



Leseprobe

Johannes King

King kocht

Großer Geschmack - meine besten Rezepte

Bestellen Sie mit einem Klick für 36,00 €



Seiten: 240

Erscheinungstermin: 11. April 2022

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

www.penguinrandomhouse.de

Inhalte

- Buch lesen
- Mehr zum Autor

Zum Buch

Eine Nase für den Genuss!

Der vielfach preisgekrönte Sternekoch Johannes King stellt seine liebsten und besten Rezepte der vergangenen 20 Jahre zusammen – Rezepte, die Ausdruck seiner ganzen Lebenshaltung sind. Genussfreude und Lebensenergie prägen sein neues Buch, in dem er neben rund 70 Rezepten auch seine Lebensphilosophie, beruflich wie persönlich, zum Ausdruck bringt. Ein Fest für die Sinne und ein tiefes Bekenntnis zum Leben mit allen seinen schönen Genuss-Facetten. Neben köstlichen Rezepten gibt es auch Themenspecials zur Warenkunde, zu Portwein, Trüffeln oder Käse. Reich bebildert von der renommierten Fotografin Luzia Ellert.



Autor

Johannes King

Johannes King begann in der Küche des Ringhotels Johanniterbad in Rottweil. Sein weiterer Weg führte ihn von Köln nach Wien und Berlin. Hier erwartet ihn 1989 der große Karrieresprung, als er im Berliner „Grand Slam“ Küchenchef wird. Dort erhält er wenige Jahre später auch seinen ersten Michelin-Stern. Weitere große Auszeichnungen folgen in den nächsten Jahren in regelmäßigen Abständen. 1997 wird er vom Gault Millau zum „Aufsteiger des Jahres“ erkoren, 1998 wird er „Berliner Meisterkoch“. 2004 wird ihm ein zweiter Michelin-Stern für den Dorint Söl'ring Hof auf Sylt verliehen. Sein Können und der hohe Qualitätsanspruch sorgen für den wachsenden Erfolg des 5-Sterne-Hotels mit integriertem 2-Sterne-Restaurant. Der Sylter Sternekoch mit den

JOHANNES
K I N G
K O C H T

GROSSER GESCHMACK -
MEINE BESTEN REZEPTE

südwest

INHALT

Vorwort	7	Sommer	69
Frühling	9	Maibockrücken, Rettich, Kirschen, Mandeln	71
Marinierte Meeräsche, Herzmuscheln, gehobelter Fenchel und Bottarga	11	Sommer-Gemüse	72
»Salzkartoffel«, wilder Spargel, Ziegenbutter- Hollandaise	14	Bouillabaisse à la King	79
Sautierter Helgoländer Hummer, gebratener Spargel, Portulakblüten	17	Gebrannter Blumenkohl, Schnittlauch, Kapern, Rapsöl	83
Sylter Strandsalat	18	Geeiste Gartenkräuter	84
Blau- und Herzmuschel, eingelegte Gartengurke, Felchenkaviar	23	Portwein-Melissen-Schaum, Stachelbeeren, Borretschblüten	87
Meeresfrüchte-Ravioli	24	Austern-Ravioli, gerösteter Blumenkohl	88
Knurrhahn, Rauchfond, Frühlingslauch	29	Croustillant von der Königskrabbe, Rübchenkompott, Krustentier-Jus	93
Gebratenes Makrelenfilet, Queller, Wiesenkräuter	30	Warmes Carpaccio, provenzalische Würze, pikantes Couscous	96
Salat aus eingelegtem Gemüse, Ziegenfrischkäse, Gartenkräuter	33	Nordsee-Kalmar gebacken, gebraten, getrocknet	101
Kaninchenragout, schwarzer Champignon, gebackene Petersilienblüten	36	Dreierlei Schwertmuscheln	104
Schluppen-Ravioli, Kalbsherbries, Morcheln	41	Geeistes Champagner-Sabayon, Himbeeren, Melisse	107
Milchlammeule, Kräuterpüree, geschmorte kleine Zwiebeln, Tomaten	44	Gebratener weißer Pfirsich, Lavendelblüteneis, Pinienhonigsirup	108
Kabeljau, Krabbensud, Schmorgurke	47	Hühnerfrikassee, Kapern, Salbei, Gugelhupf	111
Geschmortes Zicklein, Navetten, junge Zwiebeln, Frühlingsknoblauch	48	Frischer Matjes – fast pur	114
Heringstatar, Stampfkartoffeln, Kopfsalat-Vinaigrette	51	Kings Kochinspiration: Röstbrot, Radieschen, Giersch, Gundermann	117
Jakobsmuscheln, Spargel, Knusperblatt	52	Sylter Heckenrose	118
Kings Kochinspiration: Meeresfrüchteplatte	55	Mirabellenauflauf und Liebelei	121
Gestockte Mandelmilch, Gartenblüten, Rhabarber, Waldmeister	58	Genussthemata: Brot. Laib mit Liebe und Leidenschaft	122
Genussthemata: Rosa rugosa. Duftende Sylter Schönheit	60	Genussthemata: Käse. Lebenskultur in vielen Facetten	125
Genussthemata: Kaviar. Delikater Hochgenuss und eine Reise nach Frankreich	64	Genussthemata: Honig. Geschmack meiner Kindheit	128
		Genussthemata: Portwein. Der goldene Schatz des Douro-Tals	130

