

Feine Küche
Jürgen Langbein

*Festlich
genießen!*



Festtagsrezepte für Gourmets



Rote Betesuppe mit cremigem Birnensenf und geröstetem Fladenbrot

Zutaten:

- 1 Zwiebel
 - 400 g rote Bete
 - 80 g Kartoffeln
 - 2 säuerliche Äpfel
 - 80 g Butter
 - 500 ml **Jürgen Langbein Gemüse-Fond**
 - 150 ml trockener Weißwein
 - 2 EL Rotweinessig
 - 120 ml Schlagsahne
 - ½ Bund Schnittlauch
 - 200 g Crème fraîche
 - 1 Glas **Jürgen Langbein Birnen-Senf-Sauce**
 - 100 g Fladenbrot
- Salz und Pfeffer aus der Mühle, Zucker



Zwiebel, rote Bete, Kartoffeln und Äpfel schälen und grob würfeln. 40 g Butter in einem Topf schmelzen. Vorbereitetes Gemüse darin ca. 4 Minuten andünsten. Gemüse-Fond und Weißwein hinzufügen, aufkochen und ca. 40 Minuten weich kochen. Mit einem Pürierstab fein zerkleinern. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Rotweinessig abschmecken und mit 100 ml Sahne verfeinern. Evtl. noch etwas Gemüse-Fond zugeben. Durch ein grobes Sieb passieren.

Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden, etwas für die Garnitur beiseite legen. Crème fraîche, 20 ml Sahne, Schnittlauch und Birnen-Senf-Sauce verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Brot in dünne Scheiben schneiden und dünn mit der restlichen Butter bestreichen. In einer heißen Pfanne Brotscheiben ca. 3 Minuten unter Wenden rösten.

Die Suppe in 4 Tassen anrichten und mit einem Drittel der vorbereiteten Birnencreme garnieren. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen. Brot mit der restlichen Creme bestreichen und zu der Suppe reichen.



Guten Appetit
Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten





Königliche Pasteten mit Gorgonzola und Feigen

Zutaten:

- 8 frische Feigen
- 1 Glas **Jürgen Langbein Feigen-Senf-Sauce**
- 16 Scheiben Bacon (Frühstücksspeck), mager
- 3 EL Olivenöl
- 4 Zweige Rosmarin
- 100 ml Sahne
- 80 g Gorgonzola (o. anderer Blauschimmelkäse)
- 1 Dose **Jürgen Langbein Geflügel-Ragoût (400 g)**
- 1 Pck. **Jürgen Langbein Königin-Pasteten**
- 16 Zahnstocher

Salz und Pfeffer aus der Mühle,
nach Belieben Zitronensaft
oder Weißwein



Die Feigen der Länge nach halbieren. Die Schnittflächen der Feigen mit der Feigen-Senf-Sauce bestreichen. Je 1 Feigenhälfte mit 1 Scheibe Speck umwickeln und mit je einem Zahnstocher fixieren. Nebeneinander in eine Auflaufform oder Backblech setzen. Mit Pfeffer aus der Mühle würzen, mit Rosmarin-Nadeln bestreuen und Olivenöl beträufeln. Ein paar Zweige um die Feigen verteilen. 10-12 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft garen.

In der Zwischenzeit die Sahne in einem Topf erwärmen. Den Käse mit der Gabel zerdrücken, zu der Sahne geben und unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Das Geflügel-Ragoût zugeben und unter geringer Wärmezufuhr erwärmen. Evtl. mit etwas Zitronensaft oder Weißwein abschmecken.

Die Pasteten kurz im Backofen erwärmen, anschließend in der Mitte des Tellers anrichten und mit dem Ragoût füllen. Die fertigen Feigen um die gefüllten Pasteten anrichten. Etwas Feigen-Senf-Sauce und die beim Backen entstandene Sauce darüber träufeln. Mit Rosmarin-Nadeln garnieren.



Guten Appetit
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten



Entenbrust mit Cassis-Sauce an Kartoffel-Nuss-Rösti und Karotten-Kumquat-Gemüse

Zutaten für die Entenbrust mit Cassis-Sauce:

800 g	Barbarie-Entenbrust
2 EL	Pflanzenöl
4-5 EL	Jürgen Langbein Sauce Cumberland
50 g	Zwiebel
50 g	Karotten
20 g	Tomatenmark
100 ml	trockener Rotwein
4 cl	Crème de Cassis (Johannisbeerlikör)
½	Lorbeerblatt
1	Gewürznelke
2	Wacholderbeeren, zerdrückt
200 ml	Jürgen Langbein Enten-Fond
40 g	kalte Butter
Salz und Pfeffer aus der Mühle	

Zutaten für das Karotten- Kumquat-Gemüse:

650 g	kleine Bundmöhren
12	Kumquats (Zwergorangen)
25 g	Butter
50 g	Zucker
50 ml	Orangensaft
200 ml	Jürgen Langbein Gemüse-Fond
½	Bund Blattpetersilie
Salz	

Zutaten für die Kartoffel-Nuss-Rösti:

500 g	mehlig kochende Kartoffeln
1	Ei (Größe M)
50 g	gemahlene Hasel- nusskerne
40 g	Kartoffelstärke

Salz, frisch geriebene Muskat-
nuss, Pflanzenöl zum Ausbacken

Entenbrust auf der Hautseite bis kurz vor den Fleischansatz kreuzweise in Streifen einschneiden. Eine tiefe Pfanne mit dem Öl erhitzen. Entenbrüste auf der Hautseite ca. 3-4 Minuten knusprig braun braten. Fleisch wenden, 1-2 Minuten weiterbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Hautseiten mit etwas Sauce Cumberland bestreichen. Auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft ca. 8-10 Minuten rosa braten.

