

2016

DICK Immobilienmanagement e.K

KOCHBUCH

Die Rezepte des gemeinsam gekochten 6-Gänge-Menüs im Hotel Raskolnikoff (Dresden)



Inhaltsverzeichnis

Die Menüfolge	2
Gang 1 – Maronensuppe mit Käsestangen	3
Zutaten für 4 Personen.....	3
Vorbereitung	3
Zubereitung	4
Was passt dazu?	4
Gang 2 - Steinbutt auf frischem Blattspinat	5
Zutaten für 4 Personen.....	5
Vorbereitung	5
Zubereitung	5
Was passt dazu?	6
Gang 3 – Hummer mit Pak Choi und Rettich.....	7
Zutaten für 4 Personen.....	7
Zubereitung:	7
Was passt dazu?	8
Gang 4 - Parmesan-Espuma	9
Zutaten (für ca. 6-8 Portionen).....	9
Zubereitung	9
Das passt dazu	9
Tipps und Tricks:.....	9
Gang 5 - Zweierlei Damwild mit Kartoffelgnocchi.....	10
Zutaten für 4 Personen.....	10
Vorbereitung	11
Zubereitung	12
Gang 6 - Nougat-Eisparfait mit hellem und dunklem Schokoladenmousse und Glühweinsauce an beschwipster Orange.....	14
Zutaten	14
Zubereitung	15
Beilage - selbst gemachtes Focaccia.....	16
Zutaten für 4 Personen.....	16
Zubereitung	16
Zusatzrezept: Geröstete Knollensellerieessenz.....	17
Zutaten	17
Zubereitung	17

Die Menüfolge

Gang 1	Maronensuppe mit Käsestangen
Gang 2	Steinbutt auf frischem Blattspinat
Gang 3	Hummer mit Pak Choi und Rettich
Gang 4	Parmesan-Espuma
Gang 5	Zweierlei Damwild mit Kartoffelgnocchi
Gang 6	Nougat-Eisparfait mit hellem und dunklem Schokoladenmousse und Glühweinsauce an beschwipster Orange
Beilagen	selbst gemachtes Focaccia
Zusatzrezept:	Knollensellerieessenz

Gang 1 – Maronensuppe mit Käsestangen

Zutaten für 4 Personen

Für die Suppe:

- 300 g rohe Maronen mit Schale
- 50-75 g Selleriewurzel (kleines Stück, wie bei den Suppenbunden)
- 1 Zwiebel
- 2 Esslöffel Butter
- 250-300 ml Gemüsefond
- Salz, Pfeffer

Für die Käsestangen:

- Eine Packung Blätterteig
- Ein größeres Stück Parmesan
- 2-3 Eiweiß

Vorbereitung

Für die Suppe:

- Maronen kreuzweise einschneiden
 - Achtung, auch die Haut unter der Schale!
 - Tipp: kleines gebogenes Küchenmesser nehmen, einstechen und den Schnitt ziehen
- Maronen bei ca. 180 Grad im Ofen 30-45 min backen, bis sie gut aufplatzen
 - zum Test: Der Kern muss leicht mehlig sein und etwas nussig schmecken
- Maronen etwas abkühlen lassen und schälen
 - Schale und harte Unterhaut müssen weg
 - Der Kern muss nicht ganz bleiben. ;)
- Sellerie kleinschneiden, zur Seite stellen
- Zwiebeln fein zerkleinern, zur Seite stellen

Für die Käsestangen:

- Blätterteig auftauen, auslegen (nicht ausrollen!)
- Alle Platten mit Eiweiß einstreichen und in schmale Streifen schneiden
- Geraspelten Parmesan über die Streifen verteilen und die Streifen eindrehen

Zubereitung

Suppe:

- Zwiebeln in Butter anschwitzen (bis sie leicht glasig werden)
- Sellerie dazu geben
- Geschälte Maronen dazu geben
- Gemüsfond dazu geben
- Alles kochen lassen, bis die Maronen und der Sellerie zerfallen
 - Ca. 1h, längeres köcheln oder wieder aufwärmen (wenn der Herd zwischendurch gebraucht wurde) schadet nicht
- Mit dem Pürrierstab alles zerkleinern bis eine sämige Suppe entsteht
- Bei Bedarf mit etwas Gemüsfond auffüllen (wenn zu dick)
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Käsestangen:

- Bei ca. 180 Grad 10-15 min im Ofen
- Rausnehmen, wenn sie schön gebräunt sind

Die Suppe wird mit einer eingetauchten Käsestange serviert (am Tellerrand anlehnen)

Was passt dazu?

