

# Chrysanthea Koch-Show

## Mittwoch, 08.11.2017



### VORSPEISE

**cook & shoot GbR, Bühl**  
**Verena Scheidel & Manuel Wassmer**

#### **Cremige Forellennocken auf Tomaten-Gurkensalsa mit Chrysanthenen**

##### **Für die Forellennocken:**

2 Forellenfilets  
150ml Milch  
2 Knoblauchzehen  
3 EL Butter  
3 EL Mehl  
1 geräuchertes Forellenfilet  
2-3 Gewürzgurken  
¼ Bund Chrysanthenen  
¼ Bund Petersilie  
1 EL Zitronensaft  
½ TL Paprikapulver  
Salz und Pfeffer  
Weckmehl  
Butterschmalz

##### **Für die Tomaten-Gurkensalsa:**

½ Salatgurke  
2 Tomaten  
1 Knoblauchzehe  
1 Chili  
1 Schalotte  
¼ Bund Chrysanthenen  
¼ Bund Petersilie  
etwas Minze  
1 TL Honig  
2 EL Pflanzenöl  
Zitronensaft  
Salz und Pfeffer

##### **Für die Forellennocken:**

Forellenfilets (mit Haut) entgräten und in einen Topf mit Milch geben. Knoblauchzehen andrücken, zugeben und auf niedriger Hitze etwa 10 Minuten ziehen lassen. Die Filets aus der Milch nehmen, die Milch absieben und beiseite stellen. Butter in einem Topf erwärmen und Mehl einrühren. Kurz anschwitzen und mit der Milch aufgießen. Leicht eindicken lassen und von der Hitze nehmen. Die Haut von den gekochten Forellenfilets abziehen, mit einer Gabel zerpfücken, in den Topf geben und alles glattrühren. Das geräucherte Forellenfilet auslösen und ebenfalls mit einer Gabel in Stücke zerpfücken. Gewürzgurken in feine Würfel schneiden. Chrysanthenen und Petersilie fein hacken und zusammen mit den geräucherten Fischstücken und den Gurken zur Masse geben. Zitronensaft und Paprikapulver zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit etwas Weckmehl andicken, bis eine formbare Masse entsteht. Von der Masse mit zwei Teelöffeln Nocken abstechen und direkt in einer Pfanne in Butterschmalz von beiden Seiten vorsichtig anbraten. Die Nocken auf der Tomaten-Gurkensalsa anrichten.

##### **Für die Tomaten-Gurkensalsa mit Chrysanthenen:**

Salatgurke und Tomaten halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. In eine Schüssel geben. Knoblauch, Chili, Schalotte und Petersilie jeweils sehr fein schneiden und zugeben. Nach Geschmack Minze hacken und ebenfalls zugeben. Honig und Pflanzenöl unterrühren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

### HAUPTSPEISE

**Hotel Ritter, Durbach**  
**André Tienelt**

#### **Geschmortes Kalbsbäckchen mit gegrilltem Salat, Kartoffel-Nussbutter und Honig**

##### **Warmer Kartoffelschaum mit Nussbutter**

Zutaten:

150 g La Ratte Kartoffeln, gekocht und passiert  
150 ml Milch  
100 ml Geflügelfond

100 g Nussbutter  
Riesling - Reduktion  
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die gekochten und passierten Kartoffeln mit Milch, Geflügelfond und Nussbutter im Thermomix bei 70°C etwa 5 Min. fein mixen. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Riesling - Reduktion abschmecken und in einen ISI - Syphon (0,5 l) geben. Zwei CO<sub>2</sub>- Patronen einleiten und warm stellen.

##### **Geschmortes Kalbsbäckchen**

Zutaten:

1,2 kg Kalbsbäckchen  
150 g Karotten  
100 g Staudensellerie  
160 g Champignons  
30 g Tomatenmark

140 g Schalotten  
850ml Rotwein  
1 Fl. Chrysantus  
2 l Kalbsfond

Zubereitung:

Die bereits geputzten Kalbsbäckchen mit Salz und Pfeffer würzen und scharf in Pflanzenöl anbraten. Das klein geschnittene Gemüse zugeben und ebenfalls bräunen lassen. Das Tomatenmark zugeben und leicht anrösten. Den Schmoransatz mit Rotwein ablöschen und leicht reduzieren lassen. Diesen Vorgang 3x wiederholen. Die Kalbsbrühe und das Chrysantus zugeben und die Kalbsbäckchen im Ofen bei 130°C weich schmoren.

##### **Gegrillter Salat**

Die Romanasalatherzen auf die gewünschte Größe zurecht putzen und auf den heißen Grillrost legen. Alternativ kann auch der Salat in einer heißen Pfanne unter der Zugabe von etwas Pflanzenöl gebraten werden. Den gerösteten Salat mit Salz & Pfeffer würzen und leicht mit Honig beträufeln.

##### **Deko**

Als Deko eignen sich zerbröselte Kartoffelchips und essbare Blüten.

### NACHSPEISE

**Café Pension Endehof, Oberprechtal**  
**Familie Burger**

#### **Karamalisierte weiße Kaffeeccreme mit Chrylonge - Chrysanthenen - Apfelsalat und Apfelchip**

Rezept für 4 Portionen:

##### **Karamalisierte weiße Kaffeeccreme**

250 ml Milch  
1 Eßlöffel Kaffeebohnen  
60 g Zucker, 2 Eigelb  
20 g Speisestärke  
Brauner Zucker zum Karamelisieren

Milch mit Zucker und Kaffeebohnen aufkochen, abgedeckt 30 Min. ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen und aufkochen. Eigelb mit Stärke mischen und in die kochende Milch geben. Kurz aufkochen und noch heiß in Förmchen füllen.  
4 Stunden kühlen.

##### **Chrylonge - Chrysanthenen - Apfelsalat**

2 Äpfel  
50 g Speisechrysanthenen  
6 cl Chrylonge

Die Äpfel in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit wenig Rapsöl leicht anbraten, mit Chrylonge begießen und abkühlen lassen. Die Chrysanthenen in feine Streifen schneiden und mit den Apfelwürfeln mischen.

##### **Apfelchip**

1 Apfel in dünne Scheiben schneiden, mit Zuckerwasser beträufeln.  
Im Backofen bei 80°C ca. 1 Stunde trocknen.

##### **Anrichten:**

Die Creme aus der Form stürzen, mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner abflammen. Den Salat zugeben und mit den Apfelchips garnieren.