

26.11.2019

**Braune Butter (Butterschmalz, Ghee, geklärte Butter)**

500g Süßrahmbutter in einem Hohen Topf erhitzen bis sie zu schäumen beginnt, dann zurück schalten auf Stufe 3, je nach Kochfeld! Die Butter so lange köcheln lassen bis der Schaum verkrustet ist und die Butter klar und eine goldene Farbe hat. Den verkrusteten Schaum abschöpfen und die geklärte Butter durch ein sehr feines Sieb und einem Trichter in sterile Gläser füllen.

**Lachs pochiert bei 45°C**

4 Stücke Lachs

1 Zitrone

Olivenöl

Etwas Thymian

Steinsalz, Pfeffer aus der Mühle

Ein Backblech mit olivenöl betreufeln, Zitronen in Scheiben geschnitten darauf verteilen, Steinsalz, Pfeffer aus der Mühle, Thymian darauf verteilen und 12 Minuten bei 45°C pochieren.

**Limettenschaum**

1 Zwiebel fein hacken,

2 EL Butter

250 ml Gemüsebrühe

150 ml Sahne

50g Butter

100 ml Sahne leicht geschlagen

Abrieb von 2 Limetten und etwas Saft, Salz, Cayennepfeffer, Senfpulver;

Die Zwiebel schälen, fein hacken und in der Butter glasig andünsten, mit dem Gemüsebrühe ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit der Sahne auffüllen und erneut einkochen lassen. Die Butter mit dem Zauberstab unter mixen dann die geschl. Sahne unterheben und die Sauce abschmecken.

**Kartoffel-Lauch-Gemüse mit Safran**

1 kg mehlig kochende Kartoffel

1 Lauch

1 Gurke

Steinsalz, Pfeffer aus der Mühle

Muskatnuss, Cajungewürz,

Etwas gemahlener Kümmel

Zitronenabrieb

Butterschmalz

Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden in den gelochten Gareinsatz geben, den in gewaschenen in dünne Scheiben geschnittenen Lauch dazugeben, würzen und mit Dampf ca. 15-20 Minuten garen. Die Gurken ebenso in kleine Würfel schneiden, salzen und zum Schluss zugeben oder auf dem Teller über das angerichtete Gericht streuen.

**Selleriepüree**

1 Sellerieknolle von etwa 350g,

Saft von ½ Limone,

Salz,

30g Ghee,

Pfeffer, Muskatnuss,

150g Sahne.



Den Sellerie schälen, klein schneiden und mit Zitronensaft in Salzwasser weich kochen.  
Inzwischen die Butter erhitzen und leicht Farbe nehmen lassen.  
Die Selleriestücke mit einem Schaumlöffel herausheben und im Mixer fein pürieren.  
Das Püree in einen Topf füllen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und bei sanfter Hitze die Sahne unter Rühren dazu gießen.  
Zum Schluss die Nussbutter darunter rühren.

### **Maroni-Paprika-Gemüse**

1 rote Paprika  
1 gelbe Paprika  
1 Bund Frühlingszwiebel  
1 Rote Zwiebel  
1 Chilischote  
100g gekochte Maroni  
2 Scheiben Ingwer  
Salz, Pfeffer  
etwas Olivenöl  
1 EL fein gehackte Liebstöckelblätter  
Paprika waschen, von Strunk und Kernen befreien und in Rauten schneiden.  
Chilischote fein schneiden, gegarte Maroni grob geschnitten und zusammen mit dem Paprika in einen gelochten Garbehälter geben, mit Salz, Pfeffer und Liebstöckel würzen, mit etwas Olivenöl beträufeln, 10 Min. bei 100°C Dampfgarstufe garen. Oder in der Pfanne braten.

### **Orangen-Kürbis**

1 kleinen Hokkaidokürbis  
4 Orangen  
2 rote Zwiebel  
12 Cocktailtomaten  
Olivenöl  
Steinsalz  
1-2 EL Gewürzmischung Cajun  
4 Zweige Thymian frisch  
Den Kürbis in Walnußgroße Stücke schneiden und auf einem Backblech verteilen, die Orangen filetieren und mit dem restlichen Saft zum Kürbis geben, die rote Zwiebel in Streifen schneiden und ebenfalls zugeben. Die Tomaten im Ganzen dazu legen und mit den Kräutern, Gewürzen, Olivenöl und Salz betreufeln. Den Backofen auf 180°C vorheizen und den Kürbis 20 Minuten garen.

### **Fleisch**

800g Rinderlende oder Filet in 4 cm dicke Stücke Portioniert  
Thymian  
Knoblauch  
Rosmarin  
Bratöl  
1 EL Butterschmalz  
Steinsalz, Pfeffer aus der Mühle  
Das Tepan auf 210°C vorheizen, etwas Bratöl auf den Tepan geben und die Rinderlendenstücke darauf verteilen, liegen lassen bis diese sich von selbst lösen, umdrehen und mit Butterschmalz bestreichen, warten bis der Fleischsaft zu sehen ist und 10 Minuten auf Stufe C oder im Ofen bei 70°C ruhen lassen.



### **Kaiserschmarrn**

400g Dinkelmehl 630

500ml Mandelmilch

2 Prisen Steinsalz

150g Rohrohrzucker

Abrieb von 1 Zitrone

1 Tonkabohne gerieben

40 ml Strohrum

4-5 Eier getrennt

40g geklärte Butter

60g Rosinen

50g frische Butter

40g Puderzucker

Dinkelmehl, Mandelmilch, Steinsalz, Rohrohrzucker, Zitronenabrieb, Rum, Eigelb, geklärte Butter zusammen rühren. 30 Minuten ruhen lassen. Das Eiweiß halbsteif schlagen dann den Zucker nach und nach zugeben und unter die andere Masse heben.

Den Tepan auf 190°C/Stufe 7 einstellen, etwas Butterschmalz darauf verteilen und einen Teil des Teiges darauf verteilen, warten bis sich Luftblasen zeigen die zerplatzen, dann den Teig wenden. Den Kaiserschmarrn zerstückeln, Zucker auf den Tepan streuen und warten bis der Zucker zu schmelzen beginnt (karamellisieren), den Kaiserschmarrn darin wenden, etwas Butter zugeben und mit Puderzucker bestäuben.

### **Zwetschgenröster**

500g feste Zwetschgen, gewaschen, halbiert und entsteint  
etwas Schale von einer Orange und Zitrone, ohne die weiße Haut

250ml Rotwein

100g Zucker

1 Vanilleschote

1 Zimtstange

2 Gewürznelken

1 dünne Scheibe frischer Ingwer

5 cl Zwetschgenwasser

Die gewaschenen, halbierten, entsteinten Zwetschgen in den ungelochten Gareinsatz geben. Mit Rotwein, Zucker und den Gewürzen übergießen und bei 85°C Dampfgarstufe ca. 15 Minuten



garen. Nach dem Abkühlen das Zwetschgenwasser zugeben. Den Zwetschgenröster um den Kaiserschmarrn herum anrichten.



[www.werner-raith.de](http://www.werner-raith.de)

