

VHS-Seminar: Kochen von Mann zu Mann

Hähnchen & Lamm – klassisch und ohne Stress

Mittwoch, 23. November 2016

Tim Santo
Schloßstraße 29
77971 Kippenheim

mobil: 0175 188 46 71
e-mail: tim@santo24.de
web: www.santo24.de

Maispoularde im Salzmantel (für vier Personen):

- 1 Maispoularde frisch
- 3 kg Meersalz grob
- 5 Eiweiß leicht angeschlagen
- 25 g Oregano getrocknet
- 1 Zitrone frisch in Stücke geschnitten
- 3 Knoblauchzehen
- 5 Lorbeerblätter frisch
- 2 Zweige Rosmarin frisch
- Salz, Pfeffer Fleur de sel
- Olivenöl
- Zitrone
- 80 g Mehl

Zubereitung:

Maispoularde putzen und von innen mit Salz und Pfeffer würzen. Bauchhöhle mit Zitronenstücke, Rosmarin, Knoblauch und Lorbeer füllen. Mit Tranchiergarn dressieren.

Meersalz mit Oregano, Mehl und angeschlagenem Eiweiß vermischen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Boden mit der Salzmasse bestreichen. Poularde mit Olivenöl bestreichen und auf das Salzbett legen. Mit dem restl. Salz bedecken.

Bei 220 Grad im Backofen ca.60-70 min. backen.

Zum Anrichten Salzkruste aufbrechen und das restl. Salz abklopfen. Poularde tranchieren und nach Belieben mit oder ohne Haut servieren.

Fleisch mit Fleur de sel und Olivenöl/Zitrone würzen.

Geschmorte Lammschulter r mit Kräuterkruste: (4 Personen)

- ca 1,2 Lammschulter ohne Knochen
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Rosmarinnadel, fein geschnitten
- 1 TL Thymian, fein gehackt
- 3 EL Pflanzenöl
- 120 g Zwiebeln
- 150 g Karotten
- 100 g Knollensellerie
- 20 g Tomatenmark
- 5 Wacholderbeeren
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Lorbeerblätter
- 150 ml Rotwein trocken
- 500 Brühe

1. Die ausgelöste Lammschulter von allen lockeren Häutchen befreien. Mit Salz, Pfeffer und den Kräutern einreiben. Mit Küchengarn locker binden.

2. Das Öl in einem Schmortopf erhitzen und die Schulter darin von allen Seiten anbraten. Das Gemüse putzen, bzw. schälen und grob zerkleinern, zum Fleisch geben und leicht Farbe nehmen lassen.

Tomatenmark einrühren und mit anrösten.

3. Wacholderbeeren, Knoblauch und Lorbeerblätter dazugeben. Mit dem Rotwein ablöschen, etwas einkochen lassen, dann die Brühe angießen.

4. Den Topf/Bräter ohne Deckel bei 200 Grad in den vorgeheizten Ofen schieben und die Schulter in kurzen Abständen mit Hilfe einer Schöpfkelle mit dem Fond übergießen. Nach etwa 15 Minuten den Topf verschließen, die Hitze auf 160 Grad reduzieren. Die Schulter 70-80 Minuten schmoren und dabei noch 1 bis 2 mal wenden. Hat das Fleisch eine Kerntemperatur von ca. 80 Grad erreicht, aus dem Topf nehmen.

5. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren, Schulter mit Kräuterkruste belegen und gratinieren!

Kräuterkruste:

- Petersilie glatt (1 Bund), Thymian
- ca. 50g Semmelbrösel, besser geriebenes Weißbrot
- 50-60 g sehr weiche Butter
- ca. 50g Parmesan gerieben
- 1 Ei
- 1 EL scharfer Senf
- Salz, weißer Pfeffer

Pommes macaire (Klassiker der franz. Küche):

- 700 g mehligkochende Kartoffeln
- 2 Schalotten
- 100 g Räucherspeck
- 1 Bund Petersilie
- etwas Sonnenblumen Öl
- ca. 100 g Mehl,
- Salz, Pfeffer, Mehl zum Ausrollen

Die Kartoffeln ca. 25 Min. mit Salz und Kümmel bissfest garen.

Zwiebel schälen und mit Speck in Brunois schneiden.

Die Petersilie waschen, Blätter fein hacken

Speck und Zwiebel anschwitzen, Petersilie zum Schluss hinzufügen.

Kartoffeln noch heiß pellen und sofort zerstampfen (alternativ Kartoffelpresse). Stampfkartoffeln mit der Speckmischung und so viel Mehl vermengen, dass eine formbare, aber nicht zu feste Masse entsteht.

Masse in ca. 4-5 cm dicken Rolle formen und auskühlen lassen.

Anschließend Kartoffelrolle in fingerdicke Scheiben schneiden.

In einer beschichteten Pfanne die **Pommes macaire** ausbacken.

Gemüsebeilagen tournierte gelbe Rüben (gelbe Beete) und/oder sautierte Gemüserauten (Paprika, Karotten, Knollensellerie)

Cranachan, eine schottische Spezialität (für 4 Personen)

- 280ml frische Sahne
- 20g Creme double
- 1 EL Honig, ideal Schottischer Honig
- 1 großer EL Talisker Malt Whiskey oder eine andere Sorte
- 1 gehäufter EL geröstete kernige Haferflocken
- Fein geschnittene Äpfel (mit Zitrone beträufeln)

Die Haferflocken in einer Pfanne bei niedriger Hitze unter Rühren leicht anrösten, anschließend auskühlen lassen. Den Honig und den Whisky miteinander verrühren.

Die gut gekühlte Sahne in einer Schüssel steif schlagen und die Honig-Whisky-Mischung sowie 2 EL angeröstete Haferflocken unterheben.

Die Äpfel und die Sahnemasse abwechselnd in hohe Dessertgläser schichten, Ca. 1 Stunde kühl stellen.

Zuletzt mit angerösteten Haferflocken dekorieren.