

Krustentiersuppe mit Spargel und Morcheln

Diese Suppe erhält ihre Bindung durch Butter (→ Montierte Buttersauce, S. 58) – köstlich, aber kalorienreich. Daher bietet sie sich besonders als Zwischengang eines feinen, mehrgängigen Menüs an. Ich empfehle pro Person 150–200 ml Flüssigkeit – anders als bei anderen Suppen, die durchaus auch als Sattmacher in größeren Mengen zu sich genommen werden.

Klein geschnittenes Krustentierfleisch, gebraten oder in der Suppe gar gezogen, ist eine schöne Erweiterung der Einlage.

Auch diese Suppe lässt sich sehr gut im Voraus zubereiten, sollte kurz vor dem Servieren aber nur bis knapp unter den Siedepunkt erhitzt werden (→ Krustentierfond, S. 18).

Frische Morcheln sind eine wahre Rarität: Sie sind in einem nur relativ kurzen Zeitraum von April bis Ende Juni erhältlich und meist ziemlich teuer. Da sie sehr sandig sind, sollten sie – im Gegensatz zu anderen Pilzen – auf jeden Fall in kaltem Wasser gut gewaschen und anschließend vorsichtig trocken getupft werden.

Ersatzweise kann man getrocknete Morcheln verwenden, die ganzjährig erhältlich und von wunderbar kräftigem Aroma sind. Die getrockneten Morcheln müssen vorher mindestens 30 Minuten in reichlich kaltem Wasser eingeweicht werden. Das Wasser sollte wegen des Sandes mehrfach gewechselt werden.

§13 **§13 Getrocknete Pilze** sind wunderbare Aromaträger. Wenn man das Einweichwasser gut abfiltert, kann man tolle Saucen, Gelees oder Cremes damit herstellen.

ERGIBT ETWA 800 ml

Für die Krustentiersuppe: 1 l Krustentierfond

- 35–40 ml Noilly Prat (französischer Weißweinwermut)
- 100 g kalte Butter • Salz • Pfeffer • 2 cl süßer Sherry oder Portwein • evtl. 1 Spritzer Zitronensaft

Für die Suppeneinlage: 8 Stangen grüner Spargel

- etwa 20 kleine Morcheln • 1 frische Knoblauchzehe
- 2 EL Butter • Salz • Pfeffer • 1 EL fein gehackter Estragon

☞ Krustentierfond und Noilly Prat in einen Topf geben, zum Kochen bringen und auf etwa 700 ml reduzieren (→ S. 49).

☞ Währenddessen etwa 3 cm von den Enden des grünen Spargels abschneiden und wegwerfen. Die Stangen waschen, trocken tupfen und in schräge, etwa 5 mm lange Stücke schneiden. Frische Morcheln wie oben beschrieben waschen, getrocknete Morcheln einweichen. Knoblauch schälen und möglichst fein würfeln.

☞ Sobald der Krustentierfond reduziert ist, die kalte Butter in Würfel schneiden und mit einem Pürierstab in die Suppe mixen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und evtl. einem Spritzer Zitronensaft und Sherry oder Protwein abschmecken.

☞ Kurz vor dem Servieren für die Einlage Butter in einer Pfanne erhitzen. Spargelstücke und Morcheln darin bei mittlerer Temperatur rundum anbraten. Nach etwa 1 Minute, sobald Spargel und Morcheln leicht Farbe angenommen haben, Knoblauch zufügen und 1 weitere Minute anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

☞ Die Suppe erhitzen, jedoch nicht mehr zum Kochen bringen. Dann mit einem Pürierstab schaumig aufmixen und mit einer Suppenkelle in Suppentassen oder -teller füllen. Während des Ausgießens die Suppe evtl. nochmals aufschäumen. Spargel, Morcheln und Estragon verteilen und sofort servieren.





