

# 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](http://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](http://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 erstmals 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](http://www.kochduett.de)

