

# GENIESSER MAGAZIN

MENÜ DES MONATS DEZEMBER 2019

## FEINES ZUM JAHRESAUSKLANG

Auch im letzten Monat des Jahres nehmen uns Vincenzo Paradiso und Ben Moser von der Targa Florio Genussakademie auf eine abwechslungsreiche Genussreise mit, die uns vom Meer ans Land führt: Den Auftakt macht ein feiner Salat mit herrlich frischen Tomatenaromen, den die edle Languste und in Butter geschwenkte Passe-Pierre-Algen krönen. Dieses feine Meeress Gemüse ist auch als Salicore oder Queller bekannt und bringt eine delikate Salznote mit. Ein ganz besonderes Fleischstück ist der Star des Hauptgerichts: das Hanging Tender aus dem inneren Bauchbereich des Rinds. Auch die Beilage Fregola Sarda ist etwas ganz Besonderes, nämlich eine sehr kleine Pastasorte, die aus Sardinien stammt. Die Kügelchen werden aus Hartweizendunst und Wasser hergestellt und anschließend im Ofen geröstet, was ihnen ein außergewöhnliches Aroma verleiht. Da muss das Dessert natürlich beim Außergewöhnlichen bleiben, oder haben Sie schon mal Popcorneis auf einem Schokobrownie gegessen? Süße ist dabei reichlich vorhanden – und die kontrastierende Säure steuern Brombeeren in Form von Gelee und Gel bei. Ihre Geschmacksknospen werden ihre Freude haben!



### VORSPEISE

Katalanischer Langustensalat mit Radieschen, Tomaten und Frühlingszwiebeln

### HAUPTGERICHT

Hanging Tender mit Fregola Sarda und zweierlei Blumenkohl

### DESSERT

Popcorneis auf Schokobrownie mit Schokoladenganache und Brombeergelee

# VORSPEISE

## Katalanischer Langustensalat mit Radieschen, Tomaten und Frühlingszwiebeln



**Für die Languste** den Schwanz auslösen und in eine ofenfeste Form geben. Mit Salzflöcken bestreuen, mit Nussbutter beträufeln und die Kräuter auflegen. Nun im Dampfbackofen ca. 10 Minuten dämpfen. Anschließend den Langustenschwanz bei mittlerer Hitze in Butter und Olivenöl sautieren, restlichen Kräuter und Nussbutter zugeben. Falls kein Dampfgerar vorhanden ist, kann die Languste auch nur in der Pfanne zubereitet werden. Vor dem Anrichten in Scheiben schneiden und mit etwas Salat-Vinaigrette beträufeln.

**Für den Salat** die Tomaten in schmale Streifen schneiden und in einer Salatschüssel mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Limettensaft kräftig mit der Hand verkneten. Den Sud durch ein Sieb laufen lassen und in einem schmalen Gefäß auffangen. Mit dem Stabmixer hochziehen, währenddessen Olivenöl in einem dünnen Strahl zugießen. Einen kleinen Schuss Essig hinzufügen. Radieschen und Frühlingszwiebeln in schmale Scheiben schneiden und in Eiswasser geben – so bleiben sie schön knackig. Den Kopfsalat in mundgerechte Stücke zupfen und zu den Tomaten geben. Etwas Vinaigrette angießen und kurz vor dem Servieren die Gemüsescheiben aus dem Eiswasser untermischen.

**Die Algen** in Butter durchschwenken.

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

#### **Für die Languste**

1 Languste  
Salzflöcken  
Nussbutter  
Zweige frischer Kräuter (Thymian, Salbei)  
Butter, Olivenöl

#### **Für den Salat**

200 g Datteltomaten  
Salz, Pfeffer  
3–5 EL Olivenöl  
Saft von ½ Limette  
Essig  
½ Bund Radieschen  
2–3 Frühlingszwiebeln  
1 Kopfsalat

Zum Anrichten den Salat mithilfe eines Desserttrings auf dem Teller platzieren. Einige Scheiben Languste auflegen und mit den Algen toppen. Zum Abschluss einige Flocken Salz über alles streuen und den Rest der Vinaigrette nappieren.

