



© ZuGast 2021

Bilder Michael Ruder

Cover Michael Ruder



FÜR 4 PERSONEN

Gebackener Rhabarber

200 g Zucker, 600 g Rhabarber, 1 Zimtstange
1/2 Vanilleschote, 10 g Ingwer, 1 Tonkabohne
Den Zucker mit etwas Wasser bei 120 Grad aufkochen. Rhabarber putzen und würfeln. Die Tonkabohne fein schneiden. Mit der Zimtstange, Mark der Vanille, Ingwer und der Tonkabohne vermengen. Die Flüssigkeit über den Rhabarber gießen. Auf ein Gitter oder Blech mit Backpapier geben. Im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen zugedeckt 8 bis 10 Minuten backen.

Himbeerzucker

200 g tiefgekühlte Himbeeren, 150 g Zucker
150 g Isomalt, 90 g Glukose, 90 g Wasser
20 g Himbeerpulver
Himbeeren, Zucker, Isomalt, Glukose und Wasser auf 160 Grad aufkochen. Auf ein Blech mit Backpapier gießen. Auskühlen lassen. In Stücke brechen und zusammen mit dem Himbeerpulver im Thermomix (oder einem normalen Mixer) mixen. Auf ein Blech mit Backpapier geben. Im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen drei Minuten lang backen. Zum Ablösen müssen das Blech und das Papier kurz abgekühlt werden. Falls die Masse zu kühl geworden ist, schiebt man sie einfach nochmal kurz in den Ofen.

Basilikum-Öl

20 g Basilikum, 20 g Rapsöl
Basilikum und Öl mixen und auf 80 Grad erhitzen. Durch ein Haarsieb passieren und kalt rühren.

Olivenöl-Basilikum-Eis

Rezept von Thomas Kellermann „Dichter“, Egerner Höfe aus ZuGast Ausgabe 27

Rhabarber | Basilikum | Topfen | Mandel

350 g Naturjoghurt, 35 g Glukose, 100 g Zucker, 1 1/2 Blatt Gelatine, 100 g fruchtiges Olivenöl, 35 g Basilikum

Joghurt, Glukose und Zucker im Thermomix (oder einem normalen Mixer) bei 60 Grad 5 Minuten auf Stufe 4 mixen. Die eingeweichte Gelatine dazugeben. Öl und Basilikum hineinmixen. Die Masse einfrieren.

Basilikum-Pesto

30 g Basilikum, 20 g Ingwersirup, 20 g Joghurt, 20 g Mirin, 100 ml Traubenkernöl

1 Prise Salz

Basilikum, Ingwersirup, Joghurt, Mirin und Traubenkernöl sowie eine Prise Salz zusammen mixen.

Rhabarber-Granité

150 g Rhabarber, 350 g Rhabarbersaft
5 g Ingwer, 10 g Limette, 1/8 Stück Tonkabohne, 1/2 Sternanis, 1/4 Vanilleschote, 25 g Zucker, 5 g Essig, 1 1/2 Blatt Gelatine
Den Rhabarber putzen und klein schneiden. Mit dem Rhabarbersaft, Ingwer, Limette, der geriebenen Tonkabohne, Sternanis und dem Mark der Vanille vermengen. Durch ein Haarsieb passieren. In einem Topf einreduzieren, bis 220 g Flüssigkeit übrigbleiben. Zucker und Essig einrühren. Die eingeweichte Gelatine unterrühren. Stocken lassen.

Mandelcreme

175 g Mandelstifte, 400 g Sahne, 50 g Milch
Mandelstifte im Ofen bei 150 Grad rösten. Die Sahne erhitzen und die Mandelstifte hineingeben. Über Nacht ziehen lassen. Die Milch dazugeben und die Masse durch ein Haarsieb passieren.

