

## *Menü*

*Klare Steinpilzconsomme mit  
Räucherlachs-Croissants,  
Safraneierstich und  
Frühlingszwiebeln*

*Gefüllte Seezungenroulade mit Rucola-  
Bandnudeln, Safran-Weißwein-Sahne-  
Sauce mit Krabben und gebratene  
Spargelspitzen*

*Crepes Suzette flambiert, mit  
Vanilleeis*

# Zutatenliste für 8 Personen

---

## Steinpilzconsomme

### Consomme:

80 g getrocknete Steinpilze  
2 Eiweiß (Eigelb für Croissants aufbewahren)  
2 L Kalbsfond  
2 EL Öl  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
Salz, Pfeffer  
250 g frische oder Tiefgekühlte (TK) Steinpilze für die Einlage (ersatzweise Pfifferlinge oder Champignons)

### Safraneierstich:

Safranfäden  
6 Eier  
150 ml Milch  
Salz, Pfeffer, Muskat

### Räucherlachs-Croissants

12 quadratische Scheiben Blätterteig  
400 g Räucherlachs  
6 TL Meerrettich  
Eigelb zum Bestreichen (von Consomme)

---

## Seezungenroulade

### Roulade:

1,5 KG Seezunge oder Sandzunge (8 Stück)  
2 Pakete Lachsfilet TK  
1 Paket Blattspinat TK  
ca. ½ Becher Sahne min. 30% Fett  
Safran  
Salz, Pfeffer, Muskat  
1 Schweinenetz

### Sauce:

1 Schalotte  
5 Pfefferkörner  
300 ml Sahne min. 30% Fett  
1 L Kalbsfond  
etwas trockener Weißwein  
Salz, Pfeffer, Safran  
↓



Butter zum Dünsten  
2 Pakete Nordseekrabben (Aldi)  
1 Kg Spargelspitzen frisch oder TK  
½ Zitrone  
Butter  
Zucker  
4 Tomaten

### **grüne Bandnudeln:**

10 Eigelb (XL)  
1 ganzes Ei (XL)  
800 g Mehl  
Salz  
150 g Rucola  
1 EL Öl  
80 g Butter

---

## **Crepes Suzette**

### **Crepes:**

520 g Mehl  
5 Päckchen Vanillezucker  
3 EL Zucker  
eine Prise Salz  
12 Eier  
340 ml Mineralwasser mit Kohlensäure  
140 ml Grand Marnier  
Öl zum Braten

### **Sauce:**

15 Orangen  
1 Zitrone  
26 Zuckerwürfel  
1 gehäufte TL Speisestärke  
50 g Butter  
100 ml Grand Marnier  
1 Packung Vanilleeis



## Einkaufsliste:

80 g getrocknete Steinpilze  
33 Eier  
3 L Kalbsfond  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
2 Döschen Safranpulver oder Fäden  
250 g Steinpilze (oder Pfifferlinge, Champignons)  
12 Scheiben quadratischer Blätterteig  
400 g Räucherlachs  
1,5 Kg Seezunge  
2 Pakete Lachsfilet TK  
1 Paket Blattspinat TK  
2 Becher Sahne min. 30% Fett  
1 Schweinenetz ( beim Metzger vorbestellen)  
2 Pakete Nordseekrabben (Aldi)  
1 Kg Spargelspitzen, frisch oder TK  
150 g Rucola  
1,5 Kg Mehl  
3 Päckchen Vanillezucker  
Zuckerwürfel (26 Stck.)  
Grand Marnier  
15 Orangen  
1 Zitrone  
Vanilleeis  
4 Tomaten  
250 g Butter

## Sonstiges:

Öl  
Salz, Pfeffer, Muskat  
Zucker  
200 ml Milch  
6 TL Meerrettich  
1 Schalotte oder Zwiebel  
Pfefferkörner  
etwas trockener Weißwein  
340 ml Mineralwasser mit Kohlensäure  
1 TL Speisestärke  
Küchengarh

