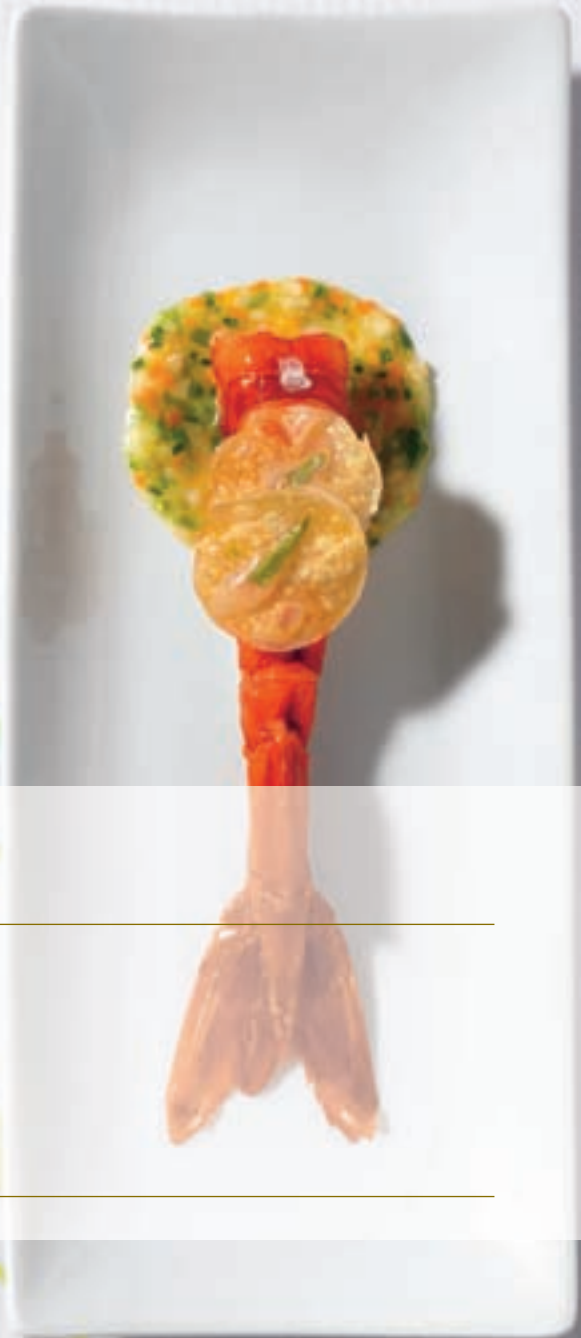


HANS HORBERTH

ZWISCHEN_spiel

*Kleine Köstlichkeiten
vor dem Hauptgericht*



DIE KUNST DER
LEICHTIGKEIT

MATTHAES 

ENTENLEBER *pumpernickel*

*Gebratene und karamellierte
Entenleber mit Schwarzbrot-
Vinaigrette und Baومتomate*

ENTENLEBER 4 Entenlebern à 100 g / 1 EL Mehl / 1 EL Butterschmalz / 1 EL brauner Zucker / Meersalz

PUMPERNICKEL-VINAIGRETTE 100 g Pumpernickel / 50 ml Schwarzkümmelöl / 50 ml Traubenkernöl / 40 ml Hefeessig / 30 ml Geflügelfond

BAUMTOMATE 1 reife geschälte Tamarillo

__ ENTENLEBER

Entenleber auf beiden Seiten mehlieren und in heißem Butterschmalz goldbraun braten. Mit braunem Zucker und etwas Meersalz bestreuen und mit Hilfe eines Bunsenbrenners karamellisieren.

__ *pumpernickel-vinaigrette*

Pumpernickel in kleine Stücke schneiden, im Ofen bei 60 °C etwa 8 Stunden trocknen und zu feinem Pulver verarbeiten. Schwarzkümmel- und Traubenkernöl mit Essig, Geflügelfond, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker gut verrühren. Zum Schluss Pumpernickelpulver unterrühren.

__ BAUMTOMATE

Tamarillo schälen, längs vierteln und in 5 mm dicke Scheiben schneiden.

__ FERTIGSTELLUNG

Die gebratene Entenleber auf der Pumpernickel-Vinaigrette anrichten und die Tamarillo arrangieren.



