

Der Vorkoster – Das Jubiläumsmenü

Über 111 Lebensmittel, 8 Köch*innen und viel Spontaneität – das waren die Zutaten für das „10 Jahre Vorkoster-Jubiläumsmenü.“ Da unsere Gäste improvisiert haben, war es nicht einfach, die Rezepte für einzelne Gerichte exakt festzuhalten. In Absprache mit den Köch*innen haben wir diese deshalb angepasst und vereinfacht. Wir möchten Sie ermuntern, selbst kreativ zu werden und bei Gewürzen oder Zutaten nach eigenem Gusto zu variieren.

Inhalt

Der Vorkoster-Ketchup.....	2
Mediterrane Hackbällchen á la Johann Lafer.....	4
Bianca Rothmann Kartoffelstampf	7
Sugo vom Hirsch & Ente mit Pasta	9
Grundrezept Nudelteig	10
Grundrezept Lammfond	11
Tarte Tatin und Walnuss-Mille-feuille á la Oliver Coppeneur	13

Der Vorkoster-Ketchup

Rezept Björn Freitag

Björn Freitags größte Niederlage und gleichzeitig größter Erfolg: Sein selbstgemachtes Ketchup, natürlich in der Gewinnerversion. Das Geheimnis liegt in den Gewürzen!



Zutaten für ca. 1 Liter Ketchup:

- 1 große Zwiebel
- 1 EL Gewürzmischung für Sauerbraten
- Rapsöl zum Anbraten
- ½ TL Piment (gemahlen)
- 180 g Zucker
- 2 EL Tomatenmark (2-fach konzentriert)
- 4 EL Weißweinessig
- 800 ml passierte Tomaten
- Salz, Pfeffer
- 20 g Agar-Agar

Zubereitung:

- Zwiebel schälen und in grobe Würfel schneiden. Gemeinsam mit der Gewürzmischung und dem gemahlene Piment in Öl anschwitzen.
- Anschließend den Zucker hinzufügen und etwas karamellisieren lassen.
- Tomatenmark und Weißweinessig einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

- Die passierten Tomaten hinzugeben und kurz aufkochen lassen.
- Den Ketchup durch ein Sieb in einen anderen Topf abpassieren.
- Agar-Agar mithilfe eines Schneebesens kräftig einrühren und mindestens 2 Minuten mitkochen.
- Eventuell mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
- Über Nacht kaltstellen.
- In sterile/abgekochte Flaschen füllen.

Durch den geringeren Zuckeranteil ist der Ketchup nicht so lange haltbar wie gekaufter, luftdicht abgefüllt, hält er sich im Kühlschrank 1-2 Wochen.

Mediterrane Hackbällchen á la Johann Lafer

Rezept Johann Lafer

Johann Lafer hat geklotzt und nicht gekleckert. Sein Rezept reicht gleich für 12 Personen und enthält viele Zutaten aus 10 Jahren Vorkoster.



Die Zutaten sind zugeschnitten auf eine Mahlzeit für 12 Personen.

Zutaten für die Hackbällchen:

- 3 rote Zwiebeln
- 10 Knoblauchzehen
- 4 Chilischoten
- 6 Mettwürste, grob
- Olivenöl zum anbraten
- 200 ml Barbecue-Sauce
- 100 ml passierte Tomaten
- 500 g Rinderhackfleisch
- 500 g Schweinehackfleisch
- 1 Brötchen vom Vortag
- 100 ml Sahne
- 2 TL Rauchsatz
- 3 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 EL Waldhonig
- 1 Bund Petersilie (glatt)
- 2 Eier

Zutaten für die Sauce:

- 3 mittelgroße Zwiebeln
- Olivenöl zum Anbraten + 2 EL zusätzlich
- 2 EL Paprikapulver (rosenscharf)
- 3 EL Tomatenmark
- 4 EL Ketchup (nach Wahl)
- 1,3 l passierte Tomaten
- 150 ml Portwein
- 100 ml Weißweinessig
- 1 EL Waldhonig
- 13 Tomaten
- 1 EL Salz
- Pfeffer
- 200 g Wurst am Stück nach Belieben
- 50 g Erdnüsse
- 20 g Zartbitterschokolade

