

KUNZMANN



Drei Gänge
für neun
Jahrzehnte



**UNSER
EXKLUSIVES
JUBILÄUMSMENÜ**

*von
Jean-Philipp
Schneider*



KUNZMANN

Jubiläums-Menü

ZUM NACHKOCHEN. ZUM GENIESSEN.

Mit Feinsinn zusammengestellt. Für Kunzmann komponiert.

Vorspeise

Gebratene und glasierte Wildfang-Riesengarnele
auf Guacamole mit pikantem Papaya-Mangosalat
und Thai-Basilikum

Ein Auftakt voller Leichtigkeit
und bunter Aromenvielfalt

Hauptgang

In Nussbutter confiertes Saiblingsfilet
auf Risotto von getrockneten Kirschtomaten
und gebratenem Spargel mit Bärlauchschaum

Ein Gang, der zeigt, was entstehen kann,
wenn Bodenständigkeit höchsten Anspruch erfährt –
und Regionalität auf kreative Kochkunst trifft.

Dessert

Mousse von griechischem Joghurt und Tonkabohne
auf marinierten Erdbeeren mit Mandel-Tuile

Ein süßer Schlusspunkt,
der das Fest abrundet: luftig und elegant.

Vorspeise

**Gebratene und glasierte Wildfang-Riesengarnele
auf Guacamole mit pikantem Papaya-Mangosalat
und Thai-Basilikum**

— Rezept für 4 Personen —



Vorspeise**Gebratene und glasierte Wildfang-Riesengarnele auf Guacamole mit pikantem Papaya-Mangosalat und Thai-Basilikum**

— Rezept für 4 Personen —

Guacamole

1 reife Hass-Avocado
Saft von ½ Limette
Salz, weißer Pfeffer
½ TL Kreuzkümmel gemahlen
20 g Knoblauch in feine Würfel
20 g Schalotte in feine Würfel
¼ Thaichili rot
1 EL Olivenöl
2 Tropfen Chilisauce
8 Blätter Koriander fein gehackt
50 ml Orangensaft

Die Knoblauch- und Schalottenwürfel mit fein gehackter Thaichili in dem Olivenöl farblos weichgaren. Die Avocado schälen und mit einem Parisienne-Ausstecher 12 Kugeln ausstechen und in etwas Orangensaft einlegen, damit die Avocadopern bis zum Anrichten nicht oxidieren und braun werden. Das restliche Fruchtfleisch zusammen mit dem Limettensaft und dem Knoblauch-Schalotten-Öl mit dem Zauberstab zu einer glatten Creme mixen. Diese mit Salz, weißem Pfeffer, gemahlenem Kreuzkümmel und dem Koriander herzhaft abschmecken.

Pikanter Papaya-Mangosalat

100 g Formosa Papaya in Würfel ca. 1 cm
100 g Flugmango in Würfel ca. 1 cm
4 Stangen Frühlingslauch
8 Blätter Koriander
16 Blätter Thaibasilikum und 4 Spitzen zum Garnieren
20 g Olivenöl
10 g thailändische Fischsauce Squid Brand
Saft und Abrieb von ½ Limette
½ China-Knoblauch
¼ Thaichili frisch fein gehackt
5 g Tomami Japan
Zucker, Salz, Pfeffer weiß
8 Stück geröstete Macadamia-Nüsse grob gehackt

Für die Salatmarinade die Limettenschale abreiben und die Limette entsaften. Den Knoblauch in feine Würfel schneiden und im Olivenöl mit der Thaichili ohne Farbe weich garen. Nun mit Fischsauce, Limettenabrieb und -saft, Zucker, Salz und etwas Tomami Japan verrühren. Herzhaft pikant abschmecken. Sowohl das Grüne als auch das Weiße vom Frühlingslauch in schräge, feine Streifen schneiden. Die Mango und Papaya in Würfel mit ca. 1 cm Kantenlänge schneiden. Den Koriander und das Thaibasilikum in feine Streifen schneiden. Die rohen Zutaten mit der Marinade vermengen und nochmals nachschmecken. Die Macadamia-Nüsse untermengen und den Salat nach dem Marinieren rasch servieren.