INHALT

Herbst

Sylter Muscheleintopf	137
Frienschnittchen à la King, Teepflaumen	139
Angler-Sattelschwein, Bratbirne, Wirsing	140
Fasanenbrust, Gewürzmilch, Quitte, Steckrübe	143
Kings Kochinspiration: Steinbeißer, Erbsen, Kaviar, Minze	147
Kings Kochinspiration: Kartoffel-Beignets, marinierter Felchen, Felchenkaviar	148
Kings Kochinspiration: In Salz gegarte Bete, Alter Michel, Öltrio, Essig-Cuvée	151
70-Minuten-Ei, Apfel, Aal, Dicke Bohnen	152
Wittling, zweierlei Topinambur, Rauchfischschaum	155
Karamellierte Quitte, Bratbrioche, Schwarzbiereis	156
Grießnocken, gebratener Kürbis, Salbei-Jus	159
Geeiste Knusper-Birne	160
Sautierte Rehleber, Holunder-Jus, Ebereschen, Schalotten, Birne	163
Steckrübeneintopf mit Krautbrot und Rüben	166
Apfel, Sellerie, Walnussdessert	169
Geeister Heidehonig mit Sylter Knickfrüchten	170
Genussthemas: Madeirawein. Ein goldener Schatz, der schön Könige und Präsidenten faszinierte	175
Genussthemas: Trüffel. Hier darf die Welt schwarz und weiß sein	176

Winter

Sprottenkrapfen, Apfel, Senf	183
Gefüllter Rosenkohl, Katenschinken, Kastanie	184
Verschieden roh marinierte Austern Sylter Royal	187
Wintergemüse, Rotzunge, braune Butter	198
Rauchaal, Bratbirne, Zwiebelsegment	193
Lengfisch en papillote	194
Trüffelhuhn à la King	197
Knusprige Apfelkrapfen	198
Saint Pierre, Süßkartoffeln	201
Schlemmerschnitte à la King	202
Geschmorte Ochsenbacke	205
Blutwurst-Ravioli, Champagnerkraut, braune Brösel	208
Marinierte Mandarine, Sternaniseis	211
Kalbsniere, Rübchen, Schwarzer Rettich, Senf	214
Wildentenbrust, Friesentee, Beeren	217
Wildhase, Dörripflaume, Saucendoping	218
Maronengelee, Staudensellerie, Orangen	221
Teatime	222
Genussthemas: Bas Armagnac Laberdolive. Monsieur Henrys Geburtstag und seine Folgen	225
Grundrezepte	228
Register	236
Impressum	238

MARINIERTE MEERÄSCHE, HERZMUSCHELN, GEHOBELTER FENCHEL UND BOTTARGA

FÜR 6 PERSONEN

MEERÄSCHE

- » 1 große Meeräsche (ca. 2,5 kg)

ZWEIERLEI FENCHELSAAT

- » 50 g Fenchelsaat
- » 25 g Wasser
- » 60 g Kristallzucker
- » 5 g Butter

FENCHELPÜREE

- » 1 Fenchelknolle
- » ½ Schalotte
- » 50 ml Olivenöl
- » Salz
- » frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- » 50 ml Noilly Prat
- » 50 ml Gemüsebrühe
- » 1 TL Fenchelsaat
- » frisch gepresster Zitronensaft

HERZMUSCHELN

- » 1 kg Herzmuscheln
- » je nach Zubereitungsart etwas Olivenöl

MEERÄSCHE

- » Die Meeräsche schuppen, filetieren und von allen Gräten befreien. Die Meeräschenfilets kalt stellen.

