

Die Rezepte sind für 250 Gäste ausgelegt. Ich habe pro Person 200 g Fisch und Fleisch und 300 g Beilagen und Gemüse gerechnet. Dazu die Vorspeisen, die Renata nach portugiesischer Tradition zubereitet hat und die gebeizten Lachsforellen. Reines aromatisches Olivenöl, duftenden Lorbeer, dicke würzige Wachholderbeeren, verdanken wir Renata's Domizil in Portugal, dazu Orangen und Zitronen, denen nie ein Wachs oder sonstige Chemie den Geschmack ausgetrieben haben.

### gebeizte Lachsforellen

8 kg große Lachsforellen (4 Stück)  
2 Bd. Dill  
Alexandersalz  
Palmzucker  
Pfeffer  
40 Baguette

Selig, wer einen Fischmeister kennt, bei dem man große, also ca. 2 - 2,5kg schwere Lachs-, Bachforellen oder Saiblinge bekommen kann. Auch Lachs eignet sich sehr gut für dieses Schmankerl. Forelle vom Kopf her filetieren, Mittelgräte herauschneiden. Restgräten zupfen. Das Fleisch mit der Mischung aus Alexandersalz, Palmzucker, beides zu gleichen Teilen, Pfeffer - nach Geschmack - und reichlich fein geschnittenem Dill beidseitig dick einreiben. Dann beide Hälften zusammenklappen, in einen großen Plastikbeutel oder Folienschlauch stecken, und zwischen zwei Brettern mit Zurrgurten oder einem starken Seil fest zusammenpressen. Bei der allgemein empfohlenen Methode zwischen zwei schweren Steinen waren mir immer mal wieder die Steine abgerutscht. Wenn man das nicht sofort merkt, ist der Fisch verdorben.) Dann mindestens 24 Stunden an einem kühlen Ort ruhen lassen.

Zum Servieren dünne Scheiben von den Filets herunterschneiden. Dazu schmeckt Baguette und eventuell eine fruchtige Soße. Wer gerade frische Äpfel, Pflaumen, Birnen, Mirabellen oder ähnliches Obst reif am Baum hängen hat, sollte nicht versäumen, ein süß-scharfes Relisch mit Gewürzen wie Kardamom, Anis, Ingwer, Knoblauch, Mazis und/oder Pfeffer zu kreieren. Ab August werden auch Chilipflanzen mit gelben, violetten, schwarzen oder roten Früchten angeboten. Das ist nicht nur Dekoration, sondern rattenscharfes Aufpeppen jeglicher Fruchtsoße.

### dicke Bohnen mit geräucherter Forelle

50 Gläser Dicke Bohnen  
5 ltr. Fischbrühe von Räucherfischen  
50 Forellenfilets oder 5 kg Lachslocken  
3 Bd. Bohnenkraut

Köpfe, Karkassen und Häute von geräucherten Forellen (muß der Fischmeister sonst teuer entsorgen) mit Alexandersalz, Zwiebeln - im heißen Topf anschwärzen, wegen der Röstaromen -, Gartenkräuter und Gemüseresten (Reste heißt mit Allem, was sauber ist, also Stumpf und Stiel) aufkochen und ca. 45 Minuten köcheln lassen. Brühe abgießen und dann etwa zur Hälfte einkochen lassen. Feste Bestandteile jetzt entsorgen. Die haben ihre Schuldigkeit getan. (Die Gräten dürfen nicht so lange gekocht werden, da sie sonst leimig werden.) Daher rechtzeitig entfernen. Das Ganze ergibt eine räucherige, würzige Brühe, die man - heiß eingefüllt - in Twist-Off-Deckelgläsern oder -flaschen jahrelang aufbewahren kann und die zum Kochen von Linsen oder Hülsenfrüchten unerlässlich ist. Also reichlich zubereiten!

Dicke Bohnen (sind in Gläsern günstig und schmecken so gut wie frische.) abgießen und mit einem guten Schuß Brühe (siehe oben) aufkochen. Getrocknete Kräuter nach Geschmack tun den Bohnen gut. Ich bevorzuge mediterrane Mischungen oder Oregano. Dann Flamme herunterstellen und köcheln lassen.

