

Weihnachten

Crème brûlée
vom Epoisses

Rezept auf Seite 70

REZEPTE: THOMAS BÜHNER,
FOTOS: MICHAEL HOLZ

Beste Produkte und ein innovativer Twist: Spitzenkoch Thomas Bühner vom „La Vie“ in Osnabrück hat uns seine Favoriten für schnelle, edle Gerichte verraten. Damit Sie mehr Zeit haben, Weihnachten außerhalb der Küche zu feiern

im Handumdrehen

Rehrückenfilet,
in weihnachtlichem
Sud geschmort

Rezept auf Seite 70



Langoustine
in der
Kroepoek-Kruste
mit Kokosschaum

Rezept auf Seite 70



Whiskey Sour

Rezept auf Seite 72



Zimt-Tomaten-Suppe

Rezept auf Seite 71



Entenbrust
mit Kürbisfond

Rezept auf Seite 71





Trüffelnudeln

Rezept auf Seite 72

Lachs, geräuchert und gebeizt

Rezept auf Seite 72





Crème brûlée vom Epoisses

Schwierigkeitsgrad: leicht,
Zubereitungszeit: 20 Minuten
plus 30–40 Minuten Garzeit,
Zutaten für 4 Personen

- 250 g Sahne,
- 1 Prise Fleur de Sel,
- 4 cl Champagner oder Weißwein,
- 4 Blatt eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine,
- 250 g Epoisses oder ein anderer kräftiger Rot-schmierkäse, 2 Eier, brauner Zucker
- Außerdem: Flambierer

- 1 Sahne mit Salz aufkochen. Topf zur Seite ziehen (die Flüssigkeit darf wegen der Gelatine nicht mehr kochen) und Champagner dazugeben. Die Gelatine darin auflösen.
- 2 Ofen auf 85 Grad Umluft vorheizen.
- 3 Den Epoisses in kleinen Stücken sowie die Eier unter die Masse mixen und anschließend durch ein feines Sieb geben.
- 4 Die Masse in kleine Schälchen füllen und diese mit Frischhaltefolie abdecken.
- 5 Die Creme 30–40 Minuten auf der mittleren Schiene im Ofen garen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
- 6 Creme mit Zucker bestreuen und sofort mit dem Flambierer überkrusten. Zucker bindet Feuchtigkeit. Die Creme sollte deshalb erst kurz vor dem Servieren überkrustet werden.

BEILAGEN

- **Rotweifeigen:** Wilde getrocknete Feigen in einem Topf mit Rotwein bedecken, etwas Zucker, Vanillemark und Bio-Orangenschale dazugeben. Die Feigen weich kochen, herausnehmen, den Garsud reduzieren. Etwas Butter einmontieren, damit die Feigen glasieren.
- **Frische Feigen** oder ein **Birnenkompott** passen auch.

Tipp: Die Creme kann schon am Vortag vorbereitet und im Kühlschrank kalt gestellt werden. In dem Fall die Schälchen 1 ½ Stunden vor dem Überkrusten aus dem Kühlschrank nehmen und bei Zimmertemperatur bereitstellen.



Rehrückenfilet, in weihnachtlichem Sud geschmort

Schwierigkeitsgrad: leicht,
Zubereitungszeit: 10 Minuten
plus 1 Stunde Ziehzeit für den Sud und 15 Minuten Garzeit,
Zutaten für 4 Personen

SUD

- 1 ½ Essl. Five-Spice-Gewürz,
- 9 Stück Sternanis,
- 3 kleine Zimtstangen,
- 150 g Zucker, 600 ml süße Sojasauce (Ketjap Manis),
- 60 ml Reisessig,
- 300 ml Sojasauce,
- 1 ½ Essl. Sichuanpfeffer

REHRÜCKEN

- 600 g Rehrückenfilet (ohne Häutchen und Sehnen);

am besten vom Metzger parieren lassen), Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

- 1 Alle Zutaten für den Sud in 1 ½ l Wasser erhitzen (nicht kochen) und 1 Stunde oder über Nacht ziehen lassen.
- 2 Das Rehfilet im Sud bei etwa 65 Grad 12–15 Minuten pochieren.
- 3 Als Sauce ein wenig von dem Sud, in dem das Rehfilet gegart wurde, auf die Teller träufeln.