Zubereitung:

- **Für die Fleischbällchen-Masse:** Rote Zwiebeln schälen und fein hacken.
- 10 Knoblauchzehen schälen und fein hacken.
- Chilischoten längst aufschneiden und entkernen, fein hacken.
- Haut von den Mettwürsten abziehen.
- Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Darin Knoblauch, Zwiebeln und Chili anbraten.
- Die Füllung der Mettwürste und Hackfleisch in eine Schüssel geben. Barbecue-Sauce und 100 ml passierte Tomaten hinzugeben. Angebratener Knoblauch, Chilischoten, Zwiebeln und Ketchup ebenfalls dazugeben.
- Brötchen in einer Schüssel mit erwärmter Sahne einweichen.
- Die Fleisch-Wurstmasse mit Rauchsatz und Paprika würzen, 2 Eier hinzugeben, mit den Händen gut vermengen.
- Das eingeweichte Brötchen dazu bröckeln und unterheben. Petersilie abzupfen, fein hacken und zum Hack geben, ebenso 1 EL Honig. Alles vermischen.
- Die Masse lange kaltstellen. Das sorgt für eine bessere Formbarkeit.
- **Für die Sauce** weiße Zwiebeln schälen und in dünne Streifen schneiden
- Olivenöl in einer großen Pfanne heiß werden lassen, Zwiebeln anrösten, rosenscharfes Paprikapulver und Tomatenmark hinzugeben.
- Ketchup Ihrer Wahl hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Dann nach und nach 700 ml passierte Tomaten hinzugeben.
- Portwein, Weinessig und 1 EL Waldhonig unterrühren.
- 40 Minuten köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren.
- Den Strunk der Tomaten herausschneiden und die Haut kreuzweise einritzen.
- Etwa 1 Minuten in einen Topf kochendem Wasser geben, herausheben und in kaltem Wasser abschrecken.

- Mit einem Messer die Schale abziehen, anschließend die Tomaten mit einem Löffel entkernen.
- Sauce nach Geschmack salzen.
- Das vorbereitete Fruchtfleisch der Tomaten in Streifen schneiden.
- Die Hackfleischmasse aus dem Kühlschrank nehmen und mit den Händen daraus kleine Hackbällchen formen.
- In einer Pfanne Öl erhitzen und die Bällchen von allen Seiten anbraten und mit Pfeffer würzen.
- Die restlichen 600 ml passierten Tomaten zur Sauce geben und gut umrühren.
- Die angebratenen Fleischbällchen in die Sauce geben und 20 Minuten mitköcheln lassen.
- 2 EL Olivenöl hinzugeben.
- Die Wurst in feine Stücke schneiden und in der Pfanne anbraten.
- Erdnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Zusammen mit der angebratenen Wurst zur Sauce geben.
- Die Schokolade zerkleinern und einrühren. Abschließend die Tomaten zu den Hackbällchen geben.

Bianca Rothmann Kartoffelstampf

Rezept Bianca Rothmann

Der Kartoffelklassiker neu interpretiert. Eventköchin Bianca Rothmann hat die beliebte Beilage überraschend süßlich-pikant zubereitet.



Die Zutaten sind zugeschnitten auf eine Mahlzeit für 4 Personen.

Zutaten:

- 500 g Kartoffeln (mehligkochend)
- 1 Apfel
- 200 g Kichererbsen aus dem Glas
- 1 TL gekörnte Gemüsebrühe
- ½ TL Currypulver
- Salz
- Pfeffer
- 100 ml Orangensaft
- Muskatnuss, gerieben
- 1 Prise Rauchsatz
- ½ TL Paprika edelsüß
- ½ TL Vanillemark aus einer Vanilleschote
- 25 g Butter
- 150 ml Milch

Zubereitung:

- Die Kartoffeln schälen, halbieren und in Salzwasser garkochen.
- Den Apfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.

