

SAVOIR-VIVRE

SAVOIR VIVRE

Serie: Kleine Fluchten
vom Alltag
Hotel- und Restauranttipps

12,00 €
Winter
2025

4 1991 551508007

IHR GOURMET- & REISEMAGAZIN www.savoirvivre.de

Ausgezeichnet
Weinempfehlungen für Gäste,
Feste und Weinkeller

Einfach Bau
Sterneküche für Zuhause

Fisch und Rotwein
kein Sakrileg,
sondern Genuss

Reisen
Mini-Kreuzfahrt
mit Zeitreise




Sarah + Christian Bau

Rezepte von Sarah und Christian Bau – hier online!

Große Küche beginnt mit guten Produkten, präziser Handwerkskunst – und mit Neugier.

Hier finden Sie ab sofort die im Magazin SAVOIR-VIVRE vorgestellten Rezepte zu den Gerichten von Sarah & Christian Bau:

klar erklärt, sorgfältig dokumentiert und so aufbereitet, dass sich große Kochkunst auch zu Hause nachvollziehen lässt.

Ein digitaler Begleiter zum Magazin – für alle, die Genuss nicht nur lesen, sondern nachkochen möchten.

Ausgewählte Hotels & Restaurants im Porträt:

HOTEL BERGKRISTALL****S, OBERSTAUFEN; SCHLOSSHOTEL ALTHÖRNITZ, BERTSDORF-HÖRNITZ,
HOTEL TRAUBE AM SEE, FRIEDRICHSHAFEN-FISCHBACH; HOTEL LANDGASTHOF KARNER, FRASDORF

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Hokkaidokürbis

Für die Kürbiswürfel

100 ml Melfor-Essig
100 ml Wasser
100 g Zucker
100 g Salz
¼ Hokkaidokürbis

Für die Jakobsmuscheln

8 lebende Jakobsmuscheln (vorzugsweise franz. Muscheln aus der Dieppe; Kalibrierung 3-4)
Salz
Pfeffer
2 EL Öl
50 g Butter

Für das Kürbispüree

500 g Hokkaidokürbis
100 g flüssige braune Butter (Nussbutter) (siehe Grundrezept S. 253)
Salz
Pfeffer
50 g brauner Zucker (streufähig)
1 kleiner Thymianzweig
50 g Butter

Für die Sauce

100 g Schalotten
100 g weiße Champignons
100 g Lauch (den weißen Teil)
50 g Butter
Salz
Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss
75 ml Noilly Prat (franz. Wermut)
50 ml weißer Portwein
400 ml Geflügelfond (siehe Grundrezept S. 242)
200 g Sahne
120 g flüssige braune Butter (Nussbutter; siehe Grundrezept S. 253)
Zucker

Für die Pilze

1 Schale weiße Shimeji-Pilze
2 EL Öl
Salz
Pfeffer >>

Für die Kürbiswürfel den Essig mit Wasser, Zucker und Salz aufkochen. Den Kürbis schälen und die Kerne entfernen (ca. 250 g Fruchtfleisch). Das Fruchtfleisch in 5 x 5 mm große Würfel schneiden und in einer Schüssel mit dem kochenden Sud übergießen. Die Kürbiswürfel einige Stunden ziehen lassen.

Für die Jakobsmuscheln mit einem Küchenmesser die Muscheln aus den Schalen brechen und in eine Schüssel geben. Die Muscheln waschen und 30 Minuten in kaltes Wasser einlegen. Dann mit einem kleinen Gemüse- oder Tourniermesser die Bärte und Rogen der Muscheln entfernen.

Die Muscheln erneut in kaltem Wasser 2 Stunden wässern, dabei öfter das Wasser wechseln, sodass Sand und Schmutz weggespült werden. Die Muscheln abgießen, zum Trocknen auf Küchentücher legen und in den Kühlschrank geben. Siehe auch Steps S. 121.