Thailändische Hühnchen-Kokos-Suppe

§14 Thailändische Gerichte sind **im Nu zubereitet** und bestechen durch ihre Kombinationen von Frische (Minze, Basilikum, Limette etc.) und Schärfe (Chili, Ingwer etc.). §14

§15 Limettenblätter und Zitronengras, wie auch andere **importierte Kräuter**, immer sehr gründlich warm abwaschen. §15

In dieser frischen Suppe machen sich als Einlage auch fein geschnittener Chinakohl, Spitzkohl und dünne Streifen von Kohlrabi sehr gut.

ERGIBT ETWA 1 l

3 Schalotten • 1 Knoblauchzehe • 1 Stück Ingwer, etwa 30 g • 3 Stangen Zitronengras • 2 Kaffir-Limettenblätter • 1 unbehandelte Limette • 1 rote Chilischote • 3 EL neutrales Pflanzenöl • 1 TL Koriandersamen • 2 Sternanis • 800 ml Hühnerbrühe • 1 Dose Kokosmilch • 2 Hähnchenkeulen • etwa 80 g Zuckerschoten • etwa 80 g grüne Bohnen • Salz • 3 Stangen Frühlingszwiebeln • 1 TL Fischsauce • etwas Palmzucker (erhältlich in Asialäden oder Teegeschäften) • evtl. Sojasauce • ½ Bund frischer Koriander • einige Limettenscheiben

☞ Schalotten, Knoblauch und Ingwer schälen und möglichst fein würfeln. Zitronengras, Kaffir-Limettenblätter und Limette gründlich waschen. Limettenschale abreiben, Saft auspressen. Zitronengrassangen dritteln. Chilischote waschen, halbieren, Kerne und die inneren Scheidewände entfernen und das Fruchtfleisch klein schneiden.

☞ Pflanzenöl in einem Topf erhitzen. Darin Schalotten, Knoblauch und Ingwer leicht anrösten. Zitronengras, Limettenblätter und -schale, Korianderkörner, Sternanis und Chilischote zufügen und kurz mitanschwitzen. Hühnerbrühe und Kokosmilch angießen und zum Kochen bringen.

☞ Hühnerkeulen waschen und in die Suppe geben, 30–40 Minuten leise kochen lassen.

☞ Währenddessen Zuckerschoten und Bohnen putzen und nacheinander in sprudelnd kochendem Salzwasser blanchieren, die Zuckerschoten etwa 1 Minute, die Bohnen 5 Minuten. Sofort in Eiswasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen. Zuckerschoten längs in dünne Streifen schneiden, Bohnen nach Belieben halbieren.

☞ Sobald das Fleisch der Keulen weich ist und sich leicht von den Knochen lösen lässt, die Keulen aus der Suppe heben. Die Haut entfernen und das Fleisch vollständig von den Knochen lösen, Knorpel entfernen. Das Fleisch in mundgerechte Stücke zupfen oder schneiden und zurück in die Suppe geben.

☞ Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in möglichst feine Ringe schneiden und mit den Bohnen und Zuckerschoten in die Suppe geben. Die Suppe mit Fischsauce, Limettensaft, Palmzucker und evtl. etwas Salz oder Sojasauce abschmecken, einmal aufkochen und in Suppenschalen füllen. Koriander waschen und trocken schleudern, Blättchen abzupfen und über die Suppe streuen. Dazu Limettenscheiben servieren.

Pulpo auf Tomaten-Feigen-Kompott

Der Pulpo, auch Oktopus genannt, gehört zu den achtarmigen Kraken. Im Handel wird er üblicherweise nur gereinigt angeboten – und auch nur in diesem Zustand empfehle ich ihn zu kaufen. Sein zartes Fleisch erinnert in der Konsistenz, sofern er richtig gekocht wurde, an Hühnerfleisch. Ist der Pulpo zu kurz gekocht, schmeckt er gummiartig.

§ 109 **§ 109 Um Pulpo weich zu kochen, benötigt er Zeit. Er gart beim Auskühlen im Kochsud nach! Auf leichten Druck mit den Fingern sollte das Fleisch noch Widerstand aufweisen. Kann man ihn leicht zerdrücken, ist er zu lange gekocht.**

Viele Köche fügen ihm während des Kochens einen Weinkorken zu – was die Kochzeit angeblich verringern soll. Erwiesen ist dies bestimmt nicht, weich wird er auch ohne, und trotzdem folge auch ich diesem Brauch ...