Für die Algen  
Passe-Pierre-Algen  
Butter





## WEIN- UND WASSEREMPFEHLUNG ZUR VORSPEISE

Zur Vorspeise empfiehlt Christina Hilker:

### 2017 Weissburgunder „Schlossberg“ Alte Reben

Von einem absoluten Aufsteiger der Region, von dem man in naher Zukunft noch sehr viel hören wird, stammt dieser Weißburgunder. Axel Neiss gibt gerade richtig Gas: das Cool Climate im Norden der Pfalz, die bis zu 40 Jahre alten Reben und die mineralhaltigen Kalksteinböden spielen ihm dabei wunderbar in die Hände. Feine Zitrusnoten, gelbe Früchte, exotische Anklänge von reifer Mango und Papaya vereinen sich mit deutlicher Kalkstein-Mineralität und zarten Röstnoten, die an helle Nüsse und Mandeln denken lassen. Der cremige und charmante Gaumen nimmt einen direkt für sich ein und ergänzt die Süße der Krustentiere und die saftigen Tomaten aufs Allerfeinste. Es entsteht eine richtige Umami-Symbiose, ein wirklich köstlicher Auftakt.

Endverbraucherpreis: ca. 13,90 Euro inkl. MwSt./0,75 l

Dieser mineralische, ausdrucksstarke und charmante Tropfen verträgt Frische, welche das Teinacher Gourmet Medium zu Speise und Wein sehr schön beisteuert.

#### Bezugsadresse

Weingut Neiss • Hauptstrasse 91 • 67582 67271 Kindenheim  
T 06359 4327 • [info@weingut-neiss.de](mailto:info@weingut-neiss.de) • [www.weingut-neiss.de](http://www.weingut-neiss.de)



## MENÜ DES MONATS DEZEMBER 2019

# HAUPTGERICHT

### Hanging Tender mit Fregola Sarda und zweierlei Blumenkohl



Das **Hanging Tender** portionsweise mit etwas Olivenöl in Sous-vide-Beutel verpacken. Bei 58 °C 2 Stunden lang garen. Anschließend aus dem Beutel nehmen und in etwas Olivenöl anbraten. Währenddessen mit grobem Meersalz bestreuen. Dann wenden und die Unterseite ebenfalls salzen.

Die **Fregola Sarda** (getrockneten Hartweizennudeln) wird zubereitet wie Risotto: Die Schalotten in Olivenöl glasig dünsten. Anschließend die Fregola dazugeben und leicht mitdünsten. Nach und nach heiße Brühe zugeben, bis diese von den Nudeln aufgesogen ist. Nach ca. 15 Minuten sind sie weich und der Parmesan wird untergerührt, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Eventuell noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die **Zuckerschoten** in dünne Streifen schneiden. Die Streifen mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer würzen und mit den Händen fest verkneten und marinieren lassen.

Für das **Blumenkohlpüree** den Blumenkohl dämpfen – beispielsweise ca. 15 Minuten im Dampfbackofen bei 100 °C und 100 Prozent Luftfeuchtigkeit. Anschließend bei 120 °C Heißluft ca. 5 Minuten die Feuchtigkeit entziehen. Dann den Blumenkohl mit der Nussbutter zu einem Püree vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Ras el Hanout abschmecken.

#### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

##### Für das Fleisch

1 kg Hanging Tender (Premiumcut aus dem inneren Bauchbereich des Rinds)

50 ml Olivenöl  
grobes Meersalz

##### Für die Fregola Sarda

2 Schalotten  
2 EL Olivenöl  
300 g Fregola Sarda  
1 l Gemüsebrühe  
100 g Parmesan

##### Für die Zuckerschoten

150 g Zuckerschoten  
1 EL Essig  
3 EL Olivenöl  
Meersalz  
Pfeffer

Für das Blumenkohl-Crumble die kalte Butter in einer heißen Pfanne aufschäumen lassen und den rohen Blumenkohl hineinraspeln. Anbraten, bis er eine goldbraune Farbe annimmt. Panko hinzugeben und mit Salz würzen. Weiterbraten, bis das Crumble schön knusprig ist.