ZWEIERLEI FENCHELSAAT

- » Die Fenchelsaat auf ein Backblech geben und im auf 160 °C vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) 6 Minuten leicht rösten. Das Wasser mit dem Zucker in eine breite Pfanne geben und auf 115 °C erhitzen. Sofort die geröstete, heiße Fenchelsaat hineingeben. Alles zügig mit dem Kochlöffel in Bewegung halten, bis der Zucker karamellisiert, dann die Butter zugeben. Die karamellierte Fenchelsaat schnell auf Backpapier verteilen, auseinanderzupfen und abkühlen lassen.

FENCHELPÜREE

- » Den Fenchel, putzen, waschen, vom Strunk befreien und in grobe Würfel schneiden. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Fenchel- und Schalottenwürfel darin anschwitzen, dann mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Noilly Prat ablöschen und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Die Fenchelsaat in einen Gewürzbeutel füllen, diesen zubinden und in den Fond geben. Den Fenchel im geschlossenen Topf weich dünsten. Dann den Deckel vom Topf nehmen und die Flüssigkeit leicht reduzieren. Den Gewürzbeutel entfernen und alles mit dem Stabmixer zu einem feinen Püree verarbeiten. Das Fenchelpüree mit Salz, Pfeffer und frisch gepresstem Zitronensaft abschmecken.

HERZMUSCHELN

- » Die Herzmuscheln gründlich wässern, damit alle Sandreste ausgewaschen werden. Geöffnete Exemplare aussortieren. Die Muscheln auf einem Backblech verteilen und im Dampfgarofen bei 100 °C dämpfen, bis sie sich geöffnet haben. Alternativ etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Muscheln im geschlossenen Topf garen, bis sie sich geöffnet haben. Bei beiden Zubereitungsvarianten den Muschelsaft auffangen und durch ein feines Tuch passieren. Noch mal etwas einkochen lassen, sodass ein kräftiger Muschelfond entsteht. Das Muschelfleisch aus den Schalen lösen und beiseitestellen.

Auf der
nächsten Seite
geht es weiter



HERZMUSCHEL-MARINADE

- » 150 ml heißer Muschelsaft (siehe Teilrezept)
- » einige Tropfen frisch gepresster Zitronensaft
- » 40 ml Rapskernöl
- » Meersalz
- » frisch gemahlener weißer Pfeffer

GEHOBELTER FENCHEL

- » ½ Fenchelknolle
- » 20 ml Rapskernöl
- » frisch gepresster Zitronensaft
- » Salz
- » frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- » 1 Prise Kristallzucker

ZUM ANRICHTEN

- » grobes Meersalz
- » frisch gemahlener weißer Pfeffer
- » etwas Fenchelgrün
- » 30 g Bottarga (getrockneter Meeräschenrogen)

HERZMUSCHEL-MARINADE

- » Den Muschelsaft mit einigen Tropfen frisch gepresstem Zitronensaft und dem Rapskernöl in einen hohen Mixbecher geben und zu einer Marinade mixen. Diese mit etwas Meersalz und frisch gemahlenem weißen Pfeffer abschmecken. Die Marinade bis zum Anrichten warm stellen.

GEHOBELTER FENCHEL

- » Den Fenchel putzen, waschen, vom Strunk befreien und mit einem Trüffelhobel oder auf einer Mandoline in feine Streifen hobeln. Aus dem Rapskernöl und etwas frisch gepresstem Zitronensaft eine Marinade rühren. Diese mit Salz, Pfeffer und einer ganz kleinen Prise Zucker abschmecken. Die Fenchelstreifen kurz vor dem Anrichten darin marinieren.

ANRICHTEN

- » Das Fenchelpüree kreisförmig auf 6 Teller verteilen. Das kalte Meeräschenfilet mit einem langen, scharfen Messer in hauchfeine Scheiben schneiden. Dieses Meeräschen carpaccio in Rosettenform locker auf dem Fenchelpüree anrichten. Die gedämpften Herzmuscheln auf dem Carpaccio verteilen. Alles leicht mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die Teller straff mit Klarsichtfolie überziehen und im auf 70 °C vorgeheizten Backofen (Umluft) 6–7 Minuten erwärmen. Die Teller aus dem Ofen nehmen und von der Folie befreien. Die warme Marinade darüberträufeln. Den roh marinierten Fenchel, die karamellierte Fenchelsaat und etwas Fenchelgrün daraufgeben. Den Bottarga mit einem Trüffelhobel hauchdünn darüberhobeln.

