

# badenova Energiebuffet

**\*Sterneküche \***

**25.11.2010**

**\*\*\*\*City Hotel Lahr  
Alte Bahnhofstrasse 6  
77933 Lahr  
Tel.: 07821/9150**



**Amuse Gueule**

In der Sterneküche lässt man sich davon überraschen.  
Als Tipp: unser Amuse Gueule hat mit Gänsestopfleber, Feigen, Süßwein, Jacobsmuscheln  
und Suppe zu tun.

\*\*\*\*City Hotel Lahr  
Alte Bahnhofstrasse 6  
77933 Lahr  
Tel.: 07821/9150



**Steinbutt mit Kaisergranat auf Sauce Bouillabaisse  
und Ebly-Zartweizen-Risotto  
(für 4 Personen)**

Zutaten Steinbutt und Kaisergranat:

- ✓ 4 Steinbuttfilets à 80 g
- ✓ 4 ausgebrochene Kaisergranatschwänze, Größe 9/12
- ✓ Butter, Salz

Zubereitung Steinbutt und Kaisergranat:

- Steinbuttfilets und Kaisergranatschwänze auf eine ausgebutterte Pfanne legen.
- Leicht salzen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C garen.

Zutaten Sauce Bouillabaisse:

- ✓ 6 Kaisergranate, Größe 9/12, entdarnt und grob gehackt
- ✓ 100 g Fischreste ohne Haut und Gräten (da wir den Fond 45 Min. kochen)
- ✓ 500 ml Fischfond
- ✓ 100 ml Riesling
- ✓ 50 ml Sahne
- ✓ Pernod
- ✓ Safranfäden
- ✓ Olivenöl
- ✓ Salz, Zucker
- ✓ 1 Lorbeerblatt, 5 Pfefferkörner
- ✓ 1 Zweig Thymian, 1 kleiner Zweig Estragon
- ✓ 1 kleine Karotte, geschält und grob gewürfelt
- ✓ ½ Zwiebel, geschält und grob gewürfelt
- ✓ 1 Knoblauchzehe, in Blättchen geschnitten
- ✓ etwas Stangensellerie
- ✓ 1 Fleischtomate, gewürfelt

### Zubereitung Sauce Bouillabaisse:

- Gemüse, Thymian, Estragon, Lorbeerblatt und Pfefferkörner in einem Topf mit Olivenöl farblos angehen lassen.
- Gehackter Kaisergranat und die Fischreste zugeben, ebenfalls angehen lassen.
- Auffüllen mit Fischfond, Riesling und 45 Min. leicht köcheln lassen.
- Durchsiehen, mit der Sahne auffüllen, einen Schuss Pernod und 4 Safranfäden dazugeben.
- Auf 2/3 einreduzieren und nochmals abschmecken.

### Zutaten Ebly-Zartweizen-Risotto:

- ✓ 6 EL Ebly-Zartweizen-Risotto
- ✓ kleine Gemüswürfel (Karotte, Lauch, Sellerie)
- ✓ Brühe
- ✓ Parmesan
- ✓ geschlagene Sahne

### Zubereitung Ebly-Zartweizen-Risotto:

- Gemüswürfel in Butter angehen lassen.
- Den Ebly-Zartweizen dazugeben und nach und nach etwas Brühe angießen, bis eine sämige Masse entsteht.
- Kurz vor dem Anrichten etwas Parmesan und geschlagene Sahne unter das Risotto heben.



\*\*\*\*City Hotel Lahr  
Alte Bahnhofstrasse 6  
77933 Lahr  
Tel.: 07821/9150



*Rinderlende mit Mark überbacken auf Lahrer Rotweinsauce,  
Kartoffelgratin und Karottenflan  
(für 4 Personen)*

Zutaten Rinderlende mit Mark überbacken:

- ✓ 4 Stück Rinderlende aus dem Mittelteil à 200 g
- ✓ 100 g Rindermark, fein gehackt
- ✓ 50 g Paniermehl
- ✓ 1 kleine Zwiebel, in feine Würfel geschnitten
- ✓ etwas Weißwein
- ✓ 4 EL gehackte Petersilie
- ✓ Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung Rinderlende mit Mark überbacken:

- Für das Mark alle Zutaten gut durcharbeiten.
- 4 Küchle aus der Masse formen.
- Rinderlendenstücke salzen, pfeffern und von beiden Seiten scharf anbraten.
- Mit den Mark-Küchle belegen und im vorgeheizten Ofen 190 °C medium ausbraten.

