Festliches Menü
mit Weinbegleitung

FISCHER weine

restaurant & kunst Lounge 81

Aperitif Rosa Sprudel PET NAT

Karpfen Fisch Stäbchen / Vegetarisch mit Selleriestäbchen
Erdäpfel • Schwarzwurzel • Yuzu-Dill-Mayonnaise

St. Anna Sauvignon blanc 2024

Wildconsommé / Pilzconsomme mit Gemüsestrudel
mit hausgemachtem Wildstrudel

St Anna Morillon 2023

Garnelen-Tartelette /Rote Rüben Tartelette
Rote-Rüben-Tatar • Vogerlsalat • Garnelen-Bisque-Espuma

Ried Stradenberg Riesling 2023

Kalbsrollbraten / Kräuter-Seitlingsrollbraten
gefüllt mit Pilzen • Erdäpfelknödel • Speckfisolen
• Kalbsjus

Reserve rot Alte Reben 2021

Bûche de Noël - Schoko Biskuit Roulade
Preiselbeerspiegel • Vanillecreme

Beerenauslese Welschriesling 2018

Die Rezepte findest Du mit dem QR Code

🐟 REZEPT 1 – Karpfen Fischstäbchen | Erdäpfel | Schwarzwurzel | Yuzu-Dill-Mayonnaise

Zutaten für 4 Personen

Für die Karpfen-Fischstäbchen

- 500–600 g Karpfenfilet, entgrätet
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Zitronensaft
- Mehl (zum Panieren)
- 2 Eier
- Semmelbrösel oder Panko
- Butterschmalz oder neutrales Öl zum Ausbacken

Für den Erdäpfel-Schwarzwurzel-Salat

- 400 g festkochende Erdäpfel
- 200 g Schwarzwurzeln
- 1 TL Senf
- 1 EL Apfelessig
- 4 EL Rapsöl
- 1 TL Honig
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- 1 TL Zitronensaft

Für die Yuzu-Dill-Mayonnaise

- 100 ml Mayonnaise
- 1 TL Yuzu-Saft
- ½ Bund Dill, fein gehackt
- 1 TL Dijon-Senf
- Salz, weißer Pfeffer

🌟 Zubereitung – Schritt für Schritt

1. Erdäpfel vorbereiten

1. Erdäpfel in der Schale weichkochen (ca. 20–25 Minuten).
2. Schälen, noch warm in Scheiben schneiden.

2. Schwarzwurzeln vorbereiten

🧤

🧤 Handschuhe tragen!

1. Zitronenwasser vorbereiten.
2. Schwarzwurzeln schälen und sofort ins Zitronenwasser legen.
3. In Salzwasser 8–10 Minuten weichkochen.
4. In Stücke schneiden.

3. Salat marinieren

1. Senf, Essig, Öl, Honig, Salz, Pfeffer verrühren.
2. Erdäpfel und Schwarzwurzeln noch warm in die Marinade geben.
3. Schnittlauch einmischen.
4. 20–30 Minuten ziehen lassen.

4. Yuzu-Dill-Mayonnaise

1. Dill fein hacken.
2. Mayonnaise, Yuzu, Senf, Salz, Pfeffer verrühren.
3. Kaltstellen.

5. Karpfen-Fischstäbchen

a) Zuschneiden

1. Karpfenfilet von Haut und evtl. Fettstellen befreien.
2. In **gleichmäßige Stäbchen** schneiden (ca. 1,5 × 6 cm).
   → Wichtig: nicht zu dünn, sonst werden sie trocken.

b) Würzen

1. Mit Zitronensaft beträufeln.
2. Salzen und pfeffern.

c) Panieren

1. Drei Teller vorbereiten:
   - Mehl
   - Verquirlte Eier
   - Semmelbrösel oder Panko
2. Fischstäbchen zuerst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen, zum Schluss in Bröseln/Panko wälzen.
   → Für extra Crunch: zweimal panieren.

d) Ausbacken

1. Öl/Butterschmalz auf 170–180 °C erhitzen.
2. Fischstäbchen portionsweise goldbraun ausbacken (2–3 Minuten).

3. Auf Küchenpapier abtropfen.

e) Alternative: Backrohr

- Bei 200 °C Heißluft ca. 12–15 Minuten goldbraun backen, 1× wenden.
- Etwas Öl auf die Panade sprühen.

6. Anrichten

- Salat als Basis mittig auf den Teller.
- 2–3 knusprige Karpfen-Fischstäbchen darauf anrichten.
- Punkte oder kleine Streifen Yuzu-Dill-Mayonnaise daneben setzen.
- Mit Dillspitzen dekorieren.