Zwiebel und Karotten in kleine Würfel schneiden und in dem Bratensatz 2-3 Minuten anrösten. Das Tomatenmark einrühren und kurz mitrösten. Mit Rotwein und Crème de Cassis ablöschen. Lorbeer, Nelke und Wacholder zugeben und um die Hälfte einkochen lassen. Mit Enten-Fond auffüllen und nochmals um 1/3 einkochen lassen. 3-4 EL Sauce Cumberland einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und passieren. Mit der kalten Butter aufschlagen.

Möhren schälen, dabei das Grün ca. 1 cm stehen lassen. Die Kumquats halbieren. Butter und Zucker in einem Topf leicht karamellisieren lassen. Kumquats und Möhren kurz darin anschwitzen. Mit Salz würzen und den Orangensaft und den Gemüse-Fond hinzugeben. Zugedeckt ca. 8-10 Minuten dünsten. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken.

Kartoffeln schälen, waschen und grob in eine Schüssel reiben. Ei, Nüsse und Stärke unter die Masse rühren, mit Salz und Muskat würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und aus der Kartoffelmasse darin portionsweise 12 kleine Rösti goldbraun braten.

Entenbrust in Scheiben schneiden. Möhren mit Kumquats, Fleisch und Rösti auf Tellern anrichten. Mit Sauce beträufeln und das Gemüse mit gehackter Blattpetersilie bestreuen.



Guten Appetit
Zubereitungszeit: ca. 50-60 Minuten



Lachs mit Orangen-Senfauce an Fenchel-Krebsbutter-Risotto

Zutaten für das Risotto:

400 g	Fenchel
3	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
2 EL	Olivenöl
1 Liter	Jürgen Langbein Gemüse-Fond
200 g	Risottoreis
100 ml	trockener Weißwein
30 g	Jürgen Langbein Krebs-Paste
3 cl	Ouzo
30 g	Butter
35 g	Parmesan-Käse (frisch gerieben)

Zutaten für den Fisch:

600-800 g	Lachsfilet
40 g	Butter
150 g	Schalotten
200 ml	Jürgen Langbein Fisch-Fond
½	Zitrone, Saft
2	Bio-Orangen
50 ml	trockener Weißwein
2 cl	Grand Marnier (Orangenlikör)
100 ml	Sahne
100 ml	Jürgen Langbein Sweet Honey Mustard Sauce
30 g	kalte Butter
	Salz, Pfeffer aus der Mühle Cayennepfeffer

Für das Risotto den Fenchel putzen, halbieren und den Strunk heraus-schneiden. Das Grün abschneiden und beiseite legen. Fenchelknolle in etwa 0,5 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch sehr fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Fenchelwürfel, Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze ca. 3-4 Minuten farblos dünsten. Inzwischen den Gemüse-Fond zum Kochen bringen und warm halten.

Risottoreis zum Fenchel geben und weitere 2 Minuten unter Rühren dünsten. Leicht salzen, Weißwein und Krebs-Paste zugeben und unter ständigem Rühren einkochen lassen. So viel heißen Gemüse-Fond zugeben, dass der Reis gerade bedeckt ist. Unter Rühren garen, bis die Flüssigkeit verdampft ist, erst dann weiteren Fond zugeben. So weiter verfahren, bis der Reis bissfest gegart ist (insgesamt ca. 20 Minuten). Am Ende der Garzeit den Ouzo zugeben und die Butter und den Parmesan unterheben.

Inzwischen für den Fisch die Schalotten fein würfeln. Eine Gratinform mit 20 g Butter einstreichen und die Hälfte der gehackten Schalotten hineinstreuen. Lachs darauf legen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. 100 ml Fisch-Fond angießen und im vorgeheizten Backofen bei 150°C Umluft ca.10 Minuten pochieren.

Für die Sauce die Orangen dünn schälen. Die Orangenschale in feine Streifen schneiden. Die geschälte Orange filetieren, dabei den austretenden Saft auffangen. Die restlichen gehackten Schalotten und die Orangestreifen in 20 g Butter farblos andünsten und mit Weißwein und Grand Marnier ablöschen. Mit 100 ml Fisch-Fond und dem aufgefangenen Orangensaft auffüllen und um die Hälfte einkochen. Den Pochierfond, die Sahne und die Mustard Sauce zugeben und auf cremige Konsistenz einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken und passieren. Herd ausschalten und die Sauce mit der kalten Butter aufschlagen. Nicht mehr kochen lassen!

Das Risotto und den Fisch mit der Sauce anrichten und mit leicht erwärmten Orangenfilets und fein gezupftem Fenchelgrün aus garnieren.



Guten Appetit
Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten