

Getrüffelte Kartoffelsuppe

 ca. 30 Minuten  4 Portionen  unkompliziert

Zutaten (4 Portionen)

Kartoffelsuppe

5 Stück Kartoffeln
100g Butter
1 Packung Suppengemüse
100ml Sahne
100g Trüffelbutter

Speckchips

4 Stück Speckchips

weitere Zutaten

Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Mehl (zum Binden), Veilchenblüten (zur Dekoration)

Schnittlauchschaum

200g Butter
1 Stück Zwiebel
200ml Butter
2 Bund Schnittlauch

Zubereitung

1. Kartoffelsuppe

- Kartoffel und das Suppengemüse (Sellerie, Lauch, Karotten) in grobe Stücke schneiden
- Alles in Butter anbraten, mit Weißwein ablöschen und anschließend mit Wasser aufgießen,
- Lorbeerblätter und Wacholderbeeren zugeben und Köcheln lassen bis die Kartoffeln und das Gemüse weich sind
- Wenn alles weich gekocht ist, die Lorbeerblätter und Wacholderbeeren aus der Suppe nehmen, alles mixen und dabei die Trüffelbutter zugeben
- Anschließend die Suppe mit Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker abschmecken und gegebenenfalls mit Sahne verfeinern

2. Speckchips

- Speckscheibe in einer Pfanne ohne Fett/Öl anbraten, bis diese goldbraun ist
- Anschließend aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen
- Fleisch für 12 Stunden in den Sud einlegen.

3. Schnittlauchschaum

- Zwiebelwürfel in Butter farblos anschwitzen
- Diese mit Weißwein ablöschen und Sahne aufgießen
- Abschmecken mit Salz, Pfeffer, Lorbeer und Muskat
- Köcheln lassen und dann die Lorbeerblätter aus der Sauce nehmen
- Zum Abbinden, etwas Mehl in die Sauce mixen bis sie sämig ist
- Den geschnittenen Schnittlauch ebenfalls hinein mixen
- Anschließend die fertige Sauce in eine Espuma-Flasche passieren und zwei Gaskartuschen in die Flasche drücken

4. Teller anrichten

- Suppen in den/das Teller/Glas einfüllen
- Schnittlauchschaum aus der Espuma-Flasche vorsichtig auf die Suppe geben
- Speckchip quer über den Tellerrand/Glasrand legen
- Veilchenblüten zur Dekoration verwenden

Mehr Infos, Bilder & Videos findest du auf
www.kochduett.de



Sauerbraten vom Rinderfilet

🕒 ca. 60 Minuten

👥 4 Portionen

🍴 etwas Übung erforderlich

Zutaten (4 Portionen)

Fleisch und Sauce

800g Rinderfilet
1 Packung Wurzelgemüse
1 Zweig Rosmarin
100ml Balsamico Essig (dunkel)
250ml Rotwein
1 Zehe Knoblauch
2 EL Tomatenmark

Spargel-Pilzgemüse

250g grüner Baby-Spargel
250g Champignons
4 Stück Eier
150ml Milch
1 Stück Zwiebel
1 Bund Petersilie

Pumpernickelknödel

250g geschnittene Semmeln
250g Pumpernickel
4 Stück Eier
150 ml Milch
1 Stück Zwiebel
1 Bund Petersilie

Weinsauce

250g Preiselbeeren
100ml Rotwein

weitere Zutaten

Salz, Pfeffer, Zucker, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Rosmarin, Petersilie, Mehl (zum Binden), Öl (zum Anbraten)

Zubereitung

1. Fleisch einlegen

- Rinderfilet abtropfen und parieren.
- Das Wurzelgemüses klein schneiden und die Hälfte mit Rotwein, Balsamicoessig, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren in einem Topf zum Kochen bringen und vom Herd nehmen.
- Den Sud mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
- Fleisch für 12 Stunden in den Sud einlegen.

2. Fleisch zubereiten

- Rinderfilet abtropfen und parieren.
- Das Wurzelgemüses klein schneiden und die Hälfte mit Rotwein, Balsamicoessig, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren in einem Topf zum Kochen bringen und vom Herd nehmen.
- Den Sud mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
- Fleisch für 12 Stunden in den Sud einlegen.

3. Sauce

- Das restliche geschnittene Wurzelgemüse in einem Topf anbraten
- Tomatenmark zugeben und anrösten, zwei- bis dreimal mit Portwein deglacieren (ablöschen) und mit dem Sud aufgießen
- Anschließend alles miteinander aufkochen, pürieren und zu einer Sauce abschmecken
- Bei Bedarf abbinden und mit Sahne oder Creme fraiche verfeinern.

4. Preiselbeer-Infusion

- Zucker, Rotwein und Preiselbeeren einkochen
- Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Zucker
- Alles fein mixen
- Anschließend in Pipetten füllen

5. Pumpernickelknödel

- Pumpernickel in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel mit Semmelbröseln geben
- Zwiebel würfeln und mit Milch glasig kochen
- Die Milch mit den Zwiebeln über die Semmel-Pumpernickelmischung schütten, Eier und gehackte Kräuter zugeben, dabei mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und kneten
- Die Masse zu kleineren Würsten formen und in Frischhaltefolie einwickeln
- Die Enden länger lassen und diese miteinander verknoten
- Anschließend die Knödel in kochendes Wasser geben und 20 min leicht sieden lassen
- Kurz vor dem Servieren die Knödel aus dem Wasser nehmen, auspacken und in Scheiben schneiden

6. Spargel-Pilzgemüse

- Pilze vierteln, Thaispargel in 1cm lange Stücke schneiden
- Pfanne mit Olivenöl erhitzen (Nicht zu heiß, Olivenöl wird bei zu starker Hitze bitter)
- Das Gemüse in der Pfanne braten und mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und frischen Kräuter würzen.

7. Anrichten

- Spargel-Pilzgemüse in die Mitte des Tellers geben
- Knödelscheiben an das Gemüse legen
- Fleisch in eine 3 cm dicke Scheibe schneiden und auf den Teller legen
- Sauce an das Fleisch gießen und die Infusion um den Teller ziehen.

Mehr Infos, Bilder & Videos
findest du auf
www.kochduett.de



Apfeltörtchen mit Sorbet

🕒 ca. 20 Minuten 👥 4 Portionen 🍴 raffiniert

Zutaten (4 Portionen)

Apfelsorbet

500g Äpfel
100ml Weißwein
1 Stück Eiweiß
150g Zucker
1 Stück Limette

Apfel-Rosinen-Chutney

750g Äpfel
100g Rosinen
1 Esslöffel Rum (Sea Lord)
100g Zucker
1 Stange Vanille

Mürbteig

200g Mehl
100g Butter/Margarine
150g Zucker
1 Stück Eigelb

Zuckerwolke

250g Isomalt

Zubereitung

1. Apfelsorbet

- Äpfel waschen, schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden
- Anschließend die Äpfel, Zucker, Zimtstange, Weißwein und Zitronensaft in einen Topf erhitzen und 10 Minuten köcheln lassen
- Zimtstange aus Topf nehmen und alles fein mixen
- Danach die Masse in der Eismaschine herunter kühlen
- Sobald die Masse kalt ist, den Eischnee zugeben und alles gefrieren lassen

2. Mürbteig

- Für den Mürbeteig Zucker, Vanillezucker, Ei und kalte Butterwürfel mit einem Rührgerät verrühren und dabei das Mehl einrieseln lassen
- Mit den Händen die Masse zu einem glatten Teig kneten
- Diesen in eine Folie einpacken und mindestens 30 Minuten kalt stellen
- Anschließend den Teig auspacken, 3 mm dick ausrollen, ausstechen und in gebutterte Törtchenformen legen, andrücken und mit der Gabel einstechen

- Dann bei 175°C (Umluft) ca. 20 Minuten backen
- Teig aus dem Ofen und abkühlen lassen

3. Apfel-Rosinen-Chutney

- Alle Äpfel waschen, schälen, entkernen
- Zunächst die Hälfte der Äpfel in feine Brunoise schneiden, mit etwas Zitronensaft beträufeln und erstmalig beiseite stellen
- Die andere Hälfte der Äpfel in grobe Stücke schneiden
- Die groben Apfelstücke in Weißwein, Zucker und einer Zimtstange einkochen
- Anschließend die Zimtstangen heraus nehmen und die Masse mit dem Mark einer Vanillestange und etwas Weinbrand abschmecken, danach alles fein mixen
- Die Rosinen und die feinen geschnittenen Apfelbrunoise zugeben und vorsichtig unterheben

4. Mürbteig-Crunch

- Einen fertigen Törtchenboden zerkrümeln und in einer Pfanne mit Puderzucker karamellisieren und anrösten

5. Zuckerwolke

- Isomalt in einem Topf langsam erhitzen bis es zähflüssig ist
- Anschließend eine Löffelspitze in das Isomalt eintauchen und über einem Backpapier schnell vor und zurück schwingen, so dass feine Fäden entstehen
- Dann die Fäden abkühlen lassen und zu einer Wolke formen

6. Teller anrichten

- Einen Törtchenboden auf den Teller legen
- Das Apfel-Rosinen-Chutney in das Törtchen geben
- Eine Nocke aus dem Sorbet ausstechen und auf das Chutney legen
- Den Mürbteigcrunch über das Sorbet streuen
- Mit frischer Minze dekorieren

Mehr Infos, Bilder & Videos findest du auf
www.kochduett.de

