



# Gesammelte Rezepte

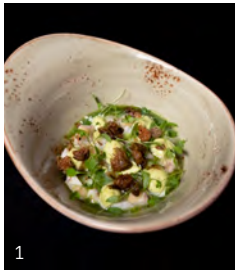
von Preisträgerinnen und Preisträgern  
der Berliner Meisterköche  
**aus den Jahren 2005-2019**



#berlinisst

 BerlinerMeisterkoeche

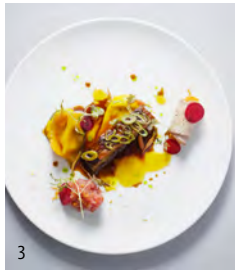
[www.berliner-meisterkoeche.de](http://www.berliner-meisterkoeche.de)



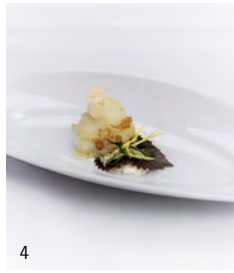
1



2



3



4



5



6



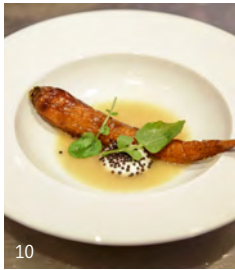
7



8



9



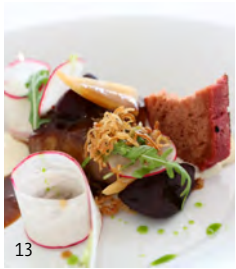
10



11



12



13



14



15



16



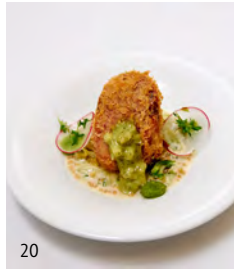
17



18



19



20

## Berliner Meisterköche



# Sterneküche zu Hause selbst gemacht

Fine-Dining nach Hause holen und selbst zubereiten – die Preisträger der Berliner Meisterköche machen es möglich. Sie stellen ihre eigenen Rezepte zum Nachkochen zur Verfügung. So kann sich jeder sein eigenes Meisterköche-Gericht zu Hause schmecken lassen.

Es heißt also Wunschrezept aussuchen, einkaufen und in der eigenen Küche loslegen. Fotos von den Gerichten können gerne unter **#berlinisst** geteilt werden.

Seit 1997 zeichnet Berlin Partner jährlich die besten Köche der Hauptstadt aus. Mit der Ehrung der Berliner Meisterköche profiliert Berlin Partner die gehobene Restaurantkultur und die Vielfalt der Gastronomieszene der Hauptstadt als wichtigen Wirtschafts- und Imagefaktor und Aushängeschild der Stadt.

**Mehr als 130 Köche und Gastronomen wurden bisher in den verschiedenen Kategorien der Berliner Meisterköche ausgezeichnet.**

BERLINER  
*Meisterköche*  
25 JAHRE

1-9 Berlin Partner / Photothek.de  
10+11 Berlin Partner / STAGEVIEW.de  
12-19 Berlin Partner / Goenz.com  
20 Berlin Partner / Andreas Schoelzel

# Inhalt

Ceviche vom Zander, Salzzitrone & Kapern, Petersilie	Sophia Rudolph, Aufsteigerin des Jahres 2019	<b>5</b>
Sellerie/Schwarzes Johannisbeerholz	Billy Wagner, Gastronomischer Innovator 2018	<b>6</b>
Kalb&Karotte	Daniel Achilles, Berliner Meisterkoch 2018	<b>7</b>
Makrele / Rote Bete / Rose	Ilona Scholl, Berliner Gastgeberin 2017	<b>9</b>
Backfisch-Praline / Ingwer-Gurken Remoulade / Shisoblätter	The Duc Ngo, Gastronomischer Innovator 2017	<b>11</b>
Topinambur / Schwarzwurzel / Sherry / Roter Mangold / Röstmalz / Sellerie-Vinaigrette	BRLO BRWHOUSE, Berliner Szenerestaurant 2017	<b>12</b>
Geräucherter Schweinebauch / Bete-Dashi / Miso	Christopher Kümper, Aufsteiger des Jahres 2017	<b>14</b>
Sankt Jakobsmuschel / Gestockte Sauce Divine / Japanische Bouillon / Kürbis	René Klages, Meisterkoch der Region 2017	<b>15</b>
Kalbstafelspitz mit Spinat-Suppenfett-Emulsion / Haselnüsse / gegrillte Essiggurke / Birnen-Pastinakencreme	Sebastian Frank, Berliner Meisterkoch 2017	<b>17</b>
Möhre / Schinkensud / Aprikosenkernöl	Daniel Schmidthaler, Meisterkoch der Region 2016	<b>18</b>
Rotwild / Zwetschke / Wilder Kren	Daniel Schmidthaler, Meisterkoch der Region 2016	<b>19</b>
Teriyaki Forelle, Sellerie: Knolle, Stange, Speck, Saft, Grün	Manuel Schmuck, Aufsteiger des Jahres 2015	<b>20</b>
Rinderbrust souvide gegart mit Rote Beete-Schwarzkümmel-Brot	Manuel Schmuck, Aufsteiger des Jahres 2015	<b>22</b>
Vegetarisches Beef Tatar	Cordobar, Berliner Szenerestaurant 2015	<b>24</b>
Warmes Beef Tatar - Shitake - braune Butter - Sojasauce - Eigelbcreme	Cordobar, Berliner Szenerestaurant 2015	<b>25</b>
Kabeljau, Ochsenmaulvinaigrette, Liebstockbohnen	Sonja Frühsammer, Berliner Meisterköchin 2015	<b>26</b>
Taube, Blattspinat, Thai Mango, Kokosnuss	Sonja Frühsammer, Berliner Meisterköchin 2015	<b>27</b>
Waldpilzpelmeni / saurer Kürbis - Schmand – Röstzwiebel	Marco Giedow, Brandenburger Meisterkoch 2015	<b>28</b>
Schweinebäckchen / Buchenrauch - Pastinake – Quitte	Marco Giedow, Brandenburger Meisterkoch 2015	<b>29</b>
Kabeljau mit Fischmayonnaise und grünem Gemüse	Roel Lintermans, Berliner Meisterkoch 2014	<b>30</b>
Blanquette de Veau	Roel Lintermans, Berliner Meisterkoch 2014	<b>32</b>
Fjordforelle, Rote Bete, Meerrettich, Orange, Avocado	Carsten Rettschlag, Berliner Meisterkoch 2014	<b>34</b>
Kartoffelflan, Muskatkürbis, Cranberry und Curry Crumble	Carsten Rettschlag, Berliner Meisterkoch 2014	<b>35</b>
Gebackenes Eisbein mit Apfelsenf, Senfsaat, Erbsen und Spitzkohl	Marcus Zimmer, Aufsteiger des Jahres 2014	<b>36</b>
Dreimal Steckrübe mit oder ohne Blutwurst, Petersilie, Pistazize	Marcus Zimmer, Aufsteiger des Jahres 2014	<b>37</b>

Blätterteig, Ricotta, getrocknete Aprikose, Haselnuss & Wirsing Buchenpilze, Selleriepüree, vegane Jus	The Grand, Berliner Szenerestaurant 2014	<b>38</b>
Rind Rosa Filet, Speckbohne – gebackene Backe, Karfiol	The Grand, Berliner Szenerestaurant 2014	<b>39</b>
Ora King Lachs und Muskatkürbis	Florian Glauert, Aufsteiger des Jahres 2013	<b>40</b>
Coulis von Esskastanien	Florian Glauert, Aufsteiger des Jahres 2013	<b>42</b>
Kabeljau, Milchkalbsherz und Erbsen	Philipp Liebisch, Brandenburger Meisterkoch 2013	<b>44</b>
Hirschkalb mit Sellerie und Kräuterseitlingen	Philipp Liebisch, Brandenburger Meisterkoch 2013	<b>46</b>
Rochen, Spinat und Parmesan	Matthias Diether, Berliner Meisterkoch 2013	<b>47</b>
Geschmortes Kalbsbäckchen, Fenchel, Lakritz	Matthias Diether, Berliner Meisterkoch 2013	<b>48</b>
Wachtelei im Brioche	Stephan Hentschel, Berliner Szenerestaurant 2013	<b>49</b>
Ginger Meringue	Stephan Hentschel, Berliner Szenerestaurant 2013	<b>50</b>
Glasierter Tafelspitz mit Kerbelknolle, Möhren und Kichererbsen	Matthias Rösch, Brandenburger Meisterkoch 2012	<b>51</b>
Gratinierte Jakobsmuschel mit Perlgraupen, roter und gelber Bete	Matthias Rösch, Brandenburger Meisterkoch 2012	<b>52</b>
Kalbsbäckchen mit Kartoffelschaum, getrockneten Himbeeren und Gulaschsaft	Hendrik Otto, Berliner Meisterkoch 2012	<b>54</b>
Thunfisch, Gazpacho, Tomate, Pumpernickel	Hendrik Otto, Berliner Meisterkoch 2012	<b>55</b>
Saibling mit Meerrettich gebeizt mit Gurkenletscho, Schmandkartoffeln und Leinöl	Marco Giedow, Brandenburger Meisterkoch 2011	<b>56</b>
Confierte Wagyrinderbrust „Morgan“ & Kapuzinerkresse, Grapefruit, Rotebetesud	Marco Müller, Berliner Meisterkoch 2011	<b>57</b>
Madlitzer Barsch mit Chorizo-Bohnen und Mangoravioli	Peter Krüger, Brandenburger Meisterkoch 2010	<b>59</b>
Uckermärker Rinderschulter, Hokkaidokürbis, Hanfsaat und Radicchio Tardivo	Michael Kempf, Berliner Meisterkoch 2010	<b>60</b>
Bresse Taube vom Holzkohlegrill mit grünem Spargel und Rouennaiser Soße	Christian Lohse, Berliner Meisterkoch 2009	<b>62</b>
Märkischer Saibling mit Karotten-Creme und Tonkabohnenvelouté	Torsten Voigt, Brandenburger Meisterkoch 2009	<b>63</b>
Creme-Eis von der Gänseleber mit Blutwurstkrokant und hausgemachten Gewürzaprikosen	Steffen Johst, Brandenburger Meisterkoch 2008	<b>64</b>
Geschmortes und Gebratenes vom Reh mit zweierlei von der Kichererbse und Rettichsalat	Stefan Hartmann, Berliner Meisterkoch 2008	<b>65</b>
Jakobsmuschel und Gamba – ein kleiner Spieß, Curry und Blumenkohl	Alexander Dressel, Brandenburger Meisterkoch 2007	<b>66</b>
Ochenschwanz und Gänseleber – ein wenig Kakao, Nashi-Birne und schwarzer Pfeffer	Bobby Bräuer, Berliner Meisterkoch 2007	<b>68</b>
Rehrücken mit Gewürzen gebraten auf Blumenkohl-Graupen-Gemüse und Rotweinsabayon	Thomas Kellermann, Berliner Meisterkoch 2006	<b>69</b>
Saiblingsfilet mit Garnele und Aal gefüllt an Schnittlauchsoße und Weinkraut mit Rosmarin-Honig	Dieter & Frank Schreiber, Brandenburger Meisterkoch 2006	<b>71</b>
Bachsaibling mit Ziegenkäse-Kürbistörtchen und Krebschaum	Dieter Kobusch, Brandenburger Meisterkoch 2005	<b>73</b>
Geschmorte Schulter vom Ochsen mit Kakao, Datteln und Trüffeln mit Pflaumen und Mandeln	Tim Raue, Berliner Meisterkoch 2005	<b>75</b>



Berliner Meisterköche | Sophia Rudolph

PARTNER FÜR

BERLIN 

## Ceviche vom Zander, Salzzitrone & Kapern, Petersilie

Sophia Rudolph | Panama  
Aufsteigerin des Jahres 2019

### ZUBEREITUNG

Den Fisch putzen, filetieren, von der Haut nehmen, entgräten und in ca. 2 cm mal 2 cm große Würfel schneiden, ansalzen, in Tigermilch (450 ml Zitronensaft, 0,05 l Läuterzucker, 1 Chili, Koriander mixen, passieren) für ca. 7 Minuten marinieren.

Halben Staudensellerie mit halbem Bund Petersilie entsaften, mit Salz abschmecken und 4:1 mit Tigermilch mischen.

Petersilienöl herstellen: krause Petersilie mit 0,15 l neutralem Pflanzenöl bei 80 Grad im Thermomix mixen, abhängen lassen.

Petersilienpüree: Petersilie waschen, blanchieren, abschrecken, in PacoJet Becher einsetzen, einfrieren, dann mixen.

Petersiliencrème herstellen: 0,75 g Eigelb, Senf, Salz, Petersilienpüree mit 0,12 l Petersilienöl zu einer Mayonnaise hochziehen.

Salzzitronen herstellen, dann fein mixen, passieren, in Spritzbeutel abfüllen.

Kapern waschen, antrocknen, dann frittieren.

Petersilienkresse und Meersalz zum Garnieren.

### ANRICHTEN

60 g Fisch auf dem Teller platzieren, 2 Löffel (30 g) von dem Petersilien-Sud darauf geben, mit Meersalz würzen, Punkte von der Petersiliencrème und der Zitronencreme auf dem Fisch verteilen, mit Petersilienöl, gebackenen Kapern und Kresse garnieren.



Berliner Meisterköche | Billy Wagner



## Sellerie / Schwarzes Johannisbeerholz

Billy Wagner | Nobelhart & Schmutzig  
Gastronomischer Innovator 2018

4 Personen

### ZUTATEN

1 Stk Knollensellerie von der Domäne Dahlem  
50 g Doppelrahm vom Erdhof Seewalde  
1 l Rapsöl vom Fläminger Genussland  
Eine handvoll frisches Holz von der Schwarzen  
Johannisbeere, kleingeschnitten  
Salz von der Saline Luisenhall

### SELLERIE IM GANZEN GEGART

Sauber schrubben, mit Rapsöl einreiben und gut salzen.

Bei 180°C, 1 Stunde; dann bei 210°C,  
15 Minuten im Ofen garen

### SCHWARZES JOHANNISBEERHOLZÖL

Das Holz von der Schwarzen Johannisbeere  
mit Rapsöl bedecken und über Nacht auf  
70°C erwärmen.

### ANRICHTEN

Den Sellerie aus dem Ofen nehmen und  
achteln. Dann mit dem Öl marinieren und  
salzen.

Ein TL von dem Doppelrahm auf den Teller und  
ein Stück Sellerie dazu.

Schnell servieren.



Berliner Meisterköche | Daniel Achilles

PARTNER FÜR

BERLIN 

## Kalb&Karotte

Daniel Achilles | reinstoff  
Berliner Meisterkoch 2018

6-8 Personen

### KALBSBRUST

Eine Kalbsbrust, parieren und von Sehnen und Knorpeln befreien.

### PÖKEL-SUD

1 l Wasser  
30 g Pökelsalz  
40 g Salz  
10 g Rohrzucker  
sowie: Knoblauch, Zwiebeln, Wacholder, Pfeffer, Lorbeer, Thymian, Koriander

Wasser, Salze und Zucker aufkochen und Gewürze hinzufügen. Anschließend kaltstellen. Die Kalbsbrust küchenfertig vorbereiten und im Pökelfond einlegen. Mindestens 48 Stunden kaltstellen. Die Brust danach mit Kalbssosse vakuumieren und bei 87°C im temperierten Wasserbad über Nacht garen.

### KALBSSOSSE

1 kg Kalbsknochen und Flexen  
1 Bund Mirepoix (Schalotten, Karotte, Knollensellerie, Staudensellerie, Lauch, Champignons)  
25 g Tomatenmark  
5 Stk Frische Tomaten  
500 ml Rotwein  
5 l Geflügelfond oder Wasser  
sowie: Knoblauch, Lorbeer, Melange Noir, Petersilienstängel

Die Kalbsknochen im Ofen bei 205°C rösten. Vorbereitetes Mirepoix im Topf anbraten. Tomatenmark hinzuzufügen und mitrösten. Nun mit Rotwein ablöschen und glasieren. Den Vorgang mehrfach wiederholen. Frische Tomaten sowie Gewürze hinzufügen und mit dem Geflügelfond auffüllen. Alles aufkochen, abschäumen und entfetten. Nun die Temperatur reduzieren und köcheln lassen.

### KAROTTENCREME

2 Bund Bundkarotten  
4 Stk Zwiebel  
1 Stk Knoblauchzehe  
100 g Butter  
50 ml milchsaurer Karottensaft  
1 l Mineralwasser  
1 Prise Salz  
1 Prise Zucker

Die Karotten waschen, schälen und in ähnlich große Stücke schneiden. Anschließend salzen. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden und in einem Topf in Butter ohne Farbe anschwitzen. Mit Wasser und Karottensaft ablöschen und weich schmoren. Wenn das Gemüse weichgekocht ist, feinmixen und zuletzt abschmecken.

### AGNOLOTTI MIT KALBSKOPFFÜLLUNG

1 halbe Kalbsmaske  
1 Bund Mirepoix (Zwiebeln, Karotte, Knollensellerie, Staudensellerie, Lauch Lorbeer, Petersilienstängel)  
1 EL feiner Senf  
1 Spur weißer Pfeffer  
2 Stk Schalotten in Brunoise  
250 ml Kalbssoße  
sowie: Salz

Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Kalbsmaske, Mirepoix sowie die Gewürze hinzugeben und nochmals aufkochen. Temperatur reduzieren und sieden lassen. Maske ausstechen. Einen Teil des Fonds mit Senf, Salz und weißem Pfeffer kräftig abschmecken. Maske warm vorbereiten, beispielsweise die Kalbszungen von Haut befreien und portionieren. Jetzt marinieren und in ein geeignetes Gefäß füllen, etwas pressen und kaltstellen. Die Maske in gleichmäßige, feine Würfel schneiden. Schalotten schälen, in Brunoise scheiden, mit Öl im Topf anziehen. Mit Kalbssoße ablöschen, leicht einkochen. Maske zufügen. Abschmecken.

