

## REZEPTE

**OSTER-STERNEKÜCHE ZUM NACHKOCHEN:  
DIE STERNEKÖCHE ULRICH HEIMANN UND THOMAS KAMMEIER DER  
INTERCONTINENTAL HOTELS & RESORT KREIEREN RAFFINIERTES OSTERMENÜ**

**Vier-Gänge-Ostermenü von Ulrich Heimann und Thomas Kammeier:**

Thomas Kammeier:

Kanadischer Hummer  
Tatar, Blutorange, Safran-Chili-Eis  
\*\*\*\*\*

Ulrich Heimann:

Berchtesgadener-Lachsforelle auf Erbsenpüree  
grüner-Apfel, Morcheln und Trevisiano  
\*\*\*\*\*

Thomas Kammeier:

Victor´s Müritz Milchlamm  
Rücken, Schulter, Leber  
\*\*\*\*\*

Ulrich Heimann:

Schaum von der Guanaja Schokolade auf Pattaya Mango mit Passionsfruchtsorbet

## **Kanadischer Hummer Tatar mit Blutorange und Safran-Chili-Eis**

Für 4 Personen

Arbeiten am Vortag: Tatar und Blutorangen können am Vortag zubereitet werden.

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

### Hummer

2 lebende kanadische Hummer (à 600 bis 700 g)  
1 Beutel Kamillentee

Einen großen Topf voll Wasser zum Kochen bringen, dann den Kamillenbeutel einlegen. Den Hummer an den Schwänzen zusammenbinden und kopfüber ins Wasser halten, so dass die Scheren und die Köpfe hineinragen, 2 Minuten kochen. Dann die Hummer ganz ins Wasser geben und nochmals 3 Minuten kochen. Die Hummer abkühlen lassen, die Scheren ausbrechen, das Schwanzfleisch in dünne Scheiben portionieren.

### Tatar

1-2 EL Crème fraîche  
10 g Schnittlauch  
1 Limone  
Salz, Piment d'Espelette (baskischer Pfeffer)

Das Scherenfleisch der Hummer zu einem feinen Tatar schneiden, mit der Crème fraîche, dem Schnittlauch, dem Saft der Limone, Salz und Piment d'Espelette abschmecken.

### Blutorangen

6 Blutorangen  
30 g Zucker  
200 ml Blutorangensaft  
¼ Vanilleschote  
1 Sternanis  
Etwas Speisestärke

Die Orangen schälen und filetieren. Den Zucker in einem Topf karamellisieren, den Karamell mit dem Blutorangensaft ablöschen. Die Vanilleschote und den Sternanis zugeben, alles auf 100 ml einkochen lassen. Den Karamell mit etwas Speisestärke binden, die Orangenfilets hineingeben und erkalten lassen.

### Safran-Chili-Eis

500 ml Orangensaft  
1 g Safran  
125 ml Milch  
125 ml Sahne  
25 g Glukose  
35 g Zucker  
2 Eigelb  
1 Vollei  
125 g Mascarpone  
Piment d'Espelette  
Salz

Den Orangensaft mit dem Safran erhitzen und auf 125 ml einkochen lassen. Die Milch, die Sahne und die Glukose mischen und aufkochen. Das Ei und Eigelb mit dem Zucker im warmen Wasserbad aufschlagen, das Milch-Sahne-Gemisch langsam zugeben und bis zur Rose abziehen. Den Mascarpone und den Orangen-Safran-Saft unterrühren und das Ganze mit dem Piment und etwas Salz abschmecken.

### *Anrichten*

Das Eis mit den Blutorangenfilets und dem Hummertatar auf Tellern anrichten.

### **Berchtesgadener-Lachsforelle auf Erbsenpüree, grüner-Apfel, Morcheln und Trevisiano**

Für 4 Personen

Arbeiten am Vortag:

- Das Erbsenpüree kann am Vortag zubereitet werden.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

### Erbsenpüree

6 EL Olivenöl, extra vergine  
500 g gepellte kleine junge Erbsen  
2 TL feines Meersalz  
60 ml Hühnerbrühe  
1 Prise Zucker

In einem flachen Topf einen EL Olivenöl erhitzen. Darin die Erbsen mit dem Zucker und der Hühnerbrühe zum Kochen bringen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 3-5 Minuten weich garen, salzen. Den Topf vom Herd nehmen und in einer mit Eiswasser gefüllten Schüssel abkühlen lassen.

Die Erbsen mit der restlichen Flüssigkeit, einem TL Salz sowie 5 EL Olivenöl in eine Küchenmaschine geben und für ca. 6 Sekunden pürieren. Die Masse von den Innenseiten der Schüssel nach unten schaben und weiter pürieren bis die Mischung fein püriert ist. Anschließend durch ein Haarsieb streichen.