😊 Wein für die Köchinnen

## **Küchenpraxis:**

Zubereitung von Eierstich ohne große Lufteinschlüsse

Klären von Suppen mit Hilfe von Eiweiß

Arbeiten mit Schweinenetz

Nudeln selber gemacht und gefärbt

Filetieren von Orangen

Flambieren

Zubereiten von Fischfarcen

Zubereiten von schmackhaften Soßen ohne Bratensatz

Enthäuten und Filetieren von Tomaten

Stressloser Gästeempfang durch planvolles Vorbereiten



# Arbeitsablauf

## Vorbereitung:

Eierstich zubereiten

Am Vortag zugedeckt gekühlt

Tage vorher durch Einfrieren

Consomme

Bis einschl. Klären am Vortag

Tage vorher durch Einfrieren

Sauce für Fisch

Am Vortag fertigstellen bis auf die Krabben, kühlen

Crepes

Am Vortag backen

Orangen filetieren und pressen, abdecken

Rucola waschen und putzen

Tomaten enthäuten, entkernen und würfeln, abdecken

## Am Tag der Bewirtung:

### Morgens:

Blätterteig, Spinat und Lachsfilet auftauen

Frühlingszwiebeln für Consomme schneiden, abdecken

Nudeln zubereiten

Spargel kochen

### Mittags:

Croissants rollen und backen

Fischroulade erstellen

### Kurz vorm Servieren:

Pilze für Consomme braten in die erhitzte Suppe geben

Frühlingszwiebeln einstreuen

Nudelwasser erwärmen, auf kleine Flamme schalten

Spargel braten, auf kleiner Flamme warmhalten

### Nach der Vorspeise

Nudelwasser zum Kochen bringen

Braune Butter für Nudeln

Sauce für Fisch erhitzen, Krabben dazugeben

Nudeln kochen, mit Butter vermengen

Roulade aufschneiden

### Nach dem Hauptgang:

Sauce für Crepes zubereiten, Crepes darin zugedeckt erwärmen

Orangenfilets auf die Crepes geben

Eis auf Teller verteilen

Crepes flambieren

# *Klare Steinpilzconsomme mit Safraneierstich, Lauchzwiebeln und Räucherlachs-Croissants*

## **Vorspeise**

### **Consomme:**

80 g getrocknete Steinpilze  
2 Eiweiß (Eigelb für Croissants aufbewahren)  
2 L Kalbsfond  
2 EL Öl  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
Salz, Pfeffer  
250 g frische oder TK Steinpilze für die Einlage (ersatzweise Pfifferlinge oder Champignons)

Die getrockneten Steinpilze abbrausen und in der lauwarmen Brühe einweichen (ca. ½ Stunde). Eiweiß leicht anschlagen aber nicht fest werden lassen. Das Eiweiß in die Brühe rühren und einmal aufkochen lassen aber nicht mehr rühren. Den Topf vom Herd nehmen und verschlossen 15 Min. ruhen lassen. In einem anderen Topf ein Sieb mit einem Passiertuch (oder Trockentuch) auslegen, die Brühe durchpassieren, aber nicht drücken. Mit Salz abschmecken. **(Bis hier kann vorbereitet werden)** Die Steinpilze putzen und in feine Scheiben schneiden. In dem Öl anbraten, salzen und pfeffern. Mit den feingeschnittenen Frühlingszwiebeln in die Brühe geben. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Safraneierstich:**

Safranfäden  
6 Eier  
150 ml Milch  
Salz, Pfeffer, Muskat

Eier mit Milch und den Gewürzen verquirlen, aber nicht schaumig werden lassen. Eine Form (mit Deckel) ausbuttern (gut geeignet ist eine beschichtete Pfanne 28 cm Durchmesser mit Deckel). Die Eiermasse in die Form füllen und verschließen. Ein Backblech mit Wasser füllen. Die Form hineinstellen und bei 120 bis 130 Grad ca. 1½ Stunde stocken lassen. Den Eierstich abkühlen lassen vorsichtig mit der Hand lösen, stürzen und mit beliebigen Förmchen ausstechen.

### **Räucherlachs-Croissants**

12 quadratische Scheiben Blätterteig  
400 g Räucherlachs  
6 TL Meerrettich  
Eigelb zum bepinseln (von Consomme)





Den Blätterteig auftauen lassen. Die Quadrate diagonal durchschneiden. Auf jedes Dreieck eine Scheibe Räucherlachs legen. Mit  $\frac{1}{2}$  TL Meerrettich bestreichen. Die Dreiecke von der längsten Seite aufrollen und zu Croissants formen. Mit dem verschlagenen Eigelb bepinseln. Im Backofen bei 190 Grad ca. 20 Min. backen, bis sie goldgelb sind.  
Abkühlen lassen und zur Consomme reichen.



# *Gefüllte Seezungenroulade mit Rucola-Bandnudeln, Safran-Weißwein-Sahne-Sauce mit Krabben und gebratene Spargelspitzen*

## Hauptgericht

### Seezungenroulade gefüllt, im Schweinenetz

1,5 Kg Seezunge  
2 Pakete Lachsfilet TK  
1 Paket Blattspinat TK  
ca. ½ Becher Sahne min. 30% Fett  
Safran  
Salz, Pfeffer, Muskat  
1 Schweinenetz  
Küchengarn



Spinat auftauen lassen und ausdrücken. Den Lachs antauen lassen, mit Salz, Pfeffer und soviel Sahne fein pürieren, daß eine streichbare Masse entsteht. Eine Hälfte der Farce mit Safran einfärben. Den Fisch entgräten und auf ein Küchentuch überlappend auslegen, so daß ein Rechteck entsteht. Salzen und pfeffern. Die rosa Lachsfarce auf den Fisch streichen. Den Spinat vorsichtig auseinanderzupfen

und flach auf den Fisch legen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Safranfarce auf den Spinat geben. Mit Hilfe eines Tuches zu einer Rolle formen. Das Schweinenetz wässern und ausbreiten. Die Rolle darauflegen und fest einwickeln. Die Enden mit Küchengarn zubinden. Im Backkasten bei 180 Grad ca. 1 ½ Stunde backen. Wenn die Roulade vor Ablauf der Zeit zu dunkel wird, die Temperatur auf 150 Grad zurückstellen. Die zugebundenen Enden abschneiden und die Roulade in Scheiben schneiden.