GUT ZU WISSEN

- » Meeräsche ist ein wunderbarer Fisch, den ich um Sylt herum in großen Mengen zur Saison – Mai bis Oktober – kaufen kann. Es gibt einige Stellnetz Fischer, die ihr Handwerk bestens verstehen. Sie müssen auf die Elementarkräfte wie Ebbe und Flut, Wind und Mond achten und mit vielen weiteren Unwägbarkeiten zurechtkommen. Außerdem sind es die Launen der Natur und oft unerklärliche Gründe, warum der Fisch manchmal ausbleibt und an anderen Tagen in großen Schwärmen plötzlich wieder da ist. Geschmacklich ist dieser Vegetarier nicht zu schlagen, aber es ist größte Vorsicht beim Garen geboten, sonst schmeckt die Meeräsche trocken und fad.

»SALZKARTOFFEL«, WILDER SPARGEL, ZIEGENBUTTER-HOLLANDAISE

FÜR 6 PERSONEN

»SALZKARTOFFELN«

- » 1 kg grobes Meersalz
- » 6 große mehligkochende Kartoffeln
- » 150 g Ziegenfrischkäse

SPARGEL

- » 200 g kleine, wilde, weiße Spargelstangen
- » Saft von 1 Zitrone
- » Fleur de Sel
- » frisch gemahlener weißer Pfeffer

REDUKTION

- » 1 Schalotte
- » 200 ml Noilly Prat
- » 100 ml Wasser
- » 10 ml Chardonnay-Essig
- » 4 Zweige Estragon
- » 1 frisches Lorbeerblatt
- » 1 TL weiße Pfefferkörner
- » 1 TL Koriandersamen

ZIEGENBUTTER-HOLLANDAISE

- » 120 g Ziegenbutter
- » 3 Eigelb
- » 80 ml Reduktion (siehe Teilrezept)
- » Meersalz
- » frisch gemahlener weißer Pfeffer
- » 1 ganz kleine Messerspitze Cayennepfeffer
- » 1 TL frisch gepresster Zitronensaft

ZUM ANRICHTEN

- » Gartenkräuter nach Belieben, z. B. Schnittlauchhalme, junger Spitzwegerich, Gartenmelde, Schafgarbe, Gundermann, Estragon, römische Ampfer ...
- » Sonnenblumenöl
- » grobes Meersalz

»SALZKARTOFFELN«

- » Die Hälfte des Meersalzes in eine Auflaufform streuen. Die Kartoffeln in das Salzbett setzen und mit dem restlichen Meersalz bedecken. Die Kartoffeln im auf 160 °C vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) etwa 45 Minuten (je nach Größe der Kartoffeln) weich garen. Die Kartoffeln dann aus dem Salz nehmen und mit einem Messer der Länge nach aufschneiden. Den Schnitt etwas auseinanderdrücken, sodass eine Öffnung entsteht. Die Kartoffeln mit einem Teelöffel etwas aushöhlen, die herausgenommene Kartoffelmasse mit dem Ziegenfrischkäse vermengen und wieder in die Kartoffel füllen.

SPARGEL

- » Die kleinen Spargelstangen vorsichtig schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Schalen in einen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken, den frisch gepressten Zitronensaft, etwas Salz und Pfeffer dazugeben und aufkochen. Den Fond 10 Minuten köcheln lassen, dann durch ein Sieb gießen. Die kleinen Spargelspitzen darin kurz bissfest kochen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

REDUKTION

- » Die Schalotte schälen und fein würfeln, dann mit dem Noilly Prat, dem Wasser, dem Essig, dem Estragon, dem Lorbeerblatt, den Pfefferkörnern und den Koriandersamen in einen Topf geben und aufkochen. Die Flüssigkeit auf ein Drittel reduzieren, dann durch ein Sieb gießen. Die Reduktion lässt sich im Kühlschrank mindestens 1 Woche aufbewahren.

ZIEGENBUTTER-HOLLANDAISE

- » Die Ziegenbutter zu einer leichten Nussbutter erhitzen. Die Eigelbe mit der Reduktion in eine Metallschüssel geben und über einem heißen Wasserbad auf 80 °C aufschlagen. Die leicht nussige Ziegenbutter durch ein feines Sieb gießen und langsam unter stetigem Rühren in das Eigelbgemisch fließen lassen. Diese Hollandaise mit Meersalz, weißem Pfeffer, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.