Für 250 g Mandelsahne

50 g Crème Fraîche, 15 g Zitronensaft, 60 g Zucker, 130 g Eigelb, 1 Blatt Gelatine, 0,5 g Salz, 250 g Mandelcreme (oben)
Crème Fraîche, Zitronensaft, Zucker und Eigelb vermengen, die eingeweichte Gelatine dazugeben, salzen. In die Mandelcreme mischen. Im auf 185 Grad vorgeheizten Backofen 45 Minuten lang stocken lassen. Die Masse erkalten lassen und durch ein Sieb streichen.

Mandelsplitter

100 g Läuterzucker (Verhältnis Zucker:Wasser 1:1), 100 g Mandelsplitter, Öl zum Frittieren
Den Läuterzucker aufkochen. Die Mandelsplitter dazugeben und 10 Minuten ziehen

lassen. Die Mandelsplitter abpassieren. Im 155 Grad heißen Öl goldbraun frittieren.

Mandelkeks

125 g Puderzucker, 125 g Butter, 100 g Mandelgries, 25 g Mehl, 75 ml Eiweiß
Puderzucker, Butter, Mandelgries, Mehl und Eiweiß vermengen. Auf ein Blech mit Backpapier Kleckse vom Teig geben. Im auf 150 Grad vorgeheizten Backofen 10 Minuten backen.

Würfel vom Rhabarber

Läuterzucker (aus 100 ml Wasser, 100 g Zucker, 10 g Grenadine-Sirup), 100 g Rhabarberwürfel, geschält
Den Läuterzucker aufkochen und über die rohen Rhabarberwürfel gießen. Erkalten lassen.

Topfensoufflé mit Rhabarber

600 g Quark, 600 g saure Sahne, 240 g Eigelb
Saft von 3 Zitronen, 45 g Speisestärke, 3 g Xanthan
Aus Quark, Sahne, Eigelb, Zitronensaft, Speisestärke und Xanthan eine Masse rühren.

Für 200 g Soufflémasse

60 g Eiweiß, 40 g Zucker, etwas Salz
Eiweiß aufschlagen, bei der Hälfte des Vorganges Zucker und Salz nach und nach dazugeben. Nicht zu fest aufschlagen!
Unter 200 g Quarkmasse heben, dann die Rhabarberwürfel dazugeben.
6 Souffléformen ausbuttern und zuckern. Die Masse fast bis zum Rand der Formen füllen. Im auf 225 Grad Oberhitze (oder 200 Grad Unterhitze) vorgeheizten Backofen im Wasserbad 15 Minuten garen.

Fertigstellen

Mit dem Basilikumöl jeweils einen Kreis auf die Teller zeichnen. Gebackenen Rhabarber auf dem Kreis verteilen, Himbeerzucker dazulegen, Tupfen vom Basilikumpesto aufdressieren, Rhabarber-Granité dazugeben. Tupfen von der Mandelsahne aufdressieren. Je einen Mandelsplitter und einen Mandelkeks zu einem Rhabarberstück anlegen. Je eine Nocke Basilikum-Eis auf den Ring setzen. Mit einem Löffelchen eine Kuhle ins Eis drücken und etwas Basilikum-Öl hineingießen. Die Teller sollten fertig sein, bevor die Soufflés aus dem Ofen kommen. Das Soufflé jeweils auf die Tellermitte setzen und sofort servieren.



© ZuGast 2021

Bilder Michael Ruder

Cover Michael Ruder



FÜR 4 PERSONEN

Gebeizter Saibling

4 Saiblingfilets
130 ml weißer Balsamicoessig
500 ml Wasser
35 g Salz

Balsamicoessig, Wasser und Salz in ein flaches Gefäß geben und verrühren. Die Saiblingfilets in den Sud legen. 45 Minuten marinieren. Die Filets aus der Marinade nehmen.

Kräuteröl

600 ml Olivenöl
225 g Blatt Petersilie mit Stiel
55 g Dill
25 g Verbene
30 g Basilikum
60 g Koriander
8 g Senfkörner
5 g weiße Pfefferkörner
1 Knoblauchzehe
Abrieb von 1 Zitrone

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Blatt Petersilie, Dill, Verbene, Basilikum und Koriander waschen und trocken tupfen. Zusammen mit den Senf- und Pfefferkörnern sowie der zerdrückten Knoblauchzehe ins Öl geben. Den Zitronenabrieb dazugeben und unterrühren. Auf 70 Grad erhitzen und abkühlen lassen. Die Saiblingfilets während drei Stunden im Kräuteröl ziehen lassen.