### Lachsforelle

4 gleichmäßig große Tranchen von der Lachsforelle à 100 g  
5 EL Olivenöl  
1 grüner Apfel, in feine Juliennestreifen  
3 EL Himbeervinaigrette  
½ Limone  
Trevisianospitzen  
Meersalz, schwarzer Pfeffer, Kerbel (frisch)

20 Morcheln  
1 EL Butter  
1 EL Scharlotten  
1 EL Sherry  
1 EL Madeira  
Salz und Pfeffer

Die portionierten Forellenfilets leicht würzen mit Meersalz, etwas gestoßenem schwarzem Pfeffer und Olivenöl auf ein Backblech geben und bei 65° C 8-12 Minuten garen.  
Die Morcheln waschen und entsanden. In Butter anbraten, Scharlotten hinzugeben. Mit Sherry und Madeira ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Die Lachsforellen auf dem Erbsenpüree anrichten, die Apfeljulienne mit der Limone und etwas Olivenöl abschmecken und auf das Forellenfilet längs auflegen. Die Morcheln dazugeben. Den Trevisiano mit der Himbeervinaigrette und dem Kerbel garnieren.

### **Victor´s Müritz Milchlamm - Rücken, Schulter, Leber**

Für 4 Personen

Arbeiten am Vortag:

- Das Gemüse kann am Vortag vorbereitet werden, dann am Folgetag vorsichtig regenerieren.
- Die Lammschulter kann am Vortag konfiert werden.
- Auch die Lammjus kann vorbereitet werden.

Zubereitungszeit insgesamt für das Lamm:

4 Std.

### Milchlammrücken

2 Milchlammkarrees mit Fettdeckel (à ca. 100 g)  
30 ml Olivenöl  
Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Salz, Pfeffer

Den Fettdeckel des Karrees einschneiden. Eine Pfanne erhitzen, das Olivenöl hineingeben und das Milchlamm auf dem Fettdeckel langsam darin braten. Wenn der Fettdeckel schön kross ist, das Fleisch umdrehen und etwas weiterbraten. Das Öl abgießen, frisches Olivenöl und die Kräuter zugeben und im auf 180°C vorgeheizten Backofen rosa braten.

### Milchlammleber

200 g Milchlammleber  
20 ml Olivenöl  
20 g Butter  
Rosmarin, Salz, Pfeffer

Die Lammleber putzen und enthäuten. Eine Pfanne erhitzen, das Olivenöl hineingeben und die Leber ungewürzt langsam darin braten. Das Olivenöl abgießen, Butter und Rosmarin zugeben und die Leber darin kurz nachbraten. Die Leber würzen und portionieren.

### Milchlammschulter

1 Milchlammschulter (ca. 1 kg)  
50 g schwarze Olivenpaste  
500 ml mildes Olivenöl  
Rosmarin, Thymian, Lorbeer, Salz, Pfeffer  
Küchengarn

Die Milchlammschulter auslösen, vorsichtig etwas einschneiden, würzen und mit der Olivenpaste bestreichen. Etwas Thymian und Rosmarin fein hacken und die Milchlammschulter damit bestreuen. Einrollen und mit Küchengarn binden.

Das Olivenöl in einem Topf erwärmen, abschmecken und die Kräuter zugeben. Die gebundene Milchlammschulter hineingeben und bei 70 bis 80 °C etwa 3 bis 4 Stunden konfieren, bis sie weich ist. Vorsichtig in Scheiben schneiden.

### Mediterranes Gemüse

1 Artischocke  
1 rote Paprika  
1 gelbe Paprika  
1 Zucchini

100 g grüne Bohnen  
40 ml Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
40 ml weißer Tomatensaft  
40 ml Geflügelfond  
Salz, Pfeffer  
Weißer Aceto Balsamico

Die Artischocke putzen, die Spitzen abschneiden und das Heu entfernen. Den Artischockenboden in Würfel schneiden. Die Paprika schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Zucchini schälen und das grüne Fleisch in Würfel schneiden. Die Bohnen putzen und ebenfalls in Würfel schneiden.

Das Olivenöl mit der Knoblauchzehe in einem Topf erwärmen und das Gemüse darin andünsten. Mit Tomatensaft und Geflügelfond auffüllen und fertig garen. Das Gemüse abschmecken und den Fond leicht mit etwas Olivenöl emulgieren.

### Lammjus

Ergibt ca. 200 ml:  
30 ml Pflanzenöl  
1 kg Lammknochen, in walnussgroße Stücke gehackt  
150 g Schalotten  
100 g Sellerie  
100 g Karotten  
4 Knoblauchzehen  
2 Tomaten  
100 g Lauch  
1 EL-Spitze Tomatenmark  
750 ml Rotwein  
Rosmarin, Thymian  
1 Lorbeerblatt  
1 Gewürznelke  
80 - 100 g Olivenöl

Das Pflanzenöl in einen Bräter geben. Die Knochen darauf geben und im auf 200 °C vorgeheizten Backofen langsam goldbraun rösten. Die Schalotten, den Sellerie und die Karotten zugeben und mitrösten, bis alles Farbe annimmt.

