

Folge 4 – Blumenkohlmousse unter Magnolien

Rezepte von Petra Wichert

Alle Mengenangaben für **6 Personen**
(wenn nicht anders angegeben)

Blumenkohlmousse **Lamm vom Grill mit Lavendeljus und Kürbispüree** **Rosmarinparfait, Beerentörtchen mit Roséwein-Glacage,** **Himbeermousse, Marshmallow-Knoten und Macarons**

Gruß aus der Küche: Kartoffelbrötchen mit Schnittlauch-Creme und Zitronenbutter

Zutaten Kartoffelbrötchen

350 g Kartoffeln
2 TL Salz
1/2 EL Trockenhefe
60 ml Kochwasser
1 EL Salz
1 EL Olivenöl
130 g Vollkornmehl
200 g Mehl (Typ 405)

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und würfeln. In Wasser mit 1 TL Salz weich kochen. Abgießen und dabei 60 ml Wasser auffangen. Kartoffeln gut ausdampfen lassen. Dann gut zerdrücken und in eine Knetschüssel geben.

Die Trockenhefe in das 60 ml handwarme Kochwasser geben und kurz quellen lassen

Olivenöl und Hefewasser unter die zerdrückten Kartoffeln arbeiten. Vollkornmehl, Mehl und 1 TL Salz vermischen und dazu geben. 3 Minuten langsam, dann 12 Minuten mit mittlerer Geschwindigkeit kneten. Nicht (!) zu früh zusätzliches Wasser begeben. Der Teig ist eher feucht, sollte jedoch nicht zu sehr kleben. Wenn nötig, noch weiteres Mehl oder Wasser unterarbeiten. Die Schüssel nun abdecken und den Teig eine halbe Stunde gehen lassen.

Teig in nach Belieben große Stücke schneiden. Jedes Teigstück zuerst zu einer Kugel formen, diese dann zu einer Scheibe plattdrücken. Die Scheibe vom oberen Ende her zu sich einrollen, dabei bei der letzten Umdrehung das noch freie Teigende leicht zu sich her ausziehen und die Kante mit Mehl bestäuben.

Die Brötchen mit dem „Saum“ nach unten auf ein großzügig bemehltes Tuch legen und mit einem Tuch abdecken. Nun nochmals alles 1/2 Std. gehen lassen.

Währenddessen den Backofen auf 185 °C -190 °C aufheizen.

In den heißen Backofen schieben und ca. 40 Minuten backen. Die Brötchen sollen hohl klingen, wenn man sie zur Probe von unten her beklopft. Dann mindestens 20 Minuten mit dem Anschneiden warten.

Zutaten Schnittlauch-Schmandcreme

1 klein gehackte Frühlingszwiebel
1 großer Bund Schnittlauch
300 g Schmand
100 g saure Sahne
1 TL Mayonnaise
Salz & Pfeffer

Zubereitung

Frühlingszwiebel und Schnittlauch kleinschneiden, mit den anderen Zutaten vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten Schnittlauch-Zitronenbutter

250 g Butter, weich
1 Bund Schnittlauch (gehackt)
1 Knoblauchzehe
Salz
Zitrone, Menge nach Geschmack
Schnittlauchblüten als Deko

Zubereitung

Alle Zutaten mit dem Pürierstab pürieren und mit Salz & Zitronensaft abschmecken. Butter kalt stellen, bis sie sich zu Kugeln rollen lässt. Mit den Händen zu kleinen Kugeln rollen und nach Wunsch in Schnittlauchblüten (fein gehackt, ein paar nicht so fein) wälzen.

Vorspeise: Blumenkohlmousse

Zutaten für 4 Personen

220 g Blumenkohl
235 g Sahne
1 Schuss Noilly Prat
30 g weiße Schokolade
3 Gelatineblätter
1 Eiweiß
Fleur de Sel
je 1 Prise Pfeffer & Muskatnuss
Deko
60 g Kaviar (sibirischen Stör) oder Algenkaviar
30 g geschmolzene weiße Schokolade
etwas glatte Petersilie

Zubereitung

1.Tag: Sehr klein gehackten Blumenkohl, Sahne, gehackte weiße Schokolade, einen Schuss Noilly Prat in einem hohem Topf aufkochen, dann Hitze reduzieren und Blumenkohl sehr weich kochen. Blumenkohl pürieren und durch ein feines Sieb streichen.

Gelatineblätter einweichen. Gelatine unter das noch heiße Püreeiterrühren. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Mousse mit Fleur de Sel & Muskatnuss kräftig abschmecken.

1 Eiweiß nicht zu steif schlagen. Eischnee unter das Mousse ziehen. In 4 kuppelförmige Silikonförmchen füllen und mindestens 4 Stunden einfrieren.

2.Tag: Mousse aus den Förmchen holen und im Kühlschrank auftauen lassen.

