



*Kochabend  
am 28. Februar 2025*

*MdC Lars Poppe*

# Weine

## Riesling Sekt brut

Weingut der Stadt Mainz, Familie Fleischer, MZ-Hechtsheim

\*\*\*

## 2023er Scheurebe feinherb

Weingut der Stadt Mainz, Familie Fleischer, MZ-Hechtsheim

\*\*\*

## 2024er Schwarzriesling Rosé

Weingut der Stadt Mainz, Familie Fleischer, MZ-Hechtsheim

\*\*\*

## 2023er Portugieser und Dornfelder feinherb

Weingut der Stadt Mainz, Familie Fleischer, MZ-Hechtsheim

\*\*\*

## 2023er Muscat

Cave de Beblenheim, Elsass

\*\*\*

# Menue

Anbiss

Sauerkrautpuffer mit Forellencreme

\*\*\*

Vorspeise

Rosenkohlsuppe mit Harissa-Joghurt

\*\*\*

Fischgang

Skrei auf Rosinengrünkohl  
mit Pinkel-Wurst

\*\*\*

Hauptgang

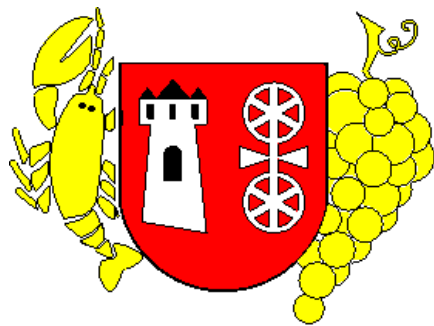
Entenbrust à l'orange  
mit Rosenkohlblättern und Rotkraut

\*\*\*

Dessert

Marzipan-Mousse mit Blutorange-Salat  
und Mandel-Knuspernest

\*\*\*



<b>Menüfolge</b>		<b>wer macht´s?</b>
<b>Imbiss:</b>	Omelett-Prüfung	Edgar / Frank
<b>Anbiss:</b>	Sauerkrautpuffer mit Forellencreme	Harald / Edgar
<b>Vorspeise:</b>	Rosenkohlsuppe mit Harissa-Joghurt	Claus-Peter
<b>Fischgang:</b>	Skrei auf Rosinengrünkohl mit Pinkel-Wurst	Peter / Michael
<b>Fleischgang:</b>	Entenbrust à l' orange mit Rosenkohlblättern und Rotkraut	Frank / Markus
<b>Dessert:</b>	Marzipan-Mousse mit Blutorangen-Salat und Mandel-Knuspernest	Ralf / Lars

# Sauerkrautpuffer mit Forellencreme

ZUTATEN für 10 PORTIONEN

## Für die Sauerkrautpuffer

- 500 g mildes Sauerkraut
- 2 Ei Weißweinessig
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 4 EL Öl
- 350 g Kartoffeln
- 2 weiße Zwiebel
- 3 Bio-Ei (Kl. M)
- 3 EL Mehl
- Butterschmalz

## Für die Forellen-Creme

- 500 g Magerquark
- 350 g Schmand
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 3 TL Zitronensaft
- 250 g Räucherforellenfilets
- 1 Bund Schnittlauch
- Weintrauben-Senfsauce (Deko)

## ZUBEREITUNG

### Für die Sauerkrautpuffer

1. Sauerkraut gut abtropfen lassen. Essig, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Öl verschlagen.
2. Kartoffeln schälen und grob raspeln. Sauerkraut kräftig ausdrücken und zerpuffen. Zwiebel fein reiben, mit Kartoffeln, Sauerkraut, Ei und Mehl gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Den Ofen auf 100 Grad (Umluft 80 Grad) vorheizen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, pro Puffer 1 EL Sauerkrautmasse in die Pfanne geben und flach drücken. Puffer bei mittlerer Hitze von jeder Seite 3–4 Min. goldbraun backen. Fertige Puffer auf einem Blech im heißen Ofen auf der mittleren Schiene warmhalten. Auf diese Weise 20 Puffer backen.