ANRICHTEN

- » Die lauwarmen Spargelstangen in die Kartoffeln stecken. Alles mit reichlich Gartenkräutern garnieren, ein paar Tropfen Sonnenblumenöl und wenig grobes Meersalz darüberträufeln. Die Ziegenbutter-Hollandaise separat dazu reichen.

TIPP

- » Die Kartoffeln nach dem Garen und Aushöhlen nicht auskühlen lassen, sondern lauwarm weiterverarbeiten.

SAUTIERTER HELGOLÄNDER HUMMER, GEBRATENER SPARGEL, PORTULAKBLÜTEN

FÜR 6 PERSONEN

GEKOCHTER HUMMER

- » Salz
- » 2 europäische Hummer à 800 g

SAUTIERTER HUMMER

- » 80 g gesalzene Butter
- » Hummer (siehe Teilrezept)
- » 3 Zweige Thymian
- » frisch gemahlener weißer Pfeffer
- » gemahlene Korianderkörner
- » Saft von ¼ Limone
- » 1 Messerspitze Sancho (Zitronenpfeffer)
- » 2 cl Noilly Prat

SPARGEL

- » 36 kleine, dünne Spargelstangen
- » 30 ml Bratöl
- » 1 Prise Meersalz
- » 1 Prise Zucker
- » frisch gemahlener weißer Pfeffer

ZUM ANRICHTEN

- » Portulakblüten oder Kräuter aus dem Garten

GEKOCHTER HUMMER

- » Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Hummer kopfüber hineingeben, einmal aufkochen und dann circa 3 Minuten ziehen lassen. Den Hummer sofort in Eiswasser abschrecken. Die Scheren abnehmen und noch mal 3 Minuten nachkochen. Alle Hummerteile vorsichtig auslösen und in grobe Stücke schneiden. Die Hummerschalen für eine Hummersuppe oder -sauce aufbewahren. Die Schalen können auch eingefroren werden.

SAUTIERTER HUMMER

- » In einer großen Pfanne die Butter schmelzen und fast braun werden lassen. Dann den Hummer, die Kräuter und die Gewürze dazugeben. Alles zusammen kurz sautieren, sodass der Hummer ganz leicht Farbe nimmt. Sofort aus der Pfanne nehmen und die Bratbutter mit dem Limonensaft und dem Noilly Prat ablöschen.
- » Es ist wichtig, dass die Pfanne sehr heiß ist und der Hummer nur kurz sautiert wird. Ist die Pfanne zu klein oder zu kalt, zieht der Hummer Wasser und ist völlig durchgekocht, bis wieder Röstaromen entstehen.

SPARGEL

- » Die dünnen Spargelstangen vorsichtig schälen und in einer großen Pfanne mit dem Öl und den Gewürzen langsam braten. Sie brauchen den Spargel vorher nicht zu kochen, die kleinen Stangen werden beim Braten gar.

ANRICHTEN

- » Die sautierten Hummerstücke mit den Spargelspitzen auf den Teller legen. Ein paar Portulakblüten oder Kräuter aus dem Garten dazugeben und alles zusammen mit der Hummer-Bratbutter übergießen.

TIPP

- » Ich liebe den Helgoländer Hummer und diese Zubereitung, weil sie so simpel und einfach ist. Hierbei kommt der leicht süßliche Geschmack des Hummers, von einem Hauch von Jod und Mandeln begleitet, besonders gut zur Geltung. Die gleiche Zubereitung verwende ich auch für Pasta oder Risotto mit sautiertem Hummer.
- » Helgoländer oder europäische Hummer haben eine mäßige bis kräftige blaue Färbung mit weißen Punkten im Rohzustand. Gekocht sind sie rot. Anhand der weißen Punktierung können sie vom amerikanischen Hummer unterschieden werden.

SYLTER STRANDSALAT

FÜR 6 PERSONEN

BRUNNENKRESSEPÜREE

- » 4 Bund Brunnenkresse
- » Salz
- » 200 ml Sonnenblumenöl
- » ½ mehligkochende gegarte Kartoffel
- » frisch gemahlener weißer Pfeffer
- » Austernwasser (siehe Teilrezept »Muscheln und Austern«)

MUSCHELN UND AUSTERN

- » 6 Austern Sylter Royal
- » 30 Herzmuscheln, gewaschen
- » 18 Blaumuschneln (Miesmuschneln), gewaschen