### NUDELTEIG

800 g Weizenmehl  
180 g Semola  
340 g Eigelb  
140 g Eiklar  
60 g Creme Fraîche  
25 ml Karottensaft  
1 Msp Kurkuma  
65 g Olivenöl

Eigelb, Eiklar, Creme Fraîche, Karottensaft, Kurkuma und Olivenöl miteinander vermengen. Nun das Weizenmehl und Semola hinzugeben und zu einem geschmeidigem Teig verkneten. Vakuumieren oder in Folie einschlagen und mindestens zwei Stunden kaltstellen. Den Teig anschließend in der Nudelmaschine ausrollen und die Füllung im Abstand von zwei Fingern auf den Teig legen. Längs einschlagen. Andrücken und mit Nudelrad in die gewünschte Form bringen

### KALBSTATAR

250 g Kalbsfilet, sauber pariert ohne Fett und Sehnen  
sowie: Olivenöl, Maldon-Salz

Küchenfertiges Kalbsfilet mit Olivenöl marinieren. Anschließend durch den Fleischwolf ziehen (gröbste Stufe verwenden). Alternativ: Von Hand mit einem scharfen Küchenmesser sehr fein schneiden, jedoch nicht vermengen(!)

### KAROTTEN-BOTTARGA

1 Bund Karotten  
1 kg Salz  
50 g Zucker  
sowie: geröstete Karottensaat

Die Karotten waschen, schälen und 48 Stunden beizen. Bei 50°C im Excalibur/ Backofen trocknen.

### KALBSTAFELSPITZ

Pökel-Sud  
1 l Wasser  
30 g Pökelsalz  
40 g Salz  
10 g Salz  
sowie: Knoblauch, Zwiebeln, Wacholder, Pfeffer, Lorbeer, Thymian, Koriander

Wasser, Salze und Zucker aufkochen sowie die Gewürze hinzufügen. Anschließend kaltstellen. Den Tafelspitz küchenfertig vorbereiten und im Pökelfond einlegen. Mindestens 48 Stunden kaltstellen. Das Fleisch danach mit Olivenöl und Gewürzen

vakuumieren und bei 62°C im temperierten Wasserbad je nach Größe zwischen drei bis vier Stunden garen.

### KAROTTEN-APFEL-SALAT

3 Bund Karotten  
1 Stk Granny Smith Äpfel  
1 EL Chardonnay-Essig  
1 Spritzer Sonnenblumenkernöl  
1 Prise Salz  
1 Prise Zucker

Die Karotten waschen, schälen und auf Länge schneiden. Nun in gewünschte Dicke aufhobeln und in Julienne schneiden. Gleiches mit den Äpfeln. Die feinen Karottenstifte einsalzen, mit Essig und Öl marinieren sowie mit Salz und evtl. etwas Zucker abschmecken.

### FÜR DAS FINISH

Eiskarottenvinaigrette (Food Connection/ japanischer Lebensmittelmarkt)  
Karottengrün-Öl  
Persinette-Kresse





Berliner Meisterköche | Ilona Scholl

PARTNER FÜR

BERLIN 

## Makrele / Rote Bete / Rose

Ilona Scholl | tulus lotrek

Berliner Gastgeberin 2017

ca. 4 Personen

### ROTE BETE

1 große Bete  
50 ml Koriandersaatöl (havelländer ölmühle)  
100 ml Rosenblütenssig  
20 ml Rosenblütensirup  
Salz

Das Öl, Essig, Sirup und Salz miteinander verrühren. Die rote Bete auf der Mandoline oder Aufschnittmaschine in 1,5 mm dünne Scheiben schneiden und für sechs Minuten marinieren und anschließend 10 cm kreisrund ausstechen.

### ROTE BETE STEIN

2 Rote Bete  
500 g Steinsalz, grob

Die Bete waschen und anschließend mit Salz bedeckt luftdicht 10 Tage bei Zimmertemperatur, lichtgeschützt „einsalzen“. Das Salz abwaschen und Bete im Dörrautomaten trocknen bis sie komplett durchgedörft ist. Luftdicht aufbewahren.

### MAKRELE

400 g Hiramasa Kingfish, filiiert & von der Haut genommen  
400 g Salz  
200 g Zucker  
50 g helle Sojasauce, mindestens 3 Jahre gereift  
20 g Mirin  
50 g reduzierter Sud von geräucherten Makrelen

Das Salz und Zucker mischen, den Kingfish für 10 Minuten darin beizen, anschließend kalt abwaschen und trocknen. Die Sojasauce, Mirin und Sud Einkochen bis dieser sirupartig wird, danach Auskühlen lassen. Das Kingfishfilet in der Mischung wenden und über glühender Holzkohle von beiden Seiten „anbrennen“ lassen. Wichtig: Ganz heiß, ganz kurz.

### ROSENEMULSION

2 Eiweiss  
1 Tl Wasabipaste  
1 Tl japanischer Senf, scharf  
20 ml Rosenwasser  
5 ml Rosenblutensirup  
10 ml Rosenessig  
ca. 200 ml neutrales Öl  
50 ml Koriandersaatöl

Alle Zutaten bis auf Öle vermengen und mit Ölen zu einer Mayo hochziehen.

### ZUTATEN FÜR DAS ANRICHTEN

24 Stück Sauerkleeblatt rot (je nach Größe auch weniger oder mehr, individuell anpassen)  
Maldo sea salt flakes, Mini-Wäscheklammern aus Holz (Modulor)

Den Fisch in 30 g Stücke portionieren, ca. drei Stücke pro Person. Einen großzügigen Dott der Rosenemulsion in die Mitte der Betenscheibe spritzen, den Fisch darauflegen und nochmals Emulsion aufspritzen. Ein Sauerkleeblatt auf die Emulsion setzen. Die Bete wie „Dim Sum“ zusammenfalten und mit einer Klammer verschließen. Den rote Bete Stein mit einer feinen Microplane darüber reiben.

---



Berliner Meisterköche | The Duc Ngo

PARTNER FÜR

BERLIN 

## Backfisch-Praline / Ingwer-Gurken Remoulade / Shisoblätter

The Duc Ngo | „Kuchi“, „893 Ryotei“ u.w.  
**Gastronomischer Innovator 2017**

ca. 4 Personen

### ZUTATEN

4 x 20 g Kabeljau Filets  
50 g Tempura Mehl (Asialaden)  
Salz  
Pfeffer  
4 Shiso Blätter(jap. Perilla)

### REMOULADE

50 ml Japanische Mayonnaise (QP)  
Je 10 g Rohe Zwiebeln, Gurken, Sellerie,  
10 g Sushi Ingwer

Den Fisch in Würfel oder Scheiben schneiden, anschließend salzen, pfeffern, mehlieren und in flüssigem Tempurateig wenden. Fisch in Pflanzenöl ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mayonnaise und Gemüse vermengen. Mit Salz, Pfeffer abschmecken. Ingwer in feine Streifen schneiden.

Shiso Blatt, ein Kaffeelöffel Remoulade auf den Teller drapieren. Backfisch oben auflegen. Abschließen Ingwer und ein paar Tropfen Zitronensaft auf den Backfisch geben.



# Topinambur / Schwarzwurzel / Sherry / Roter Mangold / Röstmalz / Sellerie-Vinaigrette

BRLO BRWHOUSE

Berliner Szenerestaurant 2017

ca. 4 Personen

## SHERRY-PX-ESSIG-GELEE

### ZUTATEN

80 g Oloroso-Sherry  
50 g PX-Essig von Gegenbauer  
30 g Mineralwasser  
2 Bl Gelatine  
1 g Agar Agar

Das Wasser mit dem Agar Agar aufkochen und 4 Minuten leicht köcheln lassen. Die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Nun den Sherry und den Essig zufügen und durch ein feines Sieb auf ein Blech ausgießen. Stocken lassen und in Würfel schneiden.

## TOPINAMBURPÜREE / ROTER MANGOLD

### ZUTATEN

1 Schalotte  
250 g Topinambur, geschält  
20 g Riesling  
200 g Milch  
30 g Nussbutter  
Salz, Pfeffer weiß  
1 Bund Roter Mangold

Die Schalotte und den Topinambur würfeln, anschwitzen, mit Riesling ablöschen und auf die Hälfte einkochen. Dann mit der Milch bedecken und den Topinambur darin weich garen. Den Topinambur abtropfen lassen, im Mixer mit Nussbutter fein pürieren und nur so viel Milch zufügen, bis ein cremiges, weiches Püree entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Ring etwas Topinambur zusätzlich nach eben beschriebener Methode kochen aber nicht pürieren, sondern nach dem Kochen abtropfen, fein hacken und unter das Püree geben.

Die Blätter des roten Mangolds waschen und zupfen und auf dem Topinamburpüree anrichten.

## SELLERIEVINAIGRETTE

### ZUTATEN

2 Sellerieköpfe, geschält  
 30 g Neuburger Spätlese Essig von Gegenbauer  
 100 g Traubenkernöl  
 Salz, Pfeffer weiß, Schnittlauch

Den Sellerie roh entsaften. Den Saft auf die Hälfte reduzieren und durch ein feines Sieb passieren. Den Fond in den Mixer geben und während des Mixens den Essig und das Öl hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den fein geschnittenen Schnittlauch hinzugeben.

## MALZKRUMEN

### ZUTATEN TAG 1

175 g Mehl  
 85 g Röstmalzpulver  
 50 g Haselnusspulver  
 25 g Zucker  
 75 g BRLO Porter Bier

### ZUTATEN TAG 2

40 g Mehl  
 20 g Röstmalzpulver  
 50 g Haselnusspulver  
 4g feines Salz  
 60 g zerlassene Butter

Tag 1: Den Ofen auf 90°C vorheizen. Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen und in eine Küchenmaschine füllen. In drei kurzen Intervallen mischen, dabei das Bier zugießen. Die Masse auf einem Blech verteilen und im Ofen 3-6 Stunden trocknen. Nach dem Trocknen die größten Klumpen heraussieben.

Tag 2: Die trockenen Zutaten auf dieselbe Weise wie am Vortag mischen (dabei die Butter zugeben) und trocknen. Beide Portionen von Hand mischen. Die Masse sollte keine Klumpen enthalten.

## SCHWARZWURZEL

### ZUTATEN

200 g Schwarzwurzel, geschält  
 Salz, Malzkrumen

Die Schwarzwurzel in ordentlich gesalzenem Wasser ca. 2 Minuten blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Die gekochte Schwarzwurzel in 2 cm lang Stücke portionieren, in etwas Milch erwärmen und vorsichtig durch das Malz rollen und anrichten.

## TOPINAMBURCHIPS

### ZUTATEN

12 Topinambur, ungeschält  
 200 g Öl zum Frittieren  
 Hibiskussalz

Die Topinamburknollen ungeschält in ordentlich gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten weich kochen. Die Knollen etwas abkühlen lassen, einseitig anschneiden und das Fruchtfleisch vorsichtig, ohne die Schale zu zerstören, ausdrücken. Die Schalen ca. 6 Stunden bei knapp 70°C Grad im Dörrautomaten trocknen. Das Frittieröl auf 180°C Grad erhitzen und die getrockneten Schalen nacheinander für 2 Sekunden frittieren, direkt salzen und auf Küchenpapier abtropfen.



Berliner Meisterköche | Christopher Kümper

PARTNER FÜR

BERLIN 

## Geräucherter Schweinebauch / Bete-Dashi / Miso

Christopher Kümper | Christopher's  
Aufsteiger des Jahres 2017

ca. 4 Personen

### ZUTATEN

Räuchermehl  
300 g Schweinebauch  
100 g Schweinezunge  
100 g Kasseler  
2 l Geflügelfond  
10 g Koriandersaat  
2 Stk Sternanis  
30 g Koriander frisch  
200 g Rote Bete  
2 Stk Kombualgen  
30 g Shitake getrocknet  
Sesamöl  
Phu quoc Fischsauce  
400 g Landhuhnbrust  
400 ml Sahne  
12 Bio Eier  
10 Blatt Am Choi  
Miso  
Lardo, hauchdünn geschnitten  
Algenpulver

Den Schweinebauch und die Zunge mit dem Geflügelfond, Koriandersaat, Sternanis und 15 g Koriander ca. 5 Stunden bei 80°C garen. Den Schweinebauch, Zunge, Kasseler grob würfeln und anschließend räuchern. Den Fond passieren und mit Bete, Shitake und Kombu aufkochen, nach 45 min. erneute passieren und mit Fischsauce abschmecken.

11 Eier bei 66 Grad ca. 70 Min kochen. Das Eigelb abwaschen, durch ein Sieb streichen und das Eigelb anschließend in einen Spritzbeutel füllen. Die Landhuhnbrust, Sahne, 1 Ei, Salz, Pfeffer zu einer Farce mixen. Die Fleischwürfel mit der Farce und 15 g gehacktem Koriander mischen, abschmecken. Zu einem Ball formen und in einem Am Choi Blatt bei 70°C 30 Min garen. Zum Anrichten den Ball mit dem Miso bestreichen, mit dem Lardo bedecken, einen Eigelbpunkt setzen und mit Algenpulver bestreuen. In der Mitte des Tellers anrichten, den Dashi angießen und Sesamöl eintröpfeln



## Sankt Jakobsmuschel / Gestockte Sauce Divine / Japanische Bouillon / Kürbis

René Klages | „17fuffzig“ im Bleiche Resort & Spa in Burg im Spreewald  
Meisterkoch der Region 2017

ca. 4 Personen

### ZUTATEN

#### KÜRBIS

1 Butternutkürbis, 100 g Dashi,  
50 g Sushi Essig, 70 g Reisessig,  
80 g trockener Weißwein,  
40 g Chardonnayessig, 50 g Agavendicksaft,  
50 g helle Sojasauce, 5 g Salz, 0.5 g Xanthan ,  
1 El Ingwerpaste

#### SAUCE DIVINE

30 g trockener Sherry, 20 g Sherryessig,  
20 g Sherry medium , 120 g reduzierte  
Wachtelessenz , 7 Eigelb, 75 g Nussbutter,  
50 g Leinöl , 125 g Butter

#### JAPANISCHE BOUILLON

1 Knollensellerie, 1 Staudensellerie,  
2 Fenchelknollen, 5 weiße Zwiebeln,  
10 Schalotten, 1 Steinbutt-Karkasse,  
500 g Langoustinenkarkassen,  
50 g Kombu, 50 g Bonitoflocken,  
100 ml Noilly Prat, 100 ml weißer Portwein,  
250 ml trockener Weißwein, Frischer  
Basilikum, Petersilie, Koriander, etwas  
Zitronenschale, ½ Stange Zitronengras,  
1 Scheibe frischer Ingwer,  
2 Kaffirlimettenblätter, 5 Kirschtomaten,  
150g Kabeljaufilet, 1 Eiweiß

### SONSTIGES

8 Jakobsmuscheln in der Schale , frische  
Vogelmiere, Kürbiskerne , Reispops, 3 El  
Olivenöl, 2 El Kürbiskernöl, 1 El Leinöl

### ZUBEREITUNG

Für die Kürbismarinade alle Zutaten bis auf den Kürbis mischen und das Xanthan dabei einmischen. Den Butternutkürbis schälen, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden, in Kreise von 4 cm Durchmesser ausstechen. Die ausgestochenen Kürbisscheiben in ein Weckglas füllen und mit dem kochenden Marinade überbrühen, über Nacht im Kühlhaus durchziehen lassen. Die Kürbisabschnitte grob schneiden und in einem Topf etwas Butter zerlassen. Den Kürbis über eine halbe Stunde im Topf zusammenfallen lassen und dabei von Beginn an etwas salzen und leicht zuckern. Dann mit Weißwein ablöschen und weiter eindampfen lassen, wenn genug Flüssigkeit verdampft ist, 15 min bei 70°C im Thermomix mixen. Zum Schluss abschmecken und das Püree durch ein feines Mikrosieb streichen. Das erkaltete Püree in einen Spritzbeutel füllen. Am nächsten Tag die Kürbisscheiben aus dem kalten Einlegefond nehmen (6 Stk pro Portion) und auf einer sauberen Arbeitsfläche nebeneinander legen.

Die obere Seite mit Küchenrolle leicht abtupfen. In die Mitte jeweils eine kleine Menge Kürbispüree dressieren und den Kürbis zu „Diamanten“ formen.

Für die Sauce Divine den Sherry stark reduzieren und anschließend mit der Wachtelconsommé auffüllen, welche an sich schon sehr geschmackreich sein sollte. Die warme Flüssigkeit mit den Eigelben mischen und im Thermomix 30 min bei 70°C auf Stufe 4 laufen lassen, anschließend die Butter, die Nussbutter und das Leinöl zusammen erwärmen und langsam in die Sauce ein emulgieren, abschmecken. Die Sauce in ein flaches Blech füllen und sehr sauber und luftdicht mit Frischhaltefolie abdecken. Die Sauce 40 min bei 78°C Dampf stocken lassen, anschließend erkalten lassen. Im erkalteten Zustand in Taler von 5 cm Durchmesser ausstechen.

Für die japanische Bouillon alles Gemüse schälen und in walnussgroße Stücke schneiden und in einem breiten Topf farblos aber dennoch mit ausreichend Hitze anschwitzen. Mit dem Alkohol ablöschen und diesen reduzieren. Die Steinbutt-karkassen zerkleinern und auf einem gefetteten Blech verteilen, ebenso die Langoustinenkarkassen. Beides im heißen Ofen rösten, dabei darauf achten dass keine Bitterstoffe entstehen. Alles zu dem Ansatz

geben und mit eiskaltem Wasser auffüllen. Aufkochen, aufsteigende Trübstoffe abschöpfen und alles eine gute Stunde leicht simmern lassen. Dabei immer wieder abschöpfen und anschließend vorsichtig abpassieren ohne dabei zu drücken. Am nächsten Tag das Kabeljaufilet fein wolfen und mit dem leicht angeschlagenen Eiweiß mischen. Den Kläransatz mit der sehr kalten Brühe mischen und auf dem Gasherd klären, vorsichtig passieren. Die Brühe sollte nun eine klare, leicht Bernstein artige Farbe aufweisen und einen intensiven aber runden Geschmack haben. Jetzt 1 h bei 60°C die Kombualge auflegen, abpassieren, erhitzen und anschließend die Bonitoflakes 20 min setzen lassen, eine weitere Nacht abgedeckt im Kühlhaus ziehen lassen. Am Nächsten Tag leicht mit Johannisbrotkernmehl abbinden und abschmecken.

## FERTIGSTELLUNG

Erst kurz vor dem Servieren die Brühe aromatisieren: stark erhitzen, von der heißen Flamme nehmen und die Aromaten darin ausziehen lassen (Kräuter/ Kaffirlimette/ Ingwer/ Zitronengras/ Zitronenschale ohne das Weiße). Nachdem man die zerdrückte Kirschtomate hinzugegeben hat nicht mehr erhitzen, da das frische Aroma sehr flüchtig ist.