🦌 REZEPT 2 – Wildconsommé mit Wildstrudel

Klar, aromatisch, elegant – ein klassischer, feiner Zwischengang

Zutaten für 4–6 Portionen

Für die Wildconsommé (ca. 1 Liter)

- 1 kg Wildknochen (Reh oder Hirsch) 300 g
- Wildabschnitte oder Wildfaschiertes 1
- große Zwiebel, halbiert (mit Schale!) 1
- Karotte ½ Sellerieknolle 1 Stange Lauch 2
- Tomaten 1 EL Paradeismark 2 Eiweiß 2 l
- kaltes Wasser 2 Lorbeerblätter 5
- Pfefferkörner 2 Wacholderbeeren 1 Zweig
- Thymian Salz
-
-
-
-
-
-
-

Für den Wildstrudel

- 200 g Wildfaschiertes
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 1 EL Preiselbeeren
- 1 TL Senf

- 1 TL Thymian
- Salz, Pfeffer
- 1 Rolle Blätterteig
- 1 Ei zum Bestreichen

⭐ Zubereitung – Schritt für Schritt

A. Wildconsommé

Die hohe Qualität der Suppe entsteht durch drei entscheidende Schritte:
kräftiges Rösten → langes Köcheln → Klären für absolute Klarheit.

1. Wildknochen und Abschnitte rösten

١. Backofen auf **220 °C** vorheizen.

٢. Knochen und Wildabschnitte auf ein Blech geben.

٣. **30–40 Minuten** rösten, bis alles gut gebräunt ist.
→ Das Rösten erzeugt Tiefe, Farbe und Aroma.

2. Gemüse vorbereiten

1. Zwiebel halbieren (Schale dranlassen!) und die Schnittflächen dunkel anrösten.
→ Die Schale sorgt für goldene Farbe, das Rösten für Aroma.
2. Karotte, Sellerie, Lauch grob schneiden.
3. Tomaten halbieren.

3. Ansatz herstellen

1. Knochen und Abschnitte in einen großen Topf geben.
2. Gemüse, Tomaten und Paradeismark zugeben und kurz mitrösten.

3. Mit **kaltem Wasser** aufgießen – niemals warmes!
   → Dadurch löst sich Gelatine besser und die Brühe wird klarer.
4. Langsam zum Köcheln bringen.
5. Lorbeer, Pfeffer, Wacholder, Thymian und etwas Salz zugeben.

4. Lange und ruhig köcheln

- Die Brühe **3 Stunden** bei sehr kleiner Hitze köcheln lassen.
- Nicht stark kochen!
  → Sonst wird die Brühe trüb.
  Zwischendurch den Schaum mit einer Kelle entfernen.
-

5. Brühe abseihen

1. Durch ein grobes Sieb abgießen.
2. Dann durch ein feineres Sieb oder Tuch passieren.
3. Abkühlen lassen und **fettfrei** abschöpfen.

6. Brühe klären (Consommé herstellen)

Die Königsdisziplin: absolute Klarheit!

Klärmasse:

- 2 Eiweiß
- 150 g fein gehacktes Wildfaschiertes (optional)
- 1 Schöpfer kalte Wildbrühe

Vorgehen:

1. Eiweiß leicht aufschlagen.
2. Faschiertes & etwas kalte Brühe einrühren.
3. In den **kalten (!) Suppenansatz** rühren.

4. Langsam auf 80–90 °C erhitzen, nicht kochen!
5. Es bildet sich oben eine feste „Klärhaube".
6. 15 Minuten ziehen lassen.
7. Durch ein Tuch oder sehr feines Sieb abseihen.

👉 Ergebnis: **Kristallklare, goldene Wildconsommé.**

B. Wildstrudel

1. Fülle zubereiten

1. Zwiebel in wenig Öl anschwitzen.
2. Wildfaschiertes dazugeben und kurz anrösten.
3. Preiselbeeren und Senf einrühren.
4. Mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen.
5. Auskühlen lassen.
   → Wichtig: Füllung darf nicht warm sein, sonst weicht der Blätterteig durch.

2. Strudel formen

1. Blätterteig ausrollen.
2. Die Füllung in der Mitte zu einer gleichmäßigen Linie verteilen.
3. Teig seitlich einschlagen und straff einrollen.
4. Mit verquirltem Ei bestreichen.
5. Mit einer Gabel mehrfach einstechen (Dampf kann entweichen).

3. Strudel backen

- Backofen: **190 °C Heißluft**
- Backzeit: **20–25 Minuten**, bis goldbraun und knusprig.

C. Anrichten

1. Strudel in **5 mm dünne Scheiben** schneiden.
2. In eine vorgewärmte Suppenschale legen.
3. Klare, heiße Wildconsommé angießen.
4. Mit feinem Schnittlauch oder einem Thymianblatt garnieren.

🍤 REZEPT 3 – Garnelen-Tartelette mit Rote-Rüben-Tatar, Vogerlsalat & Garnelenbisque-Espuma

Ein eleganter, farblich wunderschöner Kurs mit perfektem Balance-Spiel:
Süße der Roten Rübe – Meeresaromen – cremiger Espuma – feiner Crunch.

