



Feine Küche
Jürgen Langbein



***Festtagsrezepte
für Gourmets***



Gefüllte Champignons an Hummersauce

12 Riesenchampignons
150 g Schmand
150 g Frischkäse
6-8 küchenfertige Garnelen
2 Frühlingszwiebeln (in halbe Ringe geschnitten)
½ Bund Schnittlauch, fein gehackt
Salz, Pfeffer
15 g Parmesan, frisch gerieben

Für die Weißwein-Hummersauce:
50 ml Weißwein
200 ml **JÜRGEN LANGBEIN Hummer-Fond**
125 ml Sahne
1 Würfel **JÜRGEN LANGBEIN Hummer-Paste**
Zitronensaft
Salz

Die Champignons säubern, entstielen und die Stiele klein hacken. Den Schmand, Frischkäse, die Frühlingszwiebeln und den Schnittlauch (etwas für die Garnitur zurücklassen) zu einer cremigen Masse verrühren, die zerkleinerten Garnelen vorsichtig unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Mischung in die Pilze füllen und mit Parmesan bestreuen. Champignons in eine gebutterte Form setzen, den Backofen auf 180 °C vorheizen und die Pilze 6-10 Minuten überbacken.

Für die Sauce den Weißwein aufkochen, Hummer-Fond angießen und einkochen lassen. Die Sahne dazu geben, die Hummer-Paste unterrühren und mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

Die Sauce als Spiegel auf den Teller geben, je 3 Champignons darauf setzen und mit Schnittlauch garnieren.

Tipp: Nach Belieben mit einer gebratenen Garnele garnieren.

Wussten Sie schon?

JÜRGEN LANGBEIN Premium-Fonds sind die feine Basis für Gourmet-Suppen, -Saucen und viele kulinarische Gerichte. Die 15 verschiedenen Gourmet-Fonds erhalten ihren arttypischen und intensiven Geschmack durch die sorgfältige und schonende Verarbeitung der frischen und hochwertigen Zutaten.

Zubereitungszeit: ca. 25-30 Minuten





Entenbrust an Birnen-Senf-Sauce & Mandelbällchen

4 Entenbrüste á ca. 250 g
Salz, Pfeffer
½ EL Butterschmalz
200 ml JÜRGEN LANGBEIN
Enten-Fond
180 ml JÜRGEN LANGBEIN
Birnen-Senf-Sauce

Für die Mandelbällchen:
500 g mehlig kochende
Kartoffeln
170 ml Milch
13 g weiche Butter
Salz, Muskat
2 kleine Eigelb
Salz, Muskat
200 g Mehl
2 Eier
100 g gehobelte Mandeln
Fett zum Frittieren
500 g Brokkoli

Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Inzwischen die Entenbrüste waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Fettseite rautenförmig mit einem scharfen Messer einschneiden, salzen und pfeffern.

Backofen auf 200°C vorheizen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Entenbrüste mit der Fettseite nach unten ca. 2-3 Minuten scharf anbraten. Anschließend auf der Fleischseite kurz anbraten.

Den Enten-Fond in einen Bräter geben und mit einem Schneebesen 130 ml Birnen-Senf-Sauce einrühren. Die Entenbrust mit der Fettseite nach oben hineingeben und im Backofen ca. 12-14 Minuten mit aufgelegtem Deckel zart-rosa garen.

Den Bratensatz in einen Topf passieren und aufkochen. Wenn nötig noch etwas Wasser zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer die Sauce etwas eingedickt und süßer mag, kann mit noch etwas Birnen-Senf-Sauce binden.

Kartoffeln abgießen und warm durch eine Kartoffelpresse drücken. Nach und nach die heiße Milch unterrühren, Butter zufügen. Mit Salz und geriebenem Muskat würzen. Eigelb darunter rühren und so viel Mehl zufügen, dass die Kartoffelmasse formbar wird. Das hängt von der Größe der Eigelbe ab. Der Teig sollte noch etwas klebrig bleiben.