WATTSCHNECKEN

- » 500 g Wattschnecken (im Haus)
- » 50 ml Sonnenblumenöl
- » 1 Schalotte, geschält und klein geschnitten
- » 40 g Staudensellerie, geputzt und fein geschnitten
- » 40 g Fenchel, geputzt und fein geschnitten
- » 40 g Champignons, geputzt und fein geschnitten
- » 100 ml Noilly Prat
- » 250 ml Fischfond (siehe Grundrezept auf Seite 26)

BRUNNENKRESSEPÜREE

- » Die Brunnenkresse von den Stielen befreien, waschen und gut trocken tupfen. Die Hälfte der Brunnenkresse kurz in Salzwasser blanchieren, sofort in Eiswasser abschrecken, abgießen und kräftig alles Wasser ausdrücken. Das Sonnenblumenöl in einem kleinen Topf erhitzen und die restliche Brunnenkresse darin knusprig frittieren, dann aus dem Topf nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die blanchierte und die frittierte Brunnenkresse mit der gegarten, durchgepressten Kartoffel vermischen in einen Pacojet-Becher geben. Darin für 12 Stunden einfrieren, anschließend mindestens viermal pacossieren, das heißt, das Brunnenkressepüree schaben und im Pacojet-Becher wieder einfrieren. Nach dem letzten Vorgang das geschabte Brunnenkressepüree beiseitestellen und mit frisch gemahlenem weißem Pfeffer abschmecken. Das Püree anschließend mit dem Austernwasser so lange mixen, bis es eine cremige Konsistenz erhält, und kalt stellen.

TIPP

- » Wer keinen Pacojet hat, kann die blanchierte und die frittierte Brunnenkresse mit der gegarten Kartoffel im Mixer sehr fein pürieren und dann mit dem Austernwasser auf eine cremige Konsistenz mixen.

MUSCHELN UND AUSTERN

- » Die ungeöffneten Austern im Dampfgarofen bei 80 °C 6 Minuten dämpfen. Anschließend das Austernfleisch aus den Schalen brechen und das Austernwasser auffangen. Das Austernfleisch und das Austernwasser beiseitestellen. Die Herzmuscheln und die Blaumuschneln auf einem Blech verteilen und im Dampfgarofen bei 80 °C Dampf dämpfen, bis sie sich öffnen. Anschließend das Muschelfleisch aus den Schalen lösen und das Muschelwasser auffangen. Einige schöne Herzmuschelschalen beiseitelegen.

WATTSCHNECKEN

- » Die Schnecken kurz unter fließendem kaltem Wasser waschen. Einen Topf stark erhitzen. Das Sonnenblumenöl hineingeben und die Schnecken darin bei starker Hitze kurz anschwitzen. Anschließend das Gemüse (Schalotten, Staudensellerie, Fenchel, Champignons) hinzufügen und mit dem Noilly Prat ablöschen. Dann mit dem Fischfond auffüllen und alles zugedeckt 5 Minuten köcheln lassen. Den Fond anschließend durch ein Sieb gießen, auf die Hälfte einkochen und beiseitestellen. Die Schnecken mithilfe einer Stecknadel aus den Häusern pulen und vom Darm sowie den Hornplättchen befreien.

Auf der
nächsten Seite
geht es weiter



MUSCHELFOND-GELEE

- » 125 ml Muschelwasser (siehe Teilrezept »Muscheln und Austern«)
- » 125 ml Wattschneckenfond (siehe Teilrezept »Wattschnecken«)
- » 3 g Agar-Agar
- » 2 Blatt weiße Gelatine

FENCHELKRAUTSALAT

- » 100 ml Muschelwasser (siehe Teilrezept »Muscheln und Austern«)
- » 100 ml Wattschneckenfond (siehe Teilrezept »Wattschnecken«)
- » Saft von ¼ Zitrone
- » 40 ml Traubenkernöl
- » frisch gemahlener weißer Pfeffer
- » 5 Zweige Fenchelkraut

ZUM ANRICHTEN

- » 1 Apfel (Granny Smith)
- » 20 g frisch geriebener Meerrettich
- » 80 g ganz feine junge Quellerspitzen
- » 80 g feine Triebe vom Strandportulak
- » etwas Fenchelkraut

MUSCHELFOND-GELEE

- » Das Muschelwasser mit dem Schneckenfond in einen Topf geben, das Agar-Agar hinzufügen und aufkochen. Die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, dann ausdrücken und in dem heißen Muschelfond auflösen. Den Muschelfond sofort dünn auf ein flaches Blech geben und mindestens 30 Minuten kalt stellen.