Zutaten für 4 Personen

A. Für die Tartelette (Basis & Füllung)

- 4 kleine Mürbteigschalen (selbstgemacht oder hochwertige Fertig-Tartelettes)
- 200 g gekochte Garnelen (geschält), grob gehackt
- 1 TL Limettensaft
- 1 EL Mayonnaise
- Salz, Pfeffer

B. Rote-Rüben-Tatar

- 2 gekochte Rote Rüben
- 1 EL Apfelessig
- 1 TL Honig oder Agavendicksaft
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Senf
- Salz, Pfeffer
- etwas frisch geriebener Meerrettich

C. Vogerlsalat

- 100 g frischer Vogerlsalat
- 1 EL Apfelessig
- 2 EL Kürbiskernöl

- Salz, Pfeffer

D. Garnelenbisque-Espuma

- 300 g Garnelenschalen
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- ½ Stange Sellerie
- 1 EL Paradeismark
- 50 ml Weißwein
- 200 ml Fischfond
- 200 ml Obers
- 1 Blatt Gelatine (optional, für stabilen Espuma)
- Salz, Cayennepfeffer

🌟 Zubereitung – Schritt für Schritt

A. Rote-Rüben-Tatar

1. Vorbereitung

1. Rote Rüben sehr fein würfeln (Brunoise).
2. In eine Schüssel geben.

2. Marinade

1. Apfelessig, Honig, Olivenöl, Senf, Salz und Pfeffer verrühren.
2. Über die Würfel geben und vermischen.
3. Abschmecken:
   → Eine leichte Süße, eine dezente Säure und frischer Druck vom Meerrettich.

3. Ziehen lassen

- Mindestens **20 Minuten**, gerne länger.
- Je länger, desto aromatischer.

B. Garnelen-Füllung für die Tartelette

1. Garnelen schneiden

- Grob hacken, nicht zu fein – Stücke sollen spürbar bleiben.

2. Marinade

- Mit Limettensaft, Mayonnaise, Salz und Pfeffer mischen.

3. Temperatur

- Bis zur Verwendung kühlen.

C. Vogerlsalat

1. Waschen & trocknen

- Salat gründlich waschen und sanft trocken schleudern.

2. Dressing

- Apfelessig, Kürbiskernöl, Salz und Pfeffer verrühren.

3. Direkt vor dem Anrichten marinieren

- Vogerlsalat mag keine lange Marinierzeit – sonst fällt er zusammen.

D. Garnelenbisque-Espuma 👉

👉 Der aromatische Höhepunkt dieses Ganges.
Das Geheimnis: **Schalen kräftig rösten, dann langsam mit Obers reduzieren.**

1. Ansatz

1. Zwiebel, Karotte und Sellerie grob schneiden.
2. In etwas Öl anschwitzen.
3. Garnelenschalen zugeben und kräftig anrösten, bis sie duften.
4. Paradeismark einrühren und kurz mitrösten (gibt Farbe & Tiefe).

2. Ablöschen

1. Mit Weißwein ablöschen und fast vollständig einreduzieren lassen.
2. Fischfond und Obers zugeben.

3. Kochen

- 30 Minuten ganz sanft köcheln lassen.

4. Passieren

- Durch ein feines Sieb oder Tuch drücken.
  → Nicht nur abgießen – richtig „auspressen" für maximalen Geschmack.

5. Optional: Gelatine

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. In die heiße (nicht kochende!) Bisque einrühren.
   → Stabilisiert den Espuma in der iSi-Flasche.

6. Abschmecken

- Mit Salz und einem Hauch Cayenne fein ausbalancieren.
- Warm halten.

7. Espuma in iSi-Flasche

- Flüssigkeit einfüllen.
- 1 Patrone einsetzen und gut schütteln.
- Warm bei ca. 60 °C bereitstellen.

E. Tartelette zusammenbauen

1. Boden

- Mürbteigschalen kurz im Ofen erwärmen (optional), damit sie frisch schmecken.

2. Schichtung

1. Boden leicht mit Rote-Rüben-Tatar bedecken.
2. Darüber die Garnelencreme verteilen.
3. Sehr zart glattstreichen.

3. Toppen

- Kleine Portion Vogerlsalat obenauf als frisches Element.

4. Espuma

- Direkt am Teller beim Anrichten mit einer Wolke Bisque-Espuma krönen.

F. Anrichten

- Tartelette mittig setzen.
- Espuma als leichte Haube oder dekorative Tupfen.
- Etwas Öl vom Vogerlsalat darüberträufeln.
- Mit Kresse oder Dillspitzen finalisieren.

🐄 **REZEPT 4 – Kalbsrollbraten gefüllt mit Pilzen

Erdäpfelknödel • Speckfisolen • Kalbsjus**

Ein klassischer, tief aromatischer Hauptgang mit feiner Pilzfüllung, perfekt reduzierter Jus und klassischen Beilagen.

