

Kochkurs-Menü III
im
Karner Flairhotel & Restaurant



Hummer mit Artischockensalat und Trüffelcreme



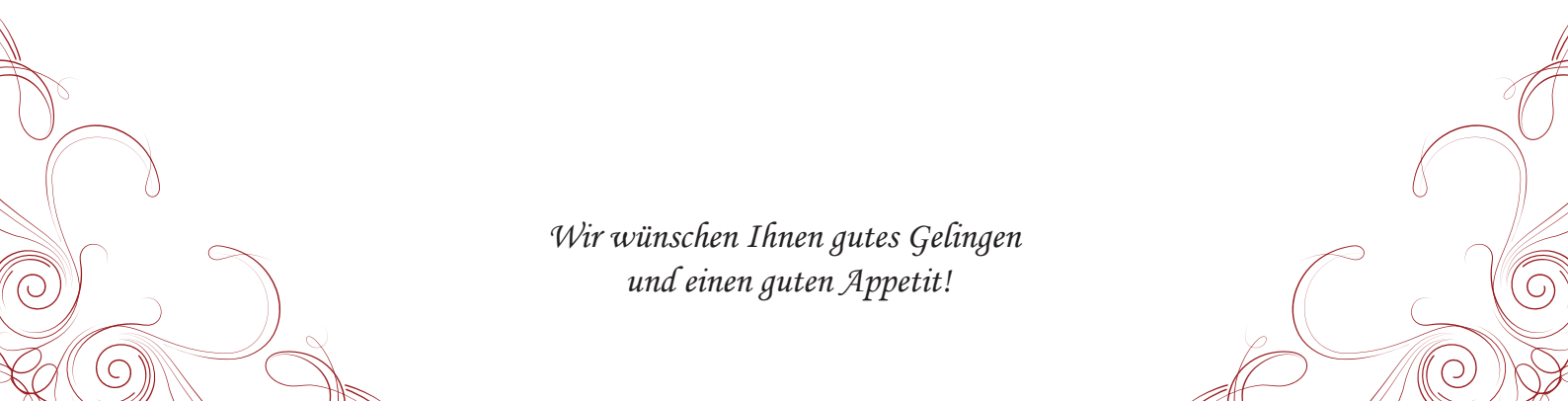
*Saibling in Folie gegart
mit Champagner-Senfsauce und Wurzelgemüse*



*Kalbsfilet aus Steinpilzsud
mit Petersiliennockerl*



Gratin von Erdbeeren mit Vanillerahmeis



*Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen
und einen guten Appetit!*

Hummer mit Artischockensalat und Trüffelcreme:

Trüffelcreme (Majonnaise):

2 St. Eigelb
1/2 Tl. Senf
125ml Mazolaöl
100ml Trüffelöl
1 El. Zitronensaft
1El. Wasser
2 El. Joghurt
Salz und Pfeffer

Die Eigelbe und den Senf verrühren (mit dem Schneebesen). Tropfenweise unter ständigem rühren beide Öle dazu geben. Nacheinander Zitrone, Wasser und Joghurt in die Creme einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hummer:

Den Hummer in kochendes, gesalzenes Wasser geben. Auf diese Weise wird das Tier am schonendsten getötet und gegart.

Faustregel; 100g Hummer muss eine Minute kochen.

Die Hummer ausbrechen und das Fleisch mit blanchierten Champignonscheiben in die Hummerkarcasse schichten.

Mit Sauce Hollondaise nappieren, Parmesan darüber streuen und gratinieren.

Artischockensalat:

Artischocken putzen

Die Hälfte der geputzten Artischocken in Ecken schneiden, die andere Hälfte in Streifen hobeln.

Die Ecken in Olivenöl, Knoblauch und Thymian mit etwas Weißwein gar schmoren

Die Streifen in Einweckgläser wie im Rezept beschreiben einlegen.

Saibling in der Folie gegart mit Champagner - Senfsauce und Wurzelgemüse - Für 2 Personen:

Saibling:

300g Saibling
200g gekochte Kartoffeln
300g Wurzelgemüse (Karotten; Navetten; Sellerie;
Petersilienwurzeln)

Champagner – Senfsauce:

30g Butter
100g Schalotten und Gemüseabschnitte
3 St. Champignons
200ml Sahne
50ml Nolly Prat (weißer Vermont)
100ml Champagner oder Prosecco
1 EL gekörnter Senf aus der Champagne
Salz, Pfeffer, Estragon

Es wird mit dem Wurzelgemüse begonnen, welches gewaschen, geputzt und danach blättrig geschnitten wird. Die Gemüseabschnitte sollten man aufheben, denn diese eignen sich gut für den Ansatz der Sauce. Danach wird das Gemüse in leicht gesalzenem Wasser vorgegart und mit Hilfe von ein paar Eiswürfel schnell wieder abgekühlt. Das heißt es soll nach dem kochen (blanchieren) noch knackig sein.