FENCHELKRAUTSALAT

- » Das Muschelwasser mit dem Schneckenfond in eine Schüssel geben. Mit dem Schneebeesen etwas frisch gepressten Zitronensaft, das Traubenkernöl und etwas weißen Pfeffer hineinrühren. Das Fenchelkraut fein schneiden und in die Vinaigrette rühren.

ANRICHTEN

- » Das Brunnenkressepüree auf 6 gut gekühlte Teller streichen. Die Austern, die Herzmuscheln, die Blaumuscheln und die Wattschnecken darauf anrichten. Das Muschelfond-Gelee in 3 Zentimeter breite Streifen schneiden und diese aufrollen. Auf jeden Teller 3 Muschelgeleeröllchen setzen. Den ungeschälten Apfel sehr fein reiben und kleine Tupfen auf die Teller geben. Den Meerrettich ebenfalls sehr fein reiben und auf die Teller geben. Mit den Quellerspitzen, den Strandportulaktrieben, etwas Fenchelkraut und ein paar Herzmuschelschalen garnieren. Abschließend mit der Muschelvinaigrette umgießen.

GUT ZU WISSEN

- » Das Aroma dieses Gerichts ist sehr »meerig« und »nass« und schmeckt leicht nach Jod. Richtet man dieses Gericht auf sehr kalten Tellern an, unterstreicht das den »jodigen« Geschmack. Macht man die Augen zu, muss es riechen, als wenn man knietief im Meer steht, umgeben von frischen Algen, Muscheln und Austernschalen.
- » Gewürze und vor allem Salz spielen bei diesem Gericht kaum eine Rolle. Achten Sie auf die Proportionen – das Gericht hat Power und Geschmack!

BLAU- UND HERZMUSCHEL, EINGELEGTE GARTENGURKE, FELCHENKAVIAR

FÜR 6 PERSONEN

ZWEIERLEI MUSCHELN – GEKOCHT UND PULVERISIERT

- » 500 g Herzmuscheln
- » 500 g Blaumuschneln
(Miesmuschneln)

ZWEIERLEI VON DER GURKE

- » 2 kleine Salatgurken
- » Salz
- » 160 g Kristallzucker
- » frisch gemahlener weißer Pfeffer
- » Saft von ¼ Zitrone
- » 150 ml Gurkenwasser (Abtropf-
wasser von den Gurken)
- » 100 ml Apfelessig
- » 1 TL Senfsaat
- » 1 Stück Sternanis
- » 2 frische Lorbeerblätter
- » 1 TL Koriandersamen
- » 1 TL Senfsaatkörner
- » 10 weiße Pfefferkörner

SCHALOTTENRINGE

- » 2 Schalotten
- » 20 ml Sonnenblumenöl
- » 10 ml Apfelessig
- » 1 kleine Prise Zucker
- » 1 kleine Prise Salz
- » frisch gemahlener weißer Pfeffer
- » 40 ml Apfelsaft

MUSCHELREDUKTION

- » Muschelwasser (siehe Teilre-
zept »Zweierlei Muschneln«)
- » 30 g Traubenkernöl

ZUM ANRICHTEN

- » 6 große Muschnelschalen
(norwegische Pferdemuschneln)
- » 150 g Sauerrahm
- » 150 g Felchenkaviar
- » 12 kleine scharfe Raukeblätter
(Wilde Rauke)

ZWEIERLEI MUSCHELN – GEDÜNSTET UND PULVERISIERT

- » Die Muschneln unter fließendem kaltem Wasser kurz waschen. Die Muschneln in einen Dampfgartopf geben und bei 100 °C im Dampf garen, bis sie sich geöffnet haben. Die Muschneln aus den Schalen lösen und das Muschnelwasser auffangen. Zwei Drittel der Muschneln bis zum Anrichten in dem Muschnelwasser aufbewahren. Die restlichen Muschneln im Dörrgerät trocknen oder auf ein Backblech legen und im auf 90 °C vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) durchtrocknen. Die getrockneten Muschneln in der Küchenmaschine zu feinem Pulver mixen. Das Muschnelpulver in ein Glas füllen, dieses verschließen und trocken in einem verschlossenen Glas aufbewahren.

