

CALLALOO,
KREOLISCHE
WASSERSPINATSUPPE



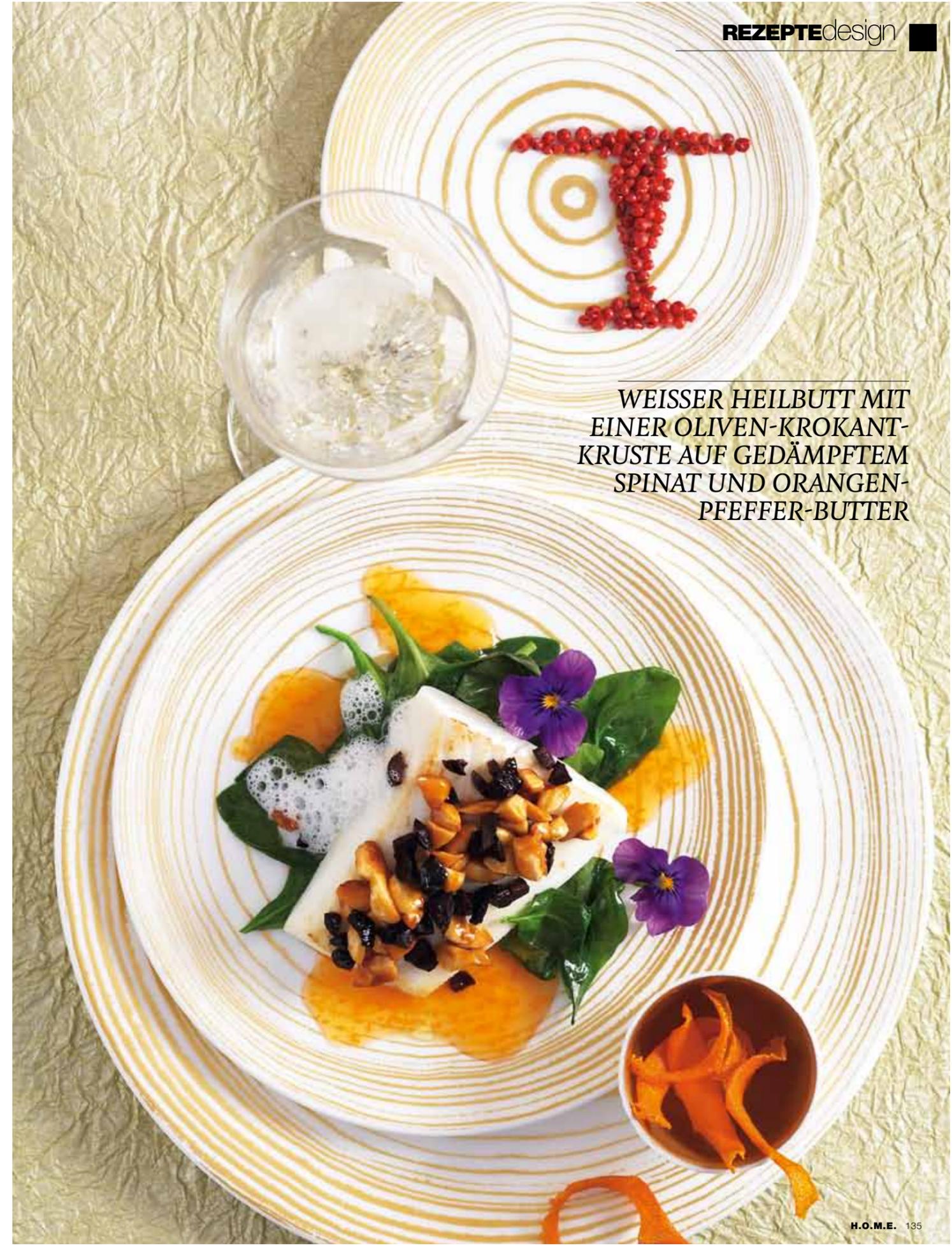
STAR(CK)-KOCH

Innenarchitektur zum Nachkochen: Im März startet auch in Österreich Philippe Starcks Luxuswohnkonzept Yoo. H.O.M.E. entwarf die passenden Menüs zum typischen Stil des Stardesigners TEXT ANDREAS TÖLKE FOTOS ULRIKE HOLSTEN FOODSTYLING PIO