Die ausgestochene Sauce Divine und die „Kürbisdiamanten“ unter einer Wärmelampe mit Frischhaltefolie abgedeckt erhitzen. Die Jakobsmuschel aus der Schale brechen, zuputzen und von den Bärten befreien. Die Kürbiskerne in gleichmäßige, feine Streifen schneiden und bei 140°C im Ofen rösten bis sie leicht duften. Etwas Butter erhitzen und bis zur Nussbutter bräunen. Die gerösteten Kürbiskerne und die Reispops dazugeben, mit wenig Fleur de Sel würzen. Die Jakobsmuscheln in Traubenkernöl angrillen und in schäumender Nussbutter nachbraten, anschließend mit der Kürbiskernmischung bedecken. Die Bouillon mit dem Olivenöl, dem Kürbiskernöl und dem Leinöl verfeinern, sodass diese als Fettaugen auf der Brühe schwimmen. Jeweils zwei Taler der gestockten Sauce Divine in den vorgewärmten Teller setzen, die Jakobsmuscheln darauf setzen,

die Kürbisdiamanten darum verteilen, die Brühe angießen und mit reichlich frischer Vogelmiere ausgarnieren.





## Kalbstafelspitz mit Spinat-Suppenfett-Emulsion / Haselnüsse / gegrillte Essiggurke / Birnen-Pastinakencreme

Sebastian Frank | HORVÁTH

Berliner Meisterkoch 2017

ca. 4 Personen

### TAFELSPITZ

1 Stk Kalbstafelspitz (600-800 g), 1 El Butter, Salz

Den Tafelspitz von Sehnen und Fett befreien, vakuumieren und im Wasserbad bei 58°C für 5 Std garen. Den Tafelspitz in einer Pfanne mit der Butter bräunen und salzen. Tranchieren.

### SPINATSAUCE

100 g Knollensellerie geschält/grob gewürfelt  
3 Schalotten geschält/gewürfelt, 1 El Butter,  
150 g Blattspinat, 100 ml Hühnerfond, Salz,  
Pfeffer, Muskat

Den Sellerie und die Schalotten in der Butter weich dünsten. Den Blattspinat kurz hinzufügen. Mit dem Hühnerfond zu einer sämigen Sauce mixen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

### HASELNÜSSE

20 g Haselnüsse, Salz, 2 El Haselnussöl

Die Haselnüsse im Ofen goldbraun rösten, hacken und mit Haselnussöl und Salz mischen.

### ESSIGGURKE

1 Gurke, 1 El Salz, 1 El Zucker,  
50 ml Weißweinessig, 1 Zweig Estragon

Die Gurke halbieren, mit den restlichen Zutaten für 4 Std vakuumieren und anschließen auf einer sehr heißen Metallplatte kurz grillen.

### BIRNEN-PASTINAKENCREME

3 Birnen geschält/entkernt/gewürfelt,  
2 Pastinaken geschält/gewürfelt,  
100 ml Portwein weiß, 1 El Zucker, Salz,  
100 g Butter gebräunt  
Je 1 Stk Piment, Sternanis, Gewürznelke, Lorbeer,  
Wachholder

Pastinaken mit Birnen, Portwein, Zucker, etwas Salz und den Gewürzen abgedeckt sehr weich kochen. Die Gewürze entfernen, fein mixen und die gebräunte Butter einlaufen lassen. Kühlen.



Berliner Meisterköche | Daniel Schmidthaler

PARTNER FÜR

BERLIN 

## Möhre / Schinkensud / Aprikosenkernöl

Daniel Schmidthaler | Alte Schule Fürstenhagen  
Meisterkoch der Region 2016

### MÖHRE

4 Stk Möhren,  
200 ml Rapsöl

Die Möhren waschen, trocken tupfen und in eine Auflaufform geben mit dem Öl bedecken und eine Stunde im Ofen bei 250°C garen. Im Anschluss aus dem Öl nehmen und abtropfen lassen.

### SCHINKENSUD

80 g Speck/Schinkenabschnitte, 1 Stk Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 1/4 Apfel, 100 ml Weißwein, 1 l Brühe, Pfefferkörner, Wacholder, Lorbeer, Fenchelsamen

Schalotte schälen und klein schneiden, mit den Speckabschnitten zusammen in einem Topf anrösten, Knoblauchzehe andrücken und dazu geben. Den Apfel mit Schale klein schneiden und mit den Gewürzen mit in den Topf geben, kurz mit rösten und mit dem Weißwein ablöschen. Wenn der Wein verkocht ist mit der Brühe auffüllen und auf 1/3 einkochen. Den Sud durch ein Sieb passieren und gegebenenfalls mit Salz abschmecken.

### APRIKOSENKERNMAYONNAISE

30 g Eiweiß, 30 g Joghurt,  
100 ml Aprikosenkernöl, Salz, Pfeffer

Das Eiweiß mit dem Joghurt vermischen und mit dem Öl langsam zu einer Mayonnaise hochziehen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Garnitur: Frische Kräuter und geröstete Rapsamen



Berliner Meisterköche | Daniel Schmidthaler



## Rotwild / Zwetschke / Wilder Kren

Daniel Schmidthaler | Alte Schule Fürstenhagen  
Meisterkoch der Region 2016

**ROTWILD** 600 g Rückenfleisch, 40 g Salz, 25 g brauner Zucker, Wacholder, Piment, Tasmanischer Pfeffer

Das Fleisch in 4 Stücke portionieren und mit den Gewürzen mindestens 3 Stunden marinieren am besten aber 24 Stunden. Danach die Gewürze abwischen und das Fleisch bei 70°C 30 min im Ofen garen und bei Grillstufe am Ende nochmals Farbe geben.

**ZWETSCHKE** 300 g Zwetschke, Salz, Pfeffer

Die Zwetschken waschen und halbieren. Die Kerne etwas anstoßen, in einem Topf leicht rösten und die Zwetschkenhälften dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Herd langsam einkochen bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Durch ein Sieb streichen und abschmecken.

**KÜRBISKERNHOLLANDAISE**

2 Eier, 150 ml Rapsöl, 50 ml Kürbiskernöl, 8 g Apfelessig, Salz, Pfeffer

Die Eier 2 min 30 sec kochen, abschrecken und in eine Schüssel schlagen. Apfelessig und Salz zu geben, das Öl mit einem Stabmixer einmischen und in eine ISI Flasche füllen.

**SELLERIE** 240 g Sellerie, 100 ml Apfelsaft, 2 Lorbeerblätter

Sellerie schälen und in Spalten schneiden, auf einer Grillplatte, schön dunkelbraun rösten. Dann zusammen mit dem Apfelsaft und den Lorbeerblättern im Ofen bei 180°C weich schmoren (ca. 25 min) und mit Salz würzen.

**HERBSTTROMPETEN-WILDFOND**

200 g Wildabschnitte, 50 g Herbsttrompetenpilz, 1 Zwiebel, 50 g Sellerie

Pfeffer, Piment, Fenchel, Koriandersamen  
Die Wildabschnitte anrösten und das klein geschnittene Gemüse dazu geben. Mit 2 l Wasser aufgießen und die restlichen Zutaten dazu geben. 1 1/2 Stunden köcheln lassen und durch ein Sieb passieren, und den Fond auf ca. 200 ml einkochen und mit Salz abschmecken

**WILDER KREN** Den wilden Kren auf einem Feld pflücken, waschen und dann in Feine streifen schneiden mit etwas Salz und Rapsöl würzen und beim anrichten auf das Fleisch geben.



## Teriyaki Forelle, Sellerie: Knolle, Stange, Speck, Saft, Grün

Manuel Schmuck | MARTHA's Restaurant  
Aufsteiger des Jahres 2015

4 Personen

### ZUTATEN

2 Stck Forellen

### TERIYAKI SOSSE

Dashi  
1 Stk Kombualge  
1 El Bonitoflocken  
50 ml Sojasoße  
50 ml Mirin  
1 l Wasser  
10 Stck Eiswürfel  
Salz Zucker

### FERTIGSTELLUNG

1 l Dashi Fond  
500 ml Mirin  
500 ml Sojasoße  
250 g Zucker  
Selleriechips:  
1 Stk Knollensellerie  
Rapsöl zum Frittieren, Salz

### KNOLLESELLERIEPÜREE

Hälfte des restlichen Knollensellerie  
2 Stk Schalotten  
200 ml Fischfond  
200 ml Sahne  
1 Zitrone, Salz, Muskatnuss  
50 ml Olivenöl

Forellen filetieren, entgräten, enthäuten und in 4 Stücke portionieren. Von den Abschnitten einen Fischfond aufsetzen.

### TERIYAKI SOSSE

3-4 h ganz langsam erwärmen

### FERTIGSTELLUNG

Diese Soße bis zur Hälfte reduzieren und kurz vorm Anrichten die Forellenfilets darin garen.

### SELLERIECHIPS

Knollensellerie schälen dann 8 hauchdünne große Scheiben daraus schneiden bei 140°C frittieren und danach sofort salzen. Den restlichen Sellerie aufheben für das Püree und den Speck.

### KNOLLESELLERIEPÜREE

Den halben geschälten Sellerie würfeln, in dem Olivenöl langsam Farbe geben danach geschälte grob geschnittene Schalotten dazugeben und mitbraten dann mit Fischfond aufgießen-einreduzieren und nochmals mit Sahne aufgießen, den Sellerie sehr weich kochen, mit Salz, Muskat, Zitronensaft und Zeste abschmecken und im Thermomix glatt mixen.

### SELLERIE SPECK

Restlicher Knollensellerie  
1 El Korianderkörner  
2 Stk Wachholderbeeren  
2 Stck Piment  
1 Tl Pfefferkörner  
2 Stk Lorbeerblätter  
1 Zweig Thymian  
1 Zweig Rosmarin  
½ Bnd Petersilie  
20 ml Liquid Smoke  
10 ml Sojasoße  
70 ml Wasser  
5 ml dunkler Balsamico Essig  
Salz, Zucker  
10 ml Haselnussöl

### STANGENSELLERIE ROH MARINIERT

1 Bnd Stangensellerie  
½ Zitrone  
10 ml weißer Balsamicoessig  
10 ml Olivenöl  
Fleur de Sel, Zucker

### STANGENSELLERIE SAFT

Restlicher Stangensellerie  
1 Stk Grannysmith Apfel  
1 Stk Gurke  
20 g Ingwer  
2 Stk Limetten  
1 Msp Xanthan  
Salz, Zucker

### SELLERIE SPECK

Den Knollensellerie im Ganzen über Gasflamme oder auf dem Holzkohlegrille komplett schwärzen. Die restlichen Zutaten in einem Topf geben und aufkochen, den geschwärzten Sellerie mit dem Fond vakumulieren und bei 80 Grad 2 h garen, 2 Tage im Kühlschrank aufbewahren und kurz vorm anrichten in dünne Scheiben schneiden.

### STANGENSELLERIE ROH MARINIERT

Stangensellerie zerteilen, von 2 Stiele die Fäden ziehen und mit einem Schäler, Schlaufen schälen, 2 Schlaufen pro Person. Die kleinen gelben Blätter zum Ausganieren und den Rest vom Sellerie für den Saft aufheben. Die Schlaufen kurz vorm Anrichten mit den Zutaten marinieren.

### STANGENSELLERIE SAFT

Alle Zutaten außer Limetten und Xanthan entsaften, mit Salz, Zucker, Limettensaft und Zeste abschmecken und mit Xanthan abbinden.

---



## Rinderbrust souvide gegart mit Rote Beete-Schwarzkümmel-Brot, gebratene Rote Beete, Rucola, eingelegte Steckrübe, und Misoschmand

Manuel Schmuck | MARTHA's Restaurant

Aufsteiger des Jahres 2015

4 Personen

### RINDERBRUST

800 g Rinderbrust  
 3,5 l Rinderbrühe ungesalzen  
 1x Suppengemüse  
 1 El Tomatenmark  
 1 Fl guten Rotwein  
 1 Knolle Knoblauch  
 1 Zwiebel  
 1 El Kreuzkümmel  
 1 Zweig Thymian  
 1 El Pfefferkörnern  
 1 El Korianderkörner  
 2 Stk Piment  
 2 Stk Lorbeerblätter  
 1 kg Rinderknochen  
 50 ml Olivenöl  
 Rapsöl  
 dunkler Balsamico Essig  
 Salz

### ROTE BEETE BROT

350 g Mehl, 1 Pck Hefe  
 500 ml rote Beete Saft auf 200 ml reduzieren  
 25 g Schwarzkümmel geröstet  
 50 g rote Beete Pulver

### GEBRATENE ROTE BEETE

2 Stk große rote Beete roh  
 Kümmel ganz  
 1 Stk Zitrone ( Schale)  
 20 ml Olivenöl  
 2 Zehen Knoblauch  
 Petersilienstängel  
 Aluminiumfolie  
 Öl zum braten  
 Salz  
 10 ml Sojasoße

**RINDERBRUST + SOSSE** Die Rinderbrust mit dem Olivenöl vakumieren und für 48 h bei 59,2°C im Wasserbad garen, vorm Anrichten in 4 Stücke portionieren, salzen und nochmals scharf anbraten.

**FÜR DIE SOSSE** Rinderknochen im Ofen rösten in der Zwischenzeit geschälte und in Würfel geschnittene Karotte und Sellerie in Öl braten, wenn leicht Farbe bekommen dann gesäuberten und klein geschnittenen Lauch sowie geschälten und gewürfelte Zwiebel dazugeben und mit rösten. Dann die

Rinderknochen und Tomatenmark dazugeben und mit Rotwein 3-4 Mal ablöschen und ein reduzieren. Mit Rinderbrühe aufgießen. 3-4 h leicht köcheln lassen und immer wieder den Schaum abschöpfen.

Dann mit den Gewürzen aromatisieren und nochmals für eine Stunde ziehen lassen. Durch ein Sieb passieren und bis zur gewünschten Konsistenz einreduzieren. Evtl nochmals mit Mondamin abbinden.

### ROTE BETE BROT

Alle Zutaten lauwarm in der Kitchenaid vermengen und kneten. Dann in Baguette Form bringen und bei Zimmer-temperatur ca. 20 min gehen lassen. Danach bei 160°C 14 min backen.

### EINGELEGTE STECKRÜBE

300 g geschälte in Würfel geschnittene Steckrübe

### EINLEGE FOND

200 ml weißen Balsamico Essig  
 200 ml Wasser  
 1 El Salz  
 1 El Pfefferkörner  
 1 El Koriandersamen  
 ½ El Piment  
 1 Stk Thymian  
 1 Stk Petersilie  
 1 Tl Zucker  
 1 Zehe Knoblauch  
 ½ Stk geschälte weiße Zwiebel

### MISO SCHMAND

200 g Schmand  
 20g helle Misopaste

### RUCOLA

1 Bnd Rucola  
 ½ Zitrone (Saft)  
 Olivenöl  
 Salz, Zucker

### GEBRATENE ROTE BEETE

Vorm Anrichten in Scheiben schneiden und nochmals in einer heißen Pfanne mit Öl rösten.

Die rote Beete mit den Gewürzen in Alufolie einwickeln und bei 160°C 2 h garen. Danach schälen, portionieren und kurz vorm anrichten nochmals in der Pfanne braten und mit etwas Sojasoße abschmecken.

### EINGELEGTE STECKRÜBE

Einlege Fond, alles miteinander aufkochen und die Steckrübe damit heiß übergießen. Für einen Tag ziehen lassen.

### MISO SCHMAND

Schmand und Paste miteinander mit einem Schneebesen verrühren.

### RUCOLA

Rucola waschen und putzen mit den Zutaten marinieren.

# Vegetarisches Beef Tatar

Cordobar

Berliner Szenerestaurant 2015

## VEEF TATAR

1 kg Fleischtomaten  
Öl, Salz, Pfeffer  
Puderzucker  
Essiggurken  
Kapern  
Schalotten  
Petersilie

## VEEF DRESSING

25 g Sambal Badjak  
90 g Worcester (Vorsichtig, nicht alle sind  
vegan)  
90 g süßer Senf  
180 g Olivenöl  
30 g Misoauce  
Alles zusammen mit dem Stabmixer  
emulgieren.

1 kg große reife Fleischtomaten vierteln  
trocknen, mit Öl, Salz, Pfeffer und Staubzucker  
würzen, danach für zehn Minuten kalt  
räuchern und feinschneiden.  
Diese Tomaten mit klein geschnittenen  
Essiggurken, Kapern, Schalotten, Petersilie  
und mit Veef Dressing abschmecken.





# Warmes Beef Tatar - Shitake - braune Butter - Sojasauce - Eigelbcreme

Cordobar

Berliner Szenerestaurant 2015



## BRAUNE BUTTER, SOJASAUCE

250 g braune Butter  
65 g Sojasauce  
10 g Zuckersirup  
1 g Trüffelöl  
Eigelbcreme  
10 Eigelb  
250 g Sahne  
mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen

## FLEISCH

400 g falsches Filet  
ingelegte Shitake  
100 g getrocknete Shitake  
150 g Essig  
150 g Sojasauce  
100 g Sake  
100 g Mirin  
Pfeffer, Ingwer und Sesamöl

## BRAUNE BUTTER, SOJASAUCE

## EIGELBCREME

Zutaten in Thermomix zur Rose abziehen und bei 80°C für zehn Minuten kochen mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen.

## FLEISCH

400 g gewaschenes falsches Filet, halbgefroren und durch den groben Fleischwolf drehen.

## INGELEGTE SHITAKE

Flüssigkeiten aufkochen und über die Pilze geben. Mit Pfeffer, Ingwer und Sesamöl würzen.

## ANRICHTEN

Falsches Filet in eine Schüssel geben und einen Löffel warme Eigelbcreme daneben setzen, Shitake und Röstzwiebel auf das Fleisch geben und frische Champions mit Trüffelhobel darüber hobeln. Danach mit Wasabi-Rauke garnieren und zum Schluss die warme Butter und Sojasauce darüber gießen.



## Kabeljau, Ochsenmaulvinaigrette, Liebstöckelbohnen

Sonja Frühsammer | Frühsammers Restaurant  
Berliner Meisterköchin 2015

### ZUTATEN

300 g Kabeljauloins

### OCHSENMAULVINAIGRETTE

100 g Schalotten

200 g gepressten und gepökelten Ochsenmaul  
in Scheiben geschnitten

Salz, Pfeffer

weißer Balsamico

Schnittlauch

### LIEBSTÖCKELBOHNEN

200 g grüne Bohnen (30 g pro Person)

2 Schalotten

5 Stiele Liebstöckel

Salz, Pfeffer

### LIEBSTÖCKELÖL

Liebstöckel, Traubenkernöl

Den Kabeljau von der Haut nehmen, putzen und portionieren. Pro Person ca. 60 g. Auf ein gebuttertes leicht gesalzenes und gepfeffertes Blech setzen und mit flüssiger Butter bestreichen. Die Kabeljauhaut putzen, trocknen und dann bei mind. 180°C frittieren. Bei ca. 60°C etwa 10 min – je nachdem wie kalt der Kabeljau ist eventuell länger – in den Ofen schieben.

