



Menüplan

„Klassiker ½ & ½ “

Kochabend 20. November 2026

Löffel: Gerd Diekmann

Gebratene Jakobsmuschel - Rote Bete - Orangengewürzbutter

Vanilleschote	in
Zimt	Teebeutel
wenig Anis	geben
Kardamom	

Zutaten für:	4 Portionen	8 Portionen
5 g	Orangenabrieb	10 g
3 Stck	normale Orangen	6 Stck
0,5 Zweige	Thymian	1 Zweige
	1 Stck2 Stck	
50 g	kalte Butter als Mehlbutter	100 g
8 Stck	ausgelöste Jakobsmuscheln	16 Stck
250 g	rote Bete vorgegart	500 g
50 g	Wildkräutersalat	100 g
	Salz, schwarzer Pfeffer, Zucker, Butterschmalz	
	Teebeutel	

Zubereitung:

1. Von der Bio-Orange mit einem Sparschäler/Zestenreißer die Schale schälen und in sehr dünne Streifen schneiden oder fertigen Orangenabrieb verwenden. Die restlichen Orangen auspressen. Den Saft zusammen mit den Schalenstreifen und den Gewürzen (Zimt, Sternanis, Kardamon und aufgeschlizte Vanillestange in einen Teebeutel geben) zusammen in einen kleinen Topf geben und um die Hälfte einkochen lassen. Danach den Teebeutel mit den ganzen Gewürze herausnehmen. Die Sauce aufkochen lassen und die Mehlbutter in kleinen Dosen in der Sauce verrühren, damit die Sauce bindet und schön glänzt. Die Sauce mit Salz und Pfeffer und eventuell etwas Zucker abschmecken.
2. Die vorgekochten und geschälten rote Bete in sehr dünne Scheiben schneiden. Am besten geht das mit einem guten, sehr scharfen Messer oder einer Gemüse- Mandoline, Nun die dünn geschnittenen rote Betescheiben auf

einem großen Teller in Rosettenform anrichten. Ein paar Blätter Salat drauf verteilen.

3. Die Butter, am besten geklärte Butter (Butterschmalz), in der Pfanne stark erhitzen, die Jakobsmuscheln von jeder Seite 1.5 -2 Minute scharf anbraten. Salzen und pfeffern. Auf die rote Betescheiben setzen, die Orangensauce darüber geben.



Maronensuppe geräucherte Gänsebrust Chili-Zimt Croutons

Zutaten für:	4	Portionen	12 Portionen
2	Stck	Schalotten	6 Stck
100	g	Maronen,geschält vorgegart	300 g
1	EL	Butter	3 EL
1	Stck	Knoblauchzehen	3 Stck
50	ml	Portwein	150 ml
300	ml	Geflügelfond	900 ml
100	ml	Sahne	300 ml
1	Stck	Wasserweck	3 Stck
100	g	geräucherte Gänsebrust	300 g
		Zimt	
1	Messerspitze	Salz, Pfeffer, Chili	3 Messerspitze

Zubereitung:

1. Schalotten schälen, fein würfeln und in der Hälfte der Butter anschwitzen. Maronen zugeben und leicht mitrösten. Mit Portwein ablöschen. Geflügelfond und Sahne zugeben. Deckel auflegen und die Suppe etwa 20 Minuten bei mittlerer Hitze kochen bis die Maronen weich sind.. Mit dem Mixstab fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

2. Die Gänsebrust schräg in dünne Scheiben schneiden. Die Brötchen klein würfeln. Die Butter schmelzen, Brotwürfel zugeben und unter gelegentlichem Rühren goldbraun braten. Mit Salz, Zimt und Chili würzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

3. Die Suppe in Tassen gießen,Gänsebrustscheiben und Croutons auf der Suppe verteilen und servieren.



Königsberger Klopse aus Pilzen

Zutaten für: 4 Portionen 8 Portionen

Rote Betesalat

250 g	rote Bete	500 g
1 1/2 EL	Weinessig	3 EL
1 1/2 EL	Pflanzenöl gemahlener Kümmel	3 EL

Klopse

75 g	rote Linsen	150 g
25 g	Reis	50 g
1/2 Stck	Zwiebel	1 Stck
300 g	Pilze, gemischt	600 g
2 EL	Olivenöl	4 EL
25 g	Sonnenblumenkerne	50 g
60 g	Knödelbrot	120 g
1/2 Stck	Zwiebel	1 Stck
2 Stck	Eier	4 Stck
10 g	Hefeflocken	20 g

