8A6LniQo

Diese Gerichte passen an Silvester auf **jedes Buffet** *– und schmecken natürlich fantastisch*

Ein Feuerwerk am Herd

Ente, Käse oder Lamm? Im zweiten Teil der AZ-Kochserie mit Harald Schultes zeigen wir Ihnen Hauptgerichte für Ihr Silvesterfest

Sie planen eine Silvesterfeier mit Buffet oder sind auf eine solche eingeladen? Dann ist diese Seite genau die richtige für Sie. Profikkoch Harald Schultes zeigt Ihnen in der dreiteiligen AZ-Serie „Das Beste zum Schluss“, was Sie am letzten Tag im Jahr in Ihrer Küche zaubern können.

AZ-Kochserie
Das Beste zum Schluss
mit Harald Schultes

Die Rezepte sind so konzipiert, dass Sie sie gut vorbereiten können. So wird es für Sie als Gastgeber entspannter – aber auch als Gast, wenn Sie etwas fürs Buffet beisteuern sollen.

Heute stellen wir Ihnen drei Hauptgerichte vor, zwei mit Fleisch und eines vegetarisch. Wobei: Wer keine Ente mag, kann sie bei den Linsen auch weglassen. Morgen gibt’s Nachspeisen. ***Sophie Anfang***

Vize-Lokalchefin Sophie Anfang und Profikoch Harald Schultes haben sich für Sie an den Herd gestellt und silvesterliche Hauptgänge gezaubert. Alle Fotos: Petra Schramek

LAMMRÜCKEN IM BROTTEIG MIT THYMIANSAUCE, SPECKBOHNEN & TOMATEN

Feines, gut eingewickelt

Zugegeben, mitnehmen geht bei diesem Gericht nicht ganz so leicht, denn es sollte warm sein. Als Gastgeber können Sie sich aber freuen: Dieses Lamm ist gut vorzubereiten.

Zutaten Lamm: *450 g Lammrücken, Lammlachs, 150 g Geflügelfarce (Halbe Hähnchenbrust, 0,1 l kalte Sahne), 4 Scheiben Tramezzini Brot, Traubenkernöl, Salz, Pfeffer;* ***Thymiansauce:*** *2 Zwiebeln, 1 Stück Stangensellerie, 3 Knoblauchzehen; 1 Sträußchen Thymian; einige Champignons, 2 El Tomatenmark, ¼ l Rotwein, 400 ml Lammfond, 40 g Butter;* ***Speckbohnen:*** *Feine grüne Bohnen, 2 frische Feigen, 50g Tomatenwürfel, 2 Knoblauchzehen, 2 Schalotten, 3 Scheiben Frühstückspeck, 2 Tomaten, Salz, Pfeffer*

● Das Fleisch von Fett und Sehnen befreien. Von den Abschnitten wird eine Sauce hergestellt. In einem Topf wird Öl erhitzt und darin werden die Fleischabschnitte braun gebraten. Zwiebel, Stangensellerie zugeben und etwas Tomatenmark, Knoblauch und Thymian. Mit dem Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit dem Lammfond auffüllen und zur gewünschten Stärke einkochen.

● Die Sauce wird durch ein Sieb gegeben und abgeschmeckt. Mit Butter binden.

● Lammrücken mit Salz und Pfeffer würzen.

● Für die Farce die Geflügelbrust würfeln und kurz im Tiefkühler anfrieren. Anschließend mit eiskalter Sahne in einer Moulinette zu einer geschmeidigen Farce verarbeiten.

● Das Brot mit dem Nudelholz plattieren und dünn mit der Farce bestreichen, den Lammrücken nun in das Brot einrollen. Das Brot soll dabei nicht überlappen, sondern genau abschließen.

● Die Bohnen putzen und in Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken.

● Knoblauch und Schalotten schälen und fein würfeln. Den Speck in Streifen schneiden und in einer Pfanne auslassen. Dann die Schalotten und Knoblauch zufügen und darin andünsten.