### Für die Forellen-Creme

Quark, Schmand, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Zitronensaft verrühren. Forelle in grobe Stücke zerpuffen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Forelle und Schnittlauch, bis auf je 1 El, unter den Quark mischen. Die Creme auf den Sauerkrautpuffern anrichten, mit einem Streifen vom Weintrauben-Senfsauce garnieren und dem restlichen Schnittlauch bestreuen.

### Reispapier-Chips (Garnitur):

- 300 ml Frittieröl
- 10 Blatt Reispapier
- 3 EL Paprika (edelsüß)
- 1 TL Chilipulver

### ZUBEREITUNG

1. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Reispapierblätter nacheinander für wenige Sekunden hineingeben, bis es Blasen wirft. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Paprika, Chilipulver und Salz mischen. Reispapier in grobe Stücke brechen und mit der Gewürzmischung bestreuen.





# Rosenkohlsuppe mit Harissa-Joghurt

ZUTATEN für 10 PORTIONEN

## Für die Suppe

- 200 g Erbsen (tiefgekühlt)
- 600 g Rosenkohl
- 2 weiße Zwiebeln
- 50 g Butter
- Salz, Pfeffer
- 400 ml Gemüsefond
- 750 ml Milch
- 100 g griechischer Joghurt (10 % Fett)
- TL Harissa-Paste
- TL Kürbiskern-Öl
- Baguette als Zugabe

## ZUBEREITUNG

1. Erbsen auftauen lassen. Rosenkohl putzen und waschen. Je Portion 3-4 äußere Kohlblättchen ablösen und beiseitelegen. Rosenkohl fein schneiden. Zwiebel fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, Rosenkohl und Zwiebel darin bei mittlerer Hitze 3–4 Minuten andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüsefond, Milch und 250 ml Wasser angießen, aufkochen. Zugedeckt bei milder Hitze 15–20 Minuten garen.
2. Kohlblättchen in wenig kochendem Salzwasser 1 Minute blanchieren, abgießen, abschrecken und abtropfen lassen.
3. Erbsen in die Suppe geben und alles mit dem Schneidstab fein pürieren. Durch ein feines Sieb gießen und gut durchdrücken. Suppe wieder in den Topf geben, eventuell einige Minuten leicht sämig einkochen lassen.
4. Joghurt und Harissa leicht verrühren.
5. Suppe in vorgewärmten Schalen verteilen, jeweils etwas Harissa-Joghurt, einige Rosenkohlblättchen und je 1 TL Kürbiskern-Öl darauf geben und servieren. Dazu passt geröstetes Weißbrot.





# Skrei auf Rosinengrünkohl mit Pinkel-Wurst

ZUTATEN für 10 PORTIONEN

## Fisch

- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 TL Fenchelsaat
- 1 TL brauner Zucker
- 2 TL Koriandersaat
- 2 TL Meersalz (grob)
- 10 Skrei-Filets (à 80 g, mit Haut)
- 3 El Butter (weich)
- 2 El Öl

## Grünkohl

- 75 g Rosinen
- 1kg Grünkohl (gerupft)
- Salz
- 250 g Schalotten
- El Öl
- Pfeffer
- 350 g Grützwurst

## ZUBEREITUNG

1. Für den Fisch Pfeffer, Fenchel, Zucker, Koriander und Salz im Mörser mittelfein zerstoßen. Fischfilets trocken tupfen und die Haut mit einem scharfen Messer mehrmals einschneiden. Skrei auf der Hautseite sorgfältig mit der Gewürzmischung einreiben und 40 Minuten kaltstellen.
2. Inzwischen für den Grünkohl die Rosinen in einer Schale mit 250 ml kochend heißem Wasser übergießen und beiseitestellen. Grünkohl verlesen, waschen und trockenschleudern. Grünkohl portionsweise in kochendem Salzwasser je 2 Minuten blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Grünkohl erneut trocken schleudern und grob hacken.
3. Schalotten längs halbieren und quer in feine Scheiben schneiden. Öl in einem breiten flachen Topf erhitzen, Schalotten darin bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten glasig dünsten. Grünkohl portionsweise untermischen. Rosinen mit dem Einweichwasser zugeben. Rosinengrünkohl mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt aufkochen. Kohl bei milder Hitze 15 Minuten dünsten.
4. Inzwischen für den Skrei eine ofenfeste Form mit 1 El Butter ausstreichen. Öl und restliche Butter in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Fisch auf der Hautseite bei starker Hitze 2-3 Minuten anbraten. Mit der Hautseite nach oben in die vorbereitete Form setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Umluft nicht empfehlenswert) auf dem Rost auf der untersten Schiene weitere 5 Minuten gar ziehen lassen.
5. Grützwurst pellen, in 1 cm große Würfel schneiden, unter den Grünkohl mischen und weitere 5 Minuten dünsten. Skrei mit der Hautseite nach oben auf dem Grünkohl anrichten. Zuletzt noch die Beurre blanc darauf träufeln.