Für die Sauce lässt man zuerst die Butter in einem geeigneten Kochgeschirr zergehen. Danach gibt man die fein geschnittenen Schalotten, die Gemüseabschnitte und die Champignons dazu und lässt alles ca. 5 Min. leicht dünsten. Nun löst man mit dem Nolly Prat ab und füllt mit der Sahne auf. Diesen Ansatz ca. 10 Min. leicht köcheln lassen. Danach wird der Topf vom Herd gezogen und der Champagner oder Prosecco dazu gegeben. Jetzt wird die Sauce mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und ein paar Estragonblättern abgeschmeckt und mit einem Mixstab püriert. Die fast fertige Sauce lässt man noch durch ein feines Sieb laufen und gibt nach Belieben den Senf dazu. Die Sauce nicht mehr aufkochen damit die frische vom Champagner und der feine Geschmack vom Senf erhalten bleibt.

Nun wird das Gemüse, der leicht gesalzene Fisch, die Sauce und ein paar Küchenkräuter in einem großen Stück Aluminiumfolie angerichtet und gut verschlossen. Dieses Päckchen bei 180° C Umluft für ca. 15 Min. im Ofen garen. Den Fisch in der Folie auf einen Teller setzen und mit Petersilienkartoffeln servieren. Dieses Gericht lässt sich hervorragend vorbereiten und die fertigen Päckchen lassen sich problemlos ca. 1 Tag im Kühlschrank aufbewahren.

Kalbsfilet aus dem Steinpilzsud mit Petersiliennocken - Für 4 Personen

600g Kalbsfilet
400g Steinpilze
30g getrocknete Steinpilze
500g Wasser
Thymian, Salz, Pfeffer
50g Petersilie
50g Blattspinat
1 Vollei
1 Eigelb
1 gestrichenen Teelöffel Johannis-Brotkern-Mehl (Bindemittel)
30g gehobelten Parmesan

Petersilie und Spinat weich kochen, im Eiswasser abschrecken und gut ausdrücken.

Das zum Rührei verarbeitete Vollei, das Eigelb, Petersilie, Spinat, Johannis-Brotkernmehl und etwas Zitronensaft in der Moulinette zerkleinern. Die Masse mit Salz und Muskat abschmecken und in acht gleich große Nocken abstechen. Diese anschließend im siedende Wasser garen lassen. Später mit Parmesan gratinieren.


Steinpilzfond:

Das Filet von Sehnen und Fett befreien und in vier gleich große Stücke zerteilen.

Fleischabschnitte, Gewürze, Thymian, getrocknete Steinpilze im Wasser langsam aufkochen lassen und ca. 1/2 Std. ziehen lassen.

Nun den Steinpilzfond nochmals aufkochen lassen. Die Kalbsfiletstücke hineinlegen und ca. 15-20 Minuten unterm Deckel ziehen lassen. Anschließend die Kalbsfilets wieder entnehmen und den Fond durch ein feines Sieb streichen. Die frischen Steinpilze (ca. 300g) mit Thymian in etwas Butter anbraten und abschmecken (nach belieben auch einige vorgegarte Kartoffelwürfel hinzugeben).

Auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die gebratenen Steinpilze auf einem tiefen Teller verteilen. Das Kalbsfilet in Scheiben schneiden und mit den überbackenen Petersiliennocken darauf anrichten und leicht mit dem Fond übergießen. Die restlichen Steinpilze hobeln und zum Garnieren verwenden.



Gratin von Erdbeeren mit Vanillerahmeis

Gratinmasse:

125g Eigelbe

120g Zucker

1 Blatt Gelatine

25g Amaretto

50g geschlagene Sahne

Eigelbe und Zucker in der Küchenmaschine schaumig aufschlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken. Amaretto in einem Topf erwärmen, Gelatine zugeben. Alle Zutaten miteinander unterrühren, anschließend die Masse kalt stellen.

Vanillerahmeis:

500ml Sahne

500ml Milch

3 Vanillestangen

200g Zucker

12 Eigelbe

Milch und Sahne mit der aufgeschnittenen Vanillestange aufkochen. Eigelbe und Zucker über einem Wasserbad schaumig schlagen. Sahnemasse durch ein Sieb in die Eimasse passieren und zur Roue abziehen. In der Eismaschine gefrieren lassen.

Zusätzlich benötigen Sie 250g gewaschene, geputzte und geviertelte Erdbeeren.

