



Premium-Kochkurs  
am 07.07.2018  
bei  
bulthaup form und funktion  
Jürgen Breitsprecher  
mit  
Andree Köthe,  
Restaurant Essigbrätlein

*Champagner Billecart Salmon*

**Saibling mit Stachelbeeren**

*2016 Sauvignon Blanc, Weingut Zehnthof Luckert, Sulzfeld, Franken*

\*

**Kohlrabi mit Estragon**

*2016 Silvaner „Schäfer“, Weingut Rudolf May, Retzstadt, Franken*

\*\*

**Zwiebel mit Wassermelone**

*2016 Chardonnay „S“, Weingut Thomas Seeger, Leimen, Baden*

\*\*\*

**Lamm mit Bohnen**

*2012 Pinot Noir „La Bauge Au-dessus“, Weingut Au Bon Climat, Santa Maria Valley, Kalifornien*

\*\*\*\*

**Gebratene Johannisbeeren mit Kakao**

*2016 Beerenauslese „Pius“, Weingut Keller, Flörsheim-Dalsheim, Rheinhessen*

\*\*\*\*\*



## Saibling mit Stachelbeeren - Für 4 Personen -

### Zutaten:

280 g Saiblingsfilet  
2 Blätter frischer Lorbeer

50 g Duftreis  
Holunderblütensirup  
6 Stachelbeeren  
6 kleinere Tomaten  
1 Gurke  
1 EL Fermentierte Kamille  
120 ml Joghurtmolke  
1 Handvoll Minze

### Zubereitung:

Aus dem Duftreis mit etwas Wasser und Milch im Thermomix eine glatte Creme kochen. Die Reiscrème mit etwas Holunderblütenessenz abschmecken. Die Minze mit der Joghurtmolke mixen, durch ein Sieb geben und abschmecken. Die Stachelbeeren und Tomaten halbieren und die Kerne vorsichtig aus den Schalen heraus schneiden. Von der Gurke nur die Kerne in 3 cm lange Streifen schneiden. Die Lorbeerblätter mit 1 EL Puderzucker und 1 TL Salz fein mixen. Die Stachelbeerschalen in feine Streifen schneiden. Die fermentierte Kamille fein schneiden.

### Fertigstellen:

Den Saibling in 12 Scheiben schneiden und mit etwas von der Lorbeerwürze marinieren. Die Tomaten- und Stachelbeerkerne mit etwas Salz marinieren. Die Gurkenkerne mit etwas Salz und Holunderblütenessenz marinieren. Die Kamille mit den Stachelbeerschalen vermischen.

### Anrichten!



## **Kohlrabi mit Estragon** - Für 4 Personen -

### **Zutaten:**

#### **Sauce:**

25 g Honig  
2 0ml Limettensaft

#### **zum Ausstechen:**

2 Kohlrabi

#### **für die Scheiben:**

2 Kohlrabi  
1 Limette

8 Zweige Estragon (Französischer)

8 junge Zweige Ackerhellerkraut

### **Zubereitung:**

Von den 4 Kohlrabi die Blätter mit Stielen abzupfen und die Kohlrabi schälen.

Die Kohlrabiblätter grillen und mit Sonnenblumenöl mixen. Das Öl 24 Stunden ausziehen lassen, dann in ein Tuch geben und das Öl abtropfen lassen. Das Öl in einem Glas kalt stellen.

Mit Hilfe eines 2 cm Rundausstechers 6 Zylinder aus 2 Kohlrabis ausstechen. Die Zylinder in 28 0,5 cm dicke Taler schneiden und auf einer Seite gerade schneiden, so dass man die Taler aufstellen kann.

Von den restlichen 2 Kohlrabis mindesten 40 2 mm dicke Scheiben hobeln.

Alle Kohlrabiabschnitte entsaften. Aus 160 ml Kohlrabisaft mit 100 ml Grillöl, dem Honig, 20 ml Limettensaft und etwas Salz eine Sauce mixen.

Die dünn gehobelten Kohlrabischeiben mit Limettensaft, Zucker und Salz marinieren, in 40 kleine Türmchen falten und auf ein Metalltablett stellen. Die Kohlrabischeiben mit einem Bunsenbrenner abflämmen.

### **Fertigstellen:**

Die Kohlrabitaler in Salzwasser 2 - 3 Minuten kochen, den Estragon in feine Streifen schneiden und das Ackerhellerkraut zupfen. Die abgeflämmten Scheiben auf die Teller verteilen, dazwischen die gekochten Taler stellen, gut mit der Sauce angießen und mit den Kräutern bestreuen.



## Zwiebel mit Wassermelone

- Für 4 Personen -

### Zutaten:

100 g feine Linsen

50 g Butter

3 EL Salatstiele

(in 3 cm lange Streifen geschnitten)

3 EL Korianderstiele

1 Zitrone

1 Wassermelone

750 ml Reissessig

1 kg Zucker

1 Orange

1 Zitrone

300 g Rhabarber

etwas Olivenöl

etwas Zitronensaft

Ingweröl

### Zubereitung:

Für die eingelegte Wassermelone die Schale schälen, achtern und nur die weiße Schale mit etwas rotem Fruchtfleisch herunter schneiden. Die weiße Wassermelonenschale in stark gesalzenem Wasser 24 Stunden einlegen (das Fruchtfleisch als Obst oder Saft weiter verarbeiten). Einen Fond aus 750 ml Wasser mit 750 ml Reissessig, 1 kg Zucker, Orangen und Zitronenschale herstellen. Die eingelegten Wassermelonenschalen in den Fond geben und vorsichtig kochen, bis die Schalen glasig sind. Die heißen Melonenschalen in Gläser abfüllen.