- Die Kartoffeln abschütten und im heißen Topf belassen.
- Die Kichererbsen aus dem Glas abseihen und in den Topf mit den Kartoffeln geben.
- Mit Gemüsebrühe, Currypulver, Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen und anschließend mit Orangensaft aufschütten.
- Die Apfelstücke hinzugeben und bei niedriger Temperatur schmoren lassen, bis sie weich sind und sich gut zerdrücken lassen.
- Alles mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.
- Mit geriebener Muskatnuss, Rauchsatz, Paprikapulver und ½ TL Vanillemark würzen.
- Abschließend Milch und Butter hinzufügen, vom Herd nehmen und einmal kräftig durchmischen, allerdings nicht zu lange rühren, sonst wird der Stampf zäh.

Sugo vom Hirsch & der Ente mit Pasta

Rezept Frank Buchholz

Ente, Wild und Schokolade – Wie das zusammenpasst, hat Spitzenkoch Frank Buchholz vorgemacht!



Die Zutaten sind zugeschnitten auf eine Mahlzeit für 4 Personen.

Zutaten:

- 1 kleine Hirschkalbschulter
- 4 Entenkeulen
- 500 g Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie, Lauch)
- 200 ml Rotwein
- 2 l Lammfond, siehe Grundrezept
- 50 g Bitterkuvertüre
- Meersalz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

- Die Hirschkalbschulter und die ausgelösten Entenkeulen im Bräter anbraten, das Wurzelgemüse dazugeben und mit Rotwein ablöschen.
- Den Rotwein reduzieren lassen und dann das Ganze mit Geflügelfond aufgießen und zugedeckt bei 160°C ca. 1,5 Stunden fertig schmoren.
- Danach die Schulter und die Keulen aufstechen und den Fond durch ein grobes Sieb passieren. Danach das Ganze sämig einreduzieren.
- Das Fleisch klein schneiden, in die Sauce geben und kurz vor dem Servieren mit fein geriebener Schokolade abschmecken.

Grundrezept Nudelteig

Wenn schon, denn schon! Zum besonderen Fleischgericht passen auch besondere Nudeln. Selbstgemacht natürlich!



Zutaten:

- 250 g Nudelgrieß
- 300 g Mehl Type 405
- 225 g Eigelb
- 80 g Eiweiß
- 1 TL Salz
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL weiche Butter

Zubereitung:

- Alle Zutaten in einer Küchenmaschine mit einem Knethaken auf niedriger Stufe 10 Minuten kneten.
- Den Teig auf einer Arbeitsfläche nochmals ca. 5-10 Minuten nachkneten.
- In Folie einschlagen und mindestens vier Stunden kaltstellen.

Grundrezept Lammfond

Die Basis jeder guten Sauce ist ein guter Fond. Hier eine Variante mit Lamm.



- Ergibt 1 Liter
- Zubereitungszeit: 30 Minuten
- Garzeit: etwa 1 ¾ Stunden

Zutaten:

- 1,5 kg Hals, Brust oder Hinterhaxe vom Lamm, ohne Haut und Fett, grob zerkleinert
- 150 g Möhren, in Scheiben geschnitten
- 100 g Zwiebeln, grob gehackt
- 250 ml trockener Weißwein
- 4 Tomaten, gehäutet, entkernt und gehackt
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bouquet garni mit 2 Zweigen Estragon und 1 Stange Staudensellerie
- 6 weiße Pfefferkörner, zerdrückt

Zubereitung:

- Den Backofen auf 220°C vorheizen. Die Lammstücke in einen Bräter legen und im heißen Backofen anrösten, zwischendurch die Fleischstücke wenden.
- Sobald das Lammfleisch gut gebräunt ist, Möhren und Zwiebeln zugeben und unter Rühren 5 Minuten mitbraten.