Rezept von Thomas Kellermann „Dichter“, Egerner Höfe aus ZuGast Ausgabe 27

Tegernseer Saibling mit Radieschen und wilder Brunnenkresse

Radieschensauce

490 g Radieschen
40 g Meerrettich
40 g Preiselbeeren
10 g weißer Essig
3 g Salz
etwas Bier
Meerrettich zum Abschmecken
Radieschen, Meerrettich, Preiselbeeren, Essig, Salz und Bier vermengen und mixen. Durch ein Tuch passieren. Mit dem Meerrettich abschmecken.

Eingelegte Radieschen

200 g Wasser
100 g Reissessig
30 g Mirin
8 g Salz
4 g Zucker
2 Sternanis
3 Wacholderbeeren
12 Pfefferkörner
400 g Radieschen
Wasser, Reissessig, Mirin, Salz, Zucker, Sternanis, Wacholderbeeren und Pfefferkörner zusammen aufkochen. Radieschen waschen und in ein Eimachglas geben. Den Fond heiß darüber gießen. Verschließen und kalt stellen. Nach 30 Minuten Sternanis, Wacholder und Pfefferkörner herausnehmen. Die Radieschen mindestens zwei Tage lang ziehen lassen. Für dieses Gericht die Radieschen in feine Scheiben schneiden.

Radieschen-Schalotten-Reduktion

25 g Schalottenwürfel
25 g Radieschenwürfel
200 g Wasser
30 g weißer P.X.-Essig
10 g Zucker
4 g Salz
Radieschenwürfel von den eingelegten Radieschen
Radieschensauce zum Abschmecken
Schalottenwürfel, Radieschenwürfel, Wasser, Essig, Zucker und Salz vermengen und sirupartig einkochen. Mit eingelegten Radieschenwürfeln und Radieschensauce abschmecken.

Brunnenkresse

300 ml Öl
120 g Brunnenkresse (wilde Brunnenkresse)
Salz
2 Eigelb
½ TL süßer Senf
weißer Pfeffer
Das Öl auf 80 Grad erhitzen. Die Brunnenkresse fein schneiden und mit Salz und Öl zusammen in den Mixer geben. Fein mixen. Das Öl durch ein Haarsieb mit Tuch passieren. Auf Eis abkühlen. Von dem Öl 300 ml abmessen. Aus dem Rest mit dem Eigelb, Senf und weißem Pfeffer eine Mayonnaise mixen.

Geräucherte Butter

160 g Räucherspäne
1 kg Butter, eingeschnitten
Die Räucherspäne in einer Pfanne verbrennen. In eine Schale aus Alufolie geben. In einem Topf auf eine Seite die Butter legen, auf die andere Seite die Alufolienschale mit den Räucherspänen. Mit einer Alufolie den Topf gut verschließen und 20 Minuten stehen lassen.

Geräuchertes Kartoffelpüree

1 kg mehligkochende Kartoffeln
500 ml Hühnerfond
1 kg geräucherte Butter
1 dl Sahne
Salz
Muskatnuss
Radieschen-Schalotten-Reduktion
Die Kartoffeln schälen und im Hühnerfond so lange garen, bis sie zerfallen. Mit der geräucherten Butter zerstampfen. Mit Sahne, Salz und Muskatnuss abschmecken. Das fertige Püree mit der Radieschen-Schalotten-Reduktion abschmecken.

Fertigstellen

Brunnenkresseblätter, Brunnenkresseblüten
Saiblingskaviar
Die Saiblingfilets portionieren und auf die Teller verteilen. Saiblingskaviar dazugeben. Kartoffelpüree anlegen, Radieschensauce verteilen, die eingelegten Radieschen dazulegen. Die Brunnenkresseblätter und -blüten mit der Radieschensauce marinieren und damit das Gericht garnieren.