



Ansagen zum Menu 30. Oktober 2011

Text: Gabi Erne

Angesagt von Katharina Scholl

Wir reichen nun als ersten Gang frische Blatt Salate, damit uns das kräftige Grün zu Beginn der Herbstzeit in der Hoffnung und dem Glauben bestärkt, dass ein Neuanfang jederzeit möglich ist.

Dazu reichen wir Matzen, das schnell gebackene Brot der Israeliten beim Aufbruch in die Freiheit.

Wir reichen als zweiten Gang eine Rote Bete Suppe mit Apfel-Meerrettich-Sahne, in welcher der Geschmack der Süße unserer Sinnlichkeit sich mit dem Geschmack der Schärfe unseres Verstandes verbindet.

Verfeinert sind die Marburger Rote Bete mit den Gewürzen des Orients, Kardamon, Koriander und Kreuzkümmel.

Dazu reichen wir türkisches Fladenbrot, weich und aufnahmefähig und wie kein anderes Brot in Deutschland Generationen- und Kulturen verbindend.

Wir reichen als dritten Gang mit Nüssen gefüllte Wirsingröllchen als Zeichen unserer Neugier und Lust Verhülltes auszupacken, Neues zu entdecken, uns auf Unbekanntes einzulassen.

Dazu reichen wir sonnengelbe Polenta aus Maisgrieß, die uns im Kochtopf auf immer wieder wunderbare Weise zeigt, wie aus wenig viel werden kann.



Gebackene gelbe Kürbisschnitze und Quittenchutney mit rotem Pfeffer weisen lachend auf den kommenden Winter und spielen mit der Gegensätzlichkeit von süß und salzig, sauer und scharf.

Gegensätze zu verbinden hat ein starkes und kreatives Potential. Wir schmecken das im Leben und beim kochen.

Zum Nachtisch reichen wir schwarze und weiße Mousse au Chocolat. doppelte Verführung zur köstlichen Hingabe. Dazu gibt es fruchtig vitaminreiches Obst aus allen Himmelsrichtungen unserer Erde - heute Abend harmonisch vereint im zarten Schokoladenkörbchen.

Dazu reichen wir hartes christliches Tiroler Schüttelbrot, ein Sinnbild für die Möglichkeit, dass Brüche in unserem Leben uns letztendlich auch nähren können.



REZEPTE

Rote-Beete-Suppe mit Apfel-Meerrettich-Sahne

- Rote Beete
- Äpfel süß/sauer ohne Schale
- Zwiebel -andünsten
- Knoblauch -andünsten
- Meerrettich frisch
- Sahne
- roter Traubensaft/ rote Beete Saft
- Gewürze: Salz, Pfeffer, Majoran, Rohrohrzucker, Agavendicksaft oder Apfeldicksaft
- Gewürze im Säckchen: Senfmehl(Saat), Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Nelke
- Sahnehaube

Die rote Beete und die Äpfel mit dem Gewürzsäckchen weichkochen und dann mit dem Knoblauch und der Zwiebel pürieren (das Gewürzsäckchen vorher rausholen!). Den Meerrettich reiben und hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer, Majoran, Rohrohrzucker Agavendicksaft und Apfeldicksaft abschmecken, gut durchziehen lassen.

Beim anrichten/servieren noch mit einer Sahnehaube garnieren.



Wirsingröllchen

- Möhren, Paprika, Zwiebel, Petersilie, Dill, Frühlingszwiebel, Zitronengras, Walnüsse, Pinienkerne, Cashewkerne, Wirsing
- Salz, Pfeffer, Muskat, Gemüsebrühe, Toscanini
- Eier, Paniermehl

Die Nüsse anrösten und in kleine Stücke brechen.

Möhren, Paprika und Zwiebel in kleine Würfel schneiden und anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Gemüsebrühe würzen.

Petersilie, Dill, Frühlingszwiebel und Zitronengras klein schneiden.