BEILAGE

- Dazu passt **Rotkraut**.

Tipp: Der Sud kann mehrmals verwendet werden. Er eignet sich auch für anderes Wild und Wildgeflügel sowie für Rindfleisch.

Der Sud lässt sich auch wie ein Brühwürfel zum Aromatisieren von Sauce einsetzen: Dafür die Flüssigkeit noch etwas nachwürzen und gut durchkochen. Dann abkühlen lassen und in Eiswürfelbehältern einfrieren.



Langoustine in der Kroepoek-Kruste mit Kokosschaum

Schwierigkeitsgrad: leicht,
Zubereitungszeit: 30 Minuten,
Zutaten für 4 Personen

LANGOUSTINEN UND KROEPOEK-KRUSTE

- 100 g Kroepoek-Scheiben (Krabbenchips; alternativ

fertige Kroepoek kaufen, dann entfällt das Frittieren), 500 g Frittierfett (Palmfett), 15 Korianderblätter, Kashmir Curry (Edition von Ingo Holland),

- 8 große Langoustinenschwänze (Kaisergranat; alternativ Riesengarnele oder Carabinero),
- 250 ml Sonnenblumenöl

- 1 Das Kroepoek im Fett ausbacken, abtropfen und wie Paniermehl fein zerbröseln.
- 2 Koriander fein hacken, dazugeben und mit etwas Curry abschmecken.
- 3 Die Langoustine leicht salzen und in den Kroepoek-Bröseln wälzen. Dann im Sonnenblumenöl in einer Pfanne etwa 1 ½ Minuten braten. Der Kern soll glasig bleiben.

KOKOSSCHAUM

- 200 ml Kokoscremepulver

- 1 Kokoscremepulver mit 250 ml Wasser mischen und auf 62 Grad erhitzen.
- 2 Mit dem Stabmixer knapp unter der Oberfläche aufschäumen.

Anrichten: Je 2 Langoustinenschwänze auf einen Teller legen und den Kokosschaum auflöffeln. Den Rand mit Curry abstauben – das ist wichtig, um das Gericht auch im Duft erlebbar zu machen. Dafür eignet sich besonders das hochwertige Curry von Ingo Holland.

Tipp: Eine wunderbare Sauce entsteht, wenn Sie die rohen Köpfe des jeweiligen Krustentiers kurz in Olivenöl von allen Seiten anbraten. Anschließend die Köpfe ausdrücken und den Fond als Sauce nehmen.



Zimt-Tomaten-Suppe

Schwierigkeitsgrad: leicht,
Zubereitungszeit: 30 Minuten plus 1 Nacht Abtropfzeit für den Tomatenfond,
Zutaten für 4 Personen

TOMATENFOND UND -SUPPE

- 1 kg aromatische Flaschentomaten (etwa die Sorte Olivetti),
- 150 ml Sahne,
- 150 g Butter,
- 2 Zimtstangen,
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle,
- 30 g geschlagene Sahne

- 1 **Am Vortag:** Den Strunk der Tomaten entfernen, das Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden. Alles im Mixer fein mixen, in ein Tuch geben und über Nacht gut abtropfen lassen. Daraus entsteht etwa 0,8 l Tomatenfond.
- 2 **Am Folgetag:** Den Tomatenfond auf zwei Drittel reduzieren und mit der Sahne und der Butter auffüllen.
- 3 Die Zimtstangen zerbröseln und dazugeben. Alles gut durchkochen und 15 Minuten ziehen lassen.
- 4 Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein Sieb passieren. Die geschlagene Sahne unterheben.