ZWEIERLEI VON DER GURKE

- » Die erste Gurke (ungeschält) waschen und in grobe Würfel schneiden. Die Gurkenwürfel mit je 1 Prise Salz, 60 Gramm Zucker und weißem Pfeffer sowie einigen Tropfen Zitronensaft in einen Mixbecher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Das Gurkenpüree in ein feines Sieb geben und abtropfen lassen. Das Abtropfwasser aufbewahren. Die zweite Gurke längs halbieren oder vierteln und in 0,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Diese mit 30 Gramm Zucker sowie 1 Messerspitze Salz marinieren und 20 Minuten ziehen lassen. Den restlichen Zucker (70 Gramm) in einem Topf leicht karamellisieren, dann mit dem Apfelessig ablöschen und mit 150 Milliliter vom Gurken-Abtropfwasser auffüllen. Anschließend die Gewürze hinzufügen und zugedeckt alles 5 Minuten köcheln lassen. Die Gurkenscheiben abtropfen lassen und dann in ein Einmachglas füllen, anschließend knapp mit dem heißen Gewürzfond bedecken. Das Glas sofort verschließen. Die Gurkenstücke mindestens 2 Stunden ziehen lassen. Sie halten sich aber auch wunderbar über 3–4 Tage.

SCHALOTTENRINGE

- » Die Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden. Das Sonnenblumenöl in einem kleinen Topf erhitzen und die Schalottenringe darin anschwitzen, dann mit dem Apfelessig ablöschen. Mit Zucker, Salz und weißem Pfeffer würzen, anschließend den Apfelsaft hinzufügen und den Topf verschließen. Die Schalottenringe darin 2–3 Minuten ziehen lassen.

MUSCHELREDUKTION

- » Die beiseitegelegten Herz- und Blaumuschneln aus ihrem Muschnelwasser nehmen, und bis zum Anrichten beiseitelegen. Das Muschnelwasser in einen Topf geben und auf 150 Milliliter reduzieren. Diese Reduktion mit dem Traubenkernöl aufmixen – nicht würzen.

ANRICHTEN

- » Jede Muschnelschale mit 1 EL Gurkenpüree füllen. Darauf abwechselnd die gedünsteten Muschneln, die eingelegten Gurkenscheiben und einige Tupfen Sauerrahm schichten. Mit den Schalottenringen und etwas Felchenkaviar abschließen und je 2 TL Muschnelreduktion darüberträufeln. Die Raukeblätter mit dem Muschnelpulver bestreuen und je 2 Raukeblätter über jede gefüllte Muschnel geben.

MEERESFRÜCHTE- RAVIOLI

FÜR 6 PERSONEN

RAVIOLI-TEIG

- » 400 g doppelgriffiges Mehl
- » 40 ml Sonnenblumenöl
- » 40 ml Milch
- » 3 Eier
- » 1 große Prise Salz

FISCHFARCE

- » 100 g Wolfsbarschfilet
- » Salz
- » Cayennepfeffer
- » Zitronensaft
- » 75 g Sahne

MUSCHELFÜLLUNG

- » 400 g Herzmuscheln
- » 400 g kleine Blaumuschneln
- » ½ TL fein geschnittener Estragon
- » ½ TL fein geschnittener Kerbel
- » ganz wenig Meersalz
- » frisch gemahlener weißer Pfeffer
- » 75 g Wattschnecken, fertig gekocht und gepult

RAVIOLI FÜLLEN

- » etwas Mehl für die Arbeitsfläche
- » Muschelfüllung (siehe Teilrezept)
- » 1 Eigelb
- » Salz

RAVIOLI-TEIG

- » Alle Zutaten zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Mit Klarsichtfolie abdecken und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

FISCHFARCE

- » Den Wolfsbarsch in grobe Würfel schneiden, ins Gefrierfach geben und anfrieren lassen. In einen Mixer geben, mixen und würzen. Jetzt mit der Sahne nach und nach auf die richtige Konsistenz bringen.

MUSCHELFÜLLUNG

- » Die Muscheln im Dämpfer garen, bis sich alle Muscheln geöffnet haben. Den Saft dabei auffangen und für die Fischsauce zur Seite stellen. Die Muscheln ausbrechen, abkühlen lassen, ein Drittel zum Anrichten zurückhalten, die anderen zwei Drittel zusammen mit den Kräutern, den Gewürzen und den Schnecken unter die Fischfarce heben.

RAVIOLI FÜLLEN

- » Den Ravioli-Teig auf griffigem Mehl sehr dünn ausrollen und viereckig ausstechen. Auf jedes Teig-Viereck 1 großen EL Muschelfüllung daraufgeben. Die Teigränder mit Eigelb bestreichen, mit Ravioli-Teig abdecken und die Ränder gut andrücken. In ganz leicht gesalzenem Wasser einmal aufkochen und 2 Minuten darin ziehen lassen.

Auf der
nächsten Seite
geht es weiter