- Anschließend den Inhalt des Bräters mit einem Schaumlöffel in einen großen Topf oder eine Kasserolle geben. Das im Bräter zurückgebliebene Fett wegschütten, den Bratensatz mit dem Wein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren.
- Die eingekochte Flüssigkeit in den Topf zu den anderen Zutaten gießen, mit 2,5 l kaltem Wasser aufgießen und bei starker Hitze aufkochen lassen. Die Temperatur herunterschalten und die Flüssigkeit 10 Minuten sanft köcheln lassen. Dann den Schaum abschöpfen und die restlichen Zutaten zufügen.
- Bei milder Hitze offen 1 ½ Stunden köcheln lassen, dabei den Schaum nach Bedarf abschöpfen. Anschließend den Fond durch ein Passiertuch in einen anderen Topf füllen und so weit reduzieren, bis er einen kräftigen Geschmack erhält. Eventuell mit etwas Mehlbutter binden.

Tarte Tatin und Walnuss-Mille-feuille á la Oliver Coppeneur

Chocolatier Oliver Coppeneur hat uns das Rezept für sein extravagantes Dessert verraten. Nehmen Sie sich die Zeit, es lohnt sich!



- Rezept für eine Tarte (ca. 10 Dessert-Portionen)
- Gesamtzeit: 2-2,5 Stunden

Zutaten für den Blätterteig:

- 250 g Weißmehl (405 oder 550)
- 100 ml Wasser
- 250 g Butter
- 1 TL Salz

Zutaten für die Auflage der Tarte Tatin:

- 200 g Zucker
- 50 ml Wasser
- 15 g Butter
- 4 Äpfel z.B. Pink Lady
- 2 Zitronen
- Eiswasser

Zutaten für Walnuss-Mille-feuille:

- 500 ml Milch

- 50 g Stärke
- 150 g Zucker
- 20 ml Wasser
- 15 g Butter
- 100-150 g Walnüsse
- 200 g Sahne
- 1 Tafel dunkle Schokolade (Ghana 75%)

Zusatzutensilien/Besonderheiten:

- Blätterteig muss „touriert“ werden.
- Rollholz
- für die das Mille Feuille: Feinmaschiges Sieb, Mixer und Spritzbeutel

Zubereitung Blätterteig:

- 200 g Weißmehl (405 oder 550), 100 ml kaltes Wasser, 1 Teelöffel Salz und 50 g weiche Butter zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und mit einem Messer ein Kreuz hineinschneiden. Danach gekühlt entspannen lassen.
- 200 g kalte, jedoch noch knetbare Butter mit 50 g Mehl zu einer homogenen Masse verkneten. Auf einer bemehlten Unterlage mit einem Rollholz die Buttermasse zu einer etwa 20 x 20 cm großen Platte ausrollen. Für 30 Minuten kaltstellen.
- Die vier Teile, die sich durch das Aufschneiden des Teiges geöffnet haben, ausrollen, so dass eine Kreuzform entsteht. Wichtig ist, dass im Zentrum des Kreuzes der Teig viel dicker ist als die vier Seiten. Das Zentrum des Kreuzes soll so groß sein wie die Butterplatte (20 x 20 cm).
- Die gut gekühlte Butterplatte nun ins Zentrum des Teig-Kreuzes legen und mit den vier Seiten des Teigs so einschlagen, dass sie ganz bedeckt ist.
- Das Teig-Butterpaket nun 10 Minuten in den Froster legen.
- Es folgt das Tourieren, welches zweimal wiederholt wird:
- Den Teig bis auf eine Dicke von etwa 1 cm zu einem Rechteck ausrollen. Von rechts nach links und von links nach rechts den Teig bis zur Mitte einschlagen und dann noch mal zusammenklappen, so dass vier Schichten entstehen.
- Im Froster 15-20 Minuten ruhen lassen.
- Nochmals tourieren, erneut kaltstellen und ein drittes Mal tourieren.