Dann den Lauch und das Tomatenmark zugeben, mit etwas Wein ablöschen und gut durchrühren, damit sich das Tomatenmark gut verteilt.

Langsam weiterrösten, dabei nach und nach den Rotwein zugeben. Wenn der Rotwein verbraucht ist, die Jus mit Wasser auffüllen, bis die Knochen knapp bedeckt sind. Die Gewürze zugeben, die Jus ca. 2 Stunden im Backofen köcheln lassen. Dabei immer wieder den Rand des Bräters von den Röstresten frei machen und bei Bedarf gelegentlich mit Wasser auffüllen. Die Sauce durch ein feines Spitzsieb oder durch ein Tuch in einen Topf passieren. Die Jus noch etwas reduzieren und mit etwas Olivenöl binden. Kurz bevor die Sauce die richtige Konsistenz hat, noch einen Thymianzweig zugeben und etwas mitköcheln lassen. Den Thymianzweig entfernen.

### *Anrichten*

200 ml Lammjus

Das Gemüse mit dem Milchlamm auf Tellern anrichten und mit frischen Kräutern garnieren. Mit der Lammjus angießen.

### **Schaum von der Guanaja Schokolade auf Pattaya Mango mit Passionsfruchtsorbet**

Für 4 Personen

Arbeiten am Vortag:

- Die einzelnen Bestandteile - Passionsfruchtmark, Schokoladeneespuma, Hippenmasse, Streusel und Mangoragout - können am Vortag bereitet werden.
- Das Anrichten erfolgt direkt vor dem Servieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Für die Dekoration:

4 Schokozigarren  
Minzblätter

### Passionsfruchtsorbet

850 g	Läuterzucker
150 g	Glucose
6 Blätter	Gelatine
340 ml	Prosecco
1 l	Passionsfruchtmark
250 g	Mangomark

Läuterzucker zusammen mit Glucose erwärmen. Gelatine einweichen und dazugeben. Prosecco, Passionsfruchtmark und Mangomark zum Zuckersud geben und einfrieren.

### Schokoladeneespuma

300 g Sahne  
400 g Guanaja Kuvertüre  
350 g Eiweiß, flüssig

Sahne kochen und zur Schokolade geben. Alles gut verrühren. Eiweiß dazugeben. Die Masse in eine Espuma Flasche füllen und kühlen. Die Flasche vor Gebrauch schütteln.

### Hippenmasse

200 g Marzipanrohmasse  
120 g Zucker  
100 g Milch  
1 Ei  
25 g Mehl

Die Zutaten ohne Klumpen verrühren. Mit einer runden Schablone dünn auf Backpapier aufstreichen und bei 200 °C backen, nach 3 Minuten durch die Hippe ein Loch (ca. 5 Zentimeter Durchmesser) ausstechen und weiter backen.

### Streusel

200 g Mehl  
150 g Puderzucker  
50 g Weizenmehl  
160 g gemahlene Haselnüsse  
250 g Butter  
4 g Salz  
20 g Kakao

Alle Zutaten miteinander zu Streuseln kneten und bei 200 °C ca. 10 Minuten backen. Die Streusel auskühlen lassen.

60 g Nugat  
60 g Zartbitterkuvertüre

Nugat und Kuvertüre zusammen über einem Dampfbad auflösen. Die Streusel mit der flüssigen Schokolade durch Verrühren überziehen und zum Trocknen ausbreiten.

### Mangoragout

2 Stück Thaimango  
Mark einer Vanille-Schote  
1 Sternanis  
1 Zimtstange  
1 Zitronengras

Eine Mango schälen und das Fruchtfleisch mit wenig Läuterzucker pürieren. Die andere Mango schälen und in kleine Würfel schneiden. Die pürierte Mango mit Vanille, Sternanis, Zimtstange und Zitronengras kochen und die Würfel begeben, nicht mehr kochen lassen.

*Anrichten*

1. Schritt: 5 EL Mangoragout in das Glas geben
2. 1 EL Schokostreusel darüber geben
3. 1 Spritzer Schokoladenspuma darüber geben
4. Den Hippendeckel auf die Glasöffnung legen
5. Auf einer Seite des Deckels das Passionsfruchtsorbet setzen
6. Schokozigarre durch den Hippendeckel stecken
7. Mit Minze dekorieren

Frankfurt/München, 25. Februar 2008

Für weitere Presseinformationen und digitales Bildmaterial:

Scott Crouch/ Dana Faust  
PR-Consultants  
Wilde & Partner Public Relations  
Tel.: +49 (0)89 - 17 91 90 - 0  
E-Mail: [info@wilde.de](mailto:info@wilde.de)  
[www.wilde.de](http://www.wilde.de)