Wiesen-Fest

Aus Wald und Flur. *Im Nürnberger Essigbrätlein kommt in die Pfanne, was vor der Türe wächst. Für* **H.O.M.E.** *haben „Koch des Jahres" Andree Köthe und Yves Ollech aus natürlichen Zutaten ein Menü für zu Hause kreiert*

REZEPTE **ANDREE KÖTHE & YVES OLLECH/ESSIGBRÄTLEIN**
FOTOS **MANFRED KLIMEK** PRODUKTION **BABETTE KIRNER**

FEINE GEMÜSE- UND AROMAKÜCHE
Sorgen im Nürnberger Restaurant „Essigbrätlein" für Gaumenfreuden: Yves Ollech und Andree Köthe (links), der von Gault Millau zum „Koch des Jahres 2012" gekürt wurde

WILDSAIBLING MIT RETTICH

ZUTATEN für 4 Personen:
300 g Wildsaiblingsfilet, 150 g Wildquitten, 105 g Zucker, 100 ml Abtropfsaft vom Joghurt, 50 g geschälter Ingwer, 100 ml Sonnenblumenöl, 2 kleinere Rettiche, Chiliöl

ZUBEREITUNG:
Den Zucker mit 30 ml Wasser erwärmen und mit den Quitten in ein Einkochglas geben. Die Quitten im Glas mit Deckel ca. 3 Stunden bei 100 Grad und 100 % Feuchtigkeit im Dampfgarer garen. Den Ingwer klein schneiden und mit 100 ml Sonnenblumenöl im verschlossenen Glas im Dampfgarer bei 100 Grad und 100 % Feuchtigkeit garen. Den Wildsaibling in 8 3 x 3 cm große Würfel schneiden.
Das Fruchtfleisch der Quitten fein schneiden, Schalen und Kerne entfernen. Das Quittenragout mit etwas Einkochfond abschmecken.

FERTIGSTELLEN:
Den Rettich in feine Scheiben hobeln und mit Zucker und Salz gut durchkneten. Den Joghurtsaft mit etwas Ingweröl, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Wildsaibling bei 70 Grad ca. 8 Minuten erwärmen.
Den Rettich in 8 3 x 3 cm große Formen drücken. Die Formen auf tiefe Teller verteilen und die Formen abziehen. Den Wildsaibling mit etwas Wildquitte dekorieren und jeweils auf die Rettiche verteilen. Etwas vom Ingwerfond in die tiefen Teller gießen.

ROTE BETE MIT SÜSSKIRSCHEN

ZUTATEN für 4 Personen:
14 Stück Rote Bete (tennisballgroß und fest), 1 kleiner Fenchel, 75 ml Milch, 35 g Duftreis, 1 kleines Stück Meerrettich, 10 g Zucker, 500 g frische Süßkirschen, 1 Zitrone (bio), 100 ml Kirschsaft, 20 Pistazien, 1 EL fein geschnittener Schnittlauch, etwas Sahne

ZUBEREITUNG:
Die Kirschen halbieren und entkernen. Mit 25 g Salz gut vermischen. Die Zitrone in Scheiben schneiden. Den Boden eines ca. 650-ml-Einkochglases mit Zitrone auslegen, darauf die Hälfte der Kirschen geben, dann wieder Zitrone, dann die restlichen Kirschen und mit Zitrone abdecken. Zitronenscheiben und Kirschen von oben mit der Faust pressen, bis der Saft alles bedeckt. Sollte das Glas nicht richtig voll sein, Folie zum Ausfüllen nehmen. Mit einem Deckel verschließen. Die Kirschen 7 Tage bei Raumtemperatur ziehen lassen, dann auf ein Sieb geben, die Zitronenschalen entfernen. Die Kirschen probieren – sollten sie zu salzig sein, einen Teil des Saftes durch neuen Kirschsaft ersetzen und kalt stellen.
12 Stück Rote Bete waschen und mit einem Ausstecher Zylinder mit 2,5 cm Durchmesser ausstechen. Die Rote-Bete-Abschnitte entsaften. Den Rote-Bete-Saft durch ein Sieb geben und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Rote Bete im Rote-Bete-Saft gut abgedeckt im Dampfgarer bei 100 % Feuchtigkeit und 100 Grad ca. 50 Minuten weich garen. Die Rote Bete in ca. 1 cm dicke Taler schneiden.
Den Reis mit 100 ml Wasser und Salz aufkochen und abgedeckt im Backofen bei 170 Grad weich garen. Den Reis mit der Milch aufkochen und mit einigen Tropfen Olivenöl pürieren. Die Reiscreme durch ein Sieb streichen, nach Konsistenz mit Milch verlängern.