Abkühlen lassen und mit der Kräutermasse mischen und dann die Nüsse dazu geben.

Danach die Eier und das Paniermehl für die Bindung dazu geben und dann mit Salz, Pfeffer, Muskat und Toscanini abschmecken.

Die Wirsingblätter blanchieren, damit sie sich rollen lassen. Eben diese Blätter mit der Masse zusammenrollen und bei 110°C ca. 20 min garen. Achtung im Umluftherd empfiehlt es sich eine Schale mit Wasser reinzustellen, damit sie nicht schwarz werden.



Quittenchutney

- Quitten
- Hokkaidokürbis
- Zwiebeln
- Salz, Pfeffer, Curry „scharf“
- Gemüsebrühe
- Ananassaft
- Balsamice di Modena

Quitten schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Bitte in Ananassaft oder Zitronensaft einlegen, sonst werden sie braun. Kürbisse waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Zwiebeln in Würfel schneiden. 2 Teile Quitten, Kürbisse und Zwiebelwürfel in einem Topf mit Butter oder Öl goldbraun anschwitzen. Nun mit der Gemüsebrühe und dem Ananassaft weich kochen. Dann die Masse pürieren und den 3. Teil Quitten, Kürbisse und Zwiebelwürfel hinzugeben und ca. 15 min gar kochen. „Nicht matschig kochen.“

Das Chutney mit Salz, Pfeffer und Curry nach Geschmack würzen.

Zum Schluss mit dem Essig etwas nach Geschmack nachsäuern.

Die Masse in Gläser füllen mit Deckel schließen und ca. 20. Min bei 100°C Dampf einwecken.



Schokokörbchen

- Kuvertüre nach Wahl (Zartbitter, Vollmilch oder weiße)
- Silikonmuffinform

Die Kuvertüre bei 42°C schmelzen, noch besser ist ein Wasserbad. Die Form anfrosten und dann mit ein wenig Kuvertüre ausschwenken und direkt wieder in die Kühlung, sodass die Kuvertüre direkt wieder anzieht. Den Vorgang wiederholen bis die gewünschte Wandstärke erreicht ist.

Wenn man vorher z.B. mit einer Gabel weiße Kuvertüre reinträufelt/durchzieht und dann direkt die schwarze Kuvertüre einschwenkt erhält man später eine Marmorierung an der Außenwand.



Mousse au Chocolate

- 6 Eigelbe /auf 10 kg 33
- 6 Eiweiß/ 0,100 kg Zucker, Prise Salz / auf 10 kg 33 – 550gr
- 0,150 kg Zucker/ auf 10 kg 825 gr
- 0,300 kg Bitterkuvertüre auf 10 Kg 1650gr
- 6 Blatt Gelatine auf 10 kg 33
- 1 l Sahne auf 10 kg 5,5l

Die Eigelbe mit dem Zucker weiß aufschlagen. Die flüssige Kuvertüre unterheben. Die Sahne steif schlagen. Das Eiweiß mit dem Zucker und Salz sehr steif schlagen. Unter die Eigelbmasse die aufgelöste Gelatine rühren, dann die Sahne unterheben und zum Schluss das Eiweiß. Portionieren und kalt stellen.

Beim weißen Mousse die Hälfte an Zucker! , aber die gleiche Menge an Kuvertüre.

10 kg sind gerechnet auf 157 Einheiten, d.h. 60gr je Einheit (ges. 9,42Kg)



Obstsalat

- Min 5 Sorten Obst nach Wahl
- Orangensaft
- Rohrohrzucker
- Johannesbrotkernmehl

Das Obst in kleine gleichmäßige Würfel schneiden und mit Orangensaft anmachen. Dann mit dem Zucker nach Belieben süßen und zuletzt mit dem Johannesbrotkernmehl vermengen. Dazwischen immer eine Zeit warten um zu sehen wie die Masse anzieht, damit man nicht einen Pudding erhält.

Guten Appetit!