Die Suppe kann sehr gut mit gerösteten Kürbiskernen und etwas Brot gereicht werden. Zum Beispiel dem selbst gemachten Focaccia aus dem Beilagenrezept.



Gang 2 - Steinbutt auf frischem Blattspinat

Zutaten für 4 Personen

- Ca. 800g-1kg Steinbutt (ganzer Fisch)
- 500g Blattspinat
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 große (oder 2 kleine) Schalotten
- 1-2 kleine Knoblauchzehen
- Ca. 100-120g Butter
- ½ Glas Weißwein
- Schuss Sahne
- Olivenöl
- Pfeffer, Muskat, Salz
- Meersalz (für den Fisch)

Vorbereitung

Steinbutt

- Steinbutt filetieren
- Plattfische haben 4 Filets (2 oben, 2 unten)
- Am Rückgrat einschneiden, mit flexiblem Messer an der Hauptgräte entlang schneiden
- Haut vorsichtig entfernen (Hautseite auf Unterlage)
- Filets in kleinere Stücke teilen

Sauce:

- Schalotte in Stifte schneiden, mit dem Weißwein erhitzen
- Kurz aufkochen
- Ca. 1h ziehen lassen
- Schalottenstifte entnehmen und zur Seite stellen (nicht wegwerfen!)

Blattspinat:

- Blattspinat gründlich waschen, 5 min im Wasserbad belassen
- Knoblauch sehr fein schneiden
- Rote Zwiebel schneiden

Zubereitung

Steinbutt:

- In Olivenöl wälzen
- Mit gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen
- Bei 110 Grad im Ofen garen, bis er glasig ist
- Mit etwas Meersalz würzen

Blattspinat:

- Kleingeschnittenen Knoblauch in eine Kasserolle mit Öl geben
- Kleingeschnittene rote Zwiebel und den Spinat dazu geben
- Ein wenig salzen
- Bei mittlerer Hitze garen, gelegentlich umrühren
- Wasser abgießen
- Schalotten (von der Sauce) und ein wenig Butter dazugeben
- Mit Muskat abschmecken

Sauce:

- Weißweinsud wieder erhitzen, Sahne dazu geben
- Sauce reduzieren (einkochen) lassen
- Hitze reduzieren, restliche Butter dazu geben und langsam einrühren
 - Sauce darf nicht mehr kochen!
- Fischfond vom gegarten Steinbutt dazu geben
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Sauce mit Stabmixer pürieren

Den Blattspinat auf dem Teller anrichten, mit etwas Sauce übergießen. Den Steinbutt darauf anrichten.

Was passt dazu?

Brot, zum Beispiel das selbst gemachte Focaccia aus dem Beilagenrezept.



Gang 3 – Hummer mit Pak Choi und Rettich

Zutaten für 4 Personen

- 600-700g Hummer (mit Schale)
- 1 Packung Pak Choi. (Wenn nicht zu bekommen, geht alternativ Mangold)
- 120g Rettich
- 1 kleine Zwiebel und 1 kleine Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 Karotten
- 125g Sellerie
- Rapsöl
- Petersilie, Rotes Currypulver, 1 Chilischote, Ingwer, frische Petersilie
- 1 TL Butter und 1-2 Teelöffel Hummerbutter
- ½ Teelöffel Tomatenmark
- Ein Schluck Weißwein
- Je 250 ml Gemüsebrühe und Sahne
- Etwas Weinbrand zum Flambieren
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Hummer

- Die noch lebenden Hummer einzeln kopfüber in sprudelnd kochendes Wasser geben. Nach 2-3 Minuten den Topf vom Herd nehmen und ca. 30 Minuten die Hummer im Wasser ziehen lassen.
- Hummer aufbrechen. Fleisch aus Scheren und Schwänzen herausholen. Fleisch von Darmresten abwaschen und zur Seite legen.