FERTIGSTELLEN:
2 Stück Rote Beten schälen und mit dem Fenchel zusammen sehr fein hobeln. Das gehobelte Gemüse mit Zucker und etwas Salz verkneten. Die gegarte Rote Bete im eigenen Saft erwärmen, herausnehmen und auf Küchentücher legen. Den Kirschsaft essenzartig einkochen. Die Kirschen aus dem Fond nehmen und mit 1 TL Kirschessenz vermischen.
Den Meerrettich dünn schaben. Die Rote Bete mit etwas Gemüsesalat besetzen und mit jeweils einer Kirschhälfte abdecken. Den Schnittlauch mit den Pistazien und 4 Tropfen Sahne vermischen. Mit den Pistazien und Schnittlauch die Kirschen dekorieren. Die Kirschtürmchen mit warmer Reiscreme anrichten.

ZANDER MIT BROKKOLI

ZUTATEN für 4 Personen:
4 Zanderfilets ohne Haut, je 70 g, 0,2 l Sonnenblumenöl, 500 g Brokkoli, 160 g Mandeln, 200 g Butter, 100 g grüne kernlose Trauben, 1 Blatt Gelatine

ZUBEREITUNG:
Die schönen Röschen vom Brokkoli in sehr feine Scheiben hobeln. Alle Abschnitte vom Brokkoli fein schneiden und im Dampfgarer bei 102 Grad und 100 % Feuchtigkeit weich garen, fein mixen, durch ein Sieb streichen und kalt rühren. Die Mandeln in der Butter bräunen, gefrieren und im Pacojet sehr fein schaben lassen. Die Trauben entsaften. Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, warm auflösen und unter den Traubensaft rühren. Den Saft 4 Stunden kalt stellen.

FERTIGSTELLEN:
Den Zander mit viel Öl vakuumieren und im Wasserbadbecken bei 62 Grad ca. 10 Minuten glasig garen. Die Brokkolischeiben etwa 2 Minuten im Dampfgarer bei 100 % Feuchtigkeit und 100 Grad garen, herausnehmen und mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken. Die Brokkolicreme und die Mandelbutter erwärmen und anrichten.

HIRSCH MIT PETERSILIENWURZELN UND FEIGEN

ZUTATEN für 4 Personen:
4 x 100 g Hirschrücken (ausgelöst), 2 EL Anis, 250 ml Hirschjus, 100 ml Balsamico, 5 Feigen, 0,1 l roter Portwein, 4 cl Crème-de-Cassis-Likör, 3 Zweige Thymian, 4 Kardamomkapseln, Olivenöl, 250 ml Milch (3,8 %), 250 g Sahne, 1 EL Joghurt, 1 kg Petersilienwurzeln, 0,15 l Sahne, 1 EL karamellisierter weißer Mohn

ZUBEREITUNG:
500 g geschälte, klein geschnittene Petersilienwurzeln mit 250 ml Milch und 250 ml Sahne im verschlossenen Glas im Dampfgarer bei 100 % Feuchtigkeit und 100 Grad 1 Stunde garen. Petersilienwurzeln auf einem Sieb abtropfen lassen. Sahne-Milch-Mischung auf Raumtemperatur abkühlen, 1 EL Joghurt zugeben, mit feuchtem Tuch und Alufolie abdecken. Bei 38 Grad 10 Stunden in den Ofen stellen. Joghurt auf einem Tuch abtropfen lassen, kalt stellen. Feigen schälen, Schalen mit Portwein, Thymian und Kardamom einkochen, abpassieren. Feigen mit der Gabel zerdrücken, mit etwas Feigenfond vermischen. Petersilienwurzeln schälen, 4 kleine beiseitegeben, den Rest auf einer Mandoline zu dünnen Platten hobeln. Hirschrücken mit Anis bestreuen, mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch allseitig kurz anbraten, bei 100 Grad fertig garen. Hirschrücken bei 55 Grad ca. 5 Minuten warm halten. Die 4 kleinen Petersilienwurzeln in Salzwasser garen und in Sonnenblumenöl braun braten, dann in etwas Sahne blanchieren, auf ein Sieb geben, mit Mohn, Salz, Pfeffer und Chiliöl abschmecken. Balsamico in der Pfanne essenzartig einkochen, Hirschjus zugeben, wieder einkochen, bis sich Fäden ziehen lassen. Hirsch in der Jus glasieren und mit Gemüse, Joghurt und Feigen anrichten.