## Zum Skrei:

Für die Beurre blanc:

- 2 Zwiebeln
- 150 ml Sahne
- Butter, zum Braten + kalte Butter, zum Montieren
- 200 ml Weißwein
- 2 EL weißer Balsamicoessig
- 2 Lorbeerblätter
- 5 schwarze Pfefferkörner
- 1 Prise Zucker
- Salz, Schwarzer Pfeffer

Zwiebeln abziehen und in Butter glasig braten. Mit Zucker und Salz würzen. Lorbeerblätter und Pfefferkörner hinzugeben und alles mit Weißwein ablöschen, anschließend reduzieren lassen. Dann Sahne und Balsamico zufügen, kurz köcheln lassen, dann durch ein Sieb passieren. Sauce mit kalter Butter montieren und final mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Grünkohl-Pesto (Garnitur – vorbereitet):

- 50 g Pinienkerne
- 150 g Grünkohl
- 50 g Parmesan
- 2 Knoblauchzehen
- 100 ml Olivenöl
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Salz, Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Für das Pesto Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne rösten.
2. Grünkohl gründlich waschen und abtropfen lassen. In kochendem Salzwasser 2–3 Minuten blanchieren, abgießen, in kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen und ausdrücken. Kohl mit einem großen Küchenmesser fein hacken.
3. Geriebenen Parmesan, Knoblauchzehen, Olivenöl, Pinienkerne und blanchierten Grünkohl mit dem Blitzhacker fein mixen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.
4. Zum Aufbewahren das Pesto in saubere Twist-off-Gläser füllen, die Oberfläche mit Olivenöl bedecken und in den Kühlschrank stellen.

## Wasabi aus der Tube + Frittierte Rote Bete-Korallen-Blätter



# Entenbrust à l' orange mit Rosenkohlblättern und Rotkraut

ZUTATEN für 10 PORTIONEN

## Rotkohlfleckerl:

- 1 Kopf Rotkraut
- 50 g Butter
- 500 ml Rotwein
- 2 EL Preiselbeermarmelade
- 4-5 Nelken getrocknet
- 1-2 Zimtstangen
- Honig zum Abschmecken
- 2 Lorbeerblätter
- Salz, aus der Mühle

## Entenbrust:

- 3 Barbarie-Entenbrüste
- 1 Orange, Abrieb
- 3 Zweige Rosmarin
- 10 Wacholderbeeren
- Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
- Fleur de Sel, zum Bestreuen
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

## Rosenkohlblätter:

- 200 g Rosenkohl
- 30 g Butter
- 50 g Mandelstifte
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle

## Orangensauce:

- 4 Orangen, Filets & Saft
- 1-2 rote Zwiebel
- 30 g Butter
- 6 cl Bitterorangenlikör
- Speisestärke, zum Binden

## ZUBEREITUNG

1. Rotkohl fein hobeln, dann mit Lorbeer, Nelken und Zimtstange in den Topf geben und aufkochen. Mit Rotwein ablöschen und etwa 25 Minuten mit Deckel schmoren lassen. Zum Schluss mit Preiselbeermarmelade, etwas Salz und Honig abschmecken.
2. Wacholderbeeren mörsern, Rosmarin fein hacken und die Schale einer Orange abreiben. Alles miteinander vermengen. Ente auf der Hautseite rautenförmig einritzen und mit den Gewürzen einreiben.
3. Auf einem Gitter im vorgeheizten Ofen auf eine Kerntemperatur von 52 Grad bringen. Kurz vor dem Servieren in einer Pfanne mit Öl kross anbraten. Hautseite zuerst. Beim Anrichten mit Fleur de Sel bestreuen.