Die Linsen mit 500 ml Wasser und etwas Salz weich kochen. Die Linsen mit der Butter sehr fein pürieren und durch ein Sieb streichen.



2/3 des Rhabarbers zu Saft mixen und durch ein Sieb geben. Den Rhabarbersaft mit etwas Ingweröl, Zucker und Salz abschmecken. Den restlichen Rhabarber in feine Würfel schneiden. Etwas getrockneten Waldmeister mit Puderzucker fein mahlen. Mit dem Puderzucker den Rhabarber marinieren. Von der gepickelten Wassermelone 16 Stücke in 1,5 cm große Würfel schneiden.

Junge Zwiebeln halbieren und in 12 kleine Schiffchen aufteilen. Die Zwiebeln 3 Minuten im Dampfgarer bei 100% Feuchtigkeit und 100 °C garen. Die Salatstielstreifen und Korianderstiele mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebeln jeweils mit einem Stück gepickelte Wassermelone und etwas Rhabarber füllen. Auf die Wassermelone jeweils Salat- und Korianderstiele setzen. Auf tiefe Teller jeweils 4 Teelöffel Linsencreme geben, darauf das Zwiebeltürmchen geben und mit etwas Rhabarbersaft angießen.





## Lamm mit Bohnen - Für 4 Personen -

### Zutaten:

2 Lammhälften  
600 ml Geflügelfond  
2 kg breite Bohnen  
1 Bund Bohnenkraut  
100 g Butter  
50 g Duftreis

### Zubereitung:

1 kg Bohnen fein schneiden, mit 20 g Salz gut verkneten und in einem Beutel vakuumieren. Die Bohnen bei ca. 24°C für 3 Wochen fermentieren.  
Die Geflügelbrühe auf 200 ml einkochen, mit einer Handvoll fermentierter Bohnen mixen, durch ein Sieb geben und essenzartig einkochen.  
Die restlichen Bohnen auf beiden Seiten gerade schneiden und mit Butter und Wasser etwa 40 Minuten weich schmoren.  
Den Reis mit etwas Wasser und Milch im Thermomix weich garen und sehr glatt pürieren. Etwa 20 geschmorte Bohnen in die Reiscrème mixen.

### Fertigstellen:

Die Lammhälften anbraten und bei 130°C ca. 20 Minuten rosa garen, bei 55°C 7 Minuten ruhen lassen.  
Das Bohnenkraut zupfen, waschen und mit 100 ml flüssiger Butter mixen. Die geschorten Bohnen erwärmen und mit der Bohnencreme, Bohnenkrautbutter, Geflügelessenz und Lammhäfte anrichten.



## Gebratene Johannisbeeren mit Kakao

- Für 4 Personen -

### Zutaten:

120 g schwarze Johannisbeeren  
 60 g Zucker  
 40 g Kakao

### Butterkaramell:

150 g Zucker  
 90 ml Milch  
 90 ml Sahne  
 50 g Butter  
 ½ Bund Minze

### Vanilleeis:

2 Eiweiß  
 60 g Zucker  
 400 g Sahne  
 ½ Vanilleschote  
 200 g Schmand

### Zubereitung:

Für das Butterkaramell die Milch mit der Minze aufkochen, ½ Stunde ausziehen lassen und durch ein Sieb geben. Den Zucker in einem Topf karamellisieren und mit der Milch ablöschen. Die Milch auf die Hälfte einkochen und mit der Sahne auffüllen. Alles wieder einkochen, bis der Karamell dicklich blubbert. Jetzt die Butter in den Karamell mixen.

Für das Vanilleeis die Sahne mit der Vanillestange (in der Mitte halbieren, das Mark ausschaben und mit den Schalen in die Sahne geben) aufkochen, eine ½ Stunde ausziehen lassen und kalt stellen. Das Eiweiß mit dem Zucker in einer Schüssel auf einem Wasserbad warm aufschlagen. Nachdem die Masse steif geschlagen ist, wieder auf Eis kaltrühren. Die Sahne auf das kalte Eiweiß passieren, den Schmand zugeben und alles gut verrühren. Das Vanilleeis in einer Eismaschine cremig frieren.



**Fertigstellen:**

Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Die Johannisbeeren in die Pfanne streuen, vorsichtig vermischen und schnell aus der Pfanne auf eine Metallfläche, die mit Kakao abgedeckt ist, geben. Die Johannisbeeren mit Kakao bestäuben und vorsichtig mit den Fingern trennen.

**Anrichten:**

Den Butterkaramell dünn mittig auf den Teller streichen. Die Johannisbeeren um den Karamell geben und zum Schluss eine Kugel Eis in die Mitte geben.



