

Rezepte

by Anton Schmaus

GEKOCHT BEIM CHARITY DINNER MIT DER
PATRIZIA FOUNDATION AM 30.04.2025

Hummer

Hummer: Den Hummer in sprudelndem Salzwasser (mit etwas Kümmel und Weißwein) 3 Minuten kochen. Anschließend in Eiswasser abschrecken und die Scheren abtrennen. Die Scheren nochmals 2 Minuten nachkochen und dann ebenfalls im Eiswasser abschrecken.

Hummersalat: Gurke und Mango schälen und in ca. 1 cm x 1 cm große Würfel schneiden. Die Passionsfrucht halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel auskratzen. Die Tomaten sternförmig einritzen und in kochendem Wasser für ca. 5 Sekunden blanchieren, dann direkt in Eiswasser abschrecken, die Haut abziehen, die Tomaten vierteln und den Tomatenkern entfernen. Nun die Tomaten ebenfalls in gleich große Würfel schneiden. Gurke, Tomate, Mango und Passionsfrucht vermengen und mit geriebenem Ingwer, Zitronengras, etwas fein geschnittener Chili und Yuzusaft abschmecken. Ggf. noch etwas Salz und Honig hinzugeben.

Braune Butter: Butter solange kochen lassen, bis sich die Molke oben absetzt und braun färbt. Der Geruch sollte nussig sein. Anschließend durch ein Küchentuch abpassieren.





Pisarei: 200 g Mehl (Typ 405), 200 g Paniermehl, lauwarmes Wasser, Olivenöl, Salz. Mehl mit lauwarmem Wasser und einem Spritzer Olivenöl langsam verkneten, bis eine homogene, nicht zu feuchte Masse entsteht. Paniermehl ebenfalls mit etwas lauwarmem Wasser und einem Schuss Olivenöl zu einer klumpigen Masse verkneten. Beide Teige dann zusammen mit Hilfe einer Küchenmaschine vermengen und etwas Salz hinzugeben. Den Teig nun für ca. 1 Stunde abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend den Teig in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, die Scheiben dann in gleich große Streifen schneiden, diese mit etwas Mehl bestäuben, um das Verkleben zu verhindern und mit den Händen rund ausrollen. Die Streifen dann in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden und in Salzwasser für ca. 12 Minuten kochen.

Bärlauchsauce: 200 g Bärlauch, 100 g glatte Petersilie, 100 g Sauerrahm. Alles zusammen mit Hilfe eines Standmixers sehr fein mixen.

Jakobsmuscheln: Jakobsmuscheln aus der Schale brechen und unter fließendem Wasser ca. 30 Minuten gründlich säubern. Die Jakobsmuscheln in möglichst gleich große Würfel schneiden und für die Pasta nur ganz kurz bei sehr hoher Hitze von einer Seite anbraten und leicht mit Salz würzen.



Kalbsfilet

Kalbsfilet: Das Kalbsfilet von Silberhaut, Sehnen und überschüssigem Fett befreien und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Anschließend von allen Seiten kurz in Pflanzenöl anbraten und bei 130 Grad Umlufthitze für ca. 10 Minuten in den Ofen geben. Das Kalbsfilet sollte eine Kerntemperatur von 50 Grad haben. Das Fleisch dann für 10 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen und anschließend nochmals in geschäumter Butter von allen Seiten nachbraten.

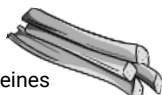
Spargel: Den Spargel schälen und das untere Ende knapp abbrechen. Die Spargelschalen und Abschnitte mit Wasser bedecken und das Ganze mit Salz, Zucker und etwas Butter abschmecken. Den Fond für ca. 1 Stunde leise köcheln lassen. Anschließend abpassieren und den Spargelfond auffangen, nochmals nachschmecken und dann darin den Spargel bissfest kochen.

Sauce Béarnaise: 2 Schalotten, 250 ml Weißweinessig, 250 ml Weißwein, Lorbeerblätter, Wacholder, Nelke, weiße Pfefferkörner, frischer oder getrockneter Estragon & Kerbel, 2 Eier, 200 g Butter. Geklärte Butter: Butter solange kochen, bis sich die Molke oben absetzt. Dann rühren, bis die Butter klar ist, anschließend über einem

Sieb mit Küchentuch abseihen und die klare Butter abkühlen lassen. Reduktion: Weißwein, weißer Essig, grob geschnittene Schalotten, Estragon, Wacholder, Lorbeer und Pfefferkörner um 2/3 einkochen lassen. Zubereitung: 2 Eigelb mit der Reduktion bedecken und anschließend über einem Wasserbad aufschlagen. Die Eimasse ist dann ausreichend aufgeschlagen, wenn die Masse am Schneebesen hängen bleibt. Nun die Masse vom Herd nehmen und vorsichtig geklärte Butter unterheben. Das Ganze mit Salz und frisch geschnittenem Estragon abschmecken.



Rhabarber



Baiser: 4 Eiweiß, 50 g Zucker, 1 Prise Salz. Die Eiweiße mit Hilfe eines Handrührgeräts zuerst anschlagen und dann aufschlagen, dabei langsam den Zucker und die Prise Salz einarbeiten. Wenn das Eiweiß richtig steif geschlagen ist, in einen Spritzbeutel abfüllen, aufspritzen und mit Hilfe eines Bunsenbrenners abflämmen oder mit Hilfe der Grillfunktion des Backofens goldgelb bräunen. Rhabarberfond: Den Rhabarber schälen und die Schalen mit Wasser bedecken und mit viel Zucker abschmecken und für ca. 1 Stunde leise köcheln lassen. Anschließend abpassieren und den Fond nochmals nachsüßen.

Rhabarberkompott: 2 kg Rhabarber, brauner Zucker, 5 Tonkabohnen, 100 ml Rhabarberfond, 20 g Butter. Rhabarber schälen und in gleich große Stücke schneiden. Zucker in einem Topf karamellisieren, wenn dieser goldgelb ist, dann die Butter hinzugeben und mit dem Rhabarberfond ablöschen. Den Rhabarberfond nun etwas einkochen lassen und den klein geschnittenen Rhabarber und die Tonkabohnen hinzugeben. Den Topf bedecken und bei milder Hitze so lange schmoren, bis das Obst weich ist, aber noch Biss hat. Das Kompott nun auf einem Sieb abtropfen lassen, die Tonkabohnen entnehmen und den aufgefangenen Fond nochmals stark einreduzieren.

Crumble: 200 g Butter, 200 g Zucker, 200 g Mehl, eine Prise Salz. Butter, Zucker und Mehl miteinander vermengen und die Masse ganz leicht salzen. Den Teig im Kühlschrank etwas ruhen lassen und dann mit der Hand fein zerbröseln. Das Rhabarberkompott nun in eine ausgebutterte Form füllen, die Brösel darüber geben und das Ganze im Ofen bei ca. 160 Grad Umluft hitze goldgelb backen.