### OCHSENMAULVINAIGRETTE

Die Schalotten und den Ochsenmaul in feine Streifen schneiden. Die Schalotten in Rapsöl anschwitzen, die Ochsenmaulstreifen hinzufügen und mit den anderen Zutaten zu einer Vinaigrette abschmecken. Kurz vor dem Anrichten fein gehackten Schnittlauch in die Vinaigrette geben. Und diese möglichst heiß auf den fertigen Fisch geben. Obenauf ein Stück der krossen Fischhaut legen.

### LIEBSTÖCKELBOHNEN

Schalotten in feine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Die klein geschnittenen Bohnen hinzufügen mit etwas Geflügelfond ablöschen und weich garen. Die Bohnen mit fein gehacktem Liebstöckel, Salz und Pfeffer abschmecken und anrichten.

### LIEBSTÖCKELÖL

Für das Öl den Liebstöckel von den Stielen zupfen, blanchieren, kalt abschrecken und mit Traubenkernöl fein mixen.



## Taube, Blattspinat, Thai Mango, Kokosnuss

Sonja Frühsammer | Frühsammers Restaurant  
Berliner Meisterköchin 2015

Die Taube auslösen, dabei die Brust am Knochen lassen

### FÜR DIE TAUBENPRALINE

Die 4 Beine weich schmoren – die Innereien, Herz und Leber aufheben und fein hacken. Aus dem Schmorfond mit Portwein eine Jus kochen. Sobald Flügel und Keulen weich sind, diese von Haut und Knochen befreien und das ausgelöste Taubenfleisch fein hacken.

3 Schalotten fein hacken, anschwitzen, die Innereien zugeben, mit anschwitzen, mit Rotwein ablöschen, das gehackte Taubenfleisch zugeben, mit Taubenfond knapp bedeckt auffüllen und weich einkochen lassen. Mit Sternanis, Wachholder, Fenchel und Valrhona Kakaopulver – es lohnt sich ein gutes zu nehmen – abschmecken. Die Masse kalt stellen, Kugeln formen, diese panieren und in heißem Fett kurz vor dem Anrichten ausbacken.

Blattspinat putzen und mind. 3 Mal waschen.  
Ca. 30 g pro Person.

### KOKOSSAUCE

Die Kokosmilch auf die Hälfte einreduzieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Taube, Blattspinat, Thai Mango, Kokosnuss

### FÜR DIE THAI MANGO EIN SCHÖNES STÜCK SEPARAT LASSEN UND DEN REST ZU EINEM CHUTNEY VERARBEITEN

¾ Thai Mango in feine Würfel geschnitten, 2 Schalotten, ¼ Chilischote – je nachdem wie scharf sie ist, brauner Zucker

Die Schalotten anschwitzen die Chili fein gehackt hinzugeben, den braunen Zucker darüber streuen – karamellisieren, die Mango hinzugeben und abschmecken.

Die Taubenbrust am Knochen rundherum in Traubenkernöl schön braun anbraten, bei 124°C ca 8 min in den Ofen schieben, ruhen lassen, dann kurz vor dem anrichten nochmals in den Ofen schieben ca. 4 min so dass sie fast heiß ist – auslösen und anrichten. Und nicht vergessen mit Maldon und etwas groben Pfeffer bestreuen. Auf dem Teller den Blattspinat, Mango, Mango Chutney, Kokossauce, Taubenpraline und Taubenbrust dekorativ anrichten.



Berliner Meisterköche | Marco Giedow



## Waldpilzpelmeni saurer Kürbis - Schmand - Röstzwiebel

Marco Giedow | Speisenkammer  
Brandenburger Meisterkoch 2015

### PELMENITEIG

375 g Mehl  
120 ml Wasser  
80 g Schmand  
Salz, eventuell Sepiatinte zum Färben

### PELMENIFÜLLUNG

300 g gemischte Waldpilze  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
etwas Butter, Salz, Pfeffer  
- je 50ml Sherry, Madeira, weißer Portwein,  
Sahne

### KÜRBIS

500 g Muskatkürbis  
1 l Wasser aufgekocht mit 25 g Meersalz,  
1 Sternanis,  
1 El Pimentkörner

### PELMENITEIG

Wasser, Schmand, Salz und Farbe verrühren,  
in das Mehl einarbeiten, kräftig kneten und  
in Folie gewickelt im Kühlschrank 30 Minuten  
ruhen lassen

### PELMENIFÜLLUNG

Pilze putzen und grob würfeln, Schalotte und  
Knoblauch würfeln und in reichlich Butter braun  
braten, Pilze zugeben und ca. 5 Minuten bei  
reduzierter Hitze mitbraten. Mit dem Alkohol  
ablöschen, einkochen lassen und anschließend  
pürieren. Mit der Sahne eine geschmeidige  
Konsistenz geben, abschmecken.

### KÜRBIS

In feine Streifen schneiden, abgekühlten  
Salzfond angießen und bei Zimmertemperatur  
ca. 7 Tage abgedeckt sauern lassen.

Zusätzlich etwas abgeschmeckten Schmand und  
Röstzwiebeln

## Schweinebäckchen Buchenrauch - Pastinake - Quitte

Marco Giedow | Speisenkammer  
Brandenburger Meisterkoch 2015

### SCHWEINEBÄCKCHEN

500 g Schweinebäckchen  
2 l Wasser  
250 g gewürfeltes Wurzelgemüse  
je 1 El Pfefferkörner, Piment, Wacholder  
etwas Salz  
Buchenholzspäne

### PASTINAKENPÜREE

500 g Pastinaken  
40 g Butter  
150 ml Gemüsebrühe  
250 ml Milch  
Salz

### QUITTENCHUTNEY

300 g Quitten  
2 El Butter  
1 Schalotte  
100 ml weißer Balsamico  
je 50 ml weißer Portwein und Quittensaft  
1 Tl geschroteter Pfeffer  
100 g Zucker  
1 Msp. Kurkuma

### SCHWEINEBÄCKCHEN

Wasser mit Gemüse und Gewürzen aufkochen, salzen, Bäckchen zugeben und ca. 2 Stunden langsam köcheln lassen. Erkaltete Bäckchen über Buchenholz räuchern.

### PASTINAKENPÜREE

Pastinaken schälen, würfeln und in der Butter mit etwas Salz auf kleiner Flamme farblos dünsten. Gemüsebrühe und Milch angießen, Pastinaken weich kochen. In einem Pürierer mit etwas Fond pürieren oder mit der Gabel zu Stampf zerdrücken, je nach Belieben. Mit Salz abschmecken.

Quitten schälen und würfeln, Zucker karamellisieren, Butter zugeben, Schalottenwürfel und Pfeffer zugeben, Kurkuma anstreuen und mit Balsamico ablöschen.

Den Balsamico einkochen, Portwein und Quittensaft angießen, Quitten darin langsam weich kochen. Eventuell mit Essig und Zucker süß-sauer nachschmecken.



## Kabeljau mit Fischmayonnaise und grünem Gemüse

Roel Lintermans | „LES SOLISTES by Pierre Gagnaire“, Waldorf Astoria Berlin  
Berliner Meisterkoch 2014

### ZUTATEN

1 kleiner Kabeljau, 1-2 kg  
500 ml Olivenöl kaltgepresst  
2 Knoblauchzehen  
1 kleiner Zweig frischer Thymian  
1 Lorbeerblatt  
Saft ½ Zitrone  
4 Stk Mini-Fenchel  
250 g Kaiserschoten  
100 g gereifter Comté Käse  
2 Bund Wasserkresse  
50 g Butter  
15 g frischer Estragon  
30 g frische Kerbel  
20 g glatte Petersilie  
Saft ½ Zitrone  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Den Kabeljau ausnehmen, filetieren und die Haut von den Filets abziehen. Die Karkassen, die Haut und den Fischkopf mithilfe einer Fischschere oder eines Sägemessers zerkleinern, wobei die Fischaugen mitsamt den Innereien entfernt werden. Das Olivenöl in einem Topf auf ca. 80 bis 85 °C erhitzen. Den zerdrückten Knoblauch, das Lorbeerblatt, den Thymian und die Fischkarkassen hinzugeben und ca. 2 h lang mit einem Kochdeckel bedeckt ziehen lassen.

Die Karkassen dann abseihen und gut abtropfen lassen. Nach einigen Minuten trennt sich das Öl von dem so gewonnenen Fischsud – das Öl vorsichtig abgießen. Den Fischsud, der im Behälter zurückbleibt, mit Salz, Pfeffer und dem Saft einer halben Zitrone abschmecken und zur Hälfte einreduzieren.



Das Öl und der Fischsud werden kaltgestellt und danach mithilfe eines Stabmixers zu einer „Mayonnaise“ verarbeitet. Das Öl dabei nach und nach und unter ständigem Mixen dem Fischsud beifügen.

Die groben Stiele der Wasserkresse entfernen und in einem Topf mit Salzwasser kochen, bis die dünnen Stängel schön weich sind. Nicht zu lange kochen, da die Kresse sonst ihre schöne Farbe einbüßt.

Die Kresse dann abseihen, gut abtropfen lassen und noch heiß im Mixglas mit der Butter zu einem Püree verarbeiten. Das Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Strunk der Mini-Fenchel entfernen und den Fenchel mit einem Messer in dünne Scheiben schneiden.

Die Kaiserschoten in Salzwasser blanchieren und in kleine rautenförmige Stücke schneiden. Den Comté Käse in kleine Würfel schneiden.

Die Kräuter (Estragon, Kerbel, Petersilie) zupfen und mit dem Messer klein hacken. Schließlich die Filets portionieren, salzen und entweder im Kombidämpfer auf 85 °C je nach Größe 5 bis 9 min garen oder in einer Pfanne vorsichtig anbraten.

Zum Anrichten die Fischmayonnaise mithilfe eines Löffels kreisrund auf den Teller streichen. Die Kaiserschoten, den Mini-Fenchel und den Käse auf der Mayonnaise verteilen.

Den abgekühlten Fisch mit etwas Zitronensaft und Olivenöl würzen, mit den gehackten Kräutern bestreuen und ihn zum Servieren in die Mitte des Mayonnaisekreises setzen.



## Blanquette de Veau

Roel Lintermans | „LES SOLISTES by Pierre Gagnaire“, Waldorf Astoria Berlin  
Berliner Meisterkoch 2014



### ZUTATEN

1 kleine Kalbsschulter ohne Knochen ca. 4-6 kg  
3 große weiße Zwiebeln  
¼ Kopf Knollensellerie  
2 Karotten  
1 Lauch  
1 Lorbeerblatt  
1 EL schwarze Pfefferkörner  
2 Gewürznelken  
2 Knoblauchzehen  
1 Zweig Thymian  
3 l Sahne  
Saft ½ Zitrone  
Maisstärke, falls gewünscht

### BEILAGE

1 frischer Kopfsalat  
100 g schwarzer Reis Riz Vénéré  
4 Schalotten  
20 g Butter  
Gemüsebrühe oder Hühnerfond

### ZUBEREITUNG

Das Gemüse gründlich waschen. Die geschälten Zwiebeln halbieren, den Knollensellerie und die Karotten in 1-2 cm große Stücke schneiden. Dann alles in einen großen Topf legen und mit kaltem Wasser bedecken.

Die Kalbsschulter langsam zum Kochen bringen. Dann auf eine kleine Flamme zurückstellen und 1-2 h garen.

Die Schulter aus dem Sud holen und diesen durch ein feines Passiersieb abgießen. Den erhaltenen Fond einreduzieren, bis er eine schöne, dunkelbraune Farbe annimmt.

Inzwischen die Kalbsschulter in zentimetergroße Würfel schneiden. Sobald der Fond genügend einreduziert ist, die Sahne hinzugießen und noch mal 15 min auf kleiner Flamme weiterkochen lassen. Falls nötig, die Soße mit etwas Maisstärke eindicken und mit Salz, Pfeffer und dem Saft einer halben Zitrone abschmecken.

Die Fleischwürfel nun in dieser Soße erhitzen. Dann die fein geschnittenen Schalotten zusammen mit der Butter in einer Kasserolle anschwitzen. Den Reis hinzugeben, kurz mitschwingen und mit Gemüse- oder Hühnerbrühe bedecken.



Auf kleiner Flamme vorsichtig garen lassen und immer wieder Fond nachgießen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die äußeren grünen Blätter des Kopfsalates abschneiden, waschen, kurz in heißem Salzwasser überbrühen und sofort in kaltem Wasser abschrecken.

Die Salatblätter vorsichtig flach auf einem Backpapier ausbreiten und sorgfältig mit einem Küchentuch abtupfen.

Kleine Kugeln aus dem schwarzen Reis formen und je eine Reiskugel in ein Salatblatt einwickeln. Das Salatblatt mit dem schwarzen Reis kann kurz vor dem Anrichten noch mal im Dampfgarer oder in der Mikrowelle erhitzt werden.

Die Champignons waschen und vierteln. Butter in einer Pfanne schmelzen, die Champignons darin rasch ohne Farbe anbraten und salzen.

Dann die Pilze mit dem Weißwein ablöschen und für 30 Sekunden mit einem Deckel bedecken.

Den Apfel waschen, das Kerngehäuse entfernen und in möglichst kleine Würfel schneiden. Die Apfelwürfel mit Zitronensaft beträufeln, damit die Äpfel nicht ihre Farbe verlieren und den Schnittlauch fein schneiden.

Zum Anrichten die Reiskugel im Salatblatt in die Mitte eines tiefen Tellers legen. Das heiße Fleisch mit der Soße um den Reisball herum anrichten. Einige Champignonviertel auf dem Fleisch platzieren und das Ganze zum Schluss mit Apfelbrunoise und Schnittlauch bestreuen.

---



Berliner Meisterköche | Carsten Rettschlag

PARTNER FÜR

BERLIN 

## Fjordforelle, Rote Bete, Meerrettich, Orange, Avocado

Carsten Rettschlag | „Juliette“, Potsdam  
Brandenburger Meisterkoch 2014

### ZUTATEN

#### ANISBEIZE FÜR FISCH

(100 g pro kg Fisch):  
100 g Salz  
80 g Zucker  
100 g Sternanis  
15 g Kümmel  
10 g Thymian  
10 g Lorbeer  
10 g schwarzer Pfeffer

#### FOND FÜR ROTE BETE

Rote Bete  
5 g Nelken  
5 g Lorbeer  
5 g Piment  
2 Stk Orangenschale  
2 Stk Zitronenschale  
1 l Rote-Bete-Saft

#### MEERRETTICHMOUSSE

50 ml weißen Portwein  
70 g Sahnemeerrettich  
150 g Sahne  
1,5 Blattgelatine

### ZUBEREITUNG

Zur Herstellung der Anisbeize für den Fisch alle Zutaten mit der Moulinette zerkleinern. Für den Fond der Rote Bete, diese ungeschält im Ofen auf Meersalz in der Folie garen. Die Rote Bete nach dem Garen schälen und in Form bringen. Die Reste pürieren, durchstreichen und als Püree für die Dekoration verwenden. Den Rote-Bete-Saft erwärmen und die Gewürze darin ziehen lassen. Dann die Rote Bete darin einlegen, mit Sojasoße und weißem Portwein ablöschen und mit Zucker und Pfeffer würzen. Nun den Portwein für das Meerrettichmousse aufkochen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Anschließend den Sahnemeerrettich einrühren und etwas abkühlen lassen. Zum Schluss die halb steif geschlagene Sahne unterheben, alles abfüllen und kaltstellen.



Berliner Meisterköche | Carsten Rettschlag

PARTNER FÜR

BERLIN 

## Kartoffelflan, Muskatkürbis, Cranberry und Curry Crumble

Carsten Rettschlag | „Juliette“, Potsdam  
Brandenburger Meisterkoch 2014

### ZUTATEN

#### KARTOFFELFLAN

1 kg mehligte Kartoffeln (gekocht und durchgepresst)  
400 g weiche Butter  
15 Stk Eigelb  
2 Stk Vollei  
200 g Senffrüchte (klein geschnitten)

#### KÜRBISFOND ZUM EINLEGEN

200 ml Wasser  
200 ml weißen Balsamico  
300 g Zucker  
1 Stk Ingwer  
2 Stk Nelken  
4 Stk weiße Pfefferkörner  
Salz  
Kürbis

#### KÜRBISPÜRREE

500 g Muskatkürbis (in kleinen Würfeln)  
200 ml Kürbisfond (ausgekochte Schalen)  
20 g Schalottenwürfel  
10 ml Olivenöl  
30 g Tomatenmark  
50 ml weißer Port  
30 g eingelegten Ingwer  
1 Msp Zimt und Curry  
50 ml Batida de Coco

50 ml Martini Bianco  
2 Stk Apfel (in klein geschnittene Würfel)  
2 Stk Birne (in klein geschnittene Würfel)

### ZUBEREITUNG

Für den Kartoffelflan die Kartoffeln etwas abkühlen lassen und danach gut mit Butter und Eiern küttern. Die Senffrüchte hinzugeben und das Ganze gut mit Salz und Muskat abschmecken. Schließlich alles für ca. 25 min bei 85 °C pochieren. Alle Zutaten für den Kürbisfond 5 min köcheln lassen, dann den Kürbis in Form bringen und darin einlegen. Die Schalotten Würfel für das Kürbispüree in Olivenöl anschwitzen, Tomatenmark verrühren und mit Port ablöschen. Kürbis, Apfel, Birne, Ingwer, Zimt, Curry, Batida de Coco und den Geflügelfond hinzugeben. Alles kochen lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Zum Schluss den Martini hinzufügen, alles pürieren und mit Salz abschmecken.

## Gebackenes Eisbein mit Apfelsenf, Senfsaat, Erbsen und Spitzkohl

Marcus Zimmer | Restaurant am Steinplatz

Aufsteiger des Jahres 2014



### ZUTATEN

2 Stk Eisbein (gepökelt ca 1,2 kg)  
1 Stk Braeburn-Apfel  
1 Stk Salatgurke  
500 g Erbsen  
1 Stk Spitzkohl  
1 Bd Dill  
1 Bd Majoran  
5 Stk Schalotten  
200 ml Pflanzenöl  
100 g Senf mittelscharf  
50 ml Kräuterssig  
50 g Zucker  
100 ml Weisser Portwein  
20 g Senfsaat  
250 ml Sahne  
3 Stk Bioeier  
100 g Mehl  
100 g Semmelbrösel  
1 x Suppengrün  
100 g körniger Senf  
Lorbeerblätter  
Piment  
Salz, Pfeffer, Zucker

### ZUBEREITUNG

Eisbein mit ausreichend Wasser zum Kochen bringen und leise weiter kochen, den entstandenen Schaum abschöpfen und Zwiebeln, Lauch und Sellerie hinzufügen.