Sauce

- Im großen Topf Reste von Hummer (Krustenschalen) ca. 5 Minuten anbraten.
- grob geschnittenes Gemüse: Zwiebel, Knoblauch, Karotten, Sellerie dazugeben
- Alles ca. 10-12 Minuten im offenen Topf schmoren lassen
- Tomatenmark dazugeben, umrühren.
- Mit Weinbrand flambieren.
- Weißwein dazugeben und 10 Minuten schmoren lassen.
- Gemüsebrühe und Sahne dazugeben. Salzen.
- Sauce 2 Stunden bei geringer Hitze schmoren lassen
 - (Achtung! Regelmäßig kontrollieren, evtl. bei geringerer Hitze schmoren oder Flüssigkeit nachfüllen, wenn nötig)
- Sauce passieren. Mit Stabmixer pürieren. Mit Hummerbutter verfeinern.

Pak Choi

- Pak Choi putzen. Untere weiße Teile vom Pak Choi in große Würfel schneiden. Grüne Blätter in Streifen schneiden.
- In Rapsöl und Butter eine Schalotte andünsten. Chili + weiße Würfel vom Pak Choi ca. 5 Minuten andünsten. Zum Schluss grüne Pak Choi-Streifen, Salz, etwas geriebenen Ingwer dazugeben.
- Vom Herd nehmen, umrühren, ziehen lassen.

Rettich

- Rettich schälen und längs halbieren. In Rapsöl anbraten, Salz, Pfeffer, etwas rotes Curry und grob gehackte Petersilie dazu geben.

Was passt dazu?

Brot, zum Beispiel das selbst gemachte Focaccia aus dem Beilagenrezept.



Gang 4 - Parmesan-Espuma

Zutaten (für ca. 6-8 Portionen)

Kleinere Mengen sind sehr kompliziert in der Herstellung.

- 300 ml Vollmilch
- 200 g geriebener Parmesankäse
- 100 ml Sahne
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

- Milch erhitzen (nicht kochen)
- Käse zugeben und ca. 20 min ziehen lassen
- Umrühren, Sahne und Gewürze zugeben und nochmals 5 min ziehen lassen
- Durch ein Tuch passieren und abkühlen lassen
- Passierte Masse/Flüssigkeit in einen Sahnesiphon geben, eine Sahne-Kapsel aufschrauben und gut schütteln
- Mind. 4 Stunden kalt stellen

Das passt dazu

- Geriebener Trüffel
- In der Pfanne gerösteter grüner Spargel
- Shrimps (leicht scharf gewürzt)
- Geröstete Walnüsse

Tipps und Tricks:

Passieren: Eine Masse durch ein feines Sieb oder Tuch pressen, um die festen Bestandteile von den flüssigen zu trennen. Im Normalfall wird die Flüssigkeit weiter verwendet, zum Beispiel bei Bratensaucen oder cremigen Suppen.



Gang 5 - Zweierlei Damwild mit Kartoffelgnocchi

Zutaten für 4 Personen

Braten am Stück

- Ca. 750g-1kg Damwild-Rücken
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Gulasch

- Ca. 750g-1kg Damwild-Keule
- Rapsöl
- 1 TL Tomatenmark
- Kleines Glas Rotwein (trocken)
- Gemüsebrühe
- Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Rosmarin (frisch, 1-2 Stängel), Koriander

Sauce

- Knochen und Sehnen (erhalten ihr vom Auslösen des Fleisches, sh. „Vorbereitung“)
- 1 Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 500-750g Sellerie (Knolle)
- Pfeffer (Körner!), Wacholderbeeren, Piment (Körner!), Lorbeerblätter
- 1 TL Tomatenmark
- Frischer Rosmarin & Thymian (1-2 Stängel)
- 500 ml Rotwein (trocken)

Spitzkohl (Beilage)

- 1 kleiner Spitzkohl
- Rapsöl
- Kümmel, Salz

Pilze (Beilage)