MILCHKALBS-
TAFELSPITZ
AUF ERBSEN-
SCHAUM MIT
ESTRAGONJUS
UND
VIOLETTEN
KARTOFFEL-
CHIPS



RICOTTARAVIOLI
AUF TRÜFFEL-
KÄSE UND
GEBRATENEN
WALDPILZEN



WEISSER HEILBUTT MIT
EINER OLIVEN-KROKANT-
KRUSTE AUF GEDÄMPFTEM
SPINAT UND ORANGEN-
PFEFFER-BUTTER

CALLALOO, KREOLISCHE WASSERSPINATSUPPE



ZUTATEN für 4 Personen:

1 Stange Zitronengras, 3-4 Schalotten, 1 Knoblauchzehe, 1 Stange Lauch, 1 Fenchel, 25 g Ingwer, 2 Limettenblätter (etwas zerdrückt), 1 EL grüne Currypaste, 150 ml Weißwein, 50 ml Martini extra dry, 700 ml kräftiger Fisch- oder Gemüsefond, 300 ml ungesüßte Kokosmilch, etwas Limettensaft, 150 ml Schlagobers, 500 g Wasserspinat oder Blattspinat, Meersalz und Pfeffer aus der Mühle, 10 g Korianderkörner (zerdrückt), 2 EL Erdnussöl

ZUBEREITUNG:

Spinat putzen und in kochendem Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken und ausdrücken. Dann hacken und sehr fein pürieren. Schalotten, Ingwer und den Knoblauch schälen und fein hacken. Lauch und Fenchel ebenfalls klein schneiden. Zitronengras mit einem Fleischklopfer leicht zerschlagen. Erdnussöl in einem Topf erhitzen. Currypaste, Zitronengras, Schalotten, Knoblauch, Lauch, Limettenblätter, Koriander, Fenchel und Ingwer darin anschwitzen. Mit Weißwein und Martini ablöschen und auf ½ einkochen. Den Fisch- bzw. Gemüsefond und die Kokosmilch zugeben und mit Salz würzen. Die Suppe ca. 20 min köcheln lassen, durch ein Sieb passieren und mit ½ des Obers aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Den Rest des Schlagobers steif schlagen und mit dem Spinatpüree unter die Suppe rühren, nochmals kurz aufkochen lassen.

MILCHKALBSTAFELSPITZ AUF ERBSENSCHAUM MIT ESTRAGONJUS UND VIO- LETTEN KARTOFFELCHIPS



ZUTATEN für 4 Personen:

500 g Milchkalbstafelspitz, 200 g Erbsen, 75 ml Gemüsefond, 50 ml Schlagobers, 30 g geröstete Cashewkerne, Salz, Pfeffer und etwas Butter, 100 g Trüffelerdäpfel, lila Erdäpfel, 300 ml Frittierfett, 1 Bund Estragon, 100 g Champignons, 200 g Schalotten, 60 g Karotten, 15 g Ingwer, 1 Bund Thymian, 2 Lorbeerblätter, 1 Knoblauchzehe, Salz, 1 TL weißer Pfeffer, 400 ml Portwein, 600 ml Madeira, 3 l brauner Kalbsfond

ZUBEREITUNG:

Gemüse säubern, in feine Scheiben schneiden. Hellbraun anschwitzen. Kräuter und Knoblauch zugeben, mit Portwein und Madeira ablöschen. Salzen, auf ½ einkochen. Zerstoßenen weißen Pfeffer zugeben. Mit Kalbsfond aufgießen, erneut auf ½ einkochen. Mehrmals Fett und Schaum abschöpfen. Sauce durch ein Sieb passieren, nochmals aufkochen, mit Salz abschmecken. Noch heiß in Einmachgläser abfüllen, verschließen, auskühlen lassen. Den Tafelspitz parieren und anbraten. Auf ein Blech legen, pfeffern, mit Kräutern und Butterflocken belegen. Bei 80 Grad im Umluftofen 60 min (Kerntemperatur: 58 Grad) garen. Erdäpfel schälen, mit einem Hobel in feine Scheiben schneiden. Mit kaltem Wasser abspülen, gut trocken tupfen. Im heißen Fett frittieren, auf Küchenkrepp abtropfen lassen, salzen. Erbsen in Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken. Gemüsefond aufkochen, Erbsen darin fein pürieren, mit Schlagobers, Butter, Salz und Pfeffer würzen. Gehackte geröstete Cashewkerne unterheben.