Wenn das Fleisch sich leicht vom Knochen lösen lässt, dieses komplett von Fett und Sehnen befreien, klein zupfen und mit geschnittenem Majoran, ca. 30 ml Essig, Pfeffer, körnigem Senf, eventuell Salz und etwas Kochfonds abschmecken. In Klarsichtfolie mit einem Durchmesser von ca. 5 cm einrollen. Kaltstellen.

Für den Apfelsenf 200 ml Pflanzenöl, 100 g Senf, 15 ml Kräuterssig, 1 Bund Dill in einem Küchenmixer zu einer cremigen Masse verrühren und mit dem in Würfel geschnittenen Braeburn-Apfel verfeinern.

Spitzkohl in feine Streifen schneiden und mit Salz und Zucker weich kneten. Mit zwei Esslöffeln vom Apfelsenf vermengen.

Senfsaat weich kochen und mit dem Portwein einkochen. Die Gurke schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden, unter die Senfsaat mengen und mit Rapsöl abschmecken.

Die Eisbeinrollen in 5 cm große Stücke schneiden, panieren und bei 160°C goldgelb ausbacken. Nochmals nachsalzen.



## Dreimal Steckrübe mit oder ohne Blutwurst, Petersilie, Pistazie

Marcus Zimmer | „Restaurant am Steinplatz“, Hotel am Steinplatz  
Aufsteiger des Jahres 2014

### ZUTATEN

2 Stk Steckrüben  
1 Bund glatte Petersilie  
1 Stk geräucherte Blutwurst  
½ Bund Majoran  
100 g Pistazienpaste  
100 g Erdnussöl (geröstet)  
500 g braunen Zucker  
500 ml Sahne  
100 g Kapern  
20 g Kümmel  
2 Stk rote Paprika  
50 g Paprikapulver  
100 ml weißer Portwein  
500 g Herbsttrompeten  
20 g helle Sojasoße

mit dem Kümmel und der Sahne zu einem geschmeidigen Püree verarbeiten. Die Hälfte der Petersilie in einem Mixer zu einem feinen Pesto verarbeiten. Den Rest in 140 °C heißem Öl kross ausbacken und salzen. Nun die Blutwurst in Scheiben schneiden und gemeinsam mit dem Majoran vorsichtig erwärmen. Die Pistazienpaste zusammen mit dem Öl im Mixer montieren. Die Herbsttrompeten gut waschen, anbraten und mit Sojasoße und weißem Portwein ablöschen. Zum Schluss mit Zucker und Pfeffer würzen.

### ZUBEREITUNG

Beide Steckrüben schälen. Eine davon in 16 exakte Würfel à drei Mal drei cm schneiden. Die andere auf einer Gemüsereibe bis zum Stiel reiben. Zucker in einer Pfanne hell karamellisieren, mit Essig ablöschen, die Würfel dazugeben und zugedeckt weich schmoren. Die geriebene Steckrübe anschwitzen, mit dem Paprikapulver bestäuben und mit den klein gehackten Kapern und der in kleine Würfel geschnittenen Paprika zusammen ca. 30 min köcheln. Die restlichen Steckrübenabschnitte zusammen

# Blätterteig, Ricotta, getrocknete Aprikose, Haselnuss & Wirsing Buchenpilze, Selleriepüree, vegane Jus

The Grand

Berliner Szenerestaurant 2014

**ZUTATEN**

500 g Ricotta  
 ½ Wirsing  
 100 g gedörrte Aprikosen  
 100 g Haselnüsse  
 8 Stk Eigelb  
 2 kleine Platten Blätterteig  
 2 cl Noilly Prat  
 Feines Meersalz  
 Pfeffer aus der Mühle  
 Macis

**SELLERIEPÜREE**

½ Knollensellerie  
 500 ml Sahne (32 %)  
 2 Stk Schalotten  
 50 g Butter  
 25 g echte Trüffelbutter  
 5 ml Traubenmost Essig  
 Feines Meersalz  
 Muskatnuss

**BUCHENPILZE**

200 g Buchenpilze  
 10 g Schalottenbrunoises  
 6 ml Cidre-Essig  
 10 g fein geschnittener Schnittlauch  
 20 ml Traubenkernöl  
 Feines Meersalz

**VEGANE JUS**

1 Bouquet garni (Wurzelgemüse mit Lauch)  
 3 Schalotten  
 1 Knoblauchzehe  
 1 EL Tomatenmark  
 25 g Alsan  
 100 ml Gemüsebrühe  
 1 Lorbeerblatt  
 2 g Wacholder  
 1 g Nelken  
 1 g Piment  
 3,5 g Paprikapulver edelsüß  
 5 g Speisestärke zum Bestäuben

**ZUM ANRICHTEN**

6 kleine Feldsalatbouquets  
 Haselnussöl

**ZUBEREITUNG**

Für die Füllung Wirsing in feine Streifen schneiden, salzen und zuckern. Derweil den Ricotta auf einem Backblech im Ofen rösten. Aprikosen in kleine Würfel schneiden und in Noilly Prat aufkochen, die gestoßenen Haselnüsse anrösten. Den abgekühlten Ricotta mit sechs Eigelben im Thermomix pürieren und mit Salz, Pfeffer und Macis abschmecken. Wirsing scharf anbraten, leicht gar ziehen lassen und mit den Aprikosen und Haselnüssen unter den Ricotta heben. Eine Hälfte Blätterteig leicht anrollen und auf ein Backpapier in einen passenden Backrahmen legen, mit einer Gabel leicht einstechen und im Backofen bei ca. 180 °C vorbacken. Danach die Wirsingfüllung etwa 5 cm hoch auf den gebackenen Blätterteig glatt streichen. Darauf die zweite Hälfte Blätterteig legen, leicht andrücken und ebenfalls mit der Gabel anstechen – mit den restlichen beiden Eigelben bestreichen. Bei 180 °C goldbraun fertig backen. Den Sellerie in Paysannes schneiden, die Schalotten in Brunoises und beides in Butter glasig anschwitzen. Sahne aufgießen und unter gelegentlichem Rühren gar kochen. Mit der Trüffelbutter, dem Spritzer Most Essig und den Gewürzen im Thermomix

pürieren. Die geputzten Pilze scharf anbraten, die Schalottenbrunoises kurz mit anschwitzen. Mit dem Cidre-Essig ablöschen. Nach leichtem Erkalten mit Traubenkernöl, fein geschnittenem Schnittlauch und einer Prise Meersalz abschmecken. Die Wurzelgemüse säubern, grob würfeln und in Alsanbutter anrösten, Zwiebelwürfel und Lauchscheiben dazugeben, leicht mit anbräunen. Mit Speisestärke bestäuben und das Tomatenmark zugeben. Kurz weiter rösten, mit Gemüsebrühe und allen Gewürzen auffüllen. Reduzieren und passieren.

# Rind Rosa Filet, Speckbohne – gebackene Backe, Karfiol

The Grand

Berliner Szenerestaurant 2014

## ZUTATEN

### ROSA FILET

1 kg Rinderfilet, paniert und längs  
zugeschnitten  
Maldon  
Meersalzflocken

### SPECKBOHNE

200 g Keniabohnen küchenfertig und blanchiert  
Duroc-Bauchspeck  
50 g Liebstöckelbutter

### OCHSENBACKE

2 Ochsenbacken, ca. 600 g  
1 Flasche trockenen französischen Rotwein  
50 g Karotten  
50 g Knollensellerie  
50 g Schalotten  
50 g Lauch  
1 Knoblauchzehe  
1 Zweig Rosmarin  
2 Lorbeerblätter  
3 g Wacholderbeeren  
1 Zitrone

### PANADE

50 g Mehl  
3 Stk Vollei  
Feines Paniermehl  
Grobes Paniermehl  
1 l Frittieröl

### KARFIOL

½ Blumenkohlkopf  
250 ml Sahne  
50 g Butter  
1,5 g Ras El-hanout  
Meersalz

### ANRICHTEN

Reduzierte Kalbsjus

## ZUBEREITUNG

Die Filetstränge heiß angrillen und anschließend im Ofen bei 120 °C bei mittlerer Umluft auf gewünschten Garpunkt garen. Eben so lange bei 50 °C ruhen lassen. Die blanchierten Keniabohnen in jeweils zwei Scheiben feinen Bauchspeck fest einwickeln, behutsam anbraten. Vor dem Servieren in Liebstöckelbutter schwenken. Die Backen in einem Sud aus dem Rotwein, den gewürfelte Gemüse und den Gewürzen drei Tage einlegen. Danach parieren und anbraten, in dem Sud bei 140 °C schmoren, bis sie weich sind. Die erkalteten Backen in kleine Ragoutwürfel schneiden, im passierten und reduzierten Sud aufkochen und mit Zitronenrieb abschmecken. Fleisch in geeigneter Terrinen Form über Nacht durchkühlen lassen und wie gewünscht portionieren. Doppelt panieren – erst fein, dann grob – und frittieren. Gegebenenfalls im Ofen bei 160 °C nachbacken, bis der Kern heiß ist. Blumenkohlröschen mit allen Zutaten im Vakuumbutel im Wasserbad gar ziehen, pürieren.

---



Berliner Meisterköche | Florian Glauert



## Ora King Lachs und Muskatkürbis

Florian Glauert | „Duke“, ELLINGTON HOTEL BERLIN

Aufsteiger des Jahres 2013

### ZUTATEN

500 g Ora King Lachs  
 1 Limette  
 1 Sternanis  
 200 g Rohrzucker  
 200 g Meersalz  
 Fenchelsalat  
 20 g Lachskaviar

### MUSKATKÜRBIS

1 Muskatkürbis  
 2 Schalotten  
 10 g Butter  
 10 g Ingwer  
 15 ml Apfelessig  
 200 ml Geflügelfond  
 3 Bl Gelatine  
 1 g Agar-Agar  
 125 ml Sahne  
 1 Orange  
 Pfeffer  
 Koriander  
 Meersalz  
 Olivenöl  
 Fenchel-Saat  
 Cashmere Curry  
 Rohrzucker  
 Safran

### SAFRANBRIOCHE

3 Eier, 1 Eigelb  
 275 g Mehl, Typ 55  
 ½ Würfel Hefe  
 200 g Butter  
 Meersalz  
 Rohrzucker  
 Safran



## ZUBEREITUNG

Kürbis schälen und in Spalten teilen. 360 g Kürbis, gewürfelte Schalotten und Ingwer in Butter anschwitzen und in Fond und 15 ml Apfelessig garen. Mit Salz, Koriander würzen und pürieren.

Mehl, Hefe, Salz, Zucker und Safran mit den drei Eiern verkneten. 200 g Butter hinzufügen, dann ein Eigelb einkneten. 30 Min gehen lassen. In eine Form geben, nochmals gehen lassen und bei 165 Grad 18 Min. backen.

Eingeweichte Gelatine im heißen Kürbispüree auflösen, Sahne hinzufügen, in eine Espumafflasche füllen, kaltstellen. Orange abreiben, mit 1 EL Zucker vermengen und trocknen, dann fein mixen.

Je vier dünne Scheiben (5x3 cm) und vier Würfel (2x2 cm) aus dem Kürbis schneiden. Scheiben mit Öl, Salz, Zucker und Pfeffer marinieren. Würfel mit 1 TL Fenchel und Öl im Wasserbad garen.

Kürbisabschnitte im Ofen abgedeckt bei 140 Grad ohne Zugabe von Flüssigkeit garen, den Sud passieren und mit Salz-Pfeffer und Curry kräftig abschmecken. Je 100 ml Fond, 1 g Agar-Agar und 1 Blatt eingeweichte Gelatine auflösen, in eine Form geben und erkalten lassen und im Mixer pürieren.

Lachs mit einer Mischung aus Limettenabrieb, 200 g Rohrzucker, 200 g Meersalz, Anis, Koriander und Fenchel umhüllen und vier Stunden im Kühlschrank beizen.

Lachs abspülen und portionieren. Alle Bestandteile schön arrangieren und mit Lachskaviar und Blüten garnieren.

---



Berliner Meisterköche | Florian Glauert



## Coulis von Esskastanien

Florian Glauert | „Duke“, ELLINGTON HOTEL BERLIN

Aufsteiger des Jahres 2013

### ZUTATEN

#### JUS

1 Steckrübe  
1 Wirsingkohl  
1 Spitzkohl  
500 g Tomaten  
1 Knollensellerie  
4 Karotten  
6 rote Zwiebeln  
Olivenöl

#### COCO BOHNEN

50 g Coco Bohnen  
500 ml Geflügelfond  
1 Zweig Rosmarin  
Meersalz, Pfeffer

### COULIS

500 g Maronen  
200 ml Sahne  
1 Knoblauchzehe  
1 Zwiebel  
Meersalz, Pfeffer, Rohrzucker

### FINALE

100 g Lardo  
100 g Herbsttrompeten  
1 Zweig Rosmarin  
1 Belper Knolle  
Meersalz, Pfeffer, Olivenöl

## ZUBEREITUNG

Steckrübe, Wirsing und Spitzkohl in Stücke schneiden und in Öl anrösten. Tomaten, Sellerie, Karotten und Zwiebeln in Stücke schneiden und dazugeben. Mit Wasser auffüllen und 3 h köcheln lassen.

Den Kohlsud passieren, reduzieren und mit Salz abschmecken. Eingeweichte Bohnen vom Vortag mit Geflügelfond, einem Zweig Rosmarin, Salz und Pfeffer weich garen.

Maronen anritzen und im Ofen bei 180 °C ca. 10 Min. rösten. Maronen schälen, mit Sahne, Salz, Pfeffer, Rohrzucker, Knoblauchzehe und Zwiebel zum Kochen bringen, weich garen und in einer Küchenmaschine zu einem feinen Püree verarbeiten.

Den Lardo in Würfel schneiden und an einen warmen Ort zum leichten Schmelzen stellen. Herbsttrompeten in einer Pfanne in Olivenöl bei hoher Hitze scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und an einem warmen Ort ziehen lassen.

Rosmarin in etwas Olivenöl knusprig braten und abkühlen lassen. Maronencreme in einen tiefen Teller geben, mit Coco Bohnen, einigen Herbsttrompeten und mit einzeln gezupften Rosmarinnadeln garnieren.

Die leicht geschmolzenen Lardowürfel verteilen. Belper Knolle mit einem feinen Hobel über das Gericht reiben, mit etwas Jus aromatisieren und sofort servieren.

---



## Kabeljau, Milchkalbsherz und Erbsen

Philipp Liebisch | „Sandak“, Wellnesshotel Seeschlößchen, Senftenberg  
**Brandenburger Meisterkoch 2013**

### ZUTATEN

#### MILCHKALBSHERZ

- ½ Milchkalbsherz
- ½ l Spätburgunder
- 12 Stk Kirschrispentomaten pro Person
- Lorbeerblätter
- Wacholderbeeren
- Fenchel-Saat
- Pfefferkörner „geröstet und gemörsert“
- Meersalz
- Rohrzucker
- geröstete und gemahlene Zimtrinde

#### KABELJAU

- 700 g Kabeljau-Loins
- ½ l Spätburgunder
- Lorbeerblätter
- Wacholderbeeren
- Fenchelsaat
- Pfefferkörner „geröstet und gemörsert“
- Meersalz
- Rohrzucker
- geröstete und gemahlene Zimtrinde

#### ERBSENPÜREE

- 500 g grüne Erbsen (aus der Schote gepult und von der Haut befreit)
- 400 ml Sahne
- 400 ml frische Milch
- 100 g Butter
- Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle
- Muskat
- Erbsensprossen

## ZUBEREITUNG

½ l Wein mit Gewürzen bei mittlerer Hitze reduzieren und mit Kalbsfond aufgießen. Das Milchkalbsherz parieren und im Fond bei 85 °C im Umluftofen 12 h garziehen lassen.

Den restlichen Wein mit den Gewürzen sirupartig einkochen und abkühlen lassen.

Sahne und Milch mit den Erbsen ca. 15 Min leicht köcheln lassen. Mit Meersalz, Pfeffer und Muskat würzen und im Mixer sehr fein pürieren.

Die Tomaten blanchieren, die Haut abziehen und das Kerngehäuse aus der Tomate entfernen.

Die Kabeljaufilets portionieren, den Spätburgundersirup in einen Vakuumbbeutel geben und den Fisch dazulegen, luftdicht verschließen und 2 h beizen.

Das Milchkalbsherz in Würfel schneiden. Parallel dazu den Kalbsherzfond einkochen lassen.

Ein Teil der Soße mit dem geschnittenen Herz verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse in die ausgehöhlten Tomaten füllen und den Fisch aus der flüssigen Beize nehmen, auf einen hitzebeständigen Teller setzen und zusammen bei 80 °C im Umluftofen garen.

Zeitgleich das Erbsenpüree in einem kleinen Topf unter Rühren erhitzen.

Richten Sie die Komponenten attraktiv an und dekorieren Sie das Ganze liebevoll mit den Erbsensprossen.