● Tomaten vierteln, Kerngehäuse herausschneiden und anschließend in Streifen schneiden. Feigen vierteln. Bohnen und Tomaten zum Speck geben und darin erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

● Fertigstellen: Das Fleischpäckchen vorsichtig in Traubenkernöl ringsum anbraten. Bei 200 °C im Backofen in ca. 8-10 Min. fertig braten. Fleisch etwas ruhen lassen und diagonal aufschneiden.

● Den Lammrücken auf vorgewärmte Teller anrichten, mit Thymiansauce und Gemüse servieren.

Das Brot mit Geflügelfarce einstreichen, damit das Fleisch saftig bleibt.

Die Rollen anbraten.

Anschneiden, anrichten, fertig.

BELUGA-LINSEN MIT GERÄUCHERTER ENTENBRUST

Ein Schälchen voller Hochgenuss

Diese Linsen kann man toll in einem Glas anrichten und so ganz entspannt im Stehen genießen – falls man gerade nicht sitzen will.

Zutaten: *250 g grüne Beluga-Linsen, 50 g Tomatenwürfel, 50 g Karotte, 50 g Zwiebel, 50 g Lauch, 50 g Sellerie, 80 g Butter, 1 Lorbeerblatt, 1 Knoblauchzehe, 1 Tl Tomatenmark, 100 ml Rotwein, 500 ml Brühe, 1 El Rotweinessig, 1 El Balsamico-Essig, 5 El Olivenöl, 2 El gehackte Kräuter;* ***außerdem:*** *eine geräucherte Entenbrust, in Würfel schneiden und in einer heißen Pfanne etwas anbraten.*

● Die Linsen einige Stunden einweichen, das Gemüse in Würfel schneiden.

● In einem entsprechenden Topf die Butter zergehen lassen und darin das Gemüse anschwenken (ohne Tomatenwürfel). Die Linsen abschütten und dazu geben.

● Mit dem Tomatenmark noch etwas angehen lassen, mit dem Rotwein ablöschen, leicht ankochen und nun die Brühe aufgießen, abschmecken und zugedeckt zirka 45 bis 60 Minuten weich kochen.

● Die Tomatenwürfel dazugeben, Salzen, Pfeffern und mit den Essigen abschmecken.

Die Linsen in eine Schale füllen.

Ente drauf, fertig!

GEFLÄMMTER ZIEGENKÄSE MIT HONIG & THYMIAN MIT CHUTNEY

Herzhafter Käse trifft süßes Chutney

Ein Klassiker für Käsefans, mit einer frischen Note durch das Chutney.

Zutaten: *Mango-Chutney: ½ säuerlichen Apfel, 1 kleine Zwiebel, ¼ Mango, geschält,1 El Zucker, 1 Stück rote Chilischote, etwas Chilisauce süßsauer, Balsamicoessig, weiß zum Ablöschen, 20 g Ingwer, eingelegt, Salz;* ***Ziegenkäse:*** *4 Scheiben Ziegenkäse à ca. 80 g, 4 El flüssigen Honig, einige Zweige Thymian, frisch ½ Tl Lavendelblüten, getrocknet*

● Apfel und Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Mango schälen und in kleine Würfel schneiden. Ingwer und Chili fein schneiden.

● Alles in einem Topf mit Zucker ansautieren. Mit etwas weißen Balsamicoessig ablöschen. Anschließend etwas Wasser und Chilisauce zugeben. Das Ganze in etwa 10 Minuten weich köcheln lassen. Mit Salz würzen.

● Den Ziegenkäse in vier nicht zu dünne Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen. Jede Scheibe mit Honig beträufeln und im Backofen auf der Grillstufe kurz gratinieren (oder mit dem Bunsenbrenner kurz abflämmen).

● Das Chutney dekorativ auf Teller verteilen. Darauf den Ziegenkäse anrichten und mit Lavendelblüten und Thymianblättchen garnieren.

Den Käse abflämmen.

Honig, Käse, Mango: perfekt!