerbel als Blättchen abzupfen und in die Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Waller filetieren und mit Sauce und dem aufgefangenen Wurzelgemüse auf Butterkartoffeln anrichten.

Safranbutter

250g weiche Butter
Salz und weißer Pfeffer
1 TL Kurkuma
1 TL Safranpulver

Die weiche Butter mit den anderen Zutaten gut vermischen, zur Rolle formen, in Pergament einrollen und kaltstellen.

600g Trüffelkartoffeln

Die Trüffelkartoffeln schälen, in Gemüsebrühe garen und nach dem abgießen in der Safranbutter schwenken.

Stör vom Niederrhein

heiß geräuchert auf Lorbeerlaub und Rosmarin

1 ganzen Stör, ausgenommen, Kopf und die Flossen entfernt (zur Herstellung eines Fischsudes)

3-4 Zweige Lorbeerlaub

3-4 Zweige Rosmarin

Beize

2 Liter warmes Wasser

1 Beutel Beize für Fisch zum Heißräuchern

Den Stör eine Stunde in die Beize legen, dann herausnehmen, abtrocknen und in Filets oder Kottlets zerlegen. Den Ofen auf 220°C vorheizen. Auf ein Backgitter mit Alufolie im Backofen auf 220°C Ober-Unterhitze eine Räucherschale mit Räuchermehl, Lorbeerlaub und Rosmarin auf den Boden stellen. Den Fisch in ca. 45 Minuten im Backofen garen.

Sesam Sour Cream

200g Schmand

200g Rahmjoghurt

Je eine gelbe und rote Paprika, Gurke in feine Würfel geschnitten

1 Bund Frühlingszwiebeln, in feine Ringe geschnitten

2 EL Senf

Salz und Pfeffer

Zitronensaft

Cayennepfeffer

4 EL Sesam in Sesamöl angeröstet

Die Zutaten in einer Schüssel vermischen und gut abschmecken.

Kartoffelbrot

500g Weizenmehl

500g Kartoffeln, gekocht und fein gerieben (oder durch eine Kartoffelpresse gegeben)

Salz, Pfeffer und Muskat

1 Würfel Hefe

500-700ml warmes Wasser

6 EL Rapsöl

2 EL kleingehackter Rosmarin
grobes Salz und Rapsöl

Aus den Zutaten einen geschmeidigen Teig kneten. In einer Schüssel zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig mit den Fingerkuppen auf dem Backblech verteilen. Mit einem Tuch abdecken und nochmal 20 Minuten gehen lassen. In die Vertiefungen Rapsöl tropfen und den Teig mit grobem Salz bestreuen. Zum Schluss den Rosmarin drüberstreuen. Im Backofen bei 220°C in etwa 15 Minuten goldbraun backen.

Trocken marinierte Goldforelle

1 Goldforelle (oder andere Forellen oder Saiblingsart), ausgenommen
6 Kaisergranat, geputzt
200g Butter

Trockenbeize

Je 6 Pimentkörner, Nelken, Kardamomkapseln, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, grobes Meersalz und 1 EL Gin, im Mörser fein zerreiben

Forellen und Kaisergranat damit gut einreiben und 30 Minuten ruhen lassen. In einer Pfanne Butter schmelzen lassen, dann die Forelle im Ganzen einlegen, goldbraun braten. Anschließend die Kaisergranat in der Butter anschwemmen. Die Forelle filetieren und mit den Kaisergranat auf einem Teller anrichten.

Kohlrabi-Kokosgemüse

2 Kohlrabi, in feine Würfel geschnitten
2 kleine Schalotten, gewürfelt
2 EL Olivenöl
200ml Kokoscreme
1 kleine Chili, fein gehackt
2 EL Kokosflocken
Salz und Pfeffer
Zitronensaft

Die Schalotten in Olivenöl andünsten, Kokosflocken und die Gewürze zugeben, dann die Kohlrabiwürfel zufügen, die Kokoscreme aufgießen und etwa 15 Minuten bei kleiner Hitze garen. Mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Ikarimi Saibling

2 ganze Saiblinge, mit Haut filetiert
4 Holzplanken, gewässert
100g gemischte Kräuter wie Kerbel, Petersilie, Oregano Melisse, fein gezupft

Für den Lack

2 EL mittelscharfer Senf
4 EL Honig
Salz und Pfeffer
Mark einer Vanilleschote

Aus den Lack-Zutaten eine streichfähige Mischung herstellen und den Fisch mit einer Hälfte der Masse bestreichen. Den Backofen auf Grillstufe stellen, die Holzplanken auf ein Grillrost setzen und in den Backofen schieben. Sobald sich Rauch bildet, die Saiblingsfilets drauflegen und in etwa 15-20 Minuten garen. Immer wieder mit dem Lack bestreichen. Filets herausnehmen, abkühlen lassen und mit den Kräutern bestreut servieren.

Zwiebelbrot

8 Scheiben dünn geschnittenes Baguette
400g Zwiebelringe aus bunten Zwiebeln
1 Glas Malzbier
1 kleine Chili, gehackt
Zitronensaft
Salz und Pfeffer
Olivenöl

Die Zwiebelringe in Öl scharf anbraten, mit Malzbier ablöschen, Die Gewürze zufügen und wie Marmelade einköcheln lassen und mit Zitronensaft abschmecken.

Die Brotscheiben in einer Pfanne anrösten, mit der Marmelade bestreichen und mit dem Ikarimi Fisch servieren.

Marieneck Schwarzwälder Kirsch

Zutaten für 4 Personen

Schokoblinis

3 EL Butter, geschmolzen
geschmolzene Butter zum Ausbacken
400ml Buttermilch
2 Eier
250g Mehl
Salz
3 TL Backpulver
2 EL Zucker
1 TL Vanillezucker
50g Kakao

In einer Schüssel die Butter, die Buttermilch und das Ei verquirlen. In einer anderen Schüssel die restlichen Zutaten vermischen, dann die Ei-Milch-Masse unterrühren (ohne Klümpchen). 20 Minuten ruhen lassen, dann in einer Pfanne mit geschmolzener Butter kleine Pfannkuchen ausbacken.

Kirschkompott

500g Schattenmorellen
1 TL Marzipan
3 EL Kirschwasser
3 EL Speisestärke, in etwas kaltem Wasser angerührt

In einem Topf die Kirschen mit dem Kirschwasser und dem Marzipan erhitzen. Dann den aufgefangenen Kirschsafft zufügen, wieder aufkochen. Mit der Speisestärke abbinden und beiseite stellen.

Vanillesahne

2 EL Vanillesirup
1 ausgekratzte Vanilleschote
500ml kalte Sahne

Die kalte Sahne mit etwas Salz aufschlagen. Anschließend das Mark und den Vanillesirup zufügen und abschmecken.

Schokolade

200g Zartbitterschokolade

2 EL Butter

6 EL Sahne

2 EL Rum

Die Zutaten in einem Topf schmelzen lassen, etwas Rum zufügen nach Geschmack. Auf einem Dessertteller die vier Komponenten des Desserts anrichten und dekorieren.