



© ZuGast 2021

Bilder Michael Ruder

Cover Michael Ruder



FÜR 4 PERSONEN

## Rezept von Philipp Wolter „Phönix“, aus ZuGast Ausgabe 27

### Wachtel & Misocreme Brokkoli, Buchenholz-Rauch und fermentierter Rhabarber

#### Miso-Brokkoli-Creme

2 Brokkoli  
100 g Gersten-Miso-Paste  
1 Limette  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Olivenöl  
Salz  
Pfeffer

Mit einem sehr scharfen Messer die kleinen grünen Blüten der beiden Brokkoliköpfe 1 mm dünn hobeln. Darauf achten, dass so wenig wie möglich von den hellen Anteilen des Brokkolis abgeschnitten werden. Die kleinen Blüten mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Brokkolistängel in reichlich gesalzenem Wasser sehr weich kochen. In Eiswasser abschrecken. Mit der Gersten-Miso-Paste, Abrieb und Saft der Limette und der geschälten Knoblauchzehe in einem Mixer zu einer sehr feinen und glatten Masse mixen.

#### Wachtel

2 ganze, küchenfertige Wachteln  
50 g Butter  
1 EL Honig  
200 g Buchenholzspäne  
Olivenöl zum Confieren  
Salz  
Pfeffer  
Sojasauce  
Zucker

Wachtelbrüste und -keulen von der Karkasse lösen. Ein flaches Backblech mit der kalten Butter bestreichen, leicht salzen und pfeffern. Die Wachtelbrüste darauflegen, ebenfalls leicht salzen und mit dem Honig beträufeln. In einer Pfanne die Buchenholzspäne anzünden. Sobald die Späne glühen, die Späne ersticken und in der Pfanne in den Ofen stellen. Das Blech mit den Wachtelbrüsten in den auf 48 Grad Ober- und Unter-

hitze vorgeheizten Backofen in den Rauch stellen und die Wachtelbrüste 30 Minuten räuchern.

Die Wachtelkeulen salzen, in einen kleinen Topf legen und ganz mit Olivenöl bedecken. Die Wachtelkeulen bei 78 Grad langsam solange confieren, bis sich das Fleisch leicht von den Knochen lösen lässt. Mit Sojasauce und Zucker abschmecken.

#### Fermentierter Rhabarber

1 kg Rhabarber  
20 g Salz

Den Rhabarber putzen und in 10 Zentimeter lange Stücke schneiden. Mit dem Salz vermengen. Während sieben Tagen bei Zimmertemperatur fermentieren. Der pH-Wert wird am Ende bei 2 bis 2,5 liegen. Die fermentierten Rhabarberstücke zu einem Ragout klein würfeln.

#### Fertigstellung

Sprossen, Micro-Leaves  
Radieschen

Die Miso-Brokkoli-Creme dünn als Kreis auf die Teller streichen und mit den gehobelten Brokkoliröschen bestreuen. Die Wachtelbrüste halbieren und mit dem Keulenfleisch gleichmäßig auf die Misocreme setzen. Das Keulenconfit kann man mit Löffeln zu Nocken formen. Das Rhabarberragout auf die Teller setzen und das Gericht mit Sprossen, Micro-Leaves und Radieschenröschen fertigstellen.



© ZuGast 2021

Bilder Michael Ruder

Cover Michael Ruder



FÜR 4 PERSONEN

## Rezept von Philipp Wolter „Phönix“, aus ZuGast Ausgabe 27

### Limonenseitlinge & Wildkapern-Dip gepoppter Rotalgenchip, Zupfsalat und Jackfruit

#### **Limonenseitlinge**

100 g feinste Limonenseitlinge (alternativ  
Buchenpilze)

Salz

#### **Pilzsud**

500 g Shiitake-Pilze

500 g Champignons

500 g Limonenseitlinge oder Buchenpilze

5 Limettenblätter

5 Schalotten

2 Knoblauchzehen

500 ml Hoisin-Sauce

30 g Salz

Die Limonenseitlinge mit dem Salz vermengen und 48 Stunden bei 30 Grad zugedeckt stehen lassen.

Die Shiitake-Pilze, die Champignons sowie die Limonenseitlinge mit dem Salz vermengen. 48 Stunden bei 30 Grad zugedeckt stehen lassen. In einem großen Topf die geschälten und gewürfelten Schalotten sowie die geschälten und angedrückten Knoblauchzehen anschwitzen. Mit der Hoisin-Sauce ablöschen. Die anfermentierten Pilze sowie die Limettenblätter in den Sud geben. Die Pilze knapp mit Wasser bedecken, kurz aufkochen. 24 Stunden kühl stellen. Abermals aufkochen und durch ein Tuch passieren. Mit Salz abschmecken.