Zutaten Lahrer Rotweinsauce:

- ✓ 300 ml dunkle Kalbsjus
- ✓ 100 ml Rotwein (vom Weingut Stadt Lahr Familie Wöhrle)
- ✓ 20 ml Portwein
- ✓ 1 EL Johannisbeergelee
- ✓ 4 EL Butter

Zubereitung Lahrer Rotweinsauce:

- Rotwein und Portwein zusammen mit dem Johannisbeergelee auf gut die Hälfte einreduzieren.
- Auffüllen mit der Kalbsjus, nochmals auf die Hälfte einreduzieren und mit der Butter binden.

### Zutaten Kartoffelgratin:

- ✓ 4 große Kartoffeln
- ✓ Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- ✓ Butter
- ✓ 120 ml Sahne
- ✓ 120 ml Brühe

### Zubereitung Kartoffelgratin:

- Eine feuerfeste Form ausbuttern.
- Die Kartoffeln in feine Blättchen schneiden und in vier Schichten in die Form legen.
- Salzen und pfeffern, mit Sahne und Brühe bedecken und im Ofen bei 180 °C goldgelb ausbacken.

### Zutaten Karottenflan:

- ✓ 200 g Karotten, geschält und weichgekocht
- ✓ 30 g Crème Fraîche
- ✓ 3 ganze Eier
- ✓ Butter zum Fetten der Timbalformen
- ✓ Salz, Zucker

### Zubereitung Karottenflan:

- Karotten mit etwas Fond im Mixer pürieren.
- Eier und Crème Fraîche verrühren.
- Karottenpüree aufkochen, unter die Eier-Crème Fraîche-Masse rühren und abschmecken.
- In die gebutterten Timbalformen füllen.
- Ca. 20 Min. im Dampfgarer bei 100 °C und 100% Dampf pochieren (alternativ im Backofen im Wasserbad bei 180 °C ca. 40 Min. stocken lassen).

\*\*\*\*City Hotel Lahr  
Alte Bahnhofstrasse 6  
77933 Lahr  
Tel.: 07821/9150



*Apfeltarte mit Apfeleis und Calvados-Sabayon*

Zutaten Apfeltarte

(für eine Springform mit 26 cm Durchmesser):

- ✓ 1 kg Äpfel
- ✓ 50 g Zucker
- ✓ 1 TL Butter
- ✓ Blätterteig

Zubereitung Apfeltarte:

- Äpfel schälen und entkernen, je nach Größe in  $\frac{1}{4}$  oder  $\frac{1}{8}$  große Stücke schneiden.
- Mit Zucker und Butter in einer Pfanne kurz anbraten.
- Die angebratenen Äpfel auf eine ausgebutterte Kuchenform legen.
- Mit dem Blätterteig abdecken, Teig mit einer Gabel einstechen und bei ca. 200 °C 35 Min. backen.
- Aus dem Ofen nehmen und auf ein nasses Handtuch stellen, bis sich die Äpfel vom Blech lösen, erst dann stürzen.

Zutaten Apfeleis

(für 4 Personen):

- ✓ 6 große Äpfel, geschält, entkernt und in Scheiben geschnitten
- ✓ Saft von  $\frac{1}{2}$  Zitrone
- ✓ Apfelsaft und Wasser
- ✓ Zucker nach Geschmack

Zubereitung Apfeleis:

- Apfelscheiben in einem Topf mit Wasser und Apfelsaft zu einem Brei verkochen.
- Die Apfelmasse durchsieben, mit Zitronensaft und eventuell Zucker abschmecken und auskühlen lassen.

- In der Eismaschine abdrehen.

Zutaten Calvados-Sabayon  
(für 8 – 10 Personen):

- ✓ 70 ml Weißwein
- ✓ 30 ml Calvados
- ✓ 2 Eigelbe
- ✓ 3 EL Zucker

Zubereitung Calvados-Sabayon:

- Alle Zutaten in ein Stielpfännchen geben.
- Bei schwacher Hitze cremig schlagen.