Kleine Kugeln formen, in verquirlten Eiern wenden und in Mandelblättchen wälzen. Friteuse auf 180°C erhitzen und die Mandelbällchen schwimmend ca. 2 Minuten goldbraun backen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Zwischenzeitlich den Brokkoli in kleine Röschen teilen, die harte Haut der Stiele entfernen und in reichlich Salzwasser garen.

Entenbrüste in Scheiben schneiden und auf vorgewärmten Tellern mit der Sauce, den Mandelbällchen und dem Brokkoli anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 50-60 Minuten





Lammlachse in Knoblauchsauce mit Herzoginnenkartoffeln & Bohnen im Speckmantel

Für die Herzoginnenkartoffeln:

(pro Person 5 Stück)

500 g mehlig kochende Kartoffeln

3 Eigelb

2 Prisen Salz

2 Prisen Muskat

800 g frische Bohnen

Salz, Pfeffer

8 Scheiben Bacon

etwas Butter

500 g Lammlachse

Salz, Pfeffer

200 ml **JÜRGEN LANGBEIN**

Lamm-Fond

250 g saure Sahne

100 ml **JÜRGEN LANGBEIN**

Sauce Aioli

Öl zum Braten

Die Kartoffeln schälen, kochen und die heißen Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. 2 Eigelb und Gewürze zugeben und gut vermengen. Mit einem Spritzbeutel mit großer Sterntülle Rosetten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. 1 Eigelb mit etwas Wasser verrühren und die Rosetten damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 10 Minuten goldgelb backen.

Inzwischen Bohnen waschen, 10 Minuten in Salzwasser kochen und kurz in Eiswasser abschrecken. Bohnen mit Küchenkrepp abtrocknen, pfeffern. Jeweils einige Bohnen in eine Scheibe Bacon wickeln. Eine feuerfeste Form mit Butter auspinseln und die umwickelten Bohnen in einer feuerfesten Form bei 180°C im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten garen, dabei einmal wenden. Die Lammlachse in 4 cm lange Stücke schneiden, salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischstücke darin von jeder Seite 3-5 Minuten braten. Lammlachse aus der Pfanne nehmen und warm halten.

Lamm-Fond in der Pfanne aufkochen und mit saurer Sahne binden. Mit Sauce Aioli, Salz und Pfeffer abschmecken.

Lammlachse mit der Sauce, den Herzoginnenkartoffeln und den Bohnen auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten





Cupcakes mit Roter Grütze

(12 Stück)

Für die Cupcakes:

3 Eier
170 g Zucker
150 g weiche Butter
1 Päckchen Vanillezucker
90 g Mehl
90 g Speisestärke
1 TL Backpulver
Saft und abgeriebene Schale von
1 Zitrone

Für das Topping:

250 g Mascarpone
120 g Frischkäse
100 g **JÜRGEN LANGBEIN
Rote Grütze**
Zucker nach Geschmack

12 Cocktailkirschen zum
Garnieren

Für den Teig Eier und Zucker schaumig schlagen. Butter hinzufügen und alles gut vermischen. Die restlichen Zutaten dazugeben und kurz verrühren. 2/3 des Teiges in die mit Papierbackförmchen ausgelegte Muffinform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 25-30 Minuten backen. Für das Topping Mascarpone, Frischkäse und die pürierte rote Grütze verrühren, Zucker zugeben, bis die Creme die gewünschte Süße hat. Die Creme mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle auf die ausgekühlten Cupcakes spritzen und jeweils mit einer abgetropften Cocktailkirsche verzieren.

Wussten Sie schon?

Cupcakes sind die „adeligen Verwandten“ der Muffins. Die cremegekrönten liebevoll dekorierten Mini-Kuchen erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Der leichte fluffige Teig wurde ursprünglich in Tassen gebacken. Heute bedient man sich meist den bekannten Muffinförmchen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