#### **Wildkapern-Mayonnaise**

1 Eigelb

200 ml Pflanzenöl

1 Msp. Senf

Saft von 1 Zitrone

50 g Wildkapern

Aus dem Eigelb, Senf und dem Pflanzenöl eine Mayonnaise herstellen. Mit dem Zitronensaft abschmecken. Die Wildkapern waschen, trocken tupfen und fein hacken. Unter die Mayonnaise heben.

Tapioka-Rotalgen-Chip

250 g Wasser

400 g gekochter Rundkornreis

78 g Reissig

200 g Tapiokamehl

Fett zum Ausbacken

10 g getrocknete Rotalge

1 Bogen Backpapier

Wasser aufkochen, Reis, Reissig und Tapiokamehl dazugeben. Diese Masse in einem Mixer schnell mixen (bei 70 Grad). Die Masse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech aufstreichen. Im auf 100 Grad vorgeheizten Backofen dämpfen. Die Chips aus dem Ofen nehmen und zum Trocknen bei Raumtemperatur beiseitestellen. Die getrockneten Chips im Fett bei 180 Grad backen. Das Volumen vergrößert sich dabei um das Dreifache. Die Rotalge in einem Mörser oder Mixer zerkleinern und über die ausgebackenen Tapiokachips streuen.

#### **Zitronen-Gel**

100 ml Zitronensaft

100 ml Wasser

2 g Agar Agar

1 g Iota

60 g Zucker

Zitronensaft, Wasser, Agar Agar, Iota und Zucker zusammen aufkochen. Abkühlen lassen. Im Mixer zu einem glatten Gelee mixen.

Jackfruit-Tatar

100 g geschmorte, fermentierte Jackfruit

2 Champignons

1 Kräuterseitling

20 g Butter

40 g Schnittlauchröllchen

eine Prise Salz

Jackfruit, Champignons und Kräuterseitling zu einem Ragout schneiden. In einem kleinen Topf mit der Butter anrösten. Mit Schnittlauch und Salz abschmecken.

#### **Fertigstellen**

Das Jackfruit-Tatar mittig in tiefe Teller setzen. Je einen Tapioka-Rotalgen-Chip auf das Tatar setzen. Mit der Wildkapernmayonnaise, den marinierten Limonenseitlingen und dem Zitronen-Gel ausgarnieren. Den Pilzsud erwärmen und am Tisch angießen.



© ZuGast 2021

Bilder Michael Ruder

Cover Michael Ruder



FÜR 4 PERSONEN

## Rezept von Philipp Wolter „Phönix“, aus ZuGast Ausgabe 27

### Bergisches Land-Lamm & gefüllter Lauch Bamberger Hörnchen, Bockshorn, Safraneis und Demiglace

#### **Lammragout**

- 1 Lammschulter
- 50 ml Pflanzenöl
- Rosmarin
- 2 Karotten
- ¼ Knollensellerie
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehe
- 1 Fenchel
- 1 EL Tomatenmark
- 500 ml Weißwein
- 80 g weißer Lauch (das Grün beiseitelegen)
- 30 g Petersilie
- Saft und Abrieb von 1 Zitrone
- Salz
- Pfeffer

Die Lammschulter salzen und pfeffern. In einem großen Topf mit dem Pflanzenöl und mit dem Rosmarin von allen Seiten anbraten. Karotten, Knollensellerie, Zwiebeln, Fenchel und Knoblauch putzen, schälen und klein schneiden. Die Lammschulter aus dem Topf nehmen und das Gemüse darin goldgelb anrösten. Das Tomatenmark dazugeben, kurz anrösten. Mit dem Weißwein ablöschen. Die Lammschulter zurück in den Topf auf das Gemüse legen und mit etwas Wasser angießen. Die Lammschulter zugedeckt in den auf 160 Grad Umluft vorgeheizten Ofen stellen und solange schmoren, bis sich das Fleisch vom Knochen lösen lässt.

200 g von der abgekühlten Lammschulter zu einem feinen Ragout schneiden. Die restliche Lammschulter bleibt bis zur Fertigstellung im Topf. Lauch und Petersilie fein hacken. Das Lammfleischragout mit Lauch und Petersilie vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und -saft abschmecken. Den Sud durch ein feines Sieb passieren. Einreduzieren.

#### **Bamberger Hörnchen**

- 500 g Bamberger Hörnchen (Kartoffelsorte)
- 100 ml Olivenöl
- 1 EL Bockshornklee
- 1 Msp. Kreuzkümmel
- 1 Schalotte
- Salz

Die Bamberger Hörnchen mitsamt der Schale weich kochen. Die Kartoffeln pellen.