Anrichten: Mit Silikonpinsel ein "S" aus der geschmolzener weißer Schokolade auf den Teller malen. Törtchen mittig auf den Teller setzen. schwarzen Kaviar auf den Törtchen verteilen. Mit Petersilienblättern dekorieren

Hauptspeise: Lamm vom Grill mit Lavendeljus, Kürbispüree und Karottengemüse

Zutaten Lavendeljus

2 Möhre
2 Schalotte
10 Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
je 2 Zweige Rosmarin & Thymian
2 EL milder Honig
500 ml Rotwein
800 ml Lammfond
4 TL Lavendelblüten, getrocknet
80 g Butterwürfel

Zubereitung

Butterwürfel einfrieren. Möhren & Schalotten würfeln und glasig dünsten. Honig dazugeben und karamelisieren. Rotwein nach und nach dazugeben geben und einkochen lassen. Dann auch den Lammfond dazu geben. Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Rosmarin und Thymian dazugeben und köchelnd auf ca. 200 ml reduzieren. Vom Herd nehmen, Kräuter entfernen und die Sauce pürieren.

Getrockneten Lavendel einstreuen und 5 Minuten ziehen lassen. Dann durch feines Sieb geben. Sauce erneut aufkochen, vom Herd nehmen und mit Schneebesen die eiskalte Butterwürfel zur Bindungiterrühren. Nicht mehr kochen!
Kann auch am Tag vorher zubereitet werden.

Zutaten Kürbispüree

800 g Hokkaidokürbis
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
30 g Butter
2 Stiele Rosmarin

2 EL Weißwein
2 EL Crème fraîche
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

Kürbis achteln, Zwiebel und Knoblauchzehe grob hacken. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Kürbisstücke auf ein Backblech verteilen. Butter, Rosmarin, Zwiebeln und Knoblauch darauf verteilen. Weißwein aufs Blech gießen. Mit Backpapier bedecken und möglichst fest verschließen. Ca. 1 Stunde weich garen. Dann die Gewürze entfernen und das Gemüse mit einem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und noch etwas Crème fraîche unterrühren.

Zutaten Karottengemüse

650 g Möhren mit Grün
3 TL Salz
3 EL Butter
2 TL Zucker
½ TL Salz aromatisiert
¼ TL Pfeffer
etwas Petersilie

Zubereitung

Möhrengrün bis auf ca. 1 cm abschneiden, Möhren mit dem Sparschäler putzen. Im Dampfgarer bei 100 °C ca. 6 Minuten dämpfen. Mit Eiswasser kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. In einer Pfanne die Butter erwärmen, Zucker zugeben und leicht karamellisieren. Möhren zugeben und von allen Seiten anbraten. Dann mit geschnittener Petersilie bestreuen. Bis zum Servieren bei 50 °C im Backofen warm halten.

Zutaten Lamm:

pro Person 200 g Lammlachse
Olivenöl

Zubereitung

1/2 Std. vor dem Verarbeiten das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen. Das Fleisch portionieren und mit etwas Olivenöl einpinseln.
Den vorgeheizten Grill leicht mit Olivenöl einfetten.
Das Fleisch grillen.
Rare: je Seite 2 Minuten / Kerntemperatur ca. 48°C
Medium/Rosa: je Seite 3-4 Minuten / Kerntemperatur 58°C

Alles zusammen schön anrichten.

Dessert: Rosmarinparfait, Beerentörtchen mit Roséwein-Glacage, Himbeermousse, Marshmallow-Knoten und Macarons

Zutaten Rosmarinparfait

8 Rosmarinzweige
150 g Honig
500 ml Sahne
6 Eigelbe
20 g Zucker
Deko:
120 g Honig
4 Rosmarinzweige

Zubereitung

8 Zweige Rosmarin mit 150 g Honig aufkochen und zur Seite stellen.
Eigelb und Zucker im Wasserbad cremig zur Rose abziehen. Im kalten Wasserbad mit Schneebesen weiterrühre bis Masse kalt ist. Honig durch feines Sieb in die Eimasse geben und vorsichtig unterheben. Schlagsahne vorsichtig unterheben.

Kastenform mit Klarsichtfolie auskleiden. Masse in die Form geben und mindestens 4 Stunden einfrieren.
Für die Deko: 4 Rosmarinzweige mit 120 g Honig aufkochen, zur Seite stellen und abkühlen lassen.
Anrichten: Parfait in Scheiben schneiden und mit den Honig-Rosmarinzweigen dekoriert servieren.