---



Berliner Meisterköche | Philipp Liebisch



## Hirschkalb mit Sellerie und Kräuterseitlingen

Philipp Liebisch | „Sandak“, Wellnesshotel Seeschlößchen, Senftenberg  
Brandenburger Meisterkoch 2013

### ZUTATEN

#### HIRSCHKALB

1 Stk Hirschkalbsrücken  
500 g Butter  
Olivenöl  
Gin  
Meersalz  
Pfeffer

#### SELLERIE

1 kg Knollensellerie  
350 ml Sahne  
300 ml frische Milch  
100 g Butter  
1 Bund Blatt Petersilie  
1–2 Stk Sternanis  
Meersalz  
Pfeffer  
Muskat

#### KRÄUTERSEITLINGE

500 g Kräuterseitlinge  
1 Karotte  
Wacholderbeeren  
Lorbeer  
Meersalz  
Pfeffer  
Cranberrys  
Rohrzucker

### ZUBEREITUNG

Den Hirschkalbsrücken vom Knochen lösen und die Silberhaut parieren, mit Meersalz, ein paar Tropfen Gin und Olivenöl beträufeln. Knollensellerie schälen und in walnussgroße Stücke schneiden (ein kleines Stück aufheben), mit Sahne, Milch und Sternanis etwa 10 bis 15 Min leicht köcheln lassen und im Mixer fein pürieren, dabei die eiskalte Butter nach und nach hinzugeben. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Kräuterseitlinge und Karotte zusammen mit dem restlichen Knollensellerie in kleine Würfel schneiden. Die Pfanne erhitzen, einen Teil der Butter darin braun werden lassen, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren hinzugeben. Den Hirschkalbsrücken mit Meersalz und Pfeffer würzen und durch die heiße Pfanne ziehen. Das Fleisch auf ein mit Backpapier ausgelegtes Ofenblech legen und die Gewürzbutter über das Fleisch gießen. In der gleichen Pfanne die geschnittenen Pilze goldgelb anbraten und kurz vor Ende würzen sowie Karotten und Selleriewürfel hinzufügen. Die Cranberrys mit Rohrzucker in einer Küchenmaschine zu einer sämigen Masse pürieren. Das Fleisch im vorgeheizten Umluftofen bei 80 °C Außentemperatur auf 50 °C Kerntemperatur garen. Die einzelnen Komponenten zu einem Ganzen fügen, hübsch arrangieren und der Fantasie freien Lauf lassen.



Berliner Meisterköche | Matthias Diether

PARTNER FÜR

BERLIN 

## Rochen, Spinat und Parmesan

Matthias Diether | „first floor“, Hotel Palace Berlin  
Berliner Meisterkoch 2013

### ZUTATEN

#### SPINATCREME

700 g Spinat

#### NUSSBUTTER-VINAIGRETTE

20 ml Nussbutter  
20 ml Tomatenessig  
10 g Mix von Pinienkernen  
Haselnüsse  
Macadamianüsse  
Sesam  
16 schöne Spinatblätter  
Salz, Pfeffer

#### ROCHEN

160 g Rochenflügel  
Zitrone  
Salz, Pfeffer, Butter  
50 g Parmesan

#### ZUBEREITUNG

Den Spinat blanchieren, in Eiswasser abschrecken und die Flüssigkeit fest ausdrücken. In einem Mixer fein pürieren und, so erhält die Spinatcreme eine feine, geschmeidige Konsistenz, durch ein Sieb streichen. Die Nussbutter mit den Nüssen vermischen und mit Tomatenessig, Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Anrichten

die Spinatblätter darin wälzen. Rochenflügel auslösen und in vier gleichmäßige Stücke schneiden. Rochen mit Zitrone, Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne anbraten. Die Spinatcreme warm rühren und kurz vor dem Anrichten den Parmesan dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rochen auf die Spinatcreme setzen und anschließend die Spinatblätter beetartig auf dem Rochen arrangieren.



Berliner Meisterköche | Matthias Diether



## Geschmortes Kalbsbäckchen, Fenchel, Lakritz

Matthias Diether | „first floor“, Hotel Palace Berlin  
Berliner Meisterkoch 2013

### ZUTATEN

#### FENCHELCREME

4 Fenchelknollen  
250 ml Sahne  
1 TL Ahornsirup  
1 Prise Lakritzpulver  
1 EL Zucker  
Salz

#### FENCHELSALAT

1 Baby-Fenchel  
Olivenöl, Essig, Salz, Pfeffer

#### KALBSBÄCKCHEN

4 Kalbsbäckchen, sauber pariert  
80 g Mirepoix (Röstgemüse von Zwiebeln,  
Karotten, Staudensellerie)  
Frischer Thymian, Rosmarin  
800 ml heller Kalbsfond  
100 ml Rotwein  
60 ml Portwein  
20 ml Madeira  
10 ml alter Balsamico-Essig  
1 TL Lakritzpulver  
1 EL Tomatenmark  
Salz, Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Den Fenchel putzen, grob schneiden, mit etwas Zucker bestreuen und im Ofen bei 190 °C goldgelb rösten, bis der Fenchel karamellisiert. Mit der Sahne zusammen weichkochen. In einem Mixer mit etwas Lakritzpulver, Salz, Zucker und Ahornsirup fein mixen und abschmecken. Den Baby-Fenchel mit einer Aufschnittmaschine fein aufschneiden (Stufe 0,5–1). Die Fenchelstreifen direkt in Eiswasser legen und kurz vor dem Anrichten mit Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen. Die Kalbsbäckchen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bäckchen im Bräter von allen Seiten scharf anbraten. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen. In dem Bratensatz das Mirepoix anschwitzen, Tomatenmark hinzufügen und alles anrösten. Nach und nach mit Rotwein, Portwein und Madeira ablöschen und reduzieren lassen. Den Kalbsfond zugeben und die Kalbsbäckchen darauflegen. Das Fleisch im vorgeheizten Backofen bei 150 °C ca. 2 h schmoren, bis es weich ist. Kalbsbäckchen herausnehmen und warm stellen. Den Schmorsud durch ein Sieb passieren, die Soße um die Hälfte einkochen und mit dem Lakritzpulver und altem Balsamico Essig abschmecken. Die Kalbsbäckchen auf die Fenchelcreme setzen, den feinen Fenchelsalat darauf arrangieren und die Soße dezent um das Fleisch verteilen.





Berliner Meisterköche | Stephan Hentschel



## Wachtelei im Brioche

Stephan Hentschel | Cookies Cream

Berliner Szenerestaurant 2013

### ZUTATEN

#### BRIOCHE

20 g Hefe  
2 EL Milch  
350 g Butter  
10 g Salz  
500 g Mehl  
6 Eier  
25 g Zucker

#### KARTOFFELSCHAUM

750 ml Sahne  
650 g weich gekochte Kartoffeln  
1 EL Trüffelbutter  
Salz

#### ROTWEINSCHALOTTEN

2 Handvoll Schalotten  
1 l Rotwein  
200 ml Balsamico  
1 Lorbeerblatt  
3 Körner Piment  
Salz, Zucker

### ZUBEREITUNG

Die Hefe in 2 EL warmer Milch auflösen und mit den restlichen Zutaten zum Vorteig verkneten. 350 g geschlagene weiße Butter nach und nach hinzugeben. Teig in eine gebutterte Kastenform geben und gehen lassen. 30 Min bei 180 °C backen, auskühlen lassen und ausstechen. Die Sahne aufkochen, Kartoffeln mit der Sahne und der Paste pürieren. Durch ein feines Sieb streichen und mit Salz abschmecken. Die Masse in ein Sifon füllen und bei 60 bis 70 °C warm stellen. Schalotten in Ringe schneiden, Zucker karamellisieren und Balsamico ablöschen, Schalotten dazugeben und mit Rotwein auffüllen. Gewürze dazugeben und einkochen. Mit Salz abschmecken. Wachtelei 3 Min kochen, anschließend in kaltem Wasser abschrecken und pellen. Rotweinschalotten mittig auf den Teller setzen, darauf das ausgehöhlte Brioche legen, das Wachtelei hineinsetzen und mit Kartoffelschaum bedecken.

# Ginger Meringue

Stephan Hentschel | Cookies Cream

Berliner Szenerestaurant 2013

## ZUTATEN

3 cl Plymouth Gin  
2 cl Mozart White Chocolate Spirit  
2 cl Domaine de Canton (Ingwer-Likör)  
3 cl frischer Zitronensaft  
1 cl Zuckersirup  
1 Eiweiß  
Frischer Ingwer

## ZUBEREITUNG

Ein Martini-Glas mit Eis und Wasser füllen, um es zu kühlen. Dann eine ca. 5 cm lange Zeste von der Zitrone schälen. Zwei ca. 5 mm dicke Streifen frischen Ingwer in einen Shaker geben und »mudden« (mit einem Mörser zerstoßen). Gin, Mozart White Chocolate Spirit, Ingwer-Likör, Zitronensaft und Zuckersirup zum zerstoßenen Ingwer hinzugeben. Das Eiweiß vom Eigelb separieren und in die andere Hälfte des Shakers geben. Diese Hälfte benutzen, um sicherzustellen, dass kein Eigelb in den Drink kommt. Eiweiß zu den anderen Zutaten hinzugeben und ohne Eis »dryshaken«. Ohne Eis verbinden sich die Zutaten besser miteinander. Eis in den Shaker geben und noch einmal kräftig shaken, damit eine cremige Konsistenz entsteht. Eiswasser aus dem Martini-Glas gießen und den Drink in das gekühlte Glas abseihen. Dabei »DoubleStrainen«, also einen normalen

Strainer und ein Teesieb verwenden, damit alle feinen Ingwer- und Eispartikel herausgefiltert werden. Die Zitronenzeste über dem Drink ausdrücken, damit sich das Öl aus der Schale auf dem Schaum absetzt. Danach die Zeste zusammendrehen und damit den Rand des Glases dekorieren.



## Glasierter Tafelspitz mit Kerbelknolle, Möhren und Kichererbsen

Matthias Rösch | „Restaurant Villa am See“, Sport & Spa Resort  
A-ROSA Scharmützelsee, Bad Saarow  
**Brandenburger Meisterkoch 2012**

### ZUTATEN

600 g Rindertafelspitz  
80 g Möhre  
80 g Sellerie  
80 g Zwiebel  
2 Stk Wacholder  
1 Stk Nelke  
1 Stk Lorbeer  
5 Stk Pfefferkörner

### KERBELKNOLLENPÜREE

800 g Kerbelknollen  
40 ml Nussbutter  
Salz

### KICHERERBSEN \ SCHAUM

100 g eingeweichte Kichererbsen  
20 g Zucker  
200 ml Milch  
10 g Butter, Salz

### MÖHREN

4 Stk Möhren  
1 L Orangensaft  
1 TL Koriander-Saat  
2 EL brauner Zucker

### ZUBEREITUNG

Tafelspitz abspülen, trocken tupfen und ins kochende Wasser einlegen, 1,5 Stunden leicht

köcheln lassen. Aufsteigenden Schaum und Fett entfernen. Gemüse und Gewürze zugeben und weiter 60 Minuten ziehen lassen. Tafelspitz aus der Brühe nehmen, feucht abdecken und kaltstellen. Brühe passieren und für den Kichererbsen Schaum bereitstellen. Den kalten Tafelspitz portionieren und in einem flachen Kochgeschirr mit der Kalbsjus glacieren. Kerbelknollen waschen, schälen, klein schneiden und mit dem Salz kalt ansetzen. Wenn die Knollen weich gekocht sind, abkippen, kurz ausdämpfen lassen und im Thermomix fein pürieren. Zum Schluss die heiße Nussbutter einmontieren. Kichererbsen in sprudelndem Wasser blanchieren, abschrecken und schälen. Mit der Tafelspitzbrühe erneut aufsetzen und weich kochen. Für die Garnitur einige Kichererbsen entnehmen und mit der Butter und dem Zucker karamellisieren. Die Kichererbsen weiter kochen, bis keine Flüssigkeit mehr im Topf ist. Dann die Milch zugeben, einmal aufkochen und 12 Stunden ziehen lassen. Milch passieren und aufschäumen. Den Orangensaft mit dem Zucker auf 200 ml einkochen. Die Möhren waschen, schälen, in Ecken schneiden und mit der Reduktion und der Koriander-Saat vakuumieren. Den Beutel auf einem Gitter bei 90 Grad Dampf 25-30 Minuten garen.

## Gratinierte Jakobsmuschel mit Perlgraupen, roter und gelber Bete

Matthias Rösch | „Restaurant Villa am See“, Sport & Spa Resort  
A-ROSA Scharmützelsee, Bad Saarow  
Brandenburger Meisterkoch 2012

### ZUTATEN

#### JAKOBSMUSCHEL

4 frische Jakobsmuscheln  
2 EL Olivenöl, Meersalz

#### STÖRKRUSTE

1 Zitrone  
75 g Butter  
30 g Pankomehl  
150 g geräucherter Stör  
10 ml Noilly Prat  
1 Eigelb  
Meersalz, Pfeffer

### RÄUCHERFISCHSCHAUM

1 Räucherfisch Karkasse  
1 Nelke  
1 Lorbeer  
10 Pfefferkörner  
1 TL Senf-Saat  
250 ml Sahne  
1 EL Butter  
5 Schalotten  
40 ml Weißwein  
4,5 g Agar-Agar  
50 ml Eiweiß

### ROTE PERLGRAUPEN/GELBE BETE WÜRFEL

50 g Perlgraupen  
10 ml Weißwein  
1 Schalotte  
10 g Butter  
250 ml Rote Beete Saft  
100 ml Geflügelfond  
Salz, Pfeffer



## ZUBEREITUNG

Die Jakobsmuscheln ausbrechen, von Bart und Rogen trennen und von beiden Seiten mit dem Olivenöl kurz anbraten und salzen. Anschließend mit der Störkruste belegen und unter dem Salamander gratinieren. Butter aufschlagen, Eigelb, Zitronensaft, Noilly Prat dazu geben.

Den geräucherten Stör zerkleinern und zusammen mit dem Pankomehl einarbeiten. Die Masse abschmecken und in Folie einrollen und kaltstellen.

Schalotten schälen, in Würfel schneiden, in der Butter anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Fischkarkasse zugeben und mit 1 Liter kaltem Wasser aufgießen. Gewürze zugeben, 20 Minuten ziehen lassen und durch ein Tuch passieren.

Den Fond auf 150 ml einkochen, Sahne zugeben, mit dem Agar-Agar aufkochen und kaltstellen. Den gebundenen Fond mit dem Eiweiß im Thermomix aufschlagen und in eine Espumaflasche füllen.

2 Isi-Kapseln aufziehen und die Flasche im 60 Grad heißem Wasser warm stellen. Schalotten schälen, in Würfel schneiden und zusammen mit den Graupen anschwitzen.

Mit Weißwein ablöschen und mit dem Saft sowie dem Fond aufgießen und weichkochen. Kurz vor Ende der Garzeit den Himbeeressig zugeben und auf einem flachen Blech auskühlen lassen.

Gelbe Bete schälen, in Würfel schneiden, mit Nussbutter anbraten und als Garnitur verwenden.

---



## Kalbsbäckchen mit Kartoffelschaum, getrockneten Himbeeren und Gulaschsaft

Hendrik Otto | „Lorenz Adlon Esszimmer“, Hotel Adlon Kempinski  
Berliner Meisterkoch 2012

### ZUTATEN

4 Stk Kalbsbäckchen  
Speiseöl, Salz, Pfeffer

### FÜR DIE SOSSE

1 kg gehackte Kalbsknochen  
400 g Gemüse (Schalotten, Sellerie, Karotte, Champignons)  
2 EL Tomatenmark  
1 EL Paprikapulver  
1 EL Mehl  
100 ml Portwein rot  
100 ml Portwein weiß  
500 ml Rotwein  
1 l dunkler Kalbsfond  
Einige getrocknete Himbeeren  
Abrieb von einer Zitrone  
5 Stk Knoblauchzehen  
Piment, Nelken, Kümmel  
Majoran, Lorbeer  
Thymian, Rosmarin  
Petersilienstängel  
Salz, schwarzer Pfeffer

### FÜR DAS KARTOFFELPÜREE

400 g Kartoffeln mehlig kochend  
100 g Süßrahmbutter  
150 ml Milch  
Salz, Pfeffer, Muskat

### ZUBEREITUNG

Die Kalbsbäckchen mit Salz und Pfeffer würzen, melieren und scharf von allen Seiten in einer gut geölten Pfanne anbraten. Die Kalbsknochen mit wenig Fett in einem Topf anrösten, das Gemüse dazugeben und mit rösten. Das Tomatenmark und das Paprikapulver dazugeben und kurz mit schwitzen lassen. Das Mehl darüber stäuben und noch kurze Zeit weiter rösten lassen. Mit beiden Portweinen und dem Rotwein ablöschen und einkochen lassen, bis die gesamte Flüssigkeit einreduziert ist. Nun mit dem Kalbsfond aufgießen und unter Rühren aufkochen. Die angebratenen Kalbsbäckchen zugeben und in der Soße ca. 3 Stunden bei kleiner Hitze köcheln lassen. Die Soße von der Hitze nehmen, die Gewürze und Kräuter zugeben und nicht mehr kochen lassen. Alles ca. eine ½ Stunde ziehen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun die Soße durch ein Sieb passieren. Die Kartoffeln kochen und pressen. Alle Zutaten auf die noch heiße Kartoffelmasse geben und mit einem Kochlöffel (sonst wird das Püree leimig) aufrühren. Die Kalbsbäckchen auf dem Kartoffelpüree anrichten, die Soße angeießen und mit den getrockneten Himbeeren dekorieren.



Berliner Meisterköche | Hendrik Otto

PARTNER FÜR

BERLIN 

## Thunfisch, Gazpacho, Tomate, Pumpernickel

Hendrik Otto | „Lorenz Adlon Esszimmer“, Hotel Adlon Kempinski  
Berliner Meisterkoch 2012

### ZUTATEN

#### THUNFISCH TATAR

200 g Thunfisch  
20 g Sternanisgelee  
Salz, Pfeffer  
Olivenöl  
Limonenabrieb

#### STERNANISGELEE

200 ml Geflügelfond  
2 Stk Sternanis  
Grobes Meersalz  
3 Bl Gelatine

#### TOMATENMOUSSE

100 ml Tomatenfond  
1 Bl Gelatine  
20 g geschlagene Sahne

#### GAZPACHO

1 rote Paprika  
1 gelbe Paprika  
1 Salatgurke  
1 Schalotten  
3 Tomaten  
30 g Erdbeeren  
Olivenöl, Balsamessig  
Salz, Pfeffer, Chilli, Rosmarin  
Thymian, Basilikum

### ZUBEREITUNG

1 Scheibe Pumpernickel halbieren, anfrühtieren und 24 h bei 60 °C trocknen. Mit Salz, Pfeffer und Curry würzen und zerstoßen. Geflügelfond aufkochen und den Anis 10 Minuten ziehen lassen, dann die eingeweichte Gelatine zugeben und erkalten lassen. Durch ein Sieb passieren. Thunfisch in Würfel schneiden, mit Gelee binden und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer und dem Limonenabrieb abschmecken. Tomatenfond mit der Gelatine binden und die angeschlagene Sahne unterheben. Gemüse klein schneiden, mit Salz, Pfeffer und Aromaten 24 Stunden ziehen lassen. Alles mit etwas gutem Olivenöl mixen. Dann passieren und mit Balsamessig abschmecken. Das Tatar mit dem Tomatenmousse, dem Pumpernickel und der Gazpacho anrichten.