- Pilze gesamt ca. 500g
 - Kräuterseitlinge
 - Champignons
 - Bunapi Shimeji (Weißer Buchenpilz)
- 2 EL Butter
- Schuss Weißwein (trocken)
- Salz, Pfeffer

Kartoffelgnocchi (Achtung, auf 6-8 Personen gerechnet wg. Eigelbmenge)

- 250-300 g mehlig kochende Kartoffeln
- 1 Eigelb
- 90 g Mehl
- Salz
- Mehl zum Bearbeiten
- Muskat (nach Geschmack)

Vorbereitung

Hirschrücken und Keule

- Filetieren und Silberhäutchen entfernen
- Mit scharfem flexiblen Messer am Knochen/Rippen entlang Fleisch vorsichtig ausschälen
- Achtung: Fleisch (je nach Stückgröße) in mehreren Lagen
- Silberhaut vorsichtig abziehen (mit scharfem Messer an der Haut entlang schneiden, Haut würde sich sonst beim Braten zusammen ziehen)
- Für die Zubereitung des Gulaschs ca. 3 Stunden einplanen!
- Das Fleisch für das Gulasch würfeln

Sauce

- Knochen und Sehnen von der Fleischvorbereitung aufbehalten
- Für Zubereitung 4-5 Stunden einplanen!

Spitzkohl

- In dünne Streifen schneiden oder raspeln

Pilze

- Kräuterseitlinge halbieren
- Champignonstiele entfernen und die Champignonköpfe halbieren
- Bunapi Shimeji in Scheiben schneiden

Kartoffelgnocchi

- Keine – nur Zutaten bereit halten ;)
- Kartoffelpresse wird benötigt

Zubereitung

Sauce (ca. 4-5 h)

- Knochen und Sehnen im Backofen ca. 2 Stunden rösten
- Rapsöl in großem Topf (Boden leicht bedeckend) erhitzen
- Zwiebeln, Knoblauch und Sellerie scharf anbraten
- Pfefferkörner, Pimentkörner, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren zugeben, mit anbraten
 - Dosierung nach Geschmack
- Geröstete Knochen und Sehnen zufügen
- Tomatenmark, Rosmarin, Thymian zufügen
- Mit Rotwein übergießen und Rotwein wegkochen (deglacieren)
- Erneut mit Rotwein übergießen und einköcheln
- Mit Gemüsebrühe aufgießen, bis alles gut bedeckt ist und ca. 2 Stunden köcheln lassen
- Dann Sauce durch Kochen auf gewünschte „Dicke“ reduzieren

Gulasch (ca. 3 Stunden)

- Fleischwürfel mit Rapsöl einreiben
- Scharf anbraten
- Tomatenmark zugeben
- Salz und gestoßenen Pfeffer zugeben
- Mit Rotwein ablöschen
- Mit Gemüsebrühe auffüllen
- Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Rosmarin und Koriander zufügen
- 3 Stunden köcheln lassen, Flüssigkeitsverlust mit Gemüsebrühe ausgleichen

Hirschrücken

- Fleisch pfeffern und in heißem Olivenöl von beiden Seiten kurz anbraten
 - Jede Seite ca. 1,5 min
- Im vorgeheizten Ofen (120 Grad) ca. 20 min braten lassen
- In der Pfanne mit etwas Butter fertig garen
- Vor dem Anrichten 10 min ruhen lassen

Spitzkohl

- Rapsöl in Topf erhitzen (Boden bedeckt)
- Geschnittenen Kohl hinzugeben
- Mit Kümmel, Pfeffer und Salz gut abschmecken
- Unter Rühren oder Schwenken Kohl garen, bis er glasig/leicht angeröstet ist

Pilze

- Öl erhitzen, alle Pilze anbraten
- Nach und nach Butter zugeben
- Am Ende leicht salzen
- Sud auffangen und mit Schuss Weißwein ablöschen
- Pilze am Ende wieder in den Sud geben