4. Rosenkohl putzen und anschließend daraus feine, zusammenhängende Blätter herausarbeiten. Leicht salzen und vor dem Servieren in gebräunter Butter mit ganz wenig Farbe als Garnitur mit Mandelstiften anschwitzen. Die Rosenkohlherzen anderweitig verwerten (z.B. Suppe).
5. Orangen schälen und Orangenfilets herausschneiden. Aus dem Rest der Orange den Saft gewinnen. Rote Zwiebeln abziehen und fein würfeln. In Butter farblos anschwitzen und mit Bitterorangenlikör ablöschen. Den Orangensaft einköcheln lassen. Mit kalt angerührter Stärke abbinden und Orangenfilets darin temperieren, aber nicht mehr köcheln.
6. Die auftranchierte Entenbrust auf den Rotkrautfleckerln anrichten, mit Orangensauce umgießen und mit Rosenkohlblättern garnieren.



# Marzipan-Mousse mit Blutorangen-Salat und Mandel-Knuspernest

ZUTATEN für 10 PORTIONEN

## Mousse:

- 500 ml Schlagsahne
- 500 g weiße Kuvertüre
- 5 Blätter weiße Gelatine
- 8 Bio-Eigelb (Kl. M)
- 25 g Zucker
- 125 ml Mandellikör (z.B. Amaretto)
- 200 g Marzipanrohmasse (kalt; grob geraspelt)

## Blutorangen-Salat:

- 6 Blutorangen
- 2 Vanilleschoten
- 1-2 TL Speisestärke

## Knuspernest:

- 150 g Taze Kadayif (Engelshaar-Teigstreifen; z.B. türkischer Laden)
- 8-10 TL Zucker
- 50 g Mandelkerne (in Blättchen)
- 5 Stiele Minze

**Außerdem: 10 Soufflé-Förmchen (à 150 -200 ml Inhalt)**

## ZUBEREITUNG

1. Für die Mousse Sahne steif schlagen und kaltstellen. Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel über einem warmen Wasserbad schmelzen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe, Zucker und Mandellikör im Schlagkessel über einem heißen Wasserbad cremig dicklich aufschlagen. Gelatine gut ausdrücken. Gelatine und Marzipan zur Masse geben und unter Rühren mit dem Schneebesen darin auflösen. Masse im eiskalten Wasserbad kalt rühren. Geschmolzene, warme Kuvertüre zugeben und zügig unterrühren. Die Hälfte der Sahne zugeben und vorsichtig unterrühren, restliche Sahne zugeben und unterheben. Masse in die Förmchen füllen und mindestens 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
2. Für den Salat Blutorangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Orangenfilets mit einem scharfen Messer aus den Trennhäuten schneiden. Den Saft aus den verbleibenden Trennhäuten ausdrücken. Die Vanilleschoten halbieren, das Mark herauskratzen und zum Saft geben. Stärke mit wenig kaltem Wasser anrühren. Blutorangensaft kurz aufkochen und mit der Stärke leicht binden. Orangenfilets zugeben und abkühlen lassen.
3. Für das Knuspernest die Engelshaar-Teigstreifen zu kleinen Nestern formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Zucker mit 4-5 TL Wasser in einen kleinen Topf geben und kurz aufkochen. Dann die Nester mithilfe eines Pinsels mit dem Zuckersirup bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Umluft nicht empfehlenswert) auf der 2. Schiene von unten ca. 10 Minuten goldbraun backen.

4. Marzipan-Mousse aus dem Kühlschrank nehmen und die Förmchen ca. 15 Sekunden in warmes Wasser stellen. Mousse mit einem spitzen Küchenmesser vorsichtig am Rand lösen und aus den Förmchen auf die Teller stürzen. Blutorangensalat und Knuspernester auf den Tellern verteilen, mit abgezapften Minzblättern bestreuen und servieren.