Zutaten für 4 Personen

A. Für den Kalbsrollbraten

- 800 g Kalbsnuss oder Kalbsrolle (vom Metzger flach aufgeschnitten)
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Dijon-Senf
- Küchengarn

B. Pilzfüllung

- 250 g gemischte Pilze (Champignons, Kräuterseitlinge, Steinpilze – frisch oder gemischt)
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 EL Butter oder Öl
- 1 EL Petersilie, fein gehackt
- Salz, Pfeffer

C. Kalbsjus (klassisch reduziert)

- 500 g Kalbsknochen
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- ½ Sellerie
- 1 EL Paradeismark

- 100 ml Rotwein
- 500 ml Kalbsfond oder Wasser
- 1 Zweig Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, Pfeffer

D. Erdäpfelknödel

- 8 fertige Knödel **oder**
- hausgemacht (Kartoffel/Griess): ca. 8 kleine Knödel

E. Speckfisolen

- 400 g Fisolen (grüne Bohnen)
- 80 g Speckwürfel
- 1 EL Butter
- Salz

🌟 Zubereitung – Schritt für Schritt

A. Pilzfüllung

1. Pilze vorbereiten

1. Pilze putzen, nicht waschen!
2. In kleine Würfel schneiden.

2. Anrösten

1. Butter/Öl in Pfanne erhitzen.
2. Zwiebel glasig anschwitzen.
3. Pilze zugeben, kräftig anrösten, bis die Flüssigkeit verdampft.

4. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen.

3. Auskühlen lassen

- Füllung komplett abkühlen lassen, sonst rutscht sie im Fleisch.

B. Kalbsrollbraten formen

1. Fleisch vorbereiten

1. Kalbsnuss flach auflegen.
2. Innen leicht salzen, pfeffern.
3. Mit Senf dünn bestreichen.

2. Füllen

1. Pilzfüllung gleichmäßig auf dem Fleisch verteilen.
2. Rund um 2–3 cm Rand frei lassen.
3. Stramm aufrollen.

3. Binden

- Die Rolle mit **Küchengarn** in 4–5 Abständen fest verschnüren.

C. Braten anbraten & schmoren

1. Anbraten

1. Öl in einem schweren Bräter erhitzen.
2. Rollbraten von allen Seiten **kräftig** anbraten, bis schöne Röststellen entstehen.

2. Gemüse dazugeben

- Zwiebel, Karotte, Sellerie grob schneiden.

- In den Bräter geben und 3–4 Minuten mitrösten.

3. Paradeismark & Rotwein

1. Paradeismark einrühren und leicht mitrösten.
2. Mit Rotwein ablöschen und fast vollständig einreduzieren.

4. Schmoren

1. Kalbsfond oder Wasser angießen (ca. 1–2 cm hoch).
2. Thymian & Lorbeer zugeben.
3. Deckel drauf und **1,5 Stunden bei niedriger Hitze** schmoren.
   → Entweder am Herd (Stufe 2–3) oder im Backrohr (160 °C).

D. Kalbsjus herstellen

1. Abseihen

1. Braten herausnehmen und rasten lassen.
2. Schmorsud durch feines Sieb passieren.
3. Gemüse ausdrücken (Aroma!).

2. Reduzieren

- Die Flüssigkeit auf ⅓ einkochen – langsam.
- Sie soll glänzen und leicht sirupartig werden.

3. Finalisieren

- Abschmecken mit Salz & Pfeffer.
- Optional: 1 EL kalte Butter einmontieren → seidiger Glanz.

E. Speckfisolen

1. Fisolen blanchieren

1. In gesalzenem Wasser 3–4 Minuten kochen.
2. In Eiswasser abschrecken → bleibt sattgrün.

2. Speck anrösten

1. Speckwürfel in Pfanne ohne Fett knusprig braten.
2. Butter zugeben.

3. Fisolen schwenken

- Fisolen in der Pfanne schwenken, mit Salz würzen.

F. Knödel

- Entweder nach Packung kochen
  ODER
- hausgemachte Kartoffelknödel 15–20 Min. sieden, nicht kochen.

G. Anrichten

1. Rollbraten in **gleichmäßige Scheiben** schneiden (1,5 cm).
2. 1–2 Knödel mittig anrichten.
3. Speckfisolen elegant an die Seite legen.
4. Bratenstücke leicht versetzt auflegen.
5. Mit Kalbsjus großzügig glasieren.
6. Thymian oder Petersilie zur Deko.

🎄 **REZEPT 5 – Klassische Bûche de Noël (Baumstamm)

mit Schoko-Ganache, Aststück & „Rinden"-Muster**

Dies ist die **traditionelle französische Yule Log** – ein weicher Biskuit, eine cremige Schoko-Ganache-Füllung, ein kleines „Aststück" und eine strukturierte Buttercreme als Baumrinde.
Optisch sehr weihnachtlich und geschmacklich vollmundig-schokoladig.

Zutaten für 10–12 Portionen

A. Biskuitteig

- 4 Eier
- 120 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Mehl
- 20 g Kakaopulver
- 1 TL Vanillezucker

B. Füllung – Schoko-Ganache

- 200 g Zartbitterschokolade
- 200 ml Schlagobers
- 1 TL Honig oder Glukosesirup (optional für Glanz)

C. Außencreme – Schoko-Buttercreme für die Rindenoptik

- 200 g zimmerwarme Butter
- 250 g Staubzucker, gesiebt

- 40 g Kakaopulver, gesiebt
- 2–3 EL Milch oder Obers
- 1 TL Vanille
- 1 Prise Salz

D. Dekoration

- Preiselbeeren oder Johannisbeeren
- Rosmarinzweige oder Tannenzweige (ungespritzt)
- Staubzucker („Schnee“)

🌟 Zubereitung – Schritt für Schritt

A. Biskuit backen

1. Ofen & Blech vorbereiten

- Backofen auf **200 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen.
- Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Teig herstellen

1. Eier trennen.
2. **Eiklar** mit einer Prise Salz steif schlagen.
3. **Dotter** mit Zucker und Vanille 5–6 Minuten cremig-hell aufschlagen.
4. Schnee vorsichtig unter die Dottermasse heben.
5. Mehl + Kakao darüber sieben und sanft einarbeiten.
   → Nicht rühren, nur heben, damit der Biskuit luftig bleibt.
6. 3. Backen
   - Masse aufs Blech streichen (ca. 1 cm dick).
   - **8–10 Minuten** backen (nicht zu lange!).