Kurz vor dem servieren den geräucherten Fisch untermischen. Eventuell salzen, aber vorher probieren, denn die Forellen sind zum Räuchern schon gesalzen. Mit gezupftem Bohnenkraut bestreuen.

## **Rinderfilet vom Holzkohlegrill mit Serviettenknödel und Pilzpfanne**

10 kg Rinderfilet  
6 kg altbackene Brötchen *für die Knödel*  
50 Eier  
6 ltr. Milch  
5 Bd. Petersilie  
2 kg Zwiebeln gehackt  
2 kg Butter  
8 kg braune Champignons *für die Pilzpfanne*  
5 kg Austernpilze  
3 kg Zwiebeln  
2 kg Butter  
Chiliflocken  
2 Flaschen trockener Sherry  
Sojasoße  
3 Bd. Petersilie

Für die Serviettenknödel bestelle ich mir beim Bäcker ca. 6 kg altbackene Brötchen, (Diese sollen schön trocken und hart sein, dunkle und helle können je nach Geschmack gemischt werden. Auch altes Brot sollte man nicht verschmähen. Wichtig ist, daß die Teigwaren luftgetrocknet sind und nicht schimmelig sind oder waren. Meide Brotreste, die in Plastiksäcken vor sich her gegammelt haben.) Schneide sie mit der Brotschneidemaschine in ca. 10 mm dicke Scheiben und dann weiter mit dem Brotmesser in ca. 10 x 10 x 10 mm große Würfel. Wenn schneiden zu mühselig ist, geht auch kleinbrechen. Alle Krümel bitte auffangen. Eventuell mit einem Teil ein schönes Paniermehl im Mixer oder Kaffemühle herstellen. Die Brot-, Brötchenwürfel-, -krumen mit heißer Milch einweichen, aber nicht schwimmen lassen. Es soll eine zähe Masse entstehen. Zwiebeln hacken, in der ausgelassenen Butter (eventuell mit etwas Öl mischen) glasig dünsten und auf die Brotmasse geben. Petersilie fein hacken (andere Kräuter, z. B. Basilikum, Schnittlauch, Dill geben auch einen tollen Geschmack), Eier aufschlagen, dazu geben, salzen und alles gut mit den Händen kneten, bis ein dicker Teig entsteht. Eventuell mit dem Paniermehl (s.o.) eindicken oder Dinkelvollkornmehl hinzugeben. Dann einen spannenden Film gucken, denn solange sollte der Teig mindestens ruhen. Zum Aufkochen einen großen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Backpapier auslegen, ca. 750 g Teig auflegen und im Backpapier fest einwickeln, die Enden zusammendrehen. Dann in ein Küchentuch einrollen, die Enden ordentlich zusammenwürgen, so daß dem Teig die Luft ausgeht, mit einem Küchengarn die Enden wie bei einer Wurst abbinden und im sprudelnden Wasser ca. 20 Minuten kochen. Die Rolle aus dem Wasser nehmen, sie sollte jetzt fest und hart sein, von Küchentuch und Backpapier befreien, bis zum Servieren ruhen lassen. Vor dem Servieren fingerdicke Scheiben in einer Pfanne mit Öl und Butter kurz anbräunen. (Wenn die Knödel auseinanderfallen, hast Du wahrscheinlich nicht genug gewürzt, zuwenig oder zu kleine Eier genommen oder Dein Film war langweilig und Du hast die Geduld verloren.)

Das Rinderfilet ca. 4 Stunden vor dem Servieren scharf von allen Seiten anbraten. Es soll eine schöne braune Kruste entstehen. Eventuell mit etwas Öl einpinseln. Das gegrillte Filet auf einer Alufolie mit Butter einreiben, Pfeffer, Salzen und eventuell mit mediterranen Kräutern bestreuen, in die Folie einwickeln und im Backofen bei ca. 80° - 90° (auf keinen Fall heißer, lieber etwas länger und einige Grad weniger) 3 - 5 Stunden ruhen lassen. Zum Servieren tranchieren.