## Saibling mit Meerrettich gebeizt mit Gurkenletscho, Schmandkartoffeln und Leinöl

Marco Giedow | „Alte Schule“, Reichenwalde  
Brandenburger Meisterkoch 2011

### ZUTATEN

#### SAIBLING

- 2 Saiblingfilets
- 3 EL Meerrettich gerieben
- 50 g Meersalz
- 60 g Rohrzucker
- TL Zitronenschale fein gerieben
- 2 EL Dill geschnitten

#### GURKENLETSCHO

- 2 Stk Gurke
- 2 EL Paprikawürfel rot, gelb, grün
- 2 EL Schalotten Würfel
- 1 TL Knoblauchwürfel
- 1 EL Senfkörner
- 1 EL Tomatenmark
- 500 ml Tomatensaft
- 1 EL Meerrettich gerieben

#### SCHMANDKARTOFFELN

- 500 g Kartoffeln (Vineta, Solara oder Adretta)
- 1 EL Kümmel
- 1 EL Butter
- 1 EL Schmand
- 1 TL Estragon geschnitten, Salz

### ZUBEREITUNG

Die Saiblingfilets mit der Hautseite nach unten in ein tiefes Gefäß legen. Den Meerrettich auf dem Fisch verteilen. Salz, Zucker, Zitronenschale und Dill mischen. Diese Mischung auf die Filets geben, mit Frischhaltefolie bedecken und 4 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Anschließend mit lauwarmem Wasser abwaschen, trocken tupfen und die Haut entfernen. Den Fisch langsam in Butter braten. Er soll nur lauwarm werden. Die Gurken schälen, halbieren, entkernen und würfeln. Die Schale und das Kerngehäuse fein pürieren. Schalotten, Knoblauch und Senfkörner mit etwas Öl leicht anschwitzen, Gurken zugeben, salzen und etwas schmoren lassen. Nun das Tomatenmark und die Paprikawürfel zugeben, kurz mit schmoren und dann den Tomatensaft sowie das Gurkenpüree angießen. Alles einmal aufkochen lassen. Mit Salz, Zucker und Essig süßsauer abschmecken. Das Gurkenletscho sollte eine Nacht im Kühlschrank durchziehen. Vor dem Servieren den Meerrettich zugeben. Die Kartoffeln mit Kümmel und reichlich Salz zu einer Pellkartoffel kochen. Anschließend pellen, grob zerdrücken und mit Butter und Schmand vermengen. Estragon begeben.





Berliner Meisterköche | Marco Müller

PARTNER FÜR

BERLIN 

## Confierte Wagyurinderbrust „Morgan“ & Kapuzinerkresse, Grapefruit, Rotebetesud

Marco Müller | „Weinbar Rutz“  
Berliner Meisterkoch 2011

### ZUTATEN

#### WAGYU RINDERBRUST

900 g Wagyu Rinderbrust  
2 EL Olivenöl, Extra Vergine

#### ROTEBETESUD

1 l Rote Bete Saft  
2 Stk Schalotten  
25 g Butter  
20 ml Noilly Prat  
15 ml Pernod  
200 ml Geflügelfond  
1 Msp Kreuzkümmel  
½ TL Fenchel-Saat  
½ TL Anis-Saat  
2 Stück Sternanis, angeschlagen  
1 TL geriebenen Meerrettich  
2 EL Olivenöl  
1 EL weißen Balsamico  
1 TL Tomatenessig, weiß  
Prise Salz  
1 Tropfen weißes Trüffelöl

#### KAPUZINERKRESSE PESTO

100 g Kapuzinerkresse  
1 TL geröstete Pinienkerne  
2 EL frisch entsafteter Meerrettich  
25 ml Traubenkernöl  
Meersalz  
geröstete Koriandersaat

#### ROTER PUFFREIS

25 g roter Reis  
200 ml Pflanzenöl  
Meersalz

## ZUBEREITUNG

Die Wagyu Rinderbrust bei Zimmertemperatur in einem Vakuumbbeutel mit dem Olivenöl einvakuumieren und in einem dafür geeigneten Wasserbad, bei 53 °C Wassertemperatur ca. 60 Stunden garen lassen. Durch den langsamen und sehr schonenden Garprozess wird das Fleisch butterzart, bleibt saftig und da es sich um ein Fleisch mit hohem schmackhaftem Fettanteil handelt, bleibt dieses auch im Fleisch und tritt nicht aus, somit bleibt der wichtigste Geschmacksträger im Produkt.

Dann die Rinderbrust auf einer sehr heißen Grillplatte oder Pfanne von allen Seiten kurz angrillen. Zum Schluss mit grobem Meersalz bestreuen und mit Pfeffer würzen, nun vorsichtig portionieren.

Zuerst die geschälten Schalotten in kleine Stücke schneiden und mit etwas Butter sacht und farblos anschwitzen. Dann mit Noilly Prat, Pernod und Geflügelbrühe ablöschen. Nun das Ganze auf 80 ml einkochen lassen und die Gewürze dazugeben. Jetzt nicht mehr kochen, das heißt die Temperatur unter dem Siedepunkt halten, damit die Aromen in den Fond und nicht in die Lüftung gehen.

Den Topf nach 20 Minuten vom Herd nehmen und den Meerrettich hinzugeben. Zum Schluss den Fond durch ein Sieb geben, die verbliebene Butter und das Olivenöl zu geben, mit Salz abschmecken und kurz mit einem Stabmixer so lange mixen, bis eine Emulsion entsteht.

Die gewaschenen und geschnittenen Kapuzinerkresseblätter mit allen Zutaten vermengen und in einen Mixer geben. Die Pesto ähnliche Masse so lange mixen, bis ein streichfähiges Püree entsteht, dann abschmecken. Die Blüten sollten für die Garnitur genutzt werden. 3- 4 Blätter zurechtschneiden, marinieren und damit den Teller ausdekoriere. Des Weiteren streuen Sie gebackene Kapern sowie roten Puffreis als Geschmacksträger und Haptik ein.

Den roten Reis mit etwas Wasser langsam köcheln lassen, bis er die Körnung verliert. Nun das Wasser abgießen und den Reis auf einem Küchentrepp bei 60 °C durchtrocknen lassen.

Jetzt den Reis in 240 °C heißem Pflanzenöl kurz frittieren, dass Korn bricht auf, Puffreis entsteht, zum Schluss mit etwas Meersalz bestreuen.



## Madlitzer Barsch mit Chorizo-Bohnen und Mangoravioli

Peter Krüger | „Klostermühle“, Alt-Madlitz  
Brandenburger Meisterkoch 2010

### ZUTATEN

2 frische küchenfertige Wildbarsche  
15 Stk breite Bohnen  
80 g Chorizo Salami  
3 Schalotten  
1 TL gehackter Koriander  
1 TL Bohnenkraut  
1 Thai Mango  
Ein wenig Chili  
Olivenöl  
Salz und Pfeffer  
1/4 l Sahne

### FÜR DEN NUDELTEIG

150 g Mehl  
40 g Eigelb  
20 g Vollei  
1 EL Olivenöl  
1 Prise Meersalz

### ZUBEREITUNG

Die Mango mixen und langsam köcheln lassen, bis es eine homogene Masse geworden ist. Mit Chili und Koriander abschmecken. Die Bohnen schneiden und blanchieren. Schalotten und Chorizo in feine Würfel schneiden. Schalotten und Chorizo in Butter anziehen, Bohnen dazugeben, mit Sahne auffüllen und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Bohnenkraut abschmecken. Den Barsch filetieren und mit einer Grätenzange entgräten. Die Barschfilets auf der Hautseite in Olivenöl 2–3 Minuten braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Olivenöl beim Braten immer wieder übergießen. Den Nudelteig herstellen, dünn ausrollen und die Ravioli mit der Mangomasse füllen. In Salzwasser kochen und danach durch Butter ziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf einem flachen Teller die Barschfilets auf den Bohnen anrichten und die Ravioli auf 11 Uhr legen. Mit einem Kerbel- und einem Thymianzweig ausgarnieren.

# Uckermärker Rinderschulter, Hokkaidokürbis, Hanfsaat und Radicchio Tardivo

Michael Kempf | The Mandala Hotel

Berliner Meisterkoch 2010

## ZUTATEN

### RINDERSCHULTER

800 g Rinderschulter  
Meersalz  
3 EL Butterschmalz  
80 g Gemüsezwiebel  
80 g Karotten  
80 g Staudensellerie  
1 Knoblauchzehe  
300 ml Spätburgunder  
300 ml Rinderbrühe  
1 Zweig Rosmarin  
1 Zweig Thymian  
6 Pfefferkörner

### KÜRBISPÜREE

300 g Hokkaido Kürbis  
3 Schalotten, fein geschnitten  
1/2 Zehe Knoblauch, fein geschnitten  
1 EL Butterschmalz  
100 ml Orangensaft  
100 ml Gemüsebrühe  
Meersalz  
Curry Mumbai (milde Currymischung)  
Ingwer, fein gerieben  
1 EL Haselnussöl

### RADICCHIO

1 Bund Radicchio Tardivo  
1 EL Olivenöl  
1 EL starker Malventee  
1 EL eingekochter Portwein, rot  
Meersalz

### HANFSAAT

1 EL Hanfsaat geröstet und grob gemahlen  
2 EL Hanföl  
Schale von 1/4 Zitrone  
2 Prisen Piment D` Espelette



## ZUBEREITUNG

Rinderschulter parieren, mit dem Meersalz würzen und in einem Schmortopf mit dem Butterschmalz von allen Seiten kräftig anbraten. Herausnehmen und das grob gewürfelte Gemüse mit dem halbierten Knoblauch im Bratenfett langsam bräunen. Ab und zu mit wenig Rotwein den Bratensatz lösen und weiter anrösten.

Wenn das Gemüse gleichmäßig gebräunt ist, mit dem restlichen Rotwein und der Brühe ablöschen, aufkochen lassen und die angebratene Rinderschulter einlegen. Die Kräuter und die zerstoßenen Pfefferkörner dazugeben und Schmortopf mit Deckel verschließen. Bei 80° C, ca. 12 Stunden schmoren. Ab und zu mit Bratenfond übergießen. Wenn die Schulter fertig ist, im Fond erkalten lassen. Herausnehmen und in 4 Stücke portionieren.

Soße einkochen lassen, bis sie die gewünschte Konsistenz und Geschmack hat. Anschließend durch ein feines Sieb streichen. Darin die Rinderschulter glasieren.

Hokkaido Kürbis mit Schale fein würfeln und mit Schalotte, Knoblauch und Butterschmalz andünsten. Mit dem Orangensaft und der Gemüsebrühe ablöschen und mit Deckel langsam garen.

Wenn der Kürbis weich ist, mit dem Öl mixen und den Gewürzen abschmecken. Durch ein feines Sieb streichen. Eventuell mit etwas Brühe die Konsistenz verändern. Das Püree sollte schön geschmeidig sein.

---

## Bresse Taube vom Holzkohlegrill mit grünem Spargel und Rouennaiser Soße

Christian Lohse | „Fischers Fritz“, The Regent Berlin  
Berliner Meisterkoch 2009

### ZUTATEN

2 Stk Bluttauben  
20 Stk grüner Spargel  
2 EL Dijon Senf fein  
2 TL brauner Rohrzucker von Béghin-Say  
Maldon Sea Salt  
1 EL gehackter Kerbel  
1 dl Rehjus  
100 g Reh Leber, Schweineblut,  
Gänsestopfleber in der Moulinette zu gleichen  
Teilen gemixt  
Butter  
30 g Feigenvincotto

### ZUBEREITUNG

Die Tauben halbieren, ölen und mit Maldon Sea Salt würzen. Blutig auf der Holzkohle grillen. Gezupfter Estragon und Kerbel mariniert mit Maldon Sea Salt und Olivenöl, vermengt mit kristallisierten Veilchenblüten. Den Spargel putzen, auf ein Drittel kürzen, blanchieren, dann in dem Senf, Zucker, Salz und Kerbel Mischung wälzen. Die Jus aufkochen, mit dem Stabmixer pürieren, mit gestoßenem schwarzem Pfeffer, Maldon Sea Salt und Vincotto abschmecken, ankochen, erneut mixen und sofort servieren.



## Märkischer Saibling mit Karotten-Creme und Tonkabohnenvelouté

Torsten Voigt | „Windspiel“, Schloss Hubertushöhe, Storkow  
Brandenburger Meisterkoch 2009

### ZUTATEN

1-2 Saiblinge  
Je 1 Rosmarin- und Thymianzweig  
Salz, Pfeffer aus der Mühle, 30 ml Olivenöl

### KAROTTENCREME

300 g Karotten  
20 g Butter  
1 Prise Rohrzucker  
100 ml Geflügelfond  
½ TL geriebener Ingwer  
1 TL Xanthan  
50 ml Mazola  
50 ml kalt gepresstes Olivenöl  
Zitronensaft, Salz  
1 EL Crème fraîche  
1 Orange, Saft und Schale

### TONKABOHNENVELOUTÉ

1 Schalotte  
2 Champignons  
20 g Lauch  
2 geriebene Tonkabohnen  
5 cl trockener Sherry  
5 cl Noilly Prat  
200 ml Geflügelfond  
100 ml Kokosmilch  
1 EL Crème fraîche  
20 g Salzbutterm  
Salz

### ZUBEREITUNG

Den Saibling filetieren und entgräten, mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Hautseite in Olivenöl anbraten. Im auf 80 °C vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten fertig garen. Aus dem Ofen nehmen und mit Salz und Pfeffer nachwürzen und warm stellen. Für die Karottencreme die Karotten schälen, halbieren und in grobe Stücke schneiden. Karotten in Butter farblos anschwitzen, mit Salz und Rohrzucker würzen, Orangenschale und Ingwer zugeben, mit Orangensaft und Geflügelfond ablöschen und zugedeckt bei mäßiger Hitze weich garen. Die Karotten in einem Mixer mit Crème fraîche und Xanthan pürieren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Die Öle ein Mixen mit Salz und Zucker abschmecken und warmhalten. Für die Tonkabohnenvelouté die Schalotte, Champignons und den klein geschnittenen Lauch in etwas Olivenöl farblos anschwitzen und mit Sherry und Noilly Prat ablöschen und fast vollständig Einreduzieren. Geflügelfond, Kokosmilch und Tonkabohne zugeben, bei mäßiger Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen. Crème fraîche zugeben, mixen und passieren. Den Fond mit kalter Butter aufschäumen und mit Salz und geriebener Tonkabohne abschmecken.





## Creme-Eis von der Gänseleber mit Blutwurstkrokant und hausgemachten Gewürzaprlikosen

Steffen Johst | „Speckers Landhaus“, Potsdam  
Brandenburger Meisterkoch 2008

### ZUTATEN

#### CREME-EIS

500 g Gänsestopfleber  
6 g Salz  
3 g Pfeffer aus der Mühle  
50 ml Armagnac  
20 ml weißer Portwein

#### GEWÜRZAPRIKOSEN

300 g Aprikosen (gewaschen, halbiert, entkernt)  
150 ml weißer Portwein  
80 g Zucker  
20 g Butter  
Saft von einer halben Zitrone  
1 rote Zwiebel (in feine Würfel geschnitten)  
20 g gehackte Pistazien  
3 g hawaiianischer Curry  
3 g Pfeffer-Vanille (Gewürzmischung)

### ZUBEREITUNG

Das Creme-Eis von der Gänsestopfleber wird klassisch wie ein Gänseleberparfait vorbereitet. Dabei ist schon beim Einkauf zu beachten, dass es eine Gänseleber sein muss, die zu Parfait verarbeitet werden kann. Um aus dem Parfait ein Creme-Eis herzustellen, benötigt man einen Fräser (z. B. einen

Pacojet), die tief gefrorenen Lebensmittel zu cremigem Eis verwandelt. Vorbereitungszeit: 24 Stunden, Fertigstellung durch den Pacojet in ca. 4 min. Zucker in einer Kasserolle zu einem hellen Karamell zerlassen, die Butter zugeben, anschließend die Aprikosen zufügen, mit dem Portwein ablöschen und langsam einkochen lassen. Dabei die Zwiebelwürfel und die Pistazien hinzugeben und mit garen. Zu guter Letzt mit dem Hawaii-Curry und der Pfeffer-Vanille Mischung abschmecken. Mit dem Saft der Zitrone bestimmen Sie Ihren gewünschten Säuregrad beim Aprikosenkompott. Hierbei sollte man auf eine feine Blutwurst zurückgreifen, die in der Struktur fest ist und sich gut braten lässt. Die Blutwurst muss in hauchdünne Scheiben geschnitten und in der heißen Teflon-Pfanne ohne Fett kurz von beiden Seiten angebraten werden. Das Aprikosenkompott heiß auf einen kleinen tiefen Teller mittig und kreisförmig anrichten. Das frisch gefräste Creme-Eis von der Gänseleber mit einem Eisportionierer auf die heißen Aprikosen geben und den Blutwurstkrokant an das Eis anlegen. Zur perfekten Abrundung das Creme-Eis mit frischem Pfeffer aus der Mühle dekorieren.





Berliner Meisterköche | Stefan Hartmann

PARTNER FÜR

BERLIN 

## Geschmortes und Gebratenes vom Reh mit zweierlei von der Kichererbse und Rettichsalat

Stefan Hartmann | HARTMANNs Restaurant

Berliner Meisterkoch 2008

### ZUTATEN

#### REHSCHULTER

1 Schulter  
2 Schalotten  
1 Stk Staudensellerie  
Lorbeer, Piment, Wacholder, eine Zimtstange,  
Salz, Pfeffer  
100 ml Portwein  
200 ml Rotwein  
1 Stk Fourme D'ambert

#### REHRÜCKEN

300 g schierer Rehrücken  
Etwas Butter  
Gewürze  
40 g getrocknete Kichererbsen (über Nacht eingeweicht, dann geschält und blanchiert)  
10 g Pinienkerne  
10 g Rosinen  
1 kleiner Löffel Honig (Fichtennadel-Honig)  
Etwas Geflügelfond

#### KICHERERBSEN PÜREE

100 g Geflügelfond (gekörnt)  
50 g Butter  
50 g Kichererbsenmehl (gesiebt)  
etwas Blauschimmelkäse  
1 EL Crème fraîche

#### RAHMRETTICH

100 g Rettich, gerieben und gesalzen  
1 EL Crème fraîche  
Zitrone und Petersilie

#### ZUBEREITUNG

Die Rehschulter in einem Bräter anbraten. Das Gemüse würfeln und dazugeben. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und mit dem Fond aufgießen. Die Gewürze hinzufügen und das Fleisch im Ofen mit Deckel bei 140 Grad ca. 3 Stunden garen. Die Rehschulter herausnehmen und den Fond passieren und einkochen, bis er die geschmeidige Konsistenz einer Soße hat. Den Rehrücken gleichmäßig von allen Seiten anbraten. Anschließend im Ofen ca. 5 Minuten bei 160 Grad garen. Das Fleisch ruhen lassen. Vor dem Anrichten nochmals 2 Minuten in den Ofen bei 160 Grad geben. Aus den Kichererbsen ein Ragout herstellen und mit Butter binden. Für das Püree den Fond mit Sahne aufkochen, das Erbsenmehl einrühren und abschmecken. Die Masse mit der Crème fraîche und dem Käse glattrühren. Den Rettich ausdrücken und mit der Zitrone abschmecken. Die fein gehackte Petersilie und die Crème fraîche unterrühren.