4. Sofort aufrollen

1. Biskuit auf ein leicht gezuckertes Geschirrtuch stürzen.
2. Backpapier vorsichtig abziehen.
3. Biskuit MIT dem Tuch aufrollen.
4. Vollständig auskühlen lassen.

👉 Dieser Schritt sorgt dafür, dass der Biskuit später nicht bricht.

B. Ganache-Füllung

1. Ganache herstellen

1. Schlagobers erhitzen (nicht kochen).
2. Gehackte Schokolade hineingeben.
3. Kurz stehen lassen, dann glatt rühren.
4. Bei Bedarf etwas Honig/Sirup einrühren.

2. Kühlen

- Ganache abkühlen lassen, bis sie cremig-streichfähig ist.

C. Biskuit füllen & rollen

1. Biskuit entrollen

- Vorsichtig öffnen – bricht jetzt nicht mehr.

2. Füllen

- Ganache gleichmäßig aufstreichen, nicht zu dick.

3. Aufrollen

- Straff, aber ohne Druck einrollen.

4. Kühlen

- 30 Minuten kaltstellen, damit sie stabil wird.

D. Aststück formen (für die echte Baumstamm-Optik)

1. Schneiden

- Am Ende der Rolle ein **5–7 cm langes Stück** abschneiden.

2. Positionieren

- Dieses Stück **schräg** seitlich oder oben an die Bûche setzen.

3. Fixieren

- Mit etwas Buttercreme ankleben.

👉 Jetzt wirkt es wie ein abgesägter Ast.

E. Schoko-Buttercreme („Rinde“) herstellen

1. Buttercreme schlagen

1. Butter 5 Minuten cremig aufschlagen.
2. Staubzucker + Kakao sieben und nach und nach einrühren.
3. Milch/Obers und Vanille dazugeben.
4. Weiterschlagen, bis die Creme luftig ist.
5. Mit einer Prise Salz abschmecken.

F. Die Bûche einstreichen

1. Grundschicht

- Die gesamte Roulade und das Aststück gleichmäßig mit Buttercreme einstreichen.

2. Rindenstruktur erzeugen

- Mit einer Gabel oder einer Palette **längs** über die Creme ziehen.
- Unregelmäßig = natürlicher Baumstamm-Look.

3. Stirnseiten

- An den Schnittstellen runde Jahresring-Muster ziehen.

G. Dekoration

1. „Winterlandschaft“

- Ein paar Preiselbeeren oder Johannisbeeren auflegen.
- Rosmarin/tannenartige Zweige dazu.

2. Schnee

- Mit Staubzucker bestäuben.

3. Kühlung

- Mindestens **1 Stunde** kaltstellen, damit die Buttercreme anzieht.

Servieren

- In dünnen, eleganten Scheiben schneiden.
- Raumtemperatur ist ideal: Aromen kommen besser zur Geltung.

🥔 **REZEPT 6 – Schwarzwurzel-Erdäpfel-Salat

mit knusprigen Sellerie-Stäbchen & Yuzu-Dill-Mayonnaise**

Vegetarische Vorspeise – frisch, knusprig, cremig, perfekt als Einstieg.

Zutaten für 4 Personen

A. Knusprige Sellerie-Stäbchen

- ½ Knollensellerie
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Zitronensaft
- Mehl
- 2 Eier (oder Aquafaba für vegane Version)
- Semmelbrösel oder Panko
- Öl zum Ausbacken

B. Erdäpfel-Schwarzwurzel-Salat

- 400 g festkochende Erdäpfel
- 200 g Schwarzwurzeln
- 1 TL Senf
- 1 EL Apfelessig
- 4 EL Rapsöl
- 1 TL Honig oder Agave
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Schnittlauch
- 1 TL Zitronensaft (zum Wasser gegen Verfärbung)

C. Yuzu-Dill-Mayonnaise

- 100 ml Mayonnaise (klassisch oder vegan)
- 1 TL Yuzu-Saft oder ½ TL Yuzu-Paste + 1 TL Zitronensaft
- ½ Bund Dill
- 1 TL Dijon-Senf
- Salz, weißer Pfeffer

🌟 Zubereitung – Schritt für Schritt

A. Erdäpfel vorbereiten

1. Erdäpfel in der Schale kochen (20–25 Min).
2. Schälen & in Scheiben schneiden.
3. Warm beiseite stellen.

B. Schwarzwurzeln

🧤 **Handschuhe verwenden – Schwarzwurzeln kleben stark.**

1. Zitronenwasser bereitstellen.
2. Schwarzwurzeln schälen und sofort ins Zitronenwasser legen.
3. In Salzwasser **8–10 Min** weich kochen.
4. In mundgerechte Stücke schneiden.