FROSCHSCHENKEL erbse

Froschschenkel gebacken, mit Erbsen, Minze und grobem Senf

FROSCHSCHENKEL 12 Froschschenkel, küchenfertig / 1 EL Mehl / 90 g Tempuramehl / 150 ml Wasser / 1 TL Knoblauchpaste / Sojasauce / Pfeffer aus der Mühle

ERBSEN, MINZE UND GROBER SENF 240 g gepalzte, frische Erbsen / 100 ml Madeira / 250 ml Geflügelfond / 1 Spritzer dunkler Balsamessig / 1/2 EL grober Senf / 40 g gewürfelte, kalte Kräuterbutter / 1 EL fein geschnittene Minze

FERTIGSTELLUNG 8 Knoblauchchips (Knoblauchzehe mehrmals in Milch blanchieren, dann dünne Scheiben bei 140 °C frittieren)

FROSCHSCHENKEL

Froschschenkel mit etwas Salz würzen und in Mehl wenden. Tempuramehl mit Wasser glatt rühren und mit Knoblauchpaste, Sojasauce, Salz und Pfeffer würzen. Die Froschschenkel durch den Teig ziehen und goldbraun frittieren. Herausnehmen und warm stellen.

erbse, minze und grober senf

Erbsen in Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Dann Madeira und Geflügelfond auf 2/3 reduzieren. Balsamessig

und groben Senf hinzufügen. Mit Salz würzen und die kalte Kräuterbutter einrühren. Zum Schluss die Erbsen und Minze hinzufügen.

FERTIGSTELLUNG

Erbsenragout in Tellern anrichten und die gebackenen Froschschenkel arrangieren. Mit den Knoblauchchips verfeinern.



HEILBUTT *pfifferling*

*Filet vom weißen Atlantik-
Heilbutt mit gerösteten Hanfsamen
und Pfifferlingsnage*

HEILBUTT 320 g Heilbutt-Filet vom Mittelstück, küchenfertig / Meersalz / Saft von einer Zitrone / 2 EL Walnussöl / 2 Estragonzweige / 10 ml Noilly Prat / 1 EL Butter
60 g Hanfsamen (Knabberhanf)

PFIFFERLINGSNAGE 200 g kleine Pfifferlinge / 2 EL Rapsöl / 2 EL feine Schalottenwürfel / Meersalz / 1 TL Knoblauchpaste / 50 ml dunkler Balsam-Essig (mindestens 12 Jahre alt) / 100 ml Geflügelbrühe / 1 EL kalte Butter / 1 Prise Zucker / 1 EL fein geschnittener Estragon

FERTIGSTELLUNG *frittierte Estragonspitzen*

__ HEILBUTT

Heilbutt-Filet in 4 gleich große Stücke schneiden, mit Meersalz und Zitronensaft würzen. Filetstücke in heißem Walnussöl zuerst auf einer Seite anbraten, Estragonzweige hinzufügen und mit Noilly Prat ablöschen. Butter und Hanfsamen zugeben und mitbraten. Zum Schluss den Heilbutt damit übergießen. Sobald der Fisch glasig ist, zusammen mit dem Hanf herausnehmen und warm stellen.

__ *pfifferlingsnage*

Pfifferlinge gut ausputzen und in heißem Rapsöl scharf anbraten, Schalottenwürfel zugeben und mitbraten. Mit Meersalz würzen, dann die Knoblauchpaste und den Balsam-Essig hinzufügen und leicht

reduzieren. Geflügelbrühe zufügen und auf die Hälfte einkochen lassen. Hitze reduzieren und nach und nach die Butter einrühren, bis eine homogene Bindung entsteht. Mit Zucker und Estragon verfeinern.

__ FERTIGSTELLUNG

Pfifferlingsnage in tiefe Teller geben. Die gerösteten Hanfsamen auf den Heilbutt arrangieren und zusammen auf die Nage setzen. Mit frittierten Estragonspitzen garnieren.