LAMMHÜFTE MIT FELDSALAT

ZUTATEN für 4 Personen:
4 Lammhüften
900 g Lammfleisch (Haxen, Schulter, Hals, Abschnitte von den Hüften)
200 g geschälte und grob geschnittene helle Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen (geschält und grob geschnitten), 3 Zweige Thymian, 5 cl weißer Balsamico, 0,1 l Weißwein, brauner Zucker, 1 cl Zitronensaft, 16 Feldsalatröschen (geputzt und gewaschen), 2 EL Joghurt, 1 TL Paprikapulver (selbst getrocknet und gemahlen)

ZUBEREITUNG LAMM:
Die 900 g Lammfleisch klein schneiden, mit 900 ml Wasser vakuumieren und im Dampfgarer bei 100 Grad und 100 % Feuchtigkeit 60 Minuten garen. Das Lammfleisch mit Fond auf ein Tuch geben und gut ausdrücken. Zwiebeln und Knoblauch in etwas Öl mit 1 EL braunem Zucker anschwitzen, mit 5 cl weißem Balsamico und 0,1 l Weißwein ablöschen, gut einkochen lassen und mit dem Lammfond auffüllen. Den Fond auf die Hälfte reduzieren, mixen und durch ein Sieb geben.

FERTIGSTELLEN:
Die Lammhüften mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten gut anbraten. Das Fleisch bei 100 Grad im Backofen 22 Minuten garen, dann nochmals 10 Minuten bei 60 Grad warm stellen. Den Lammfond cremig einkochen und mit etwas Zitronensaft abschmecken.
Den Feldsalat mit 8 cl Wasser und 1 TL Butter kochen, in einer Schüssel mit dem Joghurt, Salz und Pfeffer abschmecken.
Die Lammhüften aufschneiden, mit Feldsalat, Lammessenz und Paprikapulver anrichten.

ZIEGENKÄSE-EIS MIT APFEL UND TRAUBEN

ZUTATEN für 4 Personen:
Ziegenkäse-Eis: 500 g Sahne, 45 g Eiweiß, 65 g Zucker, 120 g Ziegenfrischkäse
Marshmellows: 150 g Zucker, 15 g Glucose, 33 ml Wasser, 30 g Eiweiß, 4 Blatt Gelatine, 15 ml Apfelessenz (Reduktion aus frisch entsafteten Äpfeln)
Butterkaramell: 150 g Zucker, 150 ml Milch, 150 ml Sahne, 2 EL Butter, 1 Prise Salz, 2 EL Joghurt, 2 Äpfel (Elstar), 20 grüne kernlose Trauben, 1 TL Koriandersamen, Puderzucker

ZUBEREITUNG:
Für den Butterkaramell Zucker karamellisieren, mit der Milch ablöschen, Sahne dazugeben, auf die Hälfte reduzieren und mit der Butter mixen, mit etwas Salz abschmecken!
Die Äpfel vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel mit der Schale nach oben in einen kleinen Topf geben, mit einer Prise Zucker bestreuen und nicht ganz bedeckend mit Wasser angießen. Den Topf gut abdecken und die Äpfel bei 180 Grad weich kochen. Die Apfelstücke herausheben und die Schale abziehen. Den Apfelfond einkochen und die Apfelstücke wieder zugeben. Die Apfelstücke auskühlen und in 1,5 x 1,5 cm große Stücke schneiden. Die Trauben zupfen und waschen, auf einem Backpapier mit etwas Puderzucker bestäubt ca. 3 Stunden bei 65 Grad garen.
Für die Marshmellows Zucker, Glucose und Wasser zunächst auf 127 Grad erhitzen, dann auf 70 Grad abkühlen. Die Gelatine 10 Minuten im kalten Wasser einweichen, gut ausdrücken und mit der Apfelessenz unter den Zuckersirup rühren. Das Eiweiß aufschlagen und unter den Zuckersirup heben. Die schaumige Marshmellowcreme für 4 Stunden kalt stellen. Für das Ziegenkäse-Eis die Sahne aufkochen, vom Ofen nehmen, den Ziegenkäse einrühren, durch ein Sieb geben und kalt rühren. Das Eiweiß mit dem Zucker warm aufschlagen, kalt rühren und die Ziegenkäsesahne untermischen.
Den Koriandersamen im Ofen bei 100 Grad 10 Minuten hellbraun werden lassen. Den Koriander mit etwas Puderzucker bestäuben und heiß rühren, bis der Puderzucker aufgelöst ist.

FERTIGSTELLEN:
Die Ziegenkäsecreme in der Eismaschine gefrieren, nach und nach klein gezupfte Marshmellow-Stücke untermischen. Den Butterkaramell warm rühren und den Joghurt unterrühren. Trauben, Äpfel und Koriander auf dem Butterkaramell anrichten und mit Eis servieren.