Zubereitung Karamell (während der Ruhepausen):

- 200 g Zucker mit 50 ml Wasser in einem Topf so lange erhitzen, bis eine goldgelber Sirup entsteht. Den entstandenen Karamell in eine Backform oder kleine Förmchen verteilen.
- Backofen auf 200°C (Umluft) vorheizen.
- Eine Schüssel mit Eiswasser und dem Saft von 1-2 Zitronen vorbereiten.
- Vier Äpfel (z.B. Pink Lady) schälen, in Spalten schneiden und in das Eiswasser legen.

- Die Apfelspalten nun auf das Karamell in der Form / den Förmchen fächerförmig auflegen.
- Den Blätterteig zu einer ca. 5 mm dicken Platte ausrollen, auf die passende Größe zuschneiden und auf die Äpfel auflegen. Es empfiehlt sich, vor dem Backen das Backgut, insbesondere den Blätterteig bei Raumtemperatur 15 Minuten entspannen zu lassen.
- Bei 200°C Umluft für 20-25 Minuten im vorgeheizten Ofen goldbraun backen.
- Die Tarte in der Form / den Förmchen komplett auskühlen lassen. Zum Auslösen, die Form in heißem Wasser anwärmen, ggf. mit einem Messer den Rand ablösen und auf einen Teller stürzen.

Hinweis:

- Wenn man die Tarte Tatin nicht ganz auskühlen lässt, sondern mit Restwärme stürzt, dann läuft sehr viel Karamell-Sud ab.
- Wenn man sie hingegen komplett auskühlen lässt, dann dickt der Sud in der Weise ab, dass das Gebäck ganz die Form der Backform wiedergibt. Hier gibt es kein richtig oder falsch, beides hat seinen Reiz.

Zubereitung Walnuss-Mille-Feuille (während der Ruhepausen):

- Eine Basis-Creme zubereiten, bestehend aus 500 ml Milch, 50 g Stärke und 100 g Zucker. Diese Zutaten in einem Topf einmal kräftig aufkochen, anschließend beiseitestellen und vollkommen auskühlen lassen.
- Nun 50 g Zucker, 20 ml Wasser und 100-150 g Walnüsse in einer Pfanne zum Kochen bringen, bis der Zucker trocken wird und karamellisiert.
- Sobald der Karamell goldgelb ist, ca. 15 g Butter hinzugeben, gut umrühren. Anschließend abkühlen lassen.
- Nach dem Abkühlen, die karamellisierten Walnüsse in einen Mixer geben und so fein wie möglich zerhacken.
- Die abgekühlte (relativ feste) Creme durch ein feinmaschiges Sieb passieren.
- Den feinen Walnuss-Karamell-Grieß unter die passierte Creme mischen.
- 200 g Sahne steifschlagen und unter die Creme heben.
- Dunkle Schokolade (Ghana 75 %) temperieren (schmelzen).
- Schokolade in kleinen Portionen auf eine Folie geben und mit einer zweiten Folie flach drücken, so dass ganz dünne, etwa zwei Euro große Taler entstehen. Diese Schokoladentaler aushärten lassen.
- Die Creme mit einem Spritzbeutel in einem kleinen Klecks auf den Teller spritzen, einen Schokotaler darauf platzieren, wieder etwas Creme darauf geben, wieder einen Schokotaler usw. So entsteht ein Mille-feuille bestehend aus Walnussschaum und dunkler Schokolade.

Zubereitung Schweinsöhrchen (aus den Resten):

- Den übrig bleibenden Blätterteig kann man dünn ausrollen, im besten Fall rechteckig. Dann mit etwas Wasser besprenkeln und mit Kristallzucker bestreuen.
- Den Teig von rechts und von links gegeneinander zusammenrollen.
- Nun schneidet man dünne Scheiben ab, legt sie mit gutem Abstand auf ein Backpapier und backt die Schweinsöhrchen bei 220° Grad für ca. 10 Minuten, bis sie goldgelb sind.