SPARGEL lachs

*Spargel-Coulis mit
Räucheröl und Baliklachs*

SPARGEL-COULIS 300 g gekochter, grüner Spargel / 100 g geschälter, gekochter, weißer Spargel / 80 g blanchierte Spinatblätter / 50 g Crème fraîche / Saft von 1 Zitrone / Pfeffer aus der Mühle

BALIKLACHS 12 Würfel à 2,5 cm x 2,5 cm / 150 g Crème fraîche / 1 TL Zitronensaft / 1 1/2 Blatt Gelatine / Lachshaut / 1 TL Olivenöl / Meersalz

FERTIGSTELLUNG 12 blanchierte, grüne Spargelspitzen / 2 EL blanchierte, grüne Spargelrauten / 1 TL Lachskaviar / 1 TL Räucheröl

SPARGEL-COULIS

Grüner und weißer Spargel zusammen mit den Spinatblättern durch ein feines Sieb streichen und dann durch ein feines Tuch passieren. Mit Crème fraîche verrühren und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Kalt stellen.

baliklachs

Crème fraîche erwärmen und mit Zitronensaft und Salz leicht würzen, dann die eingeweichte Battgelatine gut ausdrücken und in der erwärmten Crème fraîche auflösen. Diese 1 cm hoch in eine mit Folie ausgelegte Form einfüllen und etwa 1 Stunde kalt stellen. Dann die gelierte Crème fraîche rund und etwas kleiner als den Baliklachs ausstechen.

Die Lachshaut vom Tran befreien und in 8 dünne Streifen schneiden, akkurat auf Backpapier legen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Mit Salz würzen und mit einem Gewicht beschweren, damit sie sich nicht zusammen ziehen. Bei 200 °C im Ofen braten bis sie knusprig sind. Herausnehmen.

FERTIGSTELLUNG

Spargelcoulis in tiefe Teller gießen, Baliklachs und die gelierte Crème fraîche arrangieren. Spargelrauten und Spargelspitzen hinzufügen. Mit Lachskaviar und der getrockneten Haut garnieren und zum Schluss mit etwas Räucheröl beträufeln.



REZEPT-REGISTER

- 10 **A** AAL_ *feige*
- 12 AAL_ *möhre*
- 14 ALBATRÜFFEL_ *nudelrisotto*
- 16 APERITIFHÄPPCHEN
- 18 APFEL_ *saibling*
- 20 ARTISCHOCKE
- 22 AUSTERN_ *gurke*
- 24 **B** BEEREN_ *curry*
- 26 BISON_ *sommergemüse*
- 28 BLEU D'AUVERGNE_ *banane*
- 30 BRIN D'AMOUR_ *feige*
- 32 **C** CARABINIERI_ *estragon*
- 34 CHAMPAGNER ROSÉ
- 36 **D** DORADE_ *banane*
- 38 **E** EI_ *blumenkohl*
- 40 EI_ *steinpilz*
- 42 EISBEIN_ *sauerkraut*
- 44 EISENKRAUT_ *zitronenmelisse*
- 46 ENTE_ *chicorée*
- 48 ENTENLEBER_ *pumpernickel*
- 50 ERBSE_ *möhre*
- 52 **F** FLUNDER_ *limette*
- 54 FLUSSKREBS_ *erbse*
- 56 FLUSSKREBS_ *tomate*
- 58 FLUSSKREBS_ *topinambur*
- 60 FROSCSCHENKEL_ *erbse*
- 66 **G** GÄNSELEBER_ *bauernbrot*
- 68 GÄNSELEBER_ *boudin*
- 70 GÄNSELEBER_ *himbeere*
- 72 GÄNSELEBER_ *holzmakrele*
- 74 GEMÜSE_ *lachs*
- 76 GEMÜSE_ *reisflocken*
- 78 GLATTBUTT_ *froschschenkel*
- 80 GRANATAPFEL_ *schwarzkümmel*
- 82 **H** HEILBUTT_ *pfifferling*
- 84 HERING_ *boudin*
- 86 HERING_ *gurke*
- 88 **J** JAKOBSMUSCHEL_ *muskatkürbis*
- 90 JAKOBSMUSCHEL_ *seeigel*
- 92 JOGHURT_ *schwarze oliven*
- 94 **K** KABELJAU_ *kürbis*
- 96 KAISERGRANAT
- 98 KAISERGRANAT_ *fenchel*
- 100 KALB_ *schwarzwurzel*
- 102 KALB_ *süßholz*
- 104 KALBSBRIES_ *blumenkohl*
- 106 KALBSBRIES_ *lorbeer*
- 108 KALBSSCHWANZ_ *trüffel*
- 110 KAROTTE_ *schwertmuschel*