*Sahne die zum Kochen genommen wird, sollte mindestens 30% Fett haben, sonst gerinnt sie.*

## Sauce:

1 Schalotte  
5 Pfefferkörner  
300 ml Sahne min. 30% Fett  
1 L Kalbsfond  
etwas trockenen Weißwein  
Salz, Pfeffer, Safran  
Butter zum Dünsten  
2 Pakete Nordseekrabben (Aldi)  
1 Kg Spargelspitzen frisch oder TK  
4 Tomaten

Tomaten am unteren Ende leicht kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen. 1 Min. ziehen lassen, anschließend enthäuten, vierteln, entkernen, in Spalten schneiden und würfeln..

Zwiebeln fein würfeln und in der Butter andünsten. Mit Fond ablöschen. Pfefferkörner dazugeben und auf die Hälfte reduzieren\*. Den Fond durch ein Sieb gießen, Sahne dazugeben und nochmals reduzieren lassen. Safran und einen Schuß Weißwein dazugeben. Mit Salz abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Krabben dazugeben und mit den Tomatenwürfeln bestreuen.

*\*Einen trockenen Kochlöffel in die zu reduzierende Flüssigkeit tauchen, daran den Flüssigkeitsstand ablesen. So lange einkochen bis die Hälfte davon erreicht ist.*

## grüne Bandnudeln:

10 Eigelb (XL)  
1 ganzes Ei (XL)  
800 g Mehl  
Salz  
150 g Rucola  
1 EL Öl  
80 g Butter

Rucola waschen, putzen und fein hacken. Mit 1 EL Öl und etwas Wasser im Mixer fein pürieren. Bei Bedarf noch Wasser dazugeben. Die Masse in einem feinen Sieb abtropfen lassen, dabei etwas ausdrücken.

Mehl in eine Schüssel sieben. Die Eigelbe und das ganze Ei dazugeben. Mit dem Rucola-Püree und 2 TL Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Die Teigkugel in Frischhaltefolie wickeln und min. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig portionsweise verarbeiten:

Nudelmaschine: Den Teig etwa in Zitronengröße portionieren. Die Nudelmaschine auf größte Stufe stellen. Den Teig ca. 5 mal durchlaufen lassen, dabei jedesmal 3 mal falten und mit Mehl bestäuben. Die Maschine auf 1 Stellen und den Teig durchwalzen, Die Arbeitsschritte mit Stufe 2 und 3 wiederholen. Den



Bandnudelaufsatz aufstecken und die Teigplatten in Bandnudeln schneiden. Dabei immer wieder mit Mehl bestäuben.

Nudelholz: Den Teig portionsweise dünn ausrollen. Mit Mehl bestäuben, aufrollen und in breite Streifen schneiden. Die Streifen mit Mehl auseinander zupfen.

Die Nudeln in einem großen Topf mit Salzwasser ca. 5-10 Min. kochen.

Die Butter in einem kleinen Töpfchen bräunen und mit den abgetropften Nudeln mischen.

### **gebratene Spargelspitzen**

Wasser mit Zitrone, Salz, Zucker und Butter zum kochen bringen. Den geschälten Spargel ca. 15 Min. bissfest garen (Tiefgefrorener Spargel braucht 5 Min. kürzere Garzeit). Abgießen und abkühlen lassen. Den Spargel in einer Pfanne mit Butter leicht bräunen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



# *Crepes Suzette mit Vanilleeis*

## **Nachspeise**

### **Crepes ca. 8 Stck. Durchmesser 28 cm.:**

520 g Mehl  
5 Päckchen Vanillezucker  
3 EL Zucker  
eine Prise Salz  
12 Eier  
340 ml Mineralwasser mit Kohlensäure  
140 ml Grand Marnier  
Öl

Alle Zutaten für den Teig zusammenmischen und ca. 40 Min. quellen lassen. In einer Pfanne ca. 28 cm Durchmesser im Öl nacheinander 8 Crepes backen.

### **Sauce:**

15 Orangen  
1 Zitrone  
26 Zuckerwürfel  
1 gehäufte TL Speisestärke  
50 g Butter  
100 ml Grand Marnier  
1 Packung Vanilleeis

10 Orangen filetieren und den Saft dabei auffangen. Die Reste vom Filitieren ausdrücken. Die restlichen Orangen auspressen. Butter in einer hohen Pfanne schmelzen lassen. Die Zuckerwürfel darin langsam karamellisieren lassen. Mit dem Orangensaft ablöschen und etwas einkochen lassen.

Die Crepes auf  $\frac{1}{4}$  falten, in den Sud geben. Die Orangenfilets darüber geben und bei geschlossenem Deckel alles erhitzen. Den Grand Marnier in einem kleinen Topf erhitzen aber nicht kochen lassen. Über die Crepes gießen und sofort anzünden. Mit Vanilleeis anrichten.