C. Salat marinieren

1. Senf, Essig, Öl, Honig, Salz, Pfeffer verrühren.
2. Erdäpfel & Schwarzwurzeln darin mischen.
3. Schnittlauch unterheben.
4. 20 Minuten ziehen lassen.

D. Yuzu-Dill-Mayonnaise

1. Dill fein hacken.
2. Mayonnaise + Yuzu + Senf + Salz + Pfeffer verrühren.
3. Kaltstellen.

E. Sellerie-Stäbchen

1. Vorbereiten

1. Sellerie schälen.
2. In gleichmäßige Stäbchen schneiden (1 × 6 cm).
3. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft würzen.

2. Panieren

1. In Mehl wälzen.
2. Durch verquirltes Ei ziehen.
3. In Bröseln/Panko panieren.

3. Ausbacken

- In 170–180 °C heißem Öl **3–4 Minuten** goldbraun frittieren.
- Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

F. Anrichten

- Erdäpfel-Schwarzwurzel-Salat mittig setzen.
- Selleriestäbchen obenauf stapeln.
- Yuzu-Dill-Mayonnaise als Tupfer oder Linie daneben setzen.
- Dillspitzen zur Deko.

🍄 **REZEPT 7 – Klare Pilzconsommé

mit Trüffel-Gemüsestrudel**

Dieser vegetarische Zwischengang ist aromatisch, elegant und optisch ident wie die Wildconsommé – nur feiner und etwas erdiger durch die Pilze.
Die klare Brühe ist die Königsdisziplin und wird durch eine vegane/vegetarische Klärmethode wunderbar brillant.

Zutaten für 4–6 Portionen

A. Pilzconsommé (ca. 1 Liter)

- 500 g braune Champignons, grob gehackt 150 g gemischte
- Pilze (Austernpilze, Shiitake, Kräuterseitlinge) 1 Zwiebel,
- halbiert (mit Schale angeröstet) 1 Karotte ½ Sellerie 1 Stange
- Lauch 2 Tomaten 1 EL Paradeismark 2 l kaltes Wasser 2
- Lorbeerblätter 6 Pfefferkörner 1 Zweig Thymian Salz
-
-
-
-
-
-
-
-

Vegetarische Klärung („Kichererbsenwasser-Klärung“)

- 150 ml Aquafaba (Kichererbsenwasser aus dem Glas)
- 100 g fein gehackte Champignons
- 1 Schöpfer kalte Pilzbrühe

(Diese Methode ersetzt das klassische Klären mit Eiweiß.)

B. Trüffel-Gemüsestrudel

- 200 g gemischte Pilze (fein gehackt)
- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL Butter oder Öl
- 1 EL Petersilie
- 1 TL Thymian
- 1 TL Trüffelöl
- Salz, Pfeffer
- 1 Rolle Blätterteig
- 1 Ei oder Pflanzenmilch (zum Bestreichen)

🌟 Zubereitung – Schritt für Schritt

A. Pilzconsommé

1. Gemüse & Pilze rösten

1. Zwiebelhälften (mit Schale!) in einem Topf dunkel anrösten.
2. Champignons & gemischte Pilze zugeben und kräftig anrösten.
3. Karotte, Sellerie, Lauch und Tomaten grob schneiden und zugeben.
4. Noch 5 Minuten anrösten, damit Röstaromen entstehen.
5. Paradeismark einrühren und kurz mitrösten.

2. Mit Wasser aufgießen

1. Mit **kaltem** Wasser aufgießen (wichtig für Klarheit).

2. Langsam zum Köcheln bringen.
3. Lorbeer, Pfeffer und Thymian zugeben.

3. Lange & sanft köcheln

- **2 Stunden** offen leicht köcheln lassen.
- Schaum regelmäßig abschöpfen.
- Nie stark kochen – sonst wird die Brühe trüb.

4. Abseihen

1. Durch ein grobes Sieb abseihen.
2. Dann durch ein sehr feines Sieb oder Mulltuch.

5. Vegetarisch klären

👉

👉 Ziel: Eine klare, goldene, elegante Consommé – ganz ohne Eiweiß.

Klärmasse anrühren:

1. Aquafaba leicht schaumig schlagen (1 Minute).
2. Fein gehackte Champignons einrühren. Einen
3. Schöpfer kalte Brühe hinzufügen.

Klärung:

1. Klärmasse in den **kalten** Suppenansatz einrühren.
2. Langsam auf 80–90 °C erwärmen (nicht kochen!).
3. Wenn sich oben eine feste Klärhaube bildet, 10–15 Minuten ziehen lassen.
4. Durch ein Tuch abseihen.

👉 Ergebnis: eine **klare, duftig-erdige Pilzconsommé**.

