



FOTOS: MIRIAM KYSELO

## VORSPEISE (VIER PERSONEN)

Von Helmut Saanus, Chefkoch Tatort

### **Ramanke 09 – Steckrübenragout mit Vanille-Kartoffelpüree und Jacobsmuschel aus der Hase**

100g Steckrübe, 100g Möhre, 100g grüne Bohnen, 80g süße Birnen, Honig, Tabasco, 1 Schluck Weißwein, 300g mehligkochende Kartoffeln, ca. 100g Butter, ca. 50g Crème Fraîche, 1EL Sahne, 3 Tropfen Trüffelöl, 1 Vanilleschote, 1EL Pflanzenöl, 4 Jacobsmuscheln, Sprühsahne, Frühlingslauch

► Steckrübe, Möhre und Birnen in feine Würfel schneiden, in Butter anschwitzen – Bohnen vorher blanchieren. Mit Salz, Pfeffer, Honig, Tabasco und einem kleinen Schluck Weißwein abschmecken.

Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Anschließend zerstampfen. Butter, Crème Fraîche, Sahne und Trüffelöl hinzugeben und zum Kartoffelpüree verarbeiten.

Ein EL Pflanzenöl mit dem Mark einer Vanilleschote vermengen und beim Anrichten über das Püree geben.

Das Fleisch von vier Jacobsmuscheln mit etwas geschlagener Sahne (optimal ist Sprühsahne) in heißem Fett kurz anbraten.

Frühlingslauch in feine Streifen schneiden und bei 160°C frittieren.

## ZWISCHENGANG (VIER PERSONEN)

Von Tobias Neumann, Inhaber und Chefkoch Fricke Blöcks

### **Osnabrücker Krüstchen von der Westfälischen Friedenstaube mit Wachtelei auf Pinienkernbrioche**

**Brioche:** 2 EL Milch, 15g Frische Hefe, 20g Zucker, 60g Butter, 200g Mehl, 2 Eier, 1 Eigelb, 1 Prise Salz

► Vorteig: Man gebe 15g frische Hefe gebröseln in eine kleine Schüssel. Mit 2EL lauwarmen Milch übergießen und an einem warmen Ort 15-20 Minuten abgedeckt stehen lassen

In eine weitere Schüssel wird nun das Mehl hineingesiebt. Das Salz zugeben und gut vermischen. Mehl anhäufen und eine Vertiefung in der Mitte machen. 2 Eier, 1 Eigelb, 20g Zucker und 60g weiche Butter rund um die Vertiefung geben. Den Vorteig nun in die Vertiefung geben und alles mit dem Knethaken gut durchkneten. Dem Teig nun noch so viel Mehl nach und nach begeben, bis er sich vom Rand und Boden löst.

Von Hand wird der Teig nochmals gut durchgeknetet. Ihn dabei mehrmals übereinanderschlagen. Den Teig in einer Schüssel zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Danach den Teig nochmals durchkneten und in eine kleine gefettete Kastenform geben. Vor dem Backen muss der Teig wiederum ca. 20 Minuten an einem warmen Ort ruhen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 40-45 Min bei ca. 170°C backen.

**TIPP!** Die Brioche im optimalen Fall bereits einige Stunden vorher zubereiten und die einzelnen Scheiben vor dem Servieren goldbraun anrösten!

**Krustchen:** 450g Taubenbrust (Alternativ Entenbrust oder Perlhuhn), 50g getrocknete Apfelchips, 50g Paniermehl, etwas Mehl, 2 Eier, 100ml Schlagsahne, Salz und Pfeffer aus der Mühle, geklärte Butter, 8 Wachteleier

► Die Apfelchips fein zerbröseln und mit dem Paniermehl vermengen.

Die Schlagsahne halb steif schlagen und mit 2 Eiern vermengen.

Die Taubenbrüste zunächst von Häuten und Fett befreien, von beiden Seiten mit Salz und etwas Pfeffer würzen, in Mehl wenden und danach erst in der Sahne-Ei-Masse, dann in der Apfel-Panade panieren. In einer beschichteten Pfanne in geklärter Butter bei mittlerer Hitze ausbacken.

Separat die Wachteleier in einer Pfanne wie normale Spiegeleier braten.

Brioche, Krüstchen und Wachteleier in dieser Reihenfolge schichten und servieren!

HAUPTGERICHT (VIER PERSONEN)

Von Joelle Hänsel, Chef de Partie Speisezimmer in der OsnabrückHalle

## **Kalbsfilet à la VfL mit lila-weißen Beilagen aus Selleriepüree, Trüffelschaum und Radicchio**

600g Kalbsfilet, Rosmarin, Thymian, Salz, Pfeffer, Olivenöl,  
400g Sellerieknolle, Butter, Milch, Hühnerbrühe, Sellarisalz,  
Sahne, 1 Prise Muskat, 250ml Hühnerbrühe, 50 ml Sahne,  
15g Trüffelpaste, 10 ml Trüffelöl, Soßenbinder, Radicchio

► Das Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer (aus der Mühle) würzen und in einer heißen Teflonpfanne mit Speiseöl, Rosmarin und Thymian ringsherum braun anbraten. Anschließend herausnehmen und auf das Gitter und Ofenblech legen. Das Kalbsfilet auf einem Gitter im Ofenrohr bei 100 °C ca. 20 Minuten garen – je nach Belieben auch länger.

Für das Selleriepüree die Sellerieköpfe schälen und in kleine Würfel schneiden. Danach mit wenig Butter, wenig Milch, Hühnerbrühe nach Gefühl und wenig Sellarisalz dünsten und mit etwas Sahne, eine Prise Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss mit dem Rührstab alles pürieren und nochmals nachschmecken.

Für den Trüffelschaum die Hühner-Consommé kochen lassen, Sahne zugeben und köcheln lassen. Dann die Trüffelpaste und das Trüffelöl hinzugeben und abschmecken. Das Ganze anschließend mit dem Rührstab aufmixen, eventuell mit einer Mehlschwitze binden und leicht köcheln lassen. Anschließend den Topf zur Seite stellen.

2 Stück Radicchio waschen, vierteln und in dünne Streifen schneiden. Den geschnittenen Radicchio kurz in einer Pfanne mit heißem Olivenöl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken!

DESSERT (VIER PERSONEN)

Von Helmut Saunus, Chefkoch Tatort

## **Himmlisches Schokomalheur mit Osnabrücker Pralinenkern**

100g Zartbitter Kuvertüre, 100g Butter, 2 Eier, 80g Zucker,  
40g Mehl, 5g Kakaopulver, 4 Stück „Die Himmlische“ Pralinen

► Die Kuvertüre hacken, im Wasserbad schmelzen und mit der flüssigen Butter vermischen. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen und mit den anderen Zutaten (außer der Praline) zu der Eiermasse geben und verrühren.

Den Teig in gebutterte und gezuckerte kleine Förmchen füllen. In die Mitte eine Praline der Himmlischen als Füllung geben.

Bei 170 °C etwa 9 Minuten backen. Der Schokoladenkuchen sollte in der Mitte noch leicht flüssig sein.