RICOTTARAVIOLI AUF TRÜFFELKÄSE UND GEBRATENEN WALDPILZEN



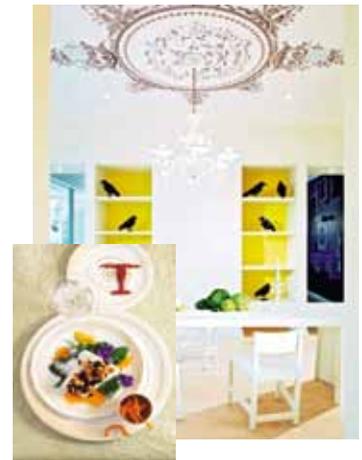
ZUTATEN für 4 Personen:

100 g Ricotta, 8 Eigelb, 20 g Miede pain (weiche Brotkrumen), 1 Sträußchen Thymian, Salz und Pfeffer, Chili, 250 g Mehl, 2 EL Olivenöl, 150 g Waldpilze, gemischt (z.B. Steinpilze, Eierschwammerl, Trompetenpilze), etwas Erdnussöl, 150 g Hüttenkäse, 10 g schwarze Trüffel, einige Tropfen Trüffelöl, Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Mehl, 6 Eigelb, Olivenöl und Salz mit 75 ml Wasser zu einem glatten, glänzenden Teig verkneten. In Klarsichtfolie einwickeln, 2 Stunden ruhen lassen. Ricotta mit restlichen Zutaten verrühren, mit Thymian, Salz, Pfeffer und etwas Chili abschmecken. Mit einer Nudelmaschine den Teig dünn ausrollen, halbieren und mit Eigelb bestreichen. Kleine Häufchen Ricottamasse (2-3 cm Zwischenräume lassen) auf den Teig setzen. Dann die zweite Hälfte des Teigs darauflegen, die Luft herausdrücken und alles festklopfen. Mit einem Teigrädchen die Ravioli ausschneiden (ca. 3 x 3 cm). Auf ein Blech (mit bemehltem Backpapier) setzen und beiseitestellen. Den Hüttenkäse mit Salz, Pfeffer und gehacktem Thymian würzen, gehackte Trüffel und Trüffelöl dazugeben. Die Pilze putzen und klein schneiden. Erdnussöl erhitzen, Pilze darin scharf anbraten, dann mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Die Nudeln in Salzwasser so lange kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit Hüttenkäse und Pilzen anrichten.

WEISSER HEILBUTT MIT EINER OLIVEN-KROKANT- KRUSTE AUF GEDÄMPFTEM SPINAT UND ORANGEN- PFEFFER-BUTTER



ZUTATEN für 4 Personen:

400 g weißer Heilbutt, reichlich Butter, 40 g Zucker, 50 g ganze Mandeln, geschält, 20 g schwarze Oliven, ofengetrocknet, 1 Sträußchen Thymian, Knoblauch, Salz und Pfeffer aus der Mühle, Olivenöl, 200 g Babyspinat, Muskat, 150 ml Orangensaft, 150 ml Krustentierfond, 1 TL rosa Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Für die Kruste Zucker zu Karamell schmelzen, die Mandeln darin schwenken, bis sie von Karamell umhüllt sind. Sofort auf Backpapier geben und auskühlen lassen. Erkalte fein hacken. Oliven ebenfalls hacken. Butter schaumig schlagen. Mandeln, Oliven, den gehackten Thymian und Pfeffer zugeben, zu einer glatten Masse rühren und zu einer Rolle formen. In Klarsichtfolie verpacken und einfrieren. Die gefrorene Masse in hauchdünne Scheiben schneiden. Orangensaft mit dem Krustentierfond, Knoblauch und Thymianstängel auf 50 ml reduzieren. Rosa Pfeffer über ein Sieb streichen, um ihn zu schälen. Pfeffer, gehackten Thymian und Butter in den Fond geben, gut mixen. Heilbutt in einer Teflonpfanne in Olivenöl kurz auf beiden Seiten anbraten, auf ein bebuttertes Blech legen und mit den dünnen Oliven-Mandel-Butter-Scheiben belegen. Ofen auf Grillstufe vorheizen und den Fisch auf der obersten Schiene ca. 3 min gratinieren, bis die Kruste goldbraun ist. Butter nussbraun werden lassen. Spinat zugeben, wenden, bis er in sich zusammenfällt. Mit Salz und Muskat würzen.