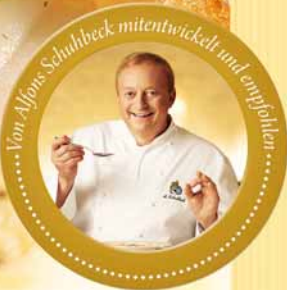


Escoffier

Frühling à la carte



Escoffier –

Feinschmecker-Kreationen leicht gemacht.

Escoffier weckt kulinarische Frühlingsgefühle, denn jetzt kann jeder zum Sternekoch werden. Probieren Sie selbst und erleben Sie, wie mit den hochwertigen Premium-Produkten von Escoffier bereits das Selberkochen zum Genuss wird.

Kein Geringerer als Sternekoch Alfons Schuhbeck hat die Entwicklung von Escoffier mit all seiner Erfahrung und Kreativität begleitet. Das Ergebnis kann man sich auf der Zunge zergehen lassen. Denn für Escoffier werden nur sorgfältig ausgewählte Zutaten verwendet und mit der Kunstfertigkeit verarbeitet, wie sie nur Spitzenköche beherrschen. Als saisonales Appetithäppchen haben wir Ihnen ein kleines, aber erlesenes Rezept-Menü zusammengestellt. Einfach ausprobieren und genießen – **Frühling à la carte.**

„Vom Guten kann man nie genug haben.“

(Alfons Schuhbeck)



INHALT



Vorspeisen:

Salat von Gemüse, Sprossen und Poularde
Kresse-Schaum-Suppe mit Garnelen-Crostini
Edelfische aus dem Kräuterdampf



Hauptspeise:

Pochierter Lammrücken im Crêpemanтел



Nachspeise:

Buttermilch-Mousse mit Minze & Zitrone





Salat von Gemüse, Sprossen und Poularde

(Ergiebigkeit: 4–6 Portionen)

Zutaten:

16 Stangen weißer Spargel
1 gebratene Poulardenbrust
200 g Kniabohnen (kleine feine Buschbohnen)
100 g frische, weiße Champignons, 1 große Karotte
1 Schale Kressesprossen

Für das Dressing:

2 EL Balsamico-Essig
1 EL Weißweinessig, 3 EL Maiskeimöl
3 EL Sweet-Mustard-Sauce
1 Prise Zucker und Salz

Von Escoffier benötigen Sie:

Sweet-Mustard-Sauce, Trüffel-Carpaccio

Zubereitung:

Spargel schälen, in leicht gesalzenes kochendes Wasser geben, 7 Minuten garen und auskühlen lassen. Spargel in 4 cm lange Stücke schneiden. Die Enden der Bohnen entfernen und diese ebenfalls in kochendem Salzwasser bissfest kochen, anschließend in kaltem Wasser abkühlen. Champignons waschen, in feine Scheiben schneiden. Karotten schälen und in feine Streifen schneiden. Dressingzutaten mit einem Schneebesen in einer kleinen Schüssel verrühren. Kurz vor dem Servieren das Gemüse in eine Schüssel geben und mit dem Dressing würzen.

Serviervorschlag:

Gemüsesalat entweder auf große Teller oder als „Cocktail“ in Kelchgläsern anrichten. Einige Kressefäden oben aufsetzen und 2 Scheiben Poulardenbrust anlegen. Mit 4–5 Scheibchen Trüffel-Carpaccio garnieren. Zum Garnieren 1 Scheibe gebratene Poulardenbrust.





Kresse-Schaum-Suppe mit Garnelen-Crostini

(Ergiebigkeit: 4–6 Portionen)

Zutaten:

250 g geschälte, mehlig kochende Kartoffeln
600 ml heißen Ge ügel Fond, 200 ml geschlagene, ungesüßte Sahne
3 EL gehackte Petersilie, 50 g Butter
150 g frische Bachkresse, wahlweise 3 Schälchen Gartenkresse
1 Zweig frischer Majoran, Salz, wenig Zucker
frisch geriebene Muskatnuss, Pfeffer aus der Mühle

Für die Garnelen-Crostini:

4 Scheiben Baguette, 4 Riesengarnelen, Ajoli Sauce
4 EL Olivenöl, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Von Escoffier benötigen Sie:

Ge ügel Fond, Ajoli Sauce

Zubereitung:

Kartoffeln in grobe Stücke schneiden, in einen Topf geben und mit wenig leicht gesalzenem Wasser weich kochen. Kartoffeln abgießen, anschließend heißen Ge ügel Fond, Butter und Kresse dazugeben. Suppe mit einem Mixer oder Pürierstab sehr fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Kurz vor dem Servieren die Sahne unterheben.

Garnelen-Crostini:

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Baguettescheiben von beiden Seiten hellbraun rösten. Riesengarnelen in der Pfanne braten und anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Baguettescheiben mit Ajoli Sauce bestreichen und eine Garnele au egen.