Das Kochen des Pulpos ist etwas zeitaufwendig, danach ist er jedoch einfach in der Zubereitung. Er kann durchaus schon 1–3 Tage im Voraus zubereitet werden. Sobald er abgekühlt ist, wird er im Kochfond gut abgedeckt im Kühlschrank aufbewahrt.

Für das Tomaten-Feigen-Kompott verwende ich grüne Feigen, die im Aroma etwas blumiger und parfümierter sind als ihre blauen Verwandten. Sofern sich die Haut gut abziehen lässt, schäle ich die Feigen, ansonsten wasche ich sie nur gründlich.

Für den Pulpo: 1 Pulpo, etwa 800 g • ½ Fenchelknolle
• 1 kleine Zwiebel • 5 Knoblauchzehen • 3 EL Olivenöl
• 1 EL Fenchelsamen • 200 ml Weißwein • 1 Lorbeerblatt
• 1 TL Pfefferkörner

Für das Tomaten-Feigen-Kompott: 6 Strauchtomaten
• 6 grüne Feigen • 1 EL grobes Meersalz • 3 EL Pinienkerne • 1 Zwiebel • 4 EL Olivenöl • 1 EL alter Balsamico
• Salz • Pfeffer

☞ Pulpo unter fließendem kaltem Wasser gründlich abwaschen und zum Abtropfen auf ein Sieb geben. Fenchel waschen, Zwiebel schälen und beides in Scheiben schneiden. Knoblauchzehen schälen und leicht andrücken.

☞ 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Fenchel, Zwiebel und Fenchelsamen darin farblos anschwitzen. Pulpo und Knoblauch zufügen und weitere 5 Minuten anschwitzen.

☞ Weißwein zugießen und zum Kochen bringen. So viel Wasser zugießen, dass der Pulpo gerade mit Wasser bedeckt ist. Lorbeer und Pfeffer zufügen und erneut alles zum Kochen bringen. Den Pulpo 45–60 Minuten leise köcheln lassen und im Kochfond auskühlen lassen.

☞ Währenddessen Feigen waschen und mit einem kleinen Messer, sofern möglich, die Haut abziehen. Feigen vierteln, nebeneinander auf ein Blech setzen und mit dem Meersalz bestreuen.

☞ Tomaten blanchieren (→ S. 11), vierteln und entkernen, auf ein leicht geöltes Blech setzen und im auf 140 °C vorgeheizten Backofen 25 Minuten leicht antrocknen.

☞ Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl bei mittlerer Temperatur gleichmäßig goldbraun rösten.

☞ Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. 4 EL Olivenöl erhitzen. Zwiebeln darin farblos anschwitzen. Tomaten und Feigen zufügen, salzen und pfeffern und 10–15 Minuten leise kochen lassen.

☞ Kurz vor dem Servieren den Pulpo aus dem Kochsud heben, abtropfen lassen und mit einem Messer die Arme vom Körper trennen. In beliebig große Stücke schneiden und gut trocken tupfen.

☞ 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin den Pulpo bei starker Hitze braten, bis er Farbe annimmt. Pulpo mit Pfeffer und wenig Salz würzen.

☞ Pinienkerne unter das Kompott heben und auf Teller verteilen. Pulpostücke daraufsetzen und sofort servieren.



Rehrücken mit gebratenen Crêpes und Blaubeeren

Crêpes nennt man die französischen Schwestern des Pfannkuchen. Sie sind dünner, leichter und schmecken insgesamt etwas eleganter. Sie eignen sich auch hervorragend zum Einpacken von Fleisch, Fisch, Gemüse und natürlich Süßkram.