Kartoffelgnocchi

- Kartoffeln mit Schale im Ofen weich garen (160 Grad)
- Heiße Kartoffeln pellen, 2x durch eine Kartoffelpresse in ein großes Gefäß (am besten eine breite Schüssel) drücken
- Eier, Salz, $\frac{3}{4}$ des Mehls zugeben, alles schnell mit den Händen verkneten, bis Zutaten gut gebunden sind. Muskat nach Geschmack zugeben (nicht Pflicht)
 - Restliches Mehl nur zugeben, wenn Teig zu feucht und klebrig
- Kartoffelteig auf bemehlter Fläche zu 3cm dicker Rolle formen, mit Teigschaber in 2cm große Stücke teilen
- Portionsweise in kochendes Salzwasser geben und kurz aufkochen
- Hitze sofort reduzieren, Gnocchi nur noch köcheln/sieden lassen
- Mit Schöpfkelle herausnehmen, sobald sie aufsteigen (ca. 3 min) und gut abtropfen lassen

Das Grundrezept ist auch für Schupfnudeln oder Kartoffelklöße geeignet. Für Klöße „halb und halb“ die gleiche Menge frisch geriebene, sehr gut ausgedrückte rohe Kartoffeln unter die noch heiße Masse geben



Gang 6 - Nougat-Eisparfait mit hellem und dunklem Schokoladenmousse und Glühweinsauce an beschwipster Orange

Zutaten

Achtung: Die Zutaten für Mousse und Eisparfait sind nicht auf 4 Personen heruntergerechnet, da solch kleine Mengen sehr kompliziert in der Herstellung sind. Die Mousse einfach als Dessert für die nächsten Tage einrechnen bzw. das Eis im Froster aufbewahren. ;)

Nougat-Eisparfait (berechnet auf ca. 1l fertiges Eis)

- 2 große Esslöffel Honig (ca. 100g)
- Saft ½ Zitrone
- 4 Eigelb
- 2 gehäufte Esslöffel Zucker (ca. 40g)
- 50g Nougat
- 500ml Sahne

Schokoladenmousse hell

- 125g weiße Kuvertüre
- 1 Ei
- 100g Zucker
- 1 Blatt Gelatine
- 300g Schlagsahne
- 2cl Alkohol, hochprozentig (Rum, Grand Manier, Cognac)

Schokoladenmousse (dunkel)

- 125g dunkle Kuvertüre
- 1 Ei
- 100g Zucker
- 300g Schlagsahne
- 2cl Alkohol, hochprozentig (Rum, Grand Manier, Cognac)

Hinweis zur Mousse:

- *Wenn man größere Mengen Mousse zubereitet, wird die Masse luftiger und schaumiger.*

Glühweinsauce und beschwipste Orangen (berechnet für 4 Personen)

- 2 Orangen
- ¼ l Rotwein
- 1-2 Sternanis
- 1 Stange Zimt
- ½ Vanilleschote (angeschnitten)
- 1 Teelöffel Kartoffelstärke

Zubereitung

Nougat-Eisparfait

- Honig, Zucker, Zitronensaft und Eigelb warm zu einer cremigen Masse aufschlagen. Kühl stellen.
- Nougat schmelzen
- Sahne steif schlagen
- Steif geschlagene Sahne + Nougat unter kalte Ei-Zucker-Honig-Masse heben
- Terrinenform mit Frischhaltefolie auslegen, Masse einfüllen, 1 ½ - 3 Stunden kalt stellen (besser 3)
- ½ Stunde vor dem Servieren aus der Kühlung nehmen. Zum Servieren Masse mit der Folie aus der Form heben und in schmale Streifen portionieren (falls das nicht reicht, Form ganz kurz in heißes Wasser stellen)

Schokoladenmousse hell

- Gelatine einweichen
- Kuvertüre schmelzen
- Eier warm aufschlagen (sehr schaumig)
- Eier zur Kuvertüre geben und gut vermengen
- Gelatine ausdrücken, in warmem Alkohol auflösen und zur Kuvertüre-Ei-Masse geben
- Sahne halb steif schlagen und locker unterheben
- Kühl stellen
- Zum Servieren mit einem heißen Löffel abstechen

Schokoladenmousse (dunkel)

- Wie die helle Mousse, nur ohne Gelatine

Glühweinsauce und beschwipste Orangen (berechnet für 4 Personen)