112	KARTOFFEL_ <i>heringskaviar</i>	164	RIND
114	KNURRHAHN_ <i>berberitzen</i>	166	RIND_ <i>schwein</i>
116	KOHLRABI_ <i>jakobsmuschel</i>	168	ROCHENFLÜGEL_ <i>poweraden</i>
118	KOKOSMILCH_ <i>makrele</i>	170	ROTBARBE_ <i>morcheln</i>
120	KÖNIGSTAUBE_ <i>quitte</i>	172	ROTE BETE_ <i>trüffel</i>
122	KRABBE_ <i>spinat</i>		
124	KRÄUTER	178	S SAIBLING_ <i>buttermilch</i>
		180	SARDINE_ <i>bouillabaisse</i>
132	L LACHS_ <i>gurke</i>	182	SCHWEIN_ <i>mixed pickles</i>
134	LACHS_ <i>kalbskopf</i>	184	SCHWEIN_ <i>romanaspinat</i>
136	LACHS_ <i>petersfisch</i>	186	SCHWERTFISCH_ <i>calamari</i>
138	LACHS_ <i>spargel</i>	188	SEETEUFEL_ <i>falafel</i>
140	LAMM_ <i>kichererbse</i>	190	SEEZUNGE_ <i>räucheraal</i>
		192	SPARGEL, WEISS UND GRÜN
142	M MAIS	194	SPARGEL_ <i>lachs</i>
144	MAKRELE	196	STEINBEISSER_ <i>couscous</i>
146	MEERÄSCHE_ <i>bohnen</i>	198	STEINBUTT_ <i>apfel</i>
148	MUSCHELN_ <i>safran</i>	200	STILTON_ <i>gewürz-birne</i>
		202	STOCKFISCH_ <i>tomate</i>
150	N NAPOLEONKÄSE_ <i>gewürzbrot</i>		
		204	T THAI-BASILIKUM_ <i>passionsfrucht</i>
152	O OCHSENSCHWANZ_ <i>boudin</i>	206	THUNFISCH_ <i>tafelspitz</i>
		208	THUNRFISCH_ <i>zitrusfrucht</i>
154	P PETERSFISCH_ <i>süßkartoffeln</i>	210	TOMATE_ <i>ölrake</i>
156	PETERSFISCH_ <i>trüffel</i>	212	TRÜFFELWOLKE
158	POULARDE_ <i>gemüse</i>		
		214	W WOLFSBARSCH_ <i>kalbskopf</i>
160	R REH_ <i>rapunzel</i>		
162	REH_ <i>senfkohl</i>	216	Z ZANDER_ <i>rote bete</i>
		218	ZIEGENKÄSE_ <i>lavendelhonig</i>

HANS HORBERTH

ZWISCHEN_spiel

*Kleine Köstlichkeiten
vor dem Hauptgericht*

Zwischenspiele: Kleine fantasievolle Zwischen-gerichte, die ein Menü auf außergewöhnliche Weise bereichern.

Auf diese kleinen Gänge legt Hans Horberth sein ganz besonderes Augenmerk. „Zwischenspiele sollten leicht, abwechslungsreich und spannend sein“, so der Autor. „Dabei spielen Kontraste wie heiß/kalt, cremig/knusprig oder mild/pikant eine große Rolle“.

Die Gerichte von Hans Horberth sind modern. Mit ihren fein aufeinander abgestimmten Komponenten machen sie Lust, sie in der eigenen Küche

auszuprobieren. 100 Rezepte von „Aal aus der Ostsee, geräuchert mit Essigreis und Pfefferfeigen“, über eine „Kalbsschwanz-Essenz mit Trüffel“, bis hin zu „Ziegenkäse im Kartoffelmantel mit Lavendelvinaigrette“ – das Spektrum seiner Kreationen umfasst die gesamte Genusspalette. Seine Rezepte demonstrieren die Kunst der Leichtigkeit und halten für jedes Menü die geeignete Auswahl bereit.

Hans Horberth, Küchenchef und gastronomischer Leiter des Sternerestaurants „La Vision“ im Hotel im Wasserturm, Köln, wurde für seine Leistung vielfach ausgezeichnet. Er gehört zu den renommiertesten Köchen Deutschlands.

ISBN 978-3-87515-041-4



9 783875 150414