

DAS MEISTERKLASSE

3 GÄNGE MENÜ

Vorspeise:

*Sellerie vom Grill mit Beurre Blance
von Lucki Maurer*

Hauptgang:

Ossobuco á la Roland Trettl

Nachspeise:

*Apfeltarte mit Karamell-Royal und
Calvados Sabayone
von Harald Wohlfahrt*



MEISTERKLASSE

GANZE SELLERIE VOM GRILL MIT BEURRE BLANC

Vegetarisch

BEURRE BLANC SOSSE

Zutaten:

1 Schalotte
100 g Butter
6 cl Noilly Prat
6 cl Weißwein
1 cl weißer Balsamicoessig
100 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
100 g Bergkäse
Salz, weißer Pfeffer
Meerrettich
Frische Kräuter: Kerbel, Estragon, Petersilie,
Schnittlauch

Zubereitung:

Schalotten in Würfel schneiden und in der Butter andünsten. Mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen und reduzieren. Essig zugeben und mit Brühe und Sahne auffüllen.
Für 5 Minuten unter ständigem Rühren einkochen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den geriebenen Bergkäse zugeben.

SELLERIE

Zubereitung:

Sellerie sauber machen, dann bei 190°C für drei Stunden in den geschlossenen Grill legen.
Nach den drei Stunden vorsichtig aus dem Grill holen und vierteln.
Anschließend mit Salz, Kräutern und Meerrettich bestreuen.
Mit der Soße großzügig garnieren.



OSSOBUCO

Das traditionelle Schmorgericht

Ossobuco ist ein traditionelles Schmorgericht der italienischen Küche. Der Begriff Ossobuco bedeutet wörtlich „Knochen mit Loch“. Bei diesem Rezeptklassiker aus dem Norden Italiens entfaltet sich das volle Aroma von Fleisch und Sauce durch langsames Schmoren im Ofen. Ganz ohne Hektik, dafür aber mit ganz viel Geschmack.

Zutaten:

4 Stk. Kalbfleisch mit Knochenmark
2 Zwiebeln
100 g Sellerie
100 g Karotten
Salz & Pfeffer
Mehl
Olivenöl
¼ Chili
½ Knoblauchzehe
Salbei, Petersilienstängel & eine Schnur
2 Löffel Tomatenmark [\(S. 16\)](#)
150 g Weißwein
500 g Tomatenwasser [\(S. 7\)](#)

Zubereitung:

Zwiebeln und Sellerie in kleine Würfel schneiden. Das Kalbfleisch mit Knochenmark von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer bestreuen. Danach das Fleisch auf einen Teller mit Mehl legen und es wenden, sodass beide Seiten des Kalbfleisches mit Mehl bedeckt sind.

Olivenöl in eine Pfanne geben. Das Fleisch in die Pfanne legen und es wenden, sobald eine Seite goldbraun gebraten ist. Zwischendurch etwas Olivenöl nachgeben.

Nach einigen Minuten des Bratens können die Zwiebeln, die Sellerie und die Karotten an den Rand der Pfanne geschüttet werden. Das leicht angebratene Fleisch aus der Pfanne nehmen und die Gemüswürfel in der Pfanne verteilen.

¼ entkernte Chili und ½ kleingeschnittene Knoblauchzehe und ebenfalls in die Pfanne geben.

Salbeiblätter und Petersilienstängel mit einer Schnur zusammenbinden und in die Pfanne dazugeben. 2 Löffel Tomatenmark zum Gemüse geben und leicht anrösten. Den Weißwein in die Pfanne gießen und danach Tomatenwasser, Salz und Pfeffer dazugeben.

Die Ossobuci wieder in die Pfanne, auf das Gemüse legen, vermengen und die Auflaufform abdecken.

Tipp: Wenn man keinen Deckel für die Auflaufform hat, kann man stattdessen auch ein Stück Alufolie verwenden.

Die Auflaufform in den Ofen stellen und bei 170 - 190°C für 100 Minuten im Ofen schmoren lassen. Aus dem Ofen holen, Deckel abnehmen und das Kräuterbündel herausnehmen.

100 g Tomatenwasser in die Auflaufform geben und die Auflaufform hin und her bewegen, damit sich das Tomatenwasser vermischt. Die Auflaufform auf dem Herd auf niedriger Stufe für 5 Minuten köcheln lassen.



Zutaten:

Gremolata

30 g Petersilie
1 Zitrone
1 Knoblauchzehe
Olivenöl
20 g Pinienkerne
grobes Meersalz

Zubereitung:

Gremolata

Für die Gremolata Petersilie und 1 Knoblauchzehe klein schneiden und einige Scheiben von der Zitronenschale abschneiden. Diese ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Pinienkerne dazugeben, alle Zutaten mit etwas Olivenöl begießen und mit dem Messer fein hacken. Alles in eine Schüssel geben, eine Prise Salz und einen Schuss Olivenöl hinzugeben.