Die gelben Tomaten mit etwas Zucker karamellisieren und leicht salzen.

Zum Anrichten die Fregola Sarda mit einem Löffel auf den Teller geben. Etwas Blumenkohlpüree danebensetzen. Das Hanging Tender in dicke Scheiben schneiden und auf die Nudeln legen. Marinierte Zuckerschoten auf das Fleisch, das Crumble auf das Püree setzen. Die karamellisierten Tomaten daneben legen und die Rinderjus angießen.

#### Für das Blumenkohlpüree

1 Blumenkohl  
50 g Nussbutter  
Salz  
Pfeffer  
Ras el Hanout

#### Für das Blumenkohl-Crumble

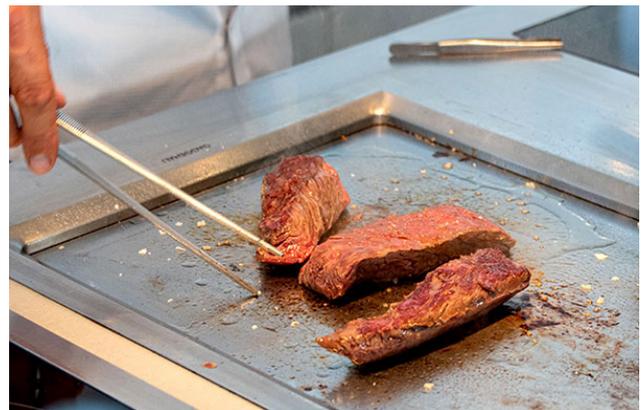
75 g Butter, kalt  
½ Blumenkohl  
80 g Panko  
Salz

#### Für die Tomaten

gelbe Tomaten  
Zucker  
Salz

#### Außerdem

Rinderjus







## WEIN- UND WASSEREMPFEHLUNG ZUM HAUPTGERICHT

Zum Hauptgericht empfiehlt Christina Hilker:

### **2018 Cannstatter Berg Ross Solitude**

Diese in Deutschland exotische Rebsorte zeigt sich mit ihrer wunderbaren Brombeerfrucht, der pfeffrigen Würze und den angenehmen grünen Paprikanoten absolut passend zum butterzarten und würzigen Fleisch und dem sämigen und weichen Risotto ähnlichen Fregola Sarda.

Endverbraucherpreis: ca. 11,00 Euro inkl. MwSt./0,75 l

Eine frische Note erhält diese Kombination am besten mit dem leicht prickelnden Teinacher Gourmet Medium, welches wir bereits zur Vorspeise kombiniert haben.

### **Bezugsadresse**

Weinkellerei Wilhelm Kern

Wilhelm-Maybach-Straße 25 • 71394 Kernen Rommelshausen

T 07151 276679-0 • [info@kern-weine.de](mailto:info@kern-weine.de) • [www.kern-weine.de](http://www.kern-weine.de)



## MENÜ DES MONATS DEZEMBER 2019

# DESSERT

### Popcorneis auf Schokobrownie mit Schokoladenganache und Brombeergelee



**Für die Brownies** die Butter zusammen mit der Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, bis eine relativ feste Konsistenz entsteht. Anschließend die geschmolzene Schokolade langsam unter die Eier heben. Mehl, Backpulver und Kakao sieben und ebenfalls langsam unterheben. Die Masse in eine flache Backform geben und bei 160 °C 15 Minuten backen und herausnehmen. Den Ofen auf 120 °C abkühlen und den angebackenen Brownie nochmals 15 Minuten fertigbacken.

**Für das Popcorneis** Milch, Sahne und Zucker zum Kochen bringen und die Farina bóna einrühren. Die Eier in eine Schüssel geben. Die heiße Milchemischung langsam zufügen und kräftig verquirlen. Die Masse durch ein Sieb passieren und in einer Eismaschine gefrieren.

