

Profi-Kochschule



STEFAN MARQUARD
...KANN KOCHEN

Hier ein sensationelles Gericht von Starkoch Stefan Marquard.

„Zum Teufel mit der Wade“

Die Wade – 200 g Ochsenwade salzen, pfeffern und in einem Topf von allen Seiten in Öl anbraten. Anschließend eine Hand voll Sellerie, Karotten, Lauch, eine Knoblauchzehe und das Tomatenmark hinzugeben. Das Gemüse anrösten und mit ordentlich Rotwein ablöschen (ca. 120 ml). Das ganze reduzieren lassen und mit 100 ml Rinderbrühe aufgießen, einmal aufkochen lassen, dann die Aromaten hinzufügen: Lorbeerblatt, Nelke, Wacholderbeere, Thymian und Rosmarin, Deckel darauf und ab in die Röhre (2,5 Std. bei 180 Grad). Die Wade rausnehmen und abkühlen lassen. Anschließend in kleine Stücke schneiden und mit der Sauce in einem Gefäß im Kühlschrank gelieren lassen (ca. 3-4 Std.). Die Wantanblätter an den Ecken mit Eigelb einstreichen und mit der kalten Ochsenwade füllen – schöne Dreieckchen daraus machen. Anschließend ca. 2 Min. dämpfen.

Das Mäuserl – das Kalbsmäuserl entsehnen, salzen, pfeffern, zuckern und anschließend mit der Zugabe von Thymian mit Olivenöl bestrichener Alufolie einrollen und auch in den Ofen (zunächst für 20 Min. auf 110 Grad, dann ca. 1,5 Std. bei 65 Grad fertig garen). Aus der Alufolie nehmen und in etwas Butter rundherum goldgelb anbraten. In der Mitte halbieren und etwas Meersalz auf die angeschnittene Stelle streuen.

Das Püree – Sellerie und Kartoffeln in Würfel schneiden und mit einer Priese Salz und Sahne weich kochen, mit einem Zauberstab pürieren und mit etwas Muskat und einem Stück Butter abschmecken.

Das Couscous – den Strunk der Paprika entfernen, waschen, trocknen und innen mit Kräuterbutter einreiben und salzen. Einen Löffel gemischte Gemüsebrunoise mit Olivenöl andünsten, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Couscous dazu, etwas Ratzeelhanut dazu, geröstete und gehackte Pinienkerne und Sultaninen dazu und mit kochender Geflügelbrühe aufgießen. Deckel darauf und ca. 15 Min. ruhen lassen, anschließend mit Basilikum, Minze und Petersilie abschmecken und gegebenenfalls mit Salz, Pfeffer und Zucker nachwürzen. Das Ergebnis in die Paprika einhüllen und noch mal in den Ofen schieben (ca. 7 Min. bei 200 Grad).

Die Sauce – zwei mal rote Paprika putzen und entsaften, Schalotten atomstaubfein gehackt in Butter glasig dünsten, Salz, Pfeffer und Zucker dazu geben und mit Noillyprat ablöschen, ganz einreduzieren lassen. Jetzt nochmals mit Weißwein ablöschen und wieder einkochen lassen. Zu guter letzt mit dem Paprikasaft ablöschen und bei kleiner Hitze ca. 30 Min. ziehen lassen und anschließend durch ein feines Sieb passieren. Etwas Sahne und ein Stück Butter dazu und mit einem Zauberstab aufschäumen.



STEFAN MARQUARD
...KANN KOCHEN

Der Kohl – Rosenkohlblätter mit Salz und Zucker marinieren und ca. 30 Min. ruhen lassen. Dann die Blätter in eigenen Saft mit etwas Butter glasieren.

Die Hinrichtung – Teller, Klecks, Selleriepüree, Kalbsmäuserl plus einmal Ochsenwaden-Wantan einlegen, mit der gefüllten Paprikaschote und dem Paprikaschaum zu einem harmonischen Gesamtkunstwerk vollenden.

Genießen Sie es noch mal!