Bei Bedarf noch etwas Tomatenwasser in die Auflaufform geben und das Ossobuco etwas nachpfeffern.

Das Ossobuco auf dem Teller anrichten und die Gremolata auf den Knochenmarkteil des Fleisches geben.

APFELTARTE

mit Karamell-Royal & Calvados Sabayone

ZUTATEN

100 g Blätterteig
6 Förmchen um den Blätterteig
zu backen

APFELWÜRFEL

100 g Zucker
80 g Butter
2 Äpfel (Granny Smith als Empfehlung)
Saft von einer Zitrone
120 ml Apfelsaft
20 ml Calvados

KARAMELL-ROYAL

2 Eier
3 Eigelb
180 ml Sahne

CALVADOS-SABAYONE

45 g Zucker
10 Eigelbe
130 ml Weißwein
65 ml Apfelsaft
40 ml Calvados



APFELTARTE

mit Karamell-Royal & Calvados Sabayone

ZUBEREITUNG 1 / 2

BLÄTTERTEIG TARTES BLIND BACKEN

Einen Teil des Teiges nehmen und ca. 0,5 cm dick ausrollen und anhand der Backförmchen mit einem kleinem Messer rund ausschneiden. Nun den Teig in das Förmchen geben, fest andrücken und mit einer Gabel ein wenig einstechen, sodass der Teig beim Backen gleichmäßig aufgeht.

Anschließend die mit Teig ausgelegten Förmchen mit Linsen füllen und bei 220°C bei Umluft ca. 10-12 Minuten auf der mittleren Schiene blind backen. Nun die Förmchen herausnehmen und auskühlen lassen. Danach die Linsen entfernen. Bis zur Weiterverarbeitung zur Seite stellen.

KARAMELLISIEREN & FLAMBIEREN DER APFELWÜRFEL

In einer Pfanne 100g Zucker erhitzen und karamellisieren, danach mit Apfel- und

Zitronensaft ablöschen sowie die Butter hinzugeben. Daraufhin den Karamell unter ständigem rühren wieder auflösen. Äpfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Nun die Äpfel in Würfel 0,5 cm x 0,5 cm verarbeiten und diese in den warmen Apfelfond geben und langsam garen, damit die Äpfel nicht oxidieren.

Jetzt werden die Apfelwürfel mit Calvados flambiert und danach in einem Sieb abgossen. Nun die Apfelwürfel in die vorgebackenen Blätterteigtartelettes legen.

KARAMELL-ROYAL

Den zuvor abgossenen Apfel-Karamell-Fond in einen Schlagkessel geben und die Sahne sowie 3 Eigelbe und 2 Volleier hineinrühren. Danach wird die Royal über einem Wasserbad zur Rose abgezogen. Zur Rose abziehen ist eine Zubereitungsmethode die insbesondere bei Eierspeisen zur Anwendung kommt.

APFELTARTE

mit Karamell-Royal & Calvados Sabayone

ZUBEREITUNG 2 / 2

Wichtig ist hierbei eine geringe Wärmezufuhr (durch das indirekte Erwärmen im Wasserbad) sowie kontinuierliches Umrühren, sonst würde das in der Royal enthaltene Eiweiß gerinnen.

Durch diese Form der Erhitzung wird die Royal besonders cremig. Nun die Tartelettes mit dem Karamell-Royal füllen und bei 200°C vorgeheiztem Ofen (Umluft) für ca. 10 Minuten backen.

CALVADOS SABAYONE

Eigelbe mit dem Apfelsaft und dem Calvados sowie dem Zucker mischen und in einen Schlagkessel geben. Nun über einem Wasserbad warm schlagen bis die Sabayone eine schöne Bindung bekommt, bei ca. 80°C.

Nun die Masse in einen Kessel füllen und mit dem Küchengerät kaltschlagen. Dabei hebt man durch das Kaltschlagen extrem viel Luft unter die Sabayone und bekommt einen schönen luftigen Schaum.

FERTIGSTELLUNG

Kurz bevor die Tarte fertig gebacken ist, den Schaum auf dem Teller anrichten und danach die Tarte auf den Schaum setzen und mit Puderzucker und Minze garnieren.

Der Einblick hat dir gefallen? Hier nochmal all unsere Kurse im Überblick



Die Kunst des Kochens
mit Harald Wohlfahrt



Die Kunst der Weinkunde
mit Justin Leone



Happy Sweet Bakery
mit Andrea Schirmaier-Huber



Die Kunst des Barbecue
mit Lucki Maurer



Die Kunst des Sushi
mit The Duc Ngo



Die Kunst des Brotbackens
mit Peter Kapp



Italienische Heimatküche
mit Roland Trettl

**Buche jetzt
deinen Favoriten auf
meisterklasse.de**
