Volkshochschule Ellerau
Kochen für Männer
11. November – 16. Dezember 2019
www.kochen-mit-klaus.de

Spanferkel, Zander und Pralineneis,
schon wieder läuft die Küche heiß!
9. Dezember 2019

Kartoffelcroutons mit Geflügelleber

Kartoffel-Kürbis-Curry

Zander mit Flusskrebsen auf Cremespinat und Parmesan

Spanferkelkarree mit Kastanienpüree und Kaffeejus

Pralinen-Eis mit Walnüssen

Kartoffelcrouton mit Geflügelleber

(für 4 Personen)

1 große oder 2 mittelgroße
fest kochende Kartoffeln
Salz
1 Apfel
1 ½ EL Butter
1 TL Zucker
1 Scheibe Speck
3 EL Butterschmalz
Pfeffer
4 Geflügellebern
4 Tropfen alter Balsamico
Petersilienblättchen und Feldsalat als Garnitur

1. Kartoffel schälen und 4 etwa 1 cm dicke Scheiben daraus schneiden. Die Scheiben in gesalzenem Wasser 7 Minuten kochen. Sie sollen noch etwas Biss haben. Apfel schälen und achteln. 1 EL Butter und Zucker in einer Pfanne erhitzen, darin die Apfelschnitze karamellisieren.
2. Kartoffeln und Speck in 2 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und darin die mit Salz und Pfeffer gewürzten Geflügellebern gleichmäßig anbraten. Restliche frische Butter dazu geben und aufschäumen lassen.
3. Jeweils 1 Kartoffelscheibe mit 2 Apfelstücken, Geflügelleber und ¼ Scheibe Speck belegen. Mit 1 Tropfen Balsamico beträufeln, mit Petersilienblättchen und Feldsalat garnieren.

Kartoffel-Kürbis-Curry

(für 4 Portionen)

700 g fest kochende Kartoffeln
600 g Kürbis
100 g Zwiebeln
25 g geschälter Ingwer
10 g geschälter Galgant
15 g geschälter junger Knoblauch
½ grüne Chilischote
50 ml Pflanzenöl
1 TL Madras-Curry
je 1 EL dunkle und helle Senfsaat
½ TL gemahlener Kreuzkümmel
2 Zimtstangen
3 Nelken
2 Lorbeerblätter
1500 ml Gemüse- oder Hühnerbrühe
Salz, Pfeffer
Zitronensaft und Palmzucker zum Abschmecken

1. Kartoffeln und Kürbis schälen und in 4 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln in feine Würfel, Ingwer, Galgant und Knoblauch in feinste Würfelchen schneiden. Chilischote in dünne Ringe schneiden. Pflanzenöl in einem Topf erwärmen und darin Curry, Senfsaat und Kreuzkümmel leicht rösten. Nach 2 Minuten Zwiebeln, Ingwer, Galgant, Knoblauch und Chili zufügen, weitere 3 Minuten bei mittlerer Hitze anschwitzen. Kartoffel, Kürbis, Zimt, Nelke und Lorbeer zugeben, 5 Minuten anschwitzen und mit der Brühe auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen und 30 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln und der Kürbis weich sind und das Curry sämig ist. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und evtl. etwas Palmzucker abschmecken.
2. Küchentipp:
3. Sollte etwas von diesem Gericht übrigbleiben, können Sie aus dem Curry eine Suppe machen. Verlängern Sie das Ganze mit Brühe und etwas Sahne, und mixen es mit einem Pürierstab auf.

Zander mit Flusskrebsen auf Cremespinat und Parmesan

(für 4 Portionen)

Cremespinat:
2 geschälte, fein gewürfelte Schalotten
2 abgezogene, feingewürfelte Knoblauchzehen
3 EL Butter
400 g geputzter, fein geschnittener Blattspinat
150 ml Sahne, Salz, Pfeffer, Muskat
2 EL geschlagene Sahne
Parmesanschaum und –chips:
100 g geschälte, gewürfelte
mehlig kochende Kartoffeln
70 g geriebener Parmesan
175 ml Sahne, Salz, Pfeffer
Zander und Flusskrebse:
2 geschälte und gewürfelte Schalotten, 1 gewürfelte Karotte
1 gewürfelte kleine Porreestange, 1 grob geschnittene Stange Staudensellerie
Meersalz, 12 Flusskrebse, 4 küchenfertige Zanderfilets mit Haut a ,120 g
weißer Pfeffer, 2 EL Olivenöl, 2 EL Butter

1. Für den Cremespinat Schalotten und Knoblauch in Butter glasig anschwitzen. Blattspinat hinzufügen, mit anschwitzen. sahne hinzufügen, einköcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Schlagsahne unterheben.
2. Für den Parmesanschaum die Kartoffeln in Salzwasser 20 Minuten garen. Abgießen, ausdämpfen, durch ein feines Sieb streichen. 50 g Parmesan und Sahne hinzufügen. Glatt verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restlichen Parmesan auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 5-7 Minuten goldbraun backen. Parmesanplatte auskühlen lassen, in Chips brechen.
3. Für den Zander und die Flusskrebse Karotten, Schalotten, Lauch, Staudensellerie und etwas Salz in 3 l Wasser geben. Aufkochen. Flusskrebse hineingeben, 3 Minuten ziehen lassen. In Eiswasser abschrecken. Panzer mit einer Küchenschere vorsichtig aufbrechen und Krebsfleisch auslösen.
4. Zanderfilet mit Salz und weißem Pfeffer auf der Fleischseite würzen. Mit der Hautseite in das erhitzte Öl einlegen, goldbraun braten. Zander wenden, Butter und ausgelöste Flusskrebse hinzufügen, kurz mitschwenken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Cremespinat in der Tellermitte anrichten. Zander darauflegen. Mit je 3 Krebsen umlegen. Mit Parmesanschaum und –chips garnieren.