Serviovorschlag:

Kresse-Schaum-Suppe in eine Kaffeetasse füllen und auf einen Esteller stellen. Das Garnelen-Crostini ansetzen und den Teller mit wenig gezupfter Kresse und einer Kresseblüte garnieren.





Edelfische aus dem Kräuterdampf

(Ergiebigkeit: 4 Portionen)

Zutaten:

Jeweils 150 g Lachsfilet, Seeteufelfilet und Zanderfilet
Saft von 1/2 Zitrone, Salz, 400 ml Fisch Fond
Würzbouquet (Schalotte, 1 Lorbeerblatt, Petersilie, 1 Zweig Thymian)
3 EL fein geschnittene Frühlingszwiebel zum Garnieren

Für das Gemüse:

1 dicke, vorwiegend festkochende Kartoffel, 200 g Sellerieknolle
150 g Brokkoli, 1 große Karotte, 2 EL Butter, 1 EL Olivenöl

Für die Würzsauce:

4 EL Balsamico bianco, 1 EL Weißweinessig
4 EL Walnussöl, 1 EL mittelscharfer Senf

Von Escoffier benötigen Sie:

Fisch Fond, Chili Sauce mit Gin, Ajoli Sauce

Zubereitung:

Brokkoli in kleine Röschen teilen. Kartoffel, Sellerie und Karotte schälen und in Stifte schneiden. Gemüse und Kartoffel getrennt einige Minuten in leicht gesalzenem Wasser bissfest kochen und zum Abkühlen in kaltes Wasser geben, abtropfen lassen. Gemüse in einer Pfanne mit Butter und Olivenöl erhitzen. Die Fischfilets in große Würfel schneiden, Fisch Fond in den Dämpfer gießen und Würzbouquet dazu geben. Fischwürfel auf den Einsatz legen und in den Dämpfer einsetzen. Fisch Fond zum Kochen bringen, die Edelfische 6 Minuten bei anhaltendem Dampf garen. Nach dem Garen mit Salz und Zitronensaft verfeinern. Auf Teller anrichten und zum Abschluss die Würzsauce darüber geben.

Serviervorschlag:

Frisch gebackenes Weißbrot mit Ajoli und Chili Sauce als Beilage servieren.





Pochierter Lammrücken im Crêpemantel

(Ergiebigkeit: 4 Portionen)

Zutaten:

500 g Lammrücken
800 ml Lamm Fond (2 Gläser)
150 g Wurzelgemüse (Karotte, Lauch und Sellerie)
1 Lorbeerblatt
1 kleiner Zweig Rosmarin
1/2 geschälte Knoblauchzehe

Für pikantes Gemüse „Südfranzösische Art“:

2 rote Paprikaschoten, 1 gelbe Paprikaschote
2 Schalotten
200 g Zucchini
2 EL Tomatenmark
4 EL Olivenöl, Zucker, Salz
200 ml Gemüse Fond
3–4 EL Chili Sauce
Crème fraîche

Für Kräutercrêpes:

100 g Weizenmehl
250 ml Milch, 2–3 Eier
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 TL Provenzalische Kräuter
Butter zum Braten der Crêpes

Von Escoffier benötigen Sie:

Lamm Fond, Gemüse Fond
Chili Sauce mit Gin
Feigen-Senf-Sauce

Zubereitungshinweise finden Sie auf der Innenseite.



Auf einfache Weise können Sie Kartoffelperlen formen, um Ihr Gericht optisch zu verfeinern.

Zubereitung:

Die feine Haut des Lammrückens entfernen. Gemüse schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Kartoffelperlen ausstechen (Abbildung rechts), danach in Salzwasser weich kochen. Lamm Fond in einen breiten Topf gießen, Gemüse, Knoblauch, Lorbeerblatt und Rosmarin zugeben, aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Sud durch ein Sieb gießen und anschließend im gleichen Topf wieder aufkochen. Lammrücken in den kochenden Sud einlegen und 5 Minuten schwach sieden lassen (nicht kochen!).

Pikantes Gemüse „Südfranzösische Art“:

Schalotten schälen, Paprika waschen und Kerne entfernen. Zucchini waschen. Alles ca. 1/2 cm groß würfeln. 3 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, Schalotten zugeben und 2 Minuten dünsten. Paprikawürfel zufügen und 5 Minuten unter gelegentlichem Rühren dünsten. Tomatenmark zugeben, verrühren und dünsten, bis sich ein leichter Bodensatz bildet. Gemüse Fond zugießen, unter Rühren aufkochen und im geschlossenen Topf bei mittlerer Hitze 10 Minuten garen. In der Zwischenzeit das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zucchiniwürfel zugeben, bei starker Hitze braten, bis sie Farbe annehmen, und in den Topf geben. Gemüse weitere 5 Minuten garen, mit Salz und Zucker würzen und mit Escoffier Chili Sauce je nach gewünschter Schärfe verfeinern.