BEILAGE

- **Parma-Schinken:** Dünn geschnittene Schinken auf Backpapier legen, mit Zimtpulver leicht bestreuen und etwa 15 Minuten bei 80 Grad im Backofen trocknen.

Tipp: Nach dem Passieren des Fonds bleibt im Tuch eine **TOMATENPASTE**. Diese kann man weiterverwenden:

• Vinaigrette

Die Paste mit Essig und Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

• Tomatenmayonnaise 2 hart gekochte Eier (L)

100 ml Tomatensaft,
120 g Tomatenpaste,
70 ml Olivenöl, Salz,
Weinbrand zum Abschmecken
Die Eier zerdrücken, 50 ml Tomatensaft und die Tomatenpaste dazugeben, alles mixen. In dünnem Strahl das Olivenöl einmixen und von den restlichen 50 ml Tomatensaft so viel dazugeben, bis die Mayonnaise die gewünschte Konsistenz hat. Mit Salz und Weinbrand abschmecken.

• Tomaten-Würzpuder

Die Tomatenpaste sehr gut ausdrücken, sodass sie kaum noch Feuchtigkeit enthält. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und im Ofen bei 70 Grad Umluft trocknen, bis die Paste ganz trocken ist – etwa 2 Stunden. Anschließend im Mixer zermahlen. Das Puder kann man sehr gut als Würze für die unterschiedlichsten Zubereitungen nutzen. Tomate enthält sehr viel natürliches Glutamat.



Entenbrust mit Kürbisfond

Schwierigkeitsgrad: leicht,
Zubereitungszeit: 30 Minuten plus 2 Stunden Röstzeit und 30 Minuten Kühlzeit für den Kürbis,
Zutaten für 4 Personen



Creator of
Brut since 1874

CHAMPAGNE
POMMERY
À REIMS-FRANCE

In Gastronomie, Einzel-,
Wein- und Internethandel.
Ab sofort auch unter
www.vranken-pommery-shop.de

ENTENBRUST

2 Barbarie-Entenbrüste, Salz, 2 Chicorée

- 1 Backofen auf 140 Grad vorheizen.
- 2 Die Entenbrüste auf der Hautseite über Kreuz fein einschneiden und mit Salz würzen.
- 3 Die Chicorée halbieren.
- 4 Die Entenbrüste in der Pfanne mit ein wenig Wasser auf der Hautseite einlegen und auf kleiner Hitze garen: Das Wasser verdunstet, das Fett tritt aus.
- 5 Die Chicorée-Hälften in der Pfanne mitgaren.
- 6 Anschließend die Entenbrüste im Backofen auf der mittleren Schiene für etwa 15 Minuten garen (medium).

KÜRBISFOND

1 Butternusskürbis (etwa 1 kg), 2 Wacholderbeeren, 1 frischer Korianderzweig

- 1 Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
- 2 Den Kürbis halbieren und im Ofen in etwa 2 Stunden dunkelbraun bis schwarz rösten.
- 3 Kürbis 30 Minuten auskühlen lassen, die schwarzen Teile abschneiden und das Fruchtfleisch durch ein Tuch drücken.
- 4 Den Saft auffangen, dann in einem Topf einkochen, bis er leicht karamellisiert ist.
- 5 Die Wacholderbeeren und den Koriander dazugeben und 15 Minuten ziehen lassen. Gewürze herausnehmen.
- 6 Den Kürbisfond auf dem Teller in dünnen Fäden verteilen. Die Brust aufschneiden, dazugeben und mit den Chicorée servieren.