Gebratene Wildfang-Garnele

4 Wildfang-Riesengarnelen 4/6
Olivenöl
Pfeffer, Salz
Tomami Japan
10 g Butter

Die geputzten Riesengarnelenschwänze mit Salz und Pfeffer leicht würzen und rundherum in etwas Olivenöl anbraten. Zum Schluss 1-2 EL Tomami Japan und eine Flocke Butter dazugeben und die Garnelenschwänze damit glasieren. Sofort anrichten und servieren.

Krabbenchips als Garnitur

Krabbenchips (Asialaden)
Rapsöl

Ein paar Krabbenchips in 170°C heißem Rapsöl frittieren, leicht salzen und auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Chips als Garnitur verwenden.

Hauptgang

In Nussbutter confiertes Saiblingsfilet auf Risotto von getrockneten Kirschtomaten und gebratenem Spargel mit Bärlauchschaum

— Rezept für 4 Personen —



Hauptgang

In Nussbutter confiertes Saiblingsfilet auf Risotto von getrockneten Kirschtomaten und gebratenem Spargel mit Bärlauchschaum

— Rezept für 4 Personen —

Getrocknete Honig-Kirschtomaten

20 Honig-Kirschtomaten
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
1 Knoblauchzehe in Scheiben
3-4 EL Olivenöl
Zucker
Pfeffer weiß
Salz

Die Tomaten in kochendem Wasser kurz blanchieren bis die Schale aufspringt und direkt in Eiswasser abschrecken. Die Tomaten schälen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Tomaten mittig quer halbieren und mit den restlichen Zutaten vorsichtig marinieren. Mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech setzen und im Ofen bei 80 °C Heißluft für circa 90 Minuten trocknen. Dabei nach 30 und 60 Minuten einmal drehen. Die getrockneten Tomaten können in einem sterilen Glas mit Olivenöl bedeckt mehrere Wochen im Kühlschrank aufbewahrt werden. Das aromatisierte Öl kann ebenfalls verwendet werden.

Risotto

200 g Risotto Reis Acquerello Carnaroli
800 ml Geflügelbrühe oder Gemüsebrühe
100 ml Weißwein trocken
40 g Schalotte in feine Würfel
4 EL Olivenöl
30 g Butter
40 g Parmesan gerieben
Pfeffer weiß
Salz
4 Stangen Spargel weiß
4 Stangen Spargel grün
40 halbierte getrocknete Honig-Kirschtomaten (siehe separates Rezept)

Für den gebratenen Spargel zunächst die Spargelstangen vom holzigen unteren Ende (ca. 2-3 cm) befreien und klassisch schälen. Die Stangen schräg in ca. 1 cm breite Rauten schneiden und die Spitzen ca. 4-5 cm lang lassen. Den Spargel kurz vor Ende der Garzeit des Risottos in etwas Rapsöl mit Farbe anbraten und mit Salz, weißem Pfeffer und einer kleinen Prise Zucker würzen.

Für das Risotto die Schalottenwürfel in Olivenöl glasig anschwitzen. Den Risotto Reis hinzufügen und glasig mitschwitzen. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen und anschließend mit heißer Gemüsebrühe angießen bis der Reis bedeckt ist. Leise köcheln lassen und die ganze Zeit gut rühren. Sobald der Reis die Flüssigkeit aufgesogen hat mit der Brühe nachgießen. Das Risotto ist nach circa 25 Minuten fertig, wenn es eine cremige Konsistenz hat, aber die Körner noch ganz leicht Biss haben. Kurz vor Ende der Garzeit die angebratenen Spargelstücke unterrühren. Zum Schluss von der Herdplatte nehmen und die Butter sowie den Parmesan hinzugeben und cremig rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die getrockneten Kirschtomaten auf das heiße Risotto verteilen.



Hauptgang

In Nussbutter confiertes Saiblingsfilet auf Risotto von getrockneten Kirschtomaten und gebratenem Spargel mit Bärlauchschaum

— Rezept für 4 Personen —

Bärlauchschaum

20 g Rapsöl
80 g Schalotte geschält und in Ringe
100 g Champignons weiß in Scheiben
150 ml Weißwein
150 ml Noilly Prat
450 ml Geflügelfond
300 ml Sahne
Pfeffer weiß
Salz
50 g Butter
3 EL Bärlauchpaste
weißer Balsamico

Für die Soße die Schalotten und Champignons im Rapsöl farblos anschwitzen und mit dem Weißwein und dem Noilly Prat ablöschen und stark reduzieren. Den Geflügelfond dazugeben und auf die Hälfte einkochen. Dann die Sahne hinzufügen und 10 Minuten köcheln lassen. Durch ein feines Sieb passieren und die Butter und die Bärlauchpaste einmischen. Einen Spritzer weißen Balsamico hinzufügen und mit Salz und Pfeffer final abschmecken. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und mit einem Zauberstab aufschäumen. Die Sauce aufgrund der Farbe sofort verwenden.