Zutaten Beerentörtchen mit Roséwein-Glacage

500 g TK Himbeeren
Silikonform mit 6 Kuppeln
3 Gelatineblätter
80 g Mascarpone
130 g Himbeerfiltrat
50 g Zucker
220 g Sahne

Zubereitung

Himbeeren auftauen und durch ein feines Sieb streichen = Himbeerfiltrat.
Gelatineblätter einweichen. Mascarpone, 130 g Beerenfiltrat und den Zucker in einem Topf zusammen verrühren. Auf 50 °C erwärmen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen.
Die Masse in eine Schüssel umfüllen und auf 30 °C abkühlen lassen.
Sahne zu 3/4 steif schlagen und mit einem Schlagbesen in 2-3 Portionen vorsichtig unter die Beerenmasse unterheben. Alles in Silikon-Kuppelform füllen und über Nacht in den Tiefkühler stellen

Zutaten Roséwein-Glacage

125 g Roséwein
5 g Zitronensaft
130 g Zucker
10 g Pektin
300 g Wasser
75 g Himbeerfiltrat (Zubereitung s.o.)
optional: Perlglanzpigmente und pinke Gelfarbe

Zubereitung

Roséwein 4 Minuten auf 35 g einköcheln lassen. Den Zitronensaft zugeben.

Zucker und Pektin mischen. Wasser in einem 2 L Topf auf 40-45 °C erwärmen. Die Pektin-Mischung unter stetigem Rühren einrieseln lassen, gut verrühren, aufkochen und ca.3 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Vom Herd nehmen, reduzierten Roséwein und 75 g Beerenfiltrat einrühren.

Nach Wunsch mit pinker Gelfarbe einfärben und Perlglanzpigmente einrühren.

In Schüssel umgießen. Glasur mit einer Frischhaltefolie abdecken, etwas abkühlen lassen und über Nacht in Kühlschrank stellen.

Anrichten: 6 kleine Gläschen (kleiner als die Mousseportionen) in die Backform stellen.

Glaçage auf 35-40 °C erwärmen. Mousse aus Silikonform lösen und auf die kleinen Gläschen setzen .

Sofort mit der Glasur übergießen und mit einer kleinen Palette oder einem Messer die untere Kante abstreichen um einen sauberen Rand zu bekommen.

1-2 Stunden auftauen lassen. Dann mit jeweils 1 Marshmallow-Knoten belegen

Zutaten Marshmallow-Knoten

3,5 Gelatineblätter

50 g Invertzucker

70 g Zucker

30 g Beerenpüree

Maisstärke-Puderzucker-Gemisch

Zubereitung

Backpapier mit Stärke bestauben. Gelatineblätter einweichen.

30 g Invertzucker in eine Rührschüssel geben. Zucker, 20 g Invertzucker und das Beerenpüree mischen und auf 110°C erhitzen. Ausgedrückte Gelatine untermischen, sofort in die Schüssel zum Invertzucker gießen. Mit Schlagbesen, zuerst bei mittlerer Geschwindigkeit und dann schnell Masse schaumig aufschlagen, bis sie ca. 40 °C erreicht hat.

Masse sofort in einen Spritzbeutel mit runder Tülle (8 mm) umfüllen. Ein Backpapier leicht mit Maisstärke-Puderzucker-Gemisch bestreuen. Mit der Masse ca. 20 cm lange, dünne Stränge auf das Backpapier spritzen. Für 5 Stunden bei Raumtemperatur trocknen lassen. Mit Puderzucker bestreuen und aus 8-10 cm langen Stücken kleine Knoten binden. In einer luftdichter Box aufbewahren.

Zutaten Macarons-Schalen

60 g Eiweiß

25 g feinstem Backzucker

100 g Mandeln, gemahlen

100 g Puderzucker 1 Msp. Farbpulver oder Farbpaste

Ganache

50 g Sahne

150 g weiße Schokolade

80 g Himbeerfiltrat

20 g Himbeerpulver

Zubereitung

Aus Eiweiß, Backzucker, Mandeln, Puderzucker und Farbpulver einen Teig zubereiten.

Fertigen Teig sofort in Spritzbeutel mit 8 mm Lochtülle füllen. Mit dem Spritzbeutel auf ein mit Backpapier belegte Backblech gleichmäßige Kreise spritzen. Sofort von unten gegen Blech klopfen, damit Spitzen oder event. Luft weggeht. Ca.15-40 Minuten ruhen lassen, bis sich eine richtige Haut gebildet hat!

Backofen auf 150°C vorheizen.

Wenn sich auf dem Teig eine Haut gebildet hat, sofort in den Backofen auf die untere Schiene geben.
Backofen auf 145°C runterschalten und 10 Min. backen.

Blech um 180 °C drehen und ein weiteres leeres Blech eine Schiene drüber dazu schieben. 7 Minuten backen. Der Teig sollte jetzt richtig trocken, wie Zwieback sein. Durch das Drehen, backen sie gleichmäßiger und durch das Öffnen kann Feuchtigkeit aus dem Ofen entweichen.

Für die Ganache: Sahne heiß machen. Weiße Schokolade sehr fein hacken und mit der heißen Sahne übergießen. 1-2 Minuten stehen lassen, damit die Sahne die Schokolade anschmelzen kann. Dann rühren, bis sich die Schokolade vollständig aufgelöst hat. Himbeerfiltrat unterrühren, mit Himbeerpulver abschmecken. Die abgekühlten Schalen damit füllen. Kann zusammengebaut aber auch einzeln eingefroren werden.

Alle Dessert-Komponenten schön auf einem Teller anrichten.