20 g	Petersilie	40 g
10 g	Schnittlauch	20 g
1 Stck	Knoblauchzehe	1 Stck
	Chili nach Geschmack	

Sauce

1 Bund	Frühlingszwiebeln	1 Bund
30 g	Butter	60 g
30 g	Mehl	60 g
200 g	Pilzfond	400 g
200 ml	Sahne	400 ml
50 g	Kapern	100 g
g	getr. Pilze	
	Steinpilzpulver, Muskat, Zucker	

Röstzwiebeln

1 Stck	Zwiebel	1 Stck
3 EL	Mehl	6 EL
1/2 TL	Paprikapulver edelsüß	1 TL

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Für den Salat die Rote Bete feine Scheiben schneiden. Essig und Öl mischen, darübergeben und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.
2. Für die Klopse Linsen und Reis nach Packungsangabe kochen, bis beides schön weich ist, dann gut abtropfen lassen. Inzwschen Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Pilze putzen und fein hacken. Alles in einer großen Pfanne in etwas Öl bei mittlerer Hitze etwa 5 Min anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen und weitere 5 Min braten, bis die Pilze trocken sind.

3. Sonnenblumenkerne grob hacken, Zwiebel-Pilz-Mischung mit der Hälfte der gekochten Linsen grob pürieren. Die Masse mit den restlichen Linsen sowie Reis, Sonnenblumenkerne, Knödelbrot, Eiern und Hefeflocken in eine Schüssel geben und vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fein geschnittenen Kräuter unterheben, aus der Masse Kugeln formen

4. In einem Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Klopse hinein geben und garen, bis sie oben schwimmen. Herd abstellen, Klopse im zugedeckten Topf warm halten.

5. Nach Ende der Garzeit etwa 200 ml Garflüssigkeit entnehmen, ggf. durch ein Sieb passieren. Die Butter in einem Topf erhitzen, das Mehl unterrühren und kurz anschwitzen. Nach und nach unter Rühren 200 ml Garflüssigkeit und den Pilzfond hinzufügen, dann die Sahne einrühren. Die Sauce kurz aufkochen und eindicken lassen. Eingeweichte Trockenpilze mit dem Einweichwasser, Kapern zugeben und mit Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker sowie abgeriebener Zitronenschale und Zitronensaft abschmecken, mit etwas Kapernflüssigkeit verfeineren.

6. Für die Röstzwiebeln die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Öl in einem kleinen Topf erhitzen. Mehl und Paprikapulver in einer Schüssel mischen,Zwiebelringe darin wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, bei mittlerer Hitze knusprig frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen, leicht salzen. Die Sauce auf Teller verteilen, mit Frühlingszwiebeln bestreuen. Klopse und Rote Bete darauf anrichten, die Röstzwiebeln dazugeben.

Anrichten:



Kürbis-Pancake mit Birnenmus

Zutaten für: 12 Stück

170 g	Kürbispüree
40 g	Butter
180 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 TL	Natron

2 TL	Zimt
60 g	Brauner Zucker
2 Stck	Eier
120 g	Naturjoghurt
120 ml	Milch
10 Stck	Birnen
1 Stck	Limette
	Salz

Zubereitung:

1. Die Butter schmelzen und beiseite stellen. Mehl, Backpulver, Natron, Salz und Gewürze in einer Schüssel vermischen.

2. Das Kürbispüree mit dem Zucker verquirlen. Ei, geschmolzene

Butter, Joghurt und Milch unterrühren. Die trockenen zu den feuchten Zutaten geben. Alles möglichst kurz zu einem homogenen, recht dicken Teig verrühren. Sollte er extrem fest sein, noch 1-3 EL mehr Milch verwenden.

3. Birnen schälen, entkernen und mit etwas Zucker und Zitronensaft weich kochen und Mus machen.

4.Etwas Öl oder Butterschmalz in 1-2 großen Pfannen erhitzen. Für jeden Pancake 1 kleine Schöpfkelle oder ca. 3 EL Teig in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun backen. Wenden, sobald sich kleine Bläschen an der Oberfläche. Je nach Pfannengröße immer ca. 3-4 Pancakes parallel. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren.

5. Die fertigen Pancakes kurz im Ofen bei ca. 80 Grad warmhalten, bis alle fertig gebacken sind. Mit Birnenmus dekorieren.