Frische Pilze: Champignons vierteln, Austernpilze zupfen, Pfifferling und was man sonst frisch an Pilzen bekommen kann in einer Wokpfanne in einem Öl-Buttergemisch dünsten, salzen, pfeffern nach

Geschmack (Pfeffer verstärkt den Eigengeschmack) Chiliflocken und Kräuter nach Belieben, eine Prise Palmzucker oder Rohrzucker hebt ebenfalls den Geschmack. Dünsten mit einem Schuß Mineralwasser anstoßen. Deckel auflegen nicht vergessen, damit die Pilze Saft ziehen können. Nach Belieben mit einem Schuß Sahne binden.

## **Schweinefilet auf Reis mit Orangensahnesoße Paprika oder Fenchelgemüse ersatzweise mediterranes Gemüse**

10 kg Schweinefiletköpfe  
7 kg Basmatireis  
7 kg Möhren  
500 g Ingwer  
2 kg Zwiebeln  
10 kg Bioorangen oder 5 ltr Orangensaft + Zesten  
1 ltr. Erdnußöl  
2 Bd. Zitronenmelisse  
3 ltr Gemüsebrühe  
10 kg Paprika  
10 kg Fenchel

Den Basmatireis in glühend heißem Erdnußöl anrösten, bis er glasig wird. Dann Orangensaft auf den heißen Reis angießen. Dabei muß es ordentlich zischen, das öffnet den Reis. Danach mit Orangensaft im Verhältnis 2 / 1 auffüllen und auf kleiner Flamme bei regelmäßigem Rühren gar köcheln, nicht mehr kochen. Anfangs öfter, später bei geringerer Hitze seltener aufrühren. Aufpassen, daß der Reis nicht anbrennt. Wenn der Reis gar ist, mit Curry, Honig, Orangenzesten und frischem Ingwer abschmecken.

Schweinefiletköpfe parieren und in fingerdicke Scheiben teilen. In einer Wokpfanne Erdnußöl erhitzen. Klein geschnittenen Zwiebeln in dem Öl anschwitzen, bis sie glasig sind. Darin die Filetscheiben von allen Seiten anbraten, die streifig (julienne) geschnittenen Möhren und den blättrig ganz fein geschnittenen oder gehobelten Ingwer hinzufügen, anrösten und danach mit Gemüsebrühe ablöschen. Salzen, pfeffern und ein wenig Palmzucker würzen. Kardamom, Koriander und Mazis geben dem Schweinefilet einen indischen Geschmack. Mit gehackter Zitronenmelisse oder Kerbel anrichten.

Paprika, Fenchel, Auberginen oder Zucchini im Öl-Buttergemisch gedünstet, mit reichlich Knoblauch gewürzt, Alexandersalz, Pfeffer und Palmzucker abgeschmeckt geben, dem Gericht eine fernöstliche Note.

## **Lammbratwürstchen mit Brechbohnen auf Kartoffel-Möhrenstampf**

10 kg Lamm- + Rindsbratwürstchen  
10 kg Brechbohnen (TK)  
25 kg Kartoffeln  
10 kg Möhren  
5 kg Birnen  
1 kg Butter  
6 ltr Milch  
1 ltr Sahne

Um dieses Gericht auftischen zu können, braucht man einen guten orientalischen Metzger. Ich kenne solch einen und schätze mich dessen glücklich, denn ich habe jederzeit Zugriff auf köstliches Lamm- und

auf zartes gut gereiftes Rindfleisch vom Jungbullen. Mein Schlachter züchtet die Schafe selber. Auf Bestellung bekomme ich dort fingerkleine Würstchen aus dem Brätgemisch von Lamm und Rind, gewürzt mit reichlich Knoblauch, Chili, Paprika und einem Märchenduft aus 1001 Nacht. Diese Würstchen mit ein wenig Öl in der Pfanne braten oder auf dem Grill grillen. Achtung! Das Fett entzündet sich leicht. Die Würstchen sollen durchgegart sein, aber nicht scharf angebraten.