- Orangen schälen (auch alles von der „weißen Haut“ entfernen!) und halbieren
- Rotwein und Gewürze zu einem Sud aufkochen
- Kartoffelstärke mit etwas kaltem Wasser auflösen und in den erwärmten Glühweinsud mischen
- Orangenhälften einige Zeit im Sud ziehen lassen (bis er etwas abkühlt) und dann im Backofen (oder andernweitig warm) zwischenlagern



Beilage - selbst gemachtes Focaccia

Zutaten für 4 Personen

(als „kleine Beilage“ berechnet. Da es lecker ist und über den Abend genascht werden kann, z.Bsp. mit Käse und Oliven, gern mehr herstellen!)

- 125 g Weizenmehl Typ 405
- 5 g Hefe
- 80 ml warmes Wasser
- Etwas Salz
- Olivenöl
- Frischer Rosmarin oder Thymian
- Salz

Zubereitung

- Mehl, Hefe, Salz und Wasser in eine Schüssel geben
- Alles gut durchkneten
- Schüssel mit Klarsichtfolie abdecken und warm stellen, bis Teig aufgeht
- Teig noch einmal gut durchkneten und nochmals aufgehen lassen
- Backblech mit Olivenöl einreiben (Seitenwände nicht vergessen!)
- Teig auf Backblech ausrollen
- Mit Fingern oder breiter Gabel Löcher in regelmäßigen Abständen einstechen
- Mit Olivenöl einstreichen
- Zerkleinerten Rosmarin/Thymian und Salz verteilen
- 12-15 min bei 180-200 Grad backen



Zusatzrezept: Geröstete Knollensellerieessenz

Dieses Rezept ist nicht auf eine bestimmte Personenzahl berechnet.

Die Essenz ist durch die Röstaromen sehr würzig und ist bei vegetarischen Gerichten eine richtig gute Alternative für eine klassische Bratensauce.

Zutaten

- 3 kg Knollensellerie (ca. 2 größere Knollen)
- 55 g Rapsöl
- 4,5 l Wasser
- 2 g Heidelbeerbalsam
- 0,75g Xanathan

Zubereitung

- Knollensellerie schälen (Schalen NICHT wegwerfen!)
- Sollte nach dem Schälen ergeben:
 - Ca. 1,1 kg Schalen
 - Ca. 1,9 kg Sellerie ohne Schale
- Sellerie in grobe Stücke schneiden

Schalen

- Sellerieschalen mit Rapsöl einreiben
- Auf tiefem Blech verteilen (ca. 6,5cm)
- 50-80 min bei 200 Grad (Heißluft) rösten
- Alle 10 min einmal durchheben, um gleichmäßige Bräunung zu erzielen
 - Nach dem Rösten sollte das Gewicht nur noch 400g betragen
- Schalen mit 2,5 l Wasser abgedeckt 1x aufkochen und 4h bei geschlossenem Deckel ziehen lassen
- Sud passieren (am besten durch ein Feinsieb)

Selleriestücke

- Entsaften, durch ein Mikrosieb streichen und auf 70 Grad erhitzen
- Klärt den Saft durch degraissieren
- Den Trester (Pressrückstände vom Entsaften) mit 2 l Wasser aufkochen und 2 h ziehen lassen
- Durch Haarsieb passieren und dabei auspressen
- Durch Mikrosieb passieren
- Den Tresterauszug zum geklärten Saft (aus Schritt 1 und 2) geben

Zusammenfügen

- Auszug/Sud aus den Schalen und Saft aus dem „Selleriefleisch“ separat voneinander auf jeweils 250 g reduzieren
- Dabei immer wieder degraissieren
- Die beiden Essenzen zusammenfügen
- Mit Heidelbeerbalsam würzen
- Mit Xanthan binden

Ein großes Danke...

... an alle „Rezeptmitschreiber“, alle Freizeitköche und das Team vom „Raskolnikoff“. Besonders an unsere beiden Chefköche, die das Festmahl an mehr als einer Stelle gerettet haben und mit jeder Menge Tipps, Tricks und helfenden Händen zur Seite standen.