

Kochevent am 08.05.2017 bei MTB mit Phillip Kögel, Küchenmeister



Schreinerei



## Menue und Rezepte

Loup de mer | gebratener grüner Spargel | Kapstachelbeere | Oliven

Kalbsrücken | Frühlingsmorchel | Kurpfälzer Stangenspargel  
Sauce Bernaise | neue Kartoffeln

Rhabarbertiramisu | Erdbeeren | Sauerrahm

# Rezepturen

## Selleriepüree

1 Knolle Sellerie  
250 ml Sahne  
80 g Butter  
Salz, Muskat

Den Sellerie schälen und im Dampfgarer weichgaren. Anschließend abschütten und ausdämpfen lassen. Butter Sahne und Gewürze aufkochen. Den Sellerie passieren und die Gewürzsahne nach und nach unterziehen.

## Loup de mer

Das Wolfsbarschfilet auf der Haut in gleichmäßig kross braten. Danach mit etwas Olivenöl und Rosmarin, den Kapstachelbeeren und Oliven aromatisieren

## Kalbsrücken

Den Kalbsrücken von Sehnen befreien.  
Bei starker Hitze von beiden Seiten mit etwas Thymian in der Pfanne anbraten und im Ofen bis auf 54°C Kerntemperatur bei etwa 90°C Garraumtemperatur fertig garen.  
Das Fleisch würzen und ausreichend ruhen lassen.

## Sauce bernaïse

1 Schalotte  
2 Ei Weißweinessig  
50 ml Weißwein  
1 TL getrocknetem Estragon  
100 ml Wasser  
250g Butter klären  
4 Eigelb

Die Schalotte fein würfeln. Weißweinessig, Weißwein, Estragon und Wasser auf 100 ml reduzieren lassen. Danach die Butter klären. Das mit der erkalteten Reduktion über dem Wasserbad warm schlagen. Dann Tröpfchenweise die geklärte Butter einrühren.

## Rhabarber

Den Rhabarber waschen, schälen und in gleichmäßig große Stücke schneiden. Aus den Schalen, Zucker, einer Vanilleschote, Weißwein und Wasser einen Fond kochen und den Rhabarber darin angaren.

## Tiramisu

Für den Bisquit

3 Eier  
80 g Zucker  
80 g Mehl  
5 g Mondamin

Die Eier getrennt mit jeweils der Hälfte des Zuckers aufschlagen. Unter die aufgeschlagene Eigelbzucker-  
masse nach und nach das Mehl und die Speisestärke  
geben. Zum Schluss das geschlagene Eiweiß unterheben.

Die Masse gleichmäßig auf ein Backblech verteilen und  
bei 180°C etwa 35 Minuten backen.

Für die Creme

4 Eigelbe  
2 ganze Eier  
Etwas Rhabarberfond  
6 Blatt Gelatine  
400 g Mascarpone  
100g Zucker  
1 TL gemahlener Zimt  
80 g Vanille-Zucker  
600g geschlagene Sahne

Die Eigelbe und die ganzen Eier zusammen mit dem  
Zucker, Vanillezucker, Zimt sowie Abrieb und Saft von  
Orange und Zitrone über dem Wasserbad schaumig  
rühren. Gelantine in kaltem Wasser einweichen und in  
der noch warmen Eimasse auflösen.

Die Mascarpone mit dem Schneebesen unterheben  
und die Masse erkalten lassen. Sahne steif schlagen.  
Marinierter Rhabarber und Sahne unter die Masse heben.

Die fertige Creme auf den erkalteten Bisquitboden geben  
und kalt stellen.