Für den Kartoffel-Möhrenstampf koche ich die Kartoffeln und die Möhren gleichzeitig mit wenig Wasser und noch weniger Alexandersalz in einem Topf, bis sie sich leicht zerquetschen lassen. Dann weiche Butter hinzufügen und schon mal beginnen zu stampfen. Anschließend Sahne und Milch hinzufügen, und mit dem Kartoffelstampfer zu einer gleichmäßig geschmeidigen Masse durchstampfen. Entkernte klein geschnittene Birnenstückchen mit Schale gut untermischen und sofort servieren. Dieser Stampf schmeckt auch mit Sellerie statt Möhren ganz köstlich.

Busch- oder Prinzessbohnen putzen oder TK nach Anweisung kochen. Dann in einer Wokpfanne Öl-Buttergemisch erhitzen, gehackte Zwiebeln glasig dünsten, nach Geschmack Schinkenwürfel untermischen, Bohnen abgießen und kurz in der Öl-Butter-Zwiebel-Schinkenmischung schwenken.

### Kabeljauloins auf Tagliatelle mit Spinat

120 Stck = 40 Pakete Kabeljauloins

12 kg Spinat TK

25 Pakete Tagliatelle vorgegart

25 Dosen Tomaten geschält

10 ltr. Tomatensaft

2 kg Pinienkerne

Knoblauch

Pepperoni scharf

Petersilie

Kabeljauloins, also die praktisch grätenfreien Rückenfilets, gibt es als hervorragendes Tiefkühlprodukt. Ich taue sie vollständig auf und trockne sie anschließend auf Küchenkrepp. Jetzt bedarf es eines sehr würzigen Kräutersalzes. Wohl dem, der seine Terrasse oder Balkon vollgestellt hat mit verschiedenen Kräutern. Im Spätsommer geht es denen an den Kragen, sprich: Ich nehme eine große Heckenschere und kürze alle Gewürzpflanzen um 1/3 ein. Dem Abgeschnittenen gönne ich im Backofen und bei geöffneter Klappe bei ca. 60° - 80° eine Trockenkur. Meist habe ich im April reichlich Bärlauch gesammelt und davon einige Portionen eingefroren. Diese kommen dann auch mit in den Backofen. Wenn die Kräuter rascheltrocken und abgekühlt sind, rebbel ich sie zwischen den flachen Händen zu kleinen Krümeln. Die Stiele und was dann noch an groben Teilen anfällt entsorge ich auf dem Kompost. Den getrockneten Kräutern füge ich noch einige blättrig aufgeschnittene Knoblauchzehen hinzu und mische das Ganze im Raumverhältnis 1 Raumteil Alexandersalz mit 2 Raumteilen Kräutern. Mit diesem Kräutersalz bekommen meine Kabeljauloins eine Klopfmassage, um sie anschließend in Dinkelvollkornmehl zu wenden und dann in heißem Olivenöl mit einem Strich ausgelassener Butter knusprig von allen Seiten ca. 3 - 4 Minuten anzubraten. Fertig!

Tagliatelle - ganz gleich ob getrocknet oder vorgegart - nach Packungsanweisung al dente kochen. In einer Wokpfanne Olivenöl erhitzen, Butter einschmelzen und blättrig geschnittenen Knoblauch glasig dünsten. Die abgetropften Nudeln darin wenden und eventuell mit Dosentomaten oder Kirschtomaten mischen.

Spinat in Öl-Buttergemisch mit Knoblauch und Zwiebeln dünsten.

Guten Appetit.

**Basisprodukte, die in jede Küche gehören:**

Alexandersalz

Pfeffer

Palmzucker oder Honig

Chiliflocken

Knoblauch

Kräuter

Dill

Butter

Milch haltbar

Olivenöl

Sonnenblumenöl

Dinkelmehl

Essig

Curry

Muskatnuß

Gewürze