Lachs, geräuchert und gebeizt

*Schwierigkeitsgrad: leicht,
Zubereitungszeit: 10 Minuten
plus 1 Tag Marinierzeit und
1 Tag Kühlzeit,
Zutaten für 4 Personen*

**200 g Salz,
30–50 g Räuchersalz
(z.B. dänisches
Premium-Rauchsalz),
100 g Zucker,
500 g Lachsfilet**

- 1 **Zwei Tage vorher:** Die Salze und den Zucker mischen, dünn auf ein Blech oder ein Kunststofftablett streuen und den Lachs mit der Hautseite nach unten darauflegen.
- 2 Den Rest der Zucker-Salz-Mischung auf dem Lachs gleichmäßig verteilen. Mit gut abdichtender Frischhaltefolie bedeckt für 24 Stunden im Kühlschrank lagern.
- 3 Den Lachs abwaschen und trocken tupfen. Nun noch gut mit Folie abgedeckt 1 Tag im Kühlschrank reifen lassen, dann ist der Lachs fertig.

BEILAGE

Roher Fenchel, hauchdünn aufgeschnitten, mit 1 Prise Salz und wenig Olivenöl.

VARIANTEN

Den Lachs kann man auch mit anderen Aromen beizen. Die Auswahl richtet sich nach Jahreszeit und Anlass. Grundsätzlich gilt, dass dann das Räuchersalz aus dem Basisrezept weggelassen wird.

- **Sternanis-Lachs**
5–6 zerbröselte Anissterne mit dem Salz mischen und auf dem Lachs verteilen. Nach dem Beizen mit etwas Pernod bepinseln.
- **Koriander-Lachs**
10–15 Korianderzweige auf den Lachs legen und dann mit Salz bedecken.
- **Basilikum-Lachs**
10–15 Basilikumzweige auf den Lachs legen und dann mit Salz bedecken.
- **Zitronen-Petersilien-Lachs**
Einige Petersilienstiele und eine halbe grob geschnittene Biozitron auf den Lachs legen und dann mit Salz bedecken.



Whiskey Sour

**150 g Läuterzucker
(75 ml Wasser und
75 g Zucker aufkochen und
auskühlen lassen),
350 g Passionsfruchtmark,
220 ml Whiskey
(etwa Jack Daniel's),
100 g Passionsfruchtsorbet,
Zitronengras und Zitronen-
stückchen als Deko**

- 1 Läuterzucker mit dem Passionsfruchtmark, 75 ml Wasser und Whiskey mischen.
- 2 Etwas Sorbet in ein Glas geben und mit dem Whiskey Sour aufgießen.
- 3 Mit Zitronengrasringen und Zitronenstückchen dekorieren.



Trüffelnudeln

*Schwierigkeitsgrad: leicht,
Zubereitungszeit: 15 Minuten
plus etwa 40 Minuten Garzeit,
Zutaten für 4 Personen*

**30 g frische schwarze Trüffel
(alternativ weiße Trüffel
oder frische Morcheln),
160 g Nudeln,
350 ml Sahne,
30 g Parmesan,
1 Prise Salz**

- 1 Trüffel abreiben und halbieren oder vierteln.
- 2 Alle Zutaten in einen Vakuumbbeutel geben, ersatzweise geht auch ein Einmachglas, und 30 Minuten im kochenden Wasser garen.
- 3 Beutel öffnen und den Inhalt in einem Topf kurz durchkochen und servieren. Evtl. etwas frische Trüffel darüberhobeln. **ii**

RESTAURANT

Thomas Bühner serviert seine kreative Aromenküche in den Menüs „Tradition & Qualität“ und „Le Grand Chef“.

******* „La Vie“**
Innenstadt, Krahnstr. 1-2,
49074 Osnabrück,
Tel. 0541-33 11 50,
www.restaurant-lavie.de,
außer Fr, Sa nur Abendessen, So, Mo geschl.,
Menüs € 69-238
☎️ 📺 🍷 🍴



So zart kann Wild sein.

Zarte Hirschmedaillons mit einem unvergleichbaren Aroma – für genussvolle Weihnachten vom Feinsten.



**REWE
DEIN MARKT**