Das Olivenöl mit Bockshornklee, Kreuzkümmel und der geschälten und klein gewürfelten Schalotte kurz erwärmen. Eine halbe Stunde ziehen lassen. Den Sud durch ein Sieb über die noch warmen Kartoffeln gießen. Die Kartoffeln mit einer Gabel zusammen mit dem Öl zu einem Stampf verarbeiten. Mit Salz abschmecken.

#### **Safran-Eis**

- 200 ml Sahne (33 % Fettanteil)
- 100 ml Milch (3,5% Fettanteil)
- 20 g Zucker
- 1 g Safranpulver
- 2 Prisen Salz

150 g Eigelb  
Sahne, Milch, Zucker, Safranpulver und Salz zusammen zum Köcheln bringen. Die heiße Flüssigkeit vorsichtig auf das Eigelb geben und über einem Wasserbad bei 80 Grad zur Rose abziehen. Wenn die Temperatur erreicht ist, wird die Masse durch ein Sieb in eine weitere Schüssel passiert. Auf Eiswasser kühlen und in einer Eismaschine gefrieren.

#### **Fertigstellung**

Grün der Lauchstange, 500 g Lammrücken, ausgelöst, Butter, Salz, Pfeffer

Das Grün der Lauchstange blanchieren und flach auf ein Küchenpapier auslegen. Den Rest der Lammschulter aus dem Topf nehmen, in kleine Portionen teilen und im Lauch zu kleinen Rollen einrollen. Die Rollen im auf 180 Grad erwärmten Backofen erwärmen. Den Lammrücken von allen Seiten in einer Pfanne in der Butter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen sechs Minuten garen. Aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen. In Portionen schneiden. Die Lammrückenstücke auf die Teller anrichten. Nocken von den Bamberger Hörnchen anlegen. Eine Nocke Safran-Eis auf eine Kartoffelnocke legen. Das Lammragout neben die Schulter legen und je eine Lauch-Lamm-Rolle drauflegen. Mit der Lammjus nappieren.



© ZuGast 2021

Bilder Michael Ruder

Cover Michael Ruder



FÜR 4 PERSONEN

## Rezept von Philipp Wolter „Phönix“, aus ZuGast Ausgabe 27

### Rüblükuchen & Apfelsorbet Waldhonig und Zimtblüte

#### **Fingerkarotte**

4 Fingerkarotten  
100 g Butter  
1 Vanillestange  
1 EL Waldhonig

Die Fingerkarotten schälen. In einem Topf mit der Butter, der Vanillestange und dem Honig bei leichter Hitze schmoren, bis sie weich sind.

#### **Rüblükuchen**

160 g Karotten  
125 g Apfelmus  
60 g Rohrzucker  
125 g Mandelgrieß  
100 g Teffmehl  
15 g Backpulver  
3 g Zimtblüte  
Abrieb von 1 Zitrone

Die Karotten schälen und fein raspeln. Karotten, Apfelmus, Rohrzucker, Mandelgrieß, Teffmehl, Backpulver und Zimtblüte sowie Zitronenabrieb in einer Schüssel zu einem Teig verkneten. Vier Zentimeter hoch auf ein Blech mit Backpapier ausgießen. Im auf 180 Grad Umluft vorgeheizten Backofen 13 Minuten backen. Vom ausgekühlten Kuchen Kreise mit einem Durchmesser von fünf bis sechs Zentimetern ausstechen.

#### **Frosting**

125 g Butter  
25 g Puderzucker  
Mark von einer halben Vanillestange  
Abrieb von 1 Zitrone

450 g Frischkäse

Die Butter mit dem Puderzucker, Vanillemark und Zitronenabrieb aufschlagen. Den Frischkäse unterheben.

#### **Apfelsorbet**

250 g Boskoop Äpfel  
50 g Orangensaft  
50 g Zitronensaft

1 EL Waldhonig

200 g Zucker

100 ml Wasser

4 cl Apfelbrand

Die Äpfel schälen, vierteln und die Kerngehäuse rausschneiden. Mit Orangensaft, Zitronensaft und dem Honig weich kochen. Zucker, Wasser und Apfelbrand zu den Äpfeln geben und mixen. Durch ein feines Sieb passieren. In einer Eismaschine frieren.

#### **Fertigstellung**

Honig

Die Frischkäsecreme auf die ausgestochenen Rüblükuchentaler dressieren. Die geschmorten Karotten hobeln und die Hobel zu Röschen formen. Auf die Creme setzen. Eine Nocke Apfelsorbet obendrauf setzen. Mit etwas Honig beträufeln.