In Nussbutter confiertes Saiblingsfilet

4 Stücke Saiblingsfilet á 120 g mit Haut
500 g Butter
Hibiskus-Salz oder Fleur de Sel
Pfeffer weiß
10 g Schnittlauch in feine Ringe
geröstetes Panko (grobes Paniermehl)

Für den Saibling aus der Butter Nussbutter herstellen und durch ein Küchentrepp passieren. Die Nussbutter auf 60°C erhitzen und in einer feuerfesten Form im Ofen bei 60°C halten. Die Form sollte so groß sein, dass die 4 Portionen gleichzeitig flach nebeneinander Platz finden und die Nussbutter alle Stücke ganz knapp bedeckt. Die geputzten und entgräteten Filetstücke mit Klarsichtfolie abgedeckt für 20 Minuten bei Raumtemperatur stehenlassen. Die Filets nun sanft in der Nussbutter für circa 10 Minuten saftig und glasig garen, je nach Dicke der Filets. Vorsichtig mit einer Palette die gegarten Filets herausheben und die Haut vorsichtig abziehen. Die Hautseite nach unten drehen und die andere Seite mit Hibiskus-Salz und weißem Pfeffer würzen. Mit Schnittlauch und dem gerösteten Panko bestreuen. Sofort auf das Risotto setzen und servieren.



Dessert

**Mousse von griechischem Joghurt
und Tonkabohne
auf marinierten Erdbeeren mit Mandel-Tuile**

— Rezept für 4 Personen —



Dessert**Mousse von griechischem Joghurt und Tonkabohne auf marinierten Erdbeeren mit Mandel-Tuile**

— Rezept für 4 Personen —

Mousse

65 g Orangensaft
65 g Zucker
1 Blatt Gelatine
30 g weiße Schokolade
½ Tonkabohne fein gerieben
130 g griechischer Joghurt (10% Fett)
160 g Sahne
4 Minzspitzen zum Garnieren

Für die Mousse die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Den Orangensaft leicht erwärmen und die halbe Tonkabohne mit einer Microplane fein reiben und dazugeben. Den Zucker sowie die weiße Schokolade hinzufügen und auflösen. Nun die gut ausgedrückte Gelatine ebenfalls dazugeben und mit einem Schneebesen umrühren bis sich die Gelatine auflöst hat. Den griechischen Joghurt in eine kalte Schüssel geben und die flüssige Mischung mit einem Schneebesen unterrühren. Die Sahne in eiskaltem Zustand steif schlagen und ebenfalls unter die Masse ziehen. Die Masse in eine Form oder Schüssel füllen und für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Beim Anrichten mit einem warmen Löffel schöne Nocken abstechen.

Marinierte Erdbeeren

300 g Erdbeeren
20 g Puderzucker
10 ml Grand Marnier
Minzspitzen als Garnitur

Die Erdbeeren waschen, auf Küchenkrepp trocknen und vom Strunk befreien. 100 Gramm der Erdbeeren mit dem Puderzucker und dem Grand Marnier zu einer Soße mixen und fein passieren. Die restlichen Erdbeeren in kleine Würfel oder Spalten schneiden und mit der Sauce marinieren. Mit Minze ausgarnieren und servieren.

Mandel-Tuile

80 g Mandelgrieß
20 g Mandel gehackt
100 g Zucker
30 g Mehl Typ 550
50 g Butter
40 g Orangensaft

Für die Mandel-Tuiles zerlassene Butter und lauwarmen Orangensaft mit den restlichen Zutaten verrühren und kaltstellen. Die Masse zu kleinen Kugeln (10-12 g) formen und auf einem Backblech mit ca. 10 cm Abstand zueinander verteilen. Die Kugeln mit einem zweiten Backpapier flachdrücken und dieses wieder entfernen. Bei 180°C Heißluft im Ofen für ca. 5-6 Minuten backen, formen und auskühlen lassen. In noch warmem Zustand lassen sich die Tuiles gut formen. Klassisch legt man die warmen Tuiles in eine Dachziegelform um die bekannte Form zu erhalten.