B. Trüffel-Gemüsestrudel

1. Pilzfüllung

1. Zwiebel in Butter/Öl anschwitzen.
2. Pilze fein hacken und zugeben.
3. Stark anrösten, bis die Feuchtigkeit verdampft ist.
4. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Petersilie würzen.
5. Vom Herd nehmen, 1 TL Trüffelöl einrühren.
6. Vollständig auskühlen lassen.

2. Strudel formen

1. Blätterteig ausrollen.
2. Füllung mittig in einer Linie verteilen.
3. Stramm einrollen, Enden gut verschließen.
4. Mit Ei oder Pflanzenmilch bestreichen.
5. Mit einer Gabel einstechen.

3. Backen

- Bei **190 °C Heißluft**
- **20–25 Minuten**, bis goldbraun und knusprig

C. Anrichten

1. Strudel in 5 mm dünne Scheiben schneiden.
2. In eine vorgewärmte Suppenschale legen.
3. Klare, heiße Pilzconsommé angießen.
4. Mit einem Tropfen Trüffelöl oder feinem Schnittlauch garnieren.

🧀 **REZEPT 8 – Rote-Rüben-Tartelette

mit Ziegenfrischkäse, Vogerlsalat & Meerrettich-Espuma**

Ein farblich wunderschöner vegetarischer Gang mit cremiger Säure, erdigen Noten, aromatischem Salat und einem leichten, würzigen Espuma.

Zutaten für 4 Personen

A. Tartelettes & Füllung

- 4 kleine Mürbteig-Tartelettes
- 150 g Ziegenfrischkäse (weich)
- 1 TL Honig
- ½ TL Zitronenabrieb
- Salz, Pfeffer

B. Rote-Rüben-Tatar

- 2 vorgekochte Rote Rüben
- 1 EL Apfelessig
- 1 TL Senf
- 1 TL Honig
- 1 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- frisch geriebener Meerrettich nach Geschmack

C. Vogerlsalat

- 100 g Vogerlsalat
- 1 EL Apfelessig
- 2 EL Kürbiskernöl
- Salz, Pfeffer

D. Meerrettich-Espuma

- 100 ml Schlagobers
- 50 ml Milch
- 1–2 TL frisch geriebener Meerrettich
- 1 Blatt Gelatine **(optional – für stabilen Espuma)**
- Salz
- ½ TL Zitronensaft

⭐ Zubereitung – Schritt für Schritt

A. Rote-Rüben-Tatar

1. Schneiden

1. Rote Rüben in sehr feine Würfel schneiden (Brunoise).
2. In eine Schüssel geben.

2. Marinieren

1. Apfelessig, Olivenöl, Senf, Honig, Salz & Pfeffer verrühren.
2. Über die Würfel gießen und mischen.
3. Frisch geriebenen Meerrettich einarbeiten.

3. Ziehen lassen

- Mindestens **20 Minuten**, gern länger.

B. Ziegenkäse-Füllung

1. Verrühren

1. Ziegenfrischkäse mit Honig und Zitronenabrieb verrühren.

2. Mit Salz & Pfeffer abschmecken.

2. Konsistenz

- Die Masse soll weich sein, aber nicht flüssig.
- Falls zu fest → 1 TL Milch.

C. Vogerlsalat

1. Dressing

- Essig, Kürbiskernöl, Salz, Pfeffer verrühren.

2. Kurz vor dem Anrichten marinieren

- Vogerlsalat fällt schnell zusammen → erst 1–2 Minuten vor dem Servieren mischen.

D. Meerrettich-Espuma

👉

👉 Leicht, frisch, ideal als würziges Topping.

1. Gelatine vorbereiten (falls verwendet)

- Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

2. Basis erhitzen

1. Schlagobers + Milch in Topf geben.
2. Auf ca. 70–80 °C erhitzen (nicht kochen!).
3. Meerrettich zugeben, 3–5 Minuten ziehen lassen.

3. Gelatine einrühren

- Wenn verwendet:
    1. Gelatine ausdrücken.
    2. In die warme Masse einrühren.

4. Abschmecken

- Mit Salz und ganz leichter Zitronensäure balancieren.
- Durch ein feines Sieb passieren.

5. iSi-Flasche

- In eine Espuma-Flasche füllen.
- 1 Patrone einsetzen.
- Kräftig schütteln.
- Warm (max. 55–60 °C) bereitstellen.

E. Tartelettes zusammenbauen

1. Tartelettes vorbereiten

- Optional im Ofen 3–4 Minuten bei 160 °C erwärmen (macht sie knuspriger und duftiger).

2. Schichten

1. Eine Schicht Rote-Rüben-Tatar in die Tartelette-Mulde setzen.
2. Ziegenkäse-Creme darauf geben (oder leicht einarbeiten).
3. Nicht zu voll machen – der Espuma kommt oben drauf.

3. Salat

- Eine kleine Portion marinierten Vogerlsalat auf oder neben die Tartelette setzen.

4. Espuma

- Direkt vor dem Servieren ein schönes Espuma-Nest obenauf setzen.

F. Anrichten

- Tartelette mittig platzieren.

- Salat locker daneben.
- Mit frischem Meerrettich oder etwas Kresse finalisieren.
- Optional: wenig Kernöl am Teller für Farbe.