**Für die Schokoladenganache** die Kuvertüre in einer Schüssel über dem Wasserbad erwärmen. Butter, Sahne, Brombeerpüree und Kaffeepulver untermischen und glatt rühren. Die Schokoladenmischung sollte dabei nicht über 45 °C warm werden. Die Ganache in kleine Förmchen füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.

#### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

##### **Für die Brownies**

125 g Butter  
150 g dunkle Kuvertüre  
2 Eier  
125 g brauner Zucker  
40 g Mehl  
½ TL Backpulver  
25 g Kakao

##### **Für das Popcorneis**

200 ml Milch  
200 g Sahne  
150 g Zucker  
2 EL Farina bóna (sehr feines Maismehl aus gerösteten Maiskörnern)  
4 Eier

**Für das Brombeergelee** Zucker mit Wasser erhitzen und karamellisieren. Limettensaft, Johannisbeersaft und Brombeerpüree zugeben und aufkochen. Das Agar Agar einrühren und alles nochmals kurz aufkochen. In eine flache Form gießen, dabei darf die Flüssigkeit nicht höher als 0,5 cm stehen. Im Kühlschrank abkühlen lassen, bis sie komplett geliert ist. Herausnehmen und einige gleichmäßige Würfel schneiden. Den Rest mithilfe einer Küchenmaschine pürieren, durch ein Sieb passieren und in eine Spritzflasche füllen.

**Zum Anrichten** etwas Brombeergelee auf dem Teller verstreichen und ein Stück Brownie aufsetzen. Ein Stück erkaltete Ganache aus der Form lösen und danebensetzen. Mit Geleewürfeln und -tropfen dekorieren. Das Popcorneis auf den Brownie geben.

**Als Garnitur** eignen sich frische Brombeeren, essbare Blüten und frisch aufgepopptes Popcorn.

**Für die Schokoladenganache**

- 100 g Kuvertüre
- 15 g Butter
- 35 g Sahne
- 1 TL Brombeerpüree
- 1 TL Kaffeepulver

**Für das Brombeergelee und -gel**

- 50 g weißer Rohrzucker
- 1 EL Wasser
- 1 TL Limettensaft
- 60 ml dunkler Johannisbeersaft
- 200 g Brombeerpüree
- 2,5 g Agar Agar





## WEIN- UND WASSEREMPFEHLUNG ZUM DESSERT

Zum Dessert empfiehlt Christina Hilker:

### 2015 Spätburgunder Weißherbst Auslese edelsüß

Die zwei jungen Brüder Bernd und Thomas Behringer haben sich dem seit 1893 bestehenden Weingut angenommen. Bernd, Dipl.-Ing. für Weinbau und Önologie, kümmert sich um die Bewirtschaftung der Weingärten. Thomas hat als staatlich geprüfter Weinbautechniker die Aufgaben des Ausbaus und der Vermarktung der Weine inne. Neben fantastischen Weiß- und Rotweinen findet man eine große Auswahl an ausgezeichneten Süßweinen – und das zu absolut moderaten Preisen. Paradiso und Moser ist es gelungen, dieses schokoladige Dessert äußerst luftig und nicht zu mächtig zu interpretieren. Deshalb darf der Dessertwein ein schönes Süße-Säure-Spiel aufweisen wie diese Weißherbst Auslese, die in der Nase und am Gaumen mit roten Johannisbeeren, dunklen Blüten und Honig betört.

Endverbraucherpreis: ca. 9,00 Euro inkl. MwSt./0,375 l

Die Beerenfrucht, die feine Süße und die Frische des Weines sowie des feinen Desserts gehen mit dem stillen Teinacher Gourmet Naturell eine vortreffliche Verbindung ein./p>

#### Bezugsadresse

Ernst & Adolf Behringer OHG

Markgräflerstraße 43 • 79379 Müllheim-Britzingen

T 07631 2968 • [info@behringer-wein.de](mailto:info@behringer-wein.de) • [www.behringer-wein.de](http://www.behringer-wein.de)



#### BILDNACHWEISE

(VON OBEN NACH UNTEN)

1. Fotografie: Eckhart Matthäus