Kräutercrêpes:

Zutaten mit einem Schneebesen in einer Schüssel verrühren. Teig einige Minuten ruhen lassen. Anschließend dünne Crêpes in einer Pfanne mit wenig Butter braten.

Serviovorschlag:

Den Crêpe dünn mit Feigen-Senf-Sauce bestreichen. Darauf dann den Lammrücken geben, die unbelegte Crêpeshälfte darüberlegen und den Crêpe dann in der Mitte teilen. Das Gemüsebett auf einem Teller anrichten und danach mit einem EL Crème fraîche nach Gusto verfeinern. Hierauf den Lammrücken im Crêpe anrichten und mit frischen Kräutern und Kartoffelperlen garnieren.





Buttermilch-Mousse mit Minze & Zitrone

(Ergiebigkeit: 4–6 Portionen)

Zutaten:

250 g Buttermilch, 250 g Sahne
3 Blatt weiße Gelatine, 40 g Zucker
45 g Minz-Zitronen-Sauce
(ca. 1/2 Gläschen, die 2. Hälfte als Dessertsauce verwenden)

Von Escoffier benötigen Sie:

Minz-Zitronen-Sauce

Zubereitung:

Gelatine in kaltes Wasser geben und einige Minuten quellen lassen. Buttermilch in einen kleinen Topf geben und auf Verzehrer temperatur erhitzen (ca. 50 °C, nicht aufkochen), anschließend in eine Schüssel geben. Gelatine aus dem Wasser nehmen, ausdrücken und zusammen mit dem Zucker und der Minz-Zitronen-Sauce in die Buttermilch geben. Glatt verrühren und abkühlen, bis sich ein leichtes Gel bildet. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen. Den Buttermilchansatz zur geschlagenen Sahne geben und alles mit dem Schneebesen luftig verrühren. Mousse in eine Schüssel oder in Stürzförmchen umfüllen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank stocken lassen.

Serviovorschlag:

Buttermilch-Mousse aus dem Förmchen stürzen und mittig auf einen Teller setzen. Rundherum wenig Minz-Zitronen-Sauce geben und mit Minzblättchen und einem Krönchen aus gemahlener Pistazien garnieren.

Gutes Gelingen – mit unseren „5-Sterne-Köchen“.



Fonds

👑 Fonds sind die Basis feiner Suppen und Saucen. Aber auch für die Zubereitung von Risottogerichten sind sie eine wertvolle Zutat. Im 400-ml- und 200-ml-Glas erhältlich.



Soup Duett

👑 Gourmetsuppen auf Fondbasis. Fond und feine Zutaten werden erst beim Kochen zusammengeführt und garantieren höchsten Genuss, wie frisch zubereitet.



Kalte Saucen

👑 Raffinierte Saucenspezialitäten – von klassisch bis exklusiv – zur Verfeinerung zahlreicher Gerichte oder Dressings und als ideale Begleiter zum Grillen.



Beilagen-Saucen

👑 Hochwertige Frucht-Saucen in vier Sorten verleihen vielen Gerichten das köstliche Extra. Ideal auch als Kochzutat. Oder einfach direkt aus dem Glas ohne Aufwärmen verwenden.



Trüffel

👑 Das kulinarische i-Tüpfelchen für jedes Gericht – in drei exquisiten Varianten: eingelegte Sommertrüffel, Trüffel-Carpaccio und Trüffelcreme mit weißen Piemont-Trüffeln.

Schmeckt wie frisch zubereitet: die kulinarische Sensation Sauce Duett.

Das neue Highlight zur
Spargelsaison 2009.

Wenn es mal etwas schneller gehen muss, empfehlen unsere Meisterköche Sauce Duett: Dabei werden die Gourmetsaucen auf Fondbasis und die ausgewählten Ingredienzien getrennt aufbewahrt und vereinigen sich erst beim Kochen. So bleiben alle Aromen erhalten und die Sauce schmeckt wie frisch zubereitet.



1. Den Fond
(große Dose)
in einen Topf
geben.



2. Den Inhalt
der kleinen Dose
mit Gewürzen
und Zutaten zu-
geben.



3. Unter Rühren
nur kurz aufko-
chen. Sofort vom
Feuer nehmen
und servieren.



2.
Komposition

Der obere Teil enthält eine ausge-
suchte **Komposition** aus erlesenen
Gewürzen und feinsten Zutaten.



1.
Fond

Im unteren Teil ist raffinierter
Saucenfond aufbewahrt.

Dieses innovative Saucenkonzept gibt es in vielen
weiteren Geschmacksrichtungen.

Mehr Infos sowie Tipps und Tricks für leichte Spargelkreationen finden Sie
unter www.escoffier.de.



Escoffier GmbH
Frauenstr. 31
D-82216 Maisach
Tel.: +49(0)81 41/93 90
www.escoffier.de

*Mit freundlicher Unterstützung der Firmen Rosenthal K. Sölch (rosenthal@ksoelch.de)
und Maison Noble, München (MJM@maison-noble.de).*