

THE FLYING SCHLEMMER

LOUP DE MER / CHAMPIGNON / ESTRAGON / HÜHNERJUS

Ein Rezept von Sternekoch Christian Sauer / Lechline / Landsberg a. Lech

Loup de Mer

4 Stücke Loup a 100 g
Olivenöl, Butter, frische Kräuter
Maldon Salz

Champignon

6 schöne feste Champignon
1 EL Nussbutter

Champignon Salat

4 - 6 Champignons, in feine Würfel
geschnitten
1 Schalotte
1/2 Knoblauchzehe
1 TL Estragon, fein geschnitten
1 Spritzer Estragonessig
Salz, Zucker, braune Butter

Estragonschaum

2 Schalotten + weißes vom Lauch
und evtl. Champignon Abschnitte
1 Bund Estragon
300 ml Gemüsefond
1 Spritzer Weißwein und Nolly Prat
1 EL Butter
1 EL Mascarpone



Hühnerjus

2 kg Geflügelknochen bei 185°
1 Stunde im Ofen geröstet
3 große Zwiebeln
1 Stange Lauch
4 Stangen Staudensellerie
5 Knoblauchzehen
2 frische Lorbeerblätter
1 Zweig Thymian
1 EL brauner Zucker
200 ml Sherry
200 ml Madeira
1 Liter Weißwein und 1 Liter Wasser
oder Ochenschwanzbrühe
1 Schuss gute Soja Sauce



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

LOUP DE MER / CHAMPIGNON / ESTRAGON / HÜHNERJUS

Ein Rezept von Sternekoch Christian Sauer / Lechline / Landsberg a. Lech

Zubereitung

Loup de Mer

Den Loup auf der Hautseite in Olivenöl langsam bei mittlerer Hitze knusprig anbraten. Sobald die Haut knusprig ist, die Butter und Kräuter z.B. Rosmarin, Thymian, zugeben. Den Fisch wenden und ca. 4 Min. fertig ziehen lassen. Mit Maldon leicht salzen.

Champignon

Die Champignons auf einer Mandoline fein aufhobeln und Schuppenförmig auf eine Silikonmatte legen. Mit Nussbutter bepinseln und kalt stellen. Mit einem Ausstechring einen Kreis von ca. 4 cm Durchmesser ausstechen.

Champignon Salat

Die Champignonwürfel, Schalotte und Knoblauch in dem braunen Butter anbraten. Mit dem Estragonessig ablöschen, mit Salz und Zucker abschmecken und kurz vor dem Anrichten den frisch geschnittenen Estragon dazu geben.

Estragonschaum

Weißes vom Lauch und Champignonabschnitte und Schalotten in Butter anschwitzen, mit Weißwein und Nolly Brat ablöschen. Gemüsebrühe dazugeben, ca. 5 Min. köcheln lassen. Den Estragon und Mascarpone mit dem heißen Gemüsefond mixen, durch ein feines Sieb passieren und ggf. mit Salz und Zucker abschmecken.



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

LOUP DE MER / CHAMPIGNON / ESTRAGON / HÜHNERJUS

Ein Rezept von Sternekoch Christian Sauer / Lechline / Landsberg a. Lech

Zubereitung

Hühnerjus

Das Gemüse goldbraun in brauner Butter anrösten, mit braunen Zucker bestäuben.

Mit Sherry und Madeira ablöschen und kurz einkochen lassen. Weißwein und Ochsenchwanzbrühe dazu geben. Die gerösteten Knochen in den Topf geben. Einmal kräftig aufkochen und ggf. das Fett und den Schaum -> Trübstoffe abschöpfen. Die Kräuter rein und ca. 3 Stunden auf kleinster Stufe köcheln bzw. simmern lassen. Durch ein feines Sieb passieren oder ein Passiertuch und auf die gewünschte Konsistenz reduzieren, mit Soja abschmecken.

Zusatztipp

Auf die ausgestochenen Champignonschuppen kann man angemachten Kopfsalat, Frisée oder andere Salate drapieren.



Zum Podcast