Spanferkelkarree mit Kastanienpüree und Kaffeejus

(für 4 Portionen)

Kastanienpüree:
60 g Butter
70 g geschälter und in Würfel geschnittener Knollensellerie
250 g vakuumierte geschälte Kastanie
200 ml Geflügelfond
1 Lorbeerblatt, 30 g Butter, Salz, Pfeffer

Spanferkelkarree und Kaffeejus:
2 Spanferkelkarrees (zusammen 1,2-1,5 kg)
1 TL Puderzucker, Salz, Pfeffer
1 EL Pflanzenöl
1 Knoblauchzehe
1 Lorbeerblatt, 1 Thymianzweig
10 g zerstoßene Kaffeebohnen, 1 EL Sojasauce
20 g Butter, 50 g gewaschene Preiselbeeren
1 EL Puderzucker

1. Für das Kastanienpüree 30 g Butter in einem Topf erwärmen. Selleriewürfel darin anschwitzen, Kastanien hinzufügen und kurz mit anschwitzen. Mit Fond auffüllen und Lorbeerblatt zugeben. Den Topfinhalt mit einem passend zugeschnittenen Backpapier bedecken und alles etwa 25 Minuten leise köcheln weich garen. Lorbeerblatt entfernen, Flüssigkeit auffangen. Sellerie und Kastanien durch ein feines Sieb streichen oder mit einem Pürierstab mixen und so viel Kochfond dazugeben, dass ein cremiges Püree entsteht. 30 g Butter einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Für das Spanferkelkarree die Schwarte von den Karrees entfernen und mit einem sehr scharfen Messer in dünne Streifen schneiden. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. Darin die Schwartenstreifen 5 Minuten kochen, in ein Sieb geben, abtropfen lassen und in eine ofenfeste Pfanne legen. Die Streifen mit Puderzucker bestäuben, salzen und 15-20 Minuten im 180 Grad heißen Ofen backen, bis sie kross und goldbraun sind. Die Karrees von Silberhaut befreien, die Knochen säubern, das Fleisch salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Karrees zuerst auf der Fleischseite 2 Minuten anbraten, dann auf der schmalen Fleischseite weitere 2 Minuten braten. Die Karrees auf die Knochen drehen und mit 1 angedrückten Knoblauchzehe, 1 Lorbeerblatt und den Thymianzweig in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen schieben und 20 -25 Minuten braten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und den Bratenansatz mit 150 ml ablöschen. Die zerstoßenen Kaffeebohnen hinzufügen, dann die Pfanne beiseitestellen, durchziehen lassen. Den Jus durch ein Sieb passieren, mit Sojasauce würzen, in einem kleinen Topf erwärmen und mit 10 g Butter leicht montieren.
3. Karrees aufschneiden und auf dem Püree auf Tellern anrichten. Preiselbeeren mit 10 g Butter und dem Puderzucker in einer Pfanne kurz erwärmen und um das Spanferkel verteilen. Das Fleisch mit Jus beträufeln und die kross gebackenen Schwarten anlegen.

Pralineneis mit Walnüssen

(für 4 Portionen)

250 ml Milch
250 ml Sahne
225 g klein gehackte Vollmilchschokolade
4 Eigelbe
120 g Zucker
50 g grob gehackte Walnüsse
50 g Zartbitterschokolade

1. Milch und Sahne aufkochen. Vollmilchschokolade darin unter Rühren auflösen. Eigelbe und 40 g Zucker im Wasserbad schaumig schlagen. Schokoladen-Sahne-Mischung hinzufügen. Unter Rühren erhitzen, bis die Masse dicklich ist. Durch ein Sieb gießen. Abkühlen lassen.
2. Aus dem restlichen Zucker und 3-4 EL Wasser hellbraunen Karamell kochen. Nüsse dazugeben und die Masse sofort auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Erkalten lassen. In kleine Stücke hacken.
3. Zartbitterschokolade im Wasserbad auflösen. Abgekühlte Eismasse in die Eismaschine geben. Kurz bevor das Eis fest ist, die Zartbitterschokolade in einem dünnen Strahl in die rührende Eismaschine fließen lassen. So entstehen kleine Sprenkel. Karamellstückchen hinzufügen. Die Maschine weiterlaufen lassen, bis alles gut vermischt und gefroren ist.
4. Mit dem Eisportionierer Kugeln abstechen und in gekühlte Schalen geben.