## Jakobsmuschel und Gamba – ein kleiner Spieß, Curry und Blumenkohl

Alexander Dressel | „Friedrich-Wilhelm“, Hotel Bayrisches Haus, Potsdam  
Brandenburger Meisterkoch 2007

### GUACAMOLE

½ Avocado  
Saft von einer halben Limette  
Concassée von zwei Tomaten  
etwas Chiliöl  
Meersalz  
eine Prise Zucker  
Olivenöl

### KRUSTENTIER-CRÈME FRAÎCHE

2 EL Crème fraîche  
20 ml Curryfond  
20 ml Krustentierfond  
Salz, Pfeffer a.d. Mühle  
Limettensaft  
Olivenöl

### TERRINE (ALTERNATIV AUCH TIMBALEFORMEN)

Currymousse:  
100 ml Curryfond  
50 g Crème fraîche  
50 g halbfest geschlagene Sahne  
2 Bl Gelatine

### BLUMENKOHLMOUSSE

100 g Blumenkohl püriert  
50 g Crème fraîche  
50 g halbfest geschlagene Sahne  
2 Bl Gelatine

### KRUSTENTIERMOUSSE

0,5 l Krustentierfond auf ein Fünftel reduzieren  
1 Msp rote Currypaste  
1 Msp Tomatenmark  
50 g Crème fraîche  
50 g halbfest geschlagene Sahne  
2 Bl Gelatine

### BULGUR

50 g Bulgur gewaschen  
150 ml Curryfond

### ZUBEREITUNG

Für die Guacamole das Avocadofleisch mit dem Limettensaft pürieren, abschmecken und Concassée unterheben.

Für die Krustentier-Crème fraîche das Crème fraîche aufschlagen, Fonds unterrühren und abschmecken. Bulgur im Curryfond bissfest quellen lassen.

Für die Terrine einzelne Moussevarianten herstellen, abwechselnd in die Form schichten und obenauf mit Bulgur abschließen.

Für die Garnitur kleine Blumenkohlröschen im Curryfond gekocht, Keta-Kaviar, Wasabi-Kaviar, Krustentierlack und Sakura-Kresse mix.

Für den Spieß 4 Jakobsmuscheln ausbrechen, 4 Gambas, 4 Scheiben Ananas ausstechen, etwas Thymian, Knoblauch, Limettensaft, Currysalz und Ananas zugeben. Jakobsmuscheln und Gamba zusammen mit den Aromaten grillieren, nacheinander aufspießen und mit Currysalz würzen.

---



## Ochenschwanz und Gänseleber – ein wenig Kakao, Nashi-Birne und schwarzer Pfeffer

Bobby Bräuer | „Die Quadriga“, Hotel Brandenburger Hof Berlin  
Berliner Meisterkoch 2007

### ZUTATEN

4 Stk Ochenschwanz  
2 rote Zwiebeln, geputzt, würfelig geschnitten  
1 Stange Sellerie, geputzt, würfelig geschnitten  
1 Zweig Rosmarin  
1 Zweig Thymian  
1 Löffel Tomatenmark  
2 dl Rotwein  
½ dl dunkler Portwein  
40 g Kalbfleischfarce  
50 g Pfifferlinge, geputzt, in Butter mit Schalottenbrunoise ansautiert  
50 g Steinpilze, geputzt, in Butter mit Schalottenbrunoise ansautiert  
1 kleiner Bund glatte Petersilie, fein geschnitten  
Schweinenetz  
12 Blätter Escarolsalat  
1 Nashi-Birne  
4 Scheiben Gänseleber à 20 g  
Tasmanischer Pfeffer, Salz, Olivenöl, Mehl, Zucker, Kakao

### ZUBEREITUNG

Die Ochenschwänze salzen, pfeffern, mehlieren und in Olivenöl in einem Topf bei mittlerer Hitze von allen Seiten anbraten.

Die roten Zwiebeln und Sellerie begeben, mitangehen lassen. Tomatenmark hinzufügen und kurz Farbe annehmen lassen. Rosmarin und Thymian mit einem Küchengarn binden, hinzufügen. Mit Rot- und Portwein ablöschen, reduzieren, mit Wasser auffüllen, mit einem Deckel verschließen und im auf 170 °C vorgeheizten Ofen ca. 3 Stunden garen. Fleisch heraus nehmen und vom Knochen lösen, Sauce passieren, reduzieren, mit Salz und Zucker abschmecken. Die geputzten Ochenschwänze in Metallringe einsetzen, die Farce mit den Pilzen mischen, Petersilie unterheben und diese in die Mitte der Ringe einfüllen. Mit dem restlichen Ochenschwanzfleisch bedecken. Kalt stellen. Nach ca. 1 Stunde herausnehmen, in Schweinenetz wickeln, würzen und von allen Seiten vorsichtig anbraten. In der Sauce gar ziehen. Birne schälen und 4 gleichmäßige Stücke ausschneiden. Diese rund ausstechen und in Butter mit Zucker karamellisieren. Ochenschwanz aufsetzen, Escarolsalat in Olivenöl ansautieren, mit Salz, Zucker und tasmanischem Pfeffer würzen und anlegen. Den Ochenschwanz mit der Sauce nappieren. Gänseleber würzen, mehlieren, braten und aufsetzen. Mit Kakao bestäuben.

## Rehrücken mit Gewürzen gebraten auf Blumenkohl-Graupen- Gemüse und Rotweinsabayon

Thomas Kellermann | „Vitrum“, The Ritz Carlton Berlin  
Berliner Meisterkoch 2006

### ZUTATEN

#### GEWÜRZMISCHUNG

75 g Korianderkörner  
65 g Piment  
30 g Wacholder  
30 g Schwarzer Pfeffer  
15 g Kümmel

#### REHRÜCKEN

1 Rehrücken ca. 3 kg  
Gewürzmischung  
3 EL Butter  
300 g Zwiebeln, gewürfelt  
100 g Karotten, gewürfelt  
200 g Staudensellerie, gewürfelt  
2 Lorbeerblätter  
2 EL Tomatenmark  
1 EL Mehl  
500 ml roter Portwein  
300 ml Rotwein  
Preiselbeeren  
Orangensaft

#### ROTWEINSABAYON

50 g reduzierter trockener Rotwein  
25 g reduzierter Portwein rot  
18 g Kirschküchle  
30 g Eigelb

#### BLUMENKOHLFOND

500 g Blumenkohl  
2 geschälte Schalotten  
500 ml Geflügelfond

#### BLUMENKOHL-GRAUPEN-GEMÜSE

1 EL gekochte Graupen  
3 EL kleine, blanchierte Blumenkohlrisotto  
2 EL Blumenkohlcreme  
1-2 EL Blumenkohlfond



## ZUBEREITUNG

Den Rehrücken vom Knochen lösen und parieren. Die Knochen hacken und die Parüren kleinschneiden. In heißem Öl anrösten, bis sie gleichmäßig braun sind. Das Gemüse dazugeben und nochmals rösten. Tomatenmark hinzufügen, anrösten und mit Mehl bestäuben. 3- bis 4-mal mit etwas Portwein und Rotwein ablöschen und jeweils wieder völlig einkochen lassen. Mit Eiswasser auffüllen, Preiselbeeren und Lorbeerblätter dazu und ca. 1 Stunde köcheln lassen, danach passieren. Portwein und Rotwein einkochen lassen und die Sauce löffelweise daruntermischen. Mit Salz, Pfeffer, Orangensaft und brauner Butter abschmecken und in die gewünschte Konsistenz einkochen. Nochmals durch ein feines Sieb passieren.

Den Rehrücken mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz einreiben und kurz in Öl anbraten. Auf einem Gitter im Ofen bei 140 °C ca. 10 – 12 Minuten garen und öfters wenden. Danach ruhen lassen und vor dem Anrichten in heißer Butter bräunen.

Für den Rotweinsabayon die Zutaten in einer Schüssel über dem Wasserbad bis ca. 80 °C aufschlagen. Für das Blumenkohlfond die Schalotten in feine Würfel schneiden, den Blumenkohl putzen, waschen und grob würfeln. In einem Topf mit etwas Butter anschwitzen, mit Geflügelfond auffüllen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Einmal aufkochen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Danach passieren und zur weiteren Verwendung beiseitestellen.

Für das Blumenkohl-Graupen-Gemüse einfach alles miteinander erwärmen und abschmecken.

---



# Saiblingsfilet mit Garnele und Aal gefüllt an Schnittlauchsoße und Weinkraut mit Rosmarin-Honig

Dieter & Frank Schreiber | Goldener Hahn, Finsterwalde  
Brandenburger Meisterkoch 2006

## ZUTATEN

### WEINKRAUT

1 kg Sauerkraut  
2 EL Butter  
1 Zwiebel  
2 Nelken  
1 Lorbeerblatt  
3 Pimentkörner  
1 TL Pfefferkörner  
6 Wacholderbeeren  
50 g Schinkenspeck  
300 ml trockener Weißwein  
200 ml Fleischbrühe  
4 EL Rosmarin - Honig  
Salz, Cayennepfeffer

### SCHNITTLAUCHSOSSE

1 EL Olivenöl  
2 Zwiebeln  
½ Stange Porree  
50 g Sellerie  
200 ml Weißwein  
100 ml Noilly Prat  
400 ml Fischfond  
200 ml Sahne  
2 cl Zitronensaft  
Salz und Cayennepfeffer  
1 Bund Schnittlauch  
100 g Butter

### AAL

300 g Aal  
50 ml Ahornsirup  
2 cl Zitronensaft  
Salz

### GARNELN

4 Garnelen (Größe 8/12 ohne Kopf mit Schale)  
2 Rosmarin-Zweige  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Olivenöl

### SAIBLING

5 Saiblingsfilets  
1 Eiweiß  
100 ml Sahne  
2 cl Weinbrand  
Salz und Pfeffer  
Zitronensaft

### ZUBEREITUNG

Frisches Sauerkraut ein oder zweimal in lauwarmem Wasser abspülen. Dann das Sauerkraut mit Druck ausdrücken, um das Wasser zu entfernen. Die Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden. In einem Topf die Butter aufschäumen, die Zwiebel darin glasig anschwitzen. Anschließend das Sauerkraut, die Gewürze (in einem Gazetüchlein eingepackt) und den Schinkenspeck (als ein Stück) zugeben und mit dem Weißwein und der Fleischbrühe aufgießen. Das Sauerkraut ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze kochen und mit Salz, Cayennepfeffer und dem Rosmarin-Honig abschmecken. Die Zwiebeln in feine Streifen, den Porree in feine Ringe und den Sellerie in kleine Würfel schneiden. Das Ganze in einem Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen und mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen. Fischfond zugießen und alles bei mittlerer Hitze um 1/3 einreduzieren. Sahne zugießen und weiter leicht einkochen. Den Schnittlauch in kochendem Wasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und mit zimmerwarmer Butter in einem Mixer fein pürieren. Die Schnittlauchbutter erkalten lassen und in kleine Stücke schneiden. Mit einem Pürierstab die Schnittlauchbutterwürfel unter die Soße mixen. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken. Vom Aal die Haut abziehen und mit dem Ahornsirup

und dem Zitronensaft marinieren. Leicht mit Salz würzen. In einem Räucherofen bei kaltem Rauch für ca. 1 Stunde räuchern. Dann die 4 Filets von der Aal-Gräte lösen. Von den Garnelen die Schale lösen. Den Rücken der Garnelen längs einschneiden und den Darm entfernen. Die Bauchseite der Garnelen quer 4 -5 Mal einschneiden. In fein gehacktem Rosmarin und Knoblauch mit Olivenöl für 1 Stunde marinieren. Von den Saiblingsfilets die Gräten ziehen. Die Filets zu 16 cm Länge und gleichmäßiger Breite zuschneiden. Aus den Abschnitten mit Eiweiß, Sahne, Weinbrand, Salz und Pfeffer eine Farce herstellen. Die Saiblingsfilets nebeneinander auf Klarsichtfolie legen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Mit der Farce bestreichen und mit Aal und Garnele belegen. Mit Hilfe der Folie die Saiblingsfilets zu einer Rolle formen. Bei halb Hitze, halb Dampf und einer Temperatur von 80 °C ca. 30 Minuten im Ofen garen. Die Folie entfernen und die Saiblingsrolle in Scheiben schneiden.

---





Berliner Meisterköche | Dieter Kobusch

PARTNER FÜR

BERLIN 

## Bachsaibling mit Ziegenkäse-Kürbistörtchen und Krebschaum

Dieter Kobusch | Restaurant „Vierseithof“, Luckenwalde  
Brandenburger Meisterkoch 2005

### ZUTATEN

#### ZIEGENKÄSE-KÜRBISTÖRTCHEN

1 kg Muskatkürbis  
250 ml Weißweinessig  
250 ml Wasser  
250 g Zucker  
½ EL Senf-Saat  
1 Sternanis  
1 Kardamomkapsel  
30 g Ingwerwurzel  
2 Lorbeerblätter  
200 g Ziegenkäse  
Thymian  
Olivenöl

#### KREBSSCHAUM

500 g Krebskarkassen  
50 g Karotten  
50 g Schalotten  
30 g Staudensellerie  
30 g Fenchel  
1 Knoblauchzehe  
5 cl Cognac  
300 ml Weißwein  
1 EL Tomatenmark  
4 reife Tomaten  
750 ml Fischfond  
400 ml Sahne  
2 Zweige Estragon  
40 g geriebener Ingwer  
50 g kalte Butterwürfel  
2 EL geschlagene Sahne  
Cayennepfeffer, Salz

#### BACHSAIBLINGE

2 Bachsaiblinge à 350 g  
Salz, Pfeffer  
Zitrone

## ZUBEREITUNG

Für die Ziegenkäse-Kürbistörtchen den Kürbis schälen, in dünne Scheiben schneiden und diese rund ausstechen. Das Wasser mit dem Essig und dem Zucker aufkochen. Den Kürbis und die Gewürze hinzugeben und nochmals aufkochen. Danach heiß in Gläser abfüllen und fest verschließen. Der Kürbis sollte einige Tage vorher mariniert werden. Aus den Kürbisresten kann eine Suppe gekocht werden.

Den Ziegenkäse mit dem Thymian und dem Olivenöl marinieren. Dann den Käse in Scheiben schneiden und zusammen mit dem marinierten Kürbis abwechselnd schichten. Die Törtchen kurz in den Ofen schieben, sodass sie lauwarm sind.

Für den Krebschaum die Krebskarkassen in Butterschmalz rösten. Das geputzte und klein geschnittene Gemüse zu den Krebskarkassen hinzugeben und kurz mit rösten. Dann das Tomatenmark hinzufügen und mit Cognac flambieren, anschließend den Weißwein hinzufügen. Die Tomaten, den Ingwer und den Fischfond begeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Dann mit Sahne auffüllen und den Estragon hinzugeben. Nochmals aufkochen und durch ein feines Sieb passieren.

Die Sauce mit den kalten Butterwürfeln und der geschlagenen Sahne aufschlagen, sodass ein Schaum entsteht. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Für die Bachsaiblinge den Bachsaibling filetieren, mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen und hauptsächlich auf der Hautseite saftig braten.

---



Berliner Meisterköche | Tim Raue

PARTNER FÜR

BERLIN 

## Geschmorte Schulter vom Ochsen mit Kakao, Datteln und Trüffeln mit Pflaumen und Mandeln

Tim Raue | „Restaurant 44“, Swissôtel Berlin  
Berliner Meisterkoch 2005

### ZUTATEN FÜR DAS PFLAUMENWEIN-ESSIGGELEE:

200 ml Pflaumenwein  
4 cl weißer Balsamicoessig  
2 g Agar-Agar-Pulver

### FÜR DEN SALAT VON PFLAUMEN, MANDELN UND SPINAT:

6 reife Pflaumen, entkernt und in Streifen geschnitten  
200 g feine junge Spinatblätter  
1 EL weiße Mandeln  
1 EL Pflanzenöl  
1 TL Pflaumenkernöl  
Saft einer halben Zitrone

### FÜR DIE GESCHMORTE OCHSENSCHULTER:

1 kg Ochsen Schulter  
15 g Pökelsalz  
1 EL Kakao  
4 EL Pflanzenöl  
3 Datteln, entkernt und klein geschnitten  
4 EL fein gehackten Trüffel  
4 cl Madeira  
1 EL Butter  
weißer Pfeffer, Salz

### ZUBEREITUNG

Für das Pflaumenweinessiggelee den Pflaumenwein und den Essig zum Kochen bringen, das Agar-Agar-Pulver einrühren und dann 2 – 3 Minuten kochen lassen. Im Kühlschrank über Nacht durchkühlen lassen. Für den Salat alle Zutaten vermengen und vier Häufchen auftürmen. Für die geschmorte Ochsen Schulter das Fleisch scharf anbraten. Anschließend das Pökelsalz mit dem Kakao und dem Pflanzenöl vermengen und das Fleisch damit marinieren. Dann die marinierte Ochsen Schulter in einem Beutel vakuumieren und 24 Stunden ziehen lassen. Die Datteln, den Trüffel und den Madeira in den Beutel zu dem Fleisch geben und diesen neu verschweißen. Nun im Dämpfer bei 69 Grad ca. 5 – 6 Stunden garen oder im Wasserbad bei 95 Grad ca. 4 – 5 Stunden garen. Das Fleisch ist fertig, wenn es sich mit dem Finger mühelos einmal durchdrücken lässt. Den Fond aus dem Beutel mit den Datteln und den Trüffelstücken in einen Topf geben, mit etwas Madeira reduzieren lassen, dann mit Kakaopulver und 1 EL Butter binden. Mit weißem Pfeffer und Salz abschmecken.



# Ihr wollt anderen zeigen, wie meisterlich Euer Gericht aussah?

Postet es gern mit dem Hashtag  
**#berlinisst**

 **BerlinerMeisterkoeche**