🍄 **REZEPT 9 – Pilz-Wellington

mit Erdäpfelknödeln, Fisolen & vegetarischem Jus**

Ein eleganter vegetarischer Hauptgang, der in Optik und Tiefe mit einem klassischen Fleischgang mithalten kann: kräftige Pilzaromen, knuspriger Blätterteig, intensiver Jus und klassische Beilagen.

Zutaten für 4 Personen

A. Pilz-Wellington

- 400 g gemischte Pilze (Steinpilze, Kräuterseitlinge, Champignons)
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 EL Butter oder Öl
- 1 EL Thymian
- 100 g Blattspinat (frisch oder TK, gut ausgedrückt)
- 1 EL Dijon-Senf
- Salz, Pfeffer
- 1 Rolle Blätterteig
- 1 Ei oder Pflanzenmilch (zum Bestreichen)

B. Vegetarischer Jus

- 200 ml Gemüsefond
- 1 EL Sojasauce
- 1 TL Misopaste (hell oder dunkel)
- 1 kleine Zwiebel
- 1 kleine Karotte
- 1 kleines Stück Sellerie

- 1 EL Butter oder Margarine
- 1 EL Tomatenmark
- 100 ml Rotwein (optional, aber sehr passend)
- 1 Zweig Thymian
- Salz, Pfeffer

C. Beilagen

Erdäpfelknödel

- 8 kleine Knödel (fertig oder hausgemacht)

Fisolen

- 400 g Fisolen
- 40 g Räuchertofu (statt Speck) – optional
- 1 EL Butter oder Öl
- Salz

🌟 Zubereitung – Schritt für Schritt

A. Pilz-Wellington

1. Pilze vorbereiten

1. Pilze reinigen, nicht waschen (zieht Wasser). Sehr fein hacken
2. oder in Küchenmaschine grob zerkleinern.
   → Feine Struktur = kompakter Wellington ohne Hohlräume.

2. Pilzduxelles herstellen

1. Butter/Öl erhitzen.

2. Zwiebel glasig anschwitzen.
3. Knoblauch zugeben.
4. Pilze zugeben und kräftig anrösten.
5. Weiterbraten, bis die gesamte Flüssigkeit verdampft ist.
6. Mit Salz, Pfeffer, Thymian würzen.
7. Spinat einrühren (falls frisch: kurz zusammenfallen lassen).
8. 1–2 TL Dijon-Senf einrühren.
9. Masse vollständig auskühlen lassen.

👉 **Sehr wichtig:**
Die Füllung MUSS trocken sein. Ist sie feucht, wird der Blätterteig matschig und reißt.

3. Blätterteig vorbereiten

1. Backofen auf **190 °C Heißluft** vorheizen.
2. Blätterteig ausrollen.
3. Die Pilzmasse mittig als kompakte „Rolle" platzieren.
4. Seitlich 2–3 cm Rand freilassen.

4. Wellington rollen

1. Teig über die Pilzmasse klappen.
2. Enden sauber verschließen.
3. Nahtseite nach unten auf ein Blech legen.
4. Mit Ei oder Pflanzenmilch bestreichen.
5. Optional: Muster mit Messerrücken einritzen (nicht durchschneiden).

5. Backen

- Bei **190 °C**

- **25–30 Minuten**, bis er goldbraun ist
- Wenn er „hohl" klingt bei leichtem Klopfen: perfekt.

B. Vegetarischer Jus

1. Gemüse rösten

1. Zwiebel, Karotte & Sellerie grob würfeln.
2. In etwas Öl/Butter kräftig anrösten.
3. Tomatenmark einrühren und 1 Minute mitrösten.

2. Ablöschen

1. Mit Rotwein ablöschen (optional) und fast vollständig einreduzieren.
2. Gemüsefond zugießen.
3. Sojasauce + Misopaste einrühren.
4. Thymian zugeben.

3. Einkochen

- Ca. **20–30 Minuten** sanft köcheln lassen, bis die Jus dicklicher wird.

4. Durchseihen

1. Durch ein feines Sieb abseihen.
2. Gemüse gut ausdrücken (Aroma!).

5. Finalisieren

- Mit 1 EL kalter Butter montieren → Glanz & Körper
- Mit Salz & Pfeffer abschmecken.

C. Beilagen

1. Knödel

- Nach Packung oder klassisch 15–20 Minuten sieden (nicht kochen).

2. Fisolen

a) Blanchieren

- Fisolen in gesalzenem Wasser **3–4 Minuten** kochen.
- Sofort in Eiswasser abschrecken → bleiben dunkelgrün.

b) Räuchertofu anbraten (optional)

- In kleinen Würfeln knusprig braten.

c) Schwenken

- Fisolen in Butter/Öl mit Räuchertofu schwenken.
- Mit Salz abschmecken.

D. Anrichten

1. Wellington in schöne Scheiben schneiden (1,5–2 cm).
2. 1–2 Knödel elegant auf dem Teller platzieren.
3. Fisolen als Bündel oder locker daneben anrichten.
4. Jus großzügig nappieren oder am Tellerboden verteilen.
5. Mit frischem Thymian oder Petersilie garnieren.