§159 **§159 Wildfleisch wird niemals roh serviert! Die Kurzbratstücke sollten immer auf den Punkt gebraten, die restlichen Teile geschmort werden.**

1 kleiner Rehrücken, 1,2–1,4 kg • Salz • Pfeffer
 • 2 EL Pflanzenöl • 200 ml dunkle Rehsauce (→ S. 60)
 • 40 g kalte Butter • 5 g dunkle Schokolade
 (70% Kakaoanteil)

Für die Crêpes: 150 g Mehl • 3 Eier • 300 ml Milch

• 50 g flüssige Butter + 70 g Butter zum Anbraten • Salz

Für die Pilze und Blaubeeren: 250 g Pfifferlinge • 1 Schalotte • 1 Knoblauchzehe • 2 EL Olivenöl • 1 EL Butter

• 3 Petersilienstiele • Salz • Pfeffer • 200 g Blaubeeren

Die Rückenstränge und Filets sorgfältig vom Knochen lösen und anschließend sauber von Fett und Sehnen befreien. Das Fleisch in Klarsichtfolie wickeln und vorerst kalt stellen. Die Knochen mit einem Schlagmesser oder einem Küchenbeil hacken und daraus eine Brühe herstellen. (→ S. 21)

Aus den Parüren (Fleischresten) und der fertig gekochten Rehbrühe eine dunkle Rehsauce herstellen.

Aus Mehl, Eiern und Milch einen glatten Teig rühren. Die flüssige Butter in einem dünnen Strahl in den Teig einrühren – sehr gut funktioniert dies mit einem Pürierstab. Den Teig salzen und etwa 30 Minuten ruhen lassen. Kleine Klümpchen durch ein feines Sieb passieren.

Zum Backen der ersten Crêpe ein etwa haselnussgroßes Stück Butter in einer Pfanne erhitzen und so viel Pfannkuchenteig zufügen, dass der Pfannenboden gerade dünn mit Teig bedeckt ist. Bei mittlerer Temperatur von beiden Seiten hellbraun backen. Durch den Butteranteil im Crêpeteig benötigen Sie in der Regel keine weitere Butter zum Ausbacken.

Die Crêpes aufeinanderlegen und in etwa 2 cm breite Streifen schneiden.

Rehrücken etwa 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen, Rehfilets anderweitig verwenden.

Pfifferlinge sorgfältig mit einem kleinen Messer putzen, große Exemplare halbieren. Schalotte und Knoblauch schälen und beides in feine Würfelchen schneiden. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen und darin zuerst die Pfifferlinge, dann die Schalotten und Knoblauchwürfelchen anbraten, bis die Pilze leicht Farbe annehmen. Petersilie waschen, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Pfanne vom Herd ziehen, Pilze salzen und pfeffern und die gewaschenen Blaubeeren zufügen. Letztere sollen nur warm werden und nicht platzen.

Kurz vor dem Servieren die Rehrücken halbieren, damit sie besser in die Pfanne passen, und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer ofenfesten Pfanne in heißem Pflanzenöl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten jeweils etwa 2 Minuten anbraten. 20 g Butter zu den Rückensträngen geben, die Rücken wenden und die Pfanne in den auf 180 °C vorgeheizten Ofen schieben. 5–8 Minuten fertig braten.

Rehrücken aus der Pfanne nehmen, in Alufolie einschlagen und 5 Minuten ruhen lassen.

Zum Anbraten der Crêpes die Butter in einer großen Pfanne aufschäumen lassen und darin die Streifen goldbraun anbraten und warm stellen.

Die Rehsauce aufkochen, vom Herd ziehen und mit einem Schneebesen die restlichen 20 g Butter in die Sauce montieren. Dafür die Sauce ununterbrochen in eine Richtung rühren, bis die Butter vollständig geschmolzen und eingearbeitet ist. Sie sollte sich nicht an der Oberfläche absetzen. Nach Belieben die fein gehackte Schokolade zufügen und ebenfalls so lange in eine Richtung rühren, bis sie vollständig geschmolzen ist.

Crêpes auf vier Teller verteilen, Rehrücken darauf setzen und mit Sauce beträufeln. Darüber die Pilze und Blaubeeren verteilen.