Für das Kürbispüree den Backofen auf 160°C vorheizen. Die Kürbiskerne entfernen und das Kürbisfruchtfleisch in grobe Stücke schneiden. Die Stücke in ein tiefes Blech oder eine ofenfeste Form geben, mit der Nussbutter beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Zucker bestreuen. Den Thymianzweig halbieren und zum Kürbis legen. Das Blech oder die Form mit Alufolie verschließen und den Kürbis im Ofen (Mitte) in etwa 45 Minuten weich garen.

Den Thymian entfernen, den Kürbis in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Das Fruchtfleisch im Standmixer oder Thermomix auf höchster Stufe zu einem feinen Püree mixen. Das Püree in einen kleinen Topf geben und die Butter bei schwacher Hitze stückchenweise einmontieren. Das Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce die Schalotten schälen und in Würfel schneiden. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Den Lauch putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalotten, Pilze und Lauch darin andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Mit Wermut und Portwein ablöschen und die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen.

Den Fond angießen und die Flüssigkeit erneut auf die Hälfte einkochen. Die Sahne dazugeben, aufkochen und sanft köcheln lassen, bis die Sauce sämig wird. Die Sauce durch ein Sieb in einen kleinen Topf gießen. Mit dem Stabmixer die warme Nussbutter einmischen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für die Pilze die Buchenpilze putzen. In einer kleinen Pfanne das Öl erhitzen und die Pilze darin farblos anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Pilze warm halten. >>





Steinbutt in Meersalz gebacken

Für den Steinbutt

1 Steinbutt (2,2-2,3 kg; küchenfertig)
2,5 kg grobes Meersalz
375 g Mehl
5 Eiweiß (M)
375 g Wasser

Für den Spinat

1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
30 g Butter
200 g junger Blattspinat
Salz
Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss

Außerdem

300 g Kartoffelpüree
(siehe Grundrezept S. 252)
100 ml Yuzu-Olivenöl
(ersatzweise Limetten-Olivenöl)
Pfeffer

Für den Steinbutt den Fisch innen und außen unter fließendem kaltem Wasser waschen. Mit einer Küchenschere Flossen und Schwanz abschneiden, den Fisch mit Küchenpapier trocken tupfen.

In einer großen Schüssel das Meersalz mit dem Mehl mischen. Die Eiweiße und nach und nach das Wasser untermischen, sodass eine homogene Masse entsteht.

Den Backofen auf 210°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Von der Salzmasse eine 1 cm dicke Schicht in Größe des Fisches auf dem Blech verteilen und andrücken. Den Steinbutt mit der weißen Haut nach unten darauflegen und mit der restlichen Salzmasse gleichmäßig bedecken. Die Hände nass machen und die Salzmasse mit den Händen festdrücken, sodass der Fisch rundherum eingehüllt ist.

Den Steinbutt im Ofen (Mitte) 8 Minuten erhitzen. Die Backofentür 1 Minute öffnen, die Temperatur auf 185°C reduzieren und den Fisch weitere 15 Minuten backen. Das Blech aus dem Ofen nehmen und den Steinbutt mindestens 5 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit **für den Spinat** die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und halbieren. In einer beschichteten Pfanne die Butter aufschäumen, den Knoblauch darin etwa 1 Minute schwenken und entfernen. Die Schalotten in der Butter glasig dünsten, den Spinat hinzufügen und bei schwacher Hitze dünsten, bis er zusammenfällt. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Das Kartoffelpüree erwärmen. Falls es zu trocken ist, mit etwas Milch sämig rühren.

Die Salzkruste mit einem (alten) Speisemesser oder einem breiten Schraubenzieher rundherum auf halber Höhe vorsichtig aufstemmen. Den »Deckel« abnehmen und den Dampf entweichen lassen. Die dunkle Haut des Steinbutts abziehen. Die oberen Filets von der Mittelgräte aus abstreifen und auf vorgewärmte Teller verteilen. Die große Mittelgräte entfernen und die beiden unteren Filets von der hellen Haut abheben und auf vorgewärmte Teller legen.

Die Steinbuttfilets mit etwas Yuzu-Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer bestreuen. Den Spinat und dem Kartoffelpüree dazu servieren.

Tip

Garen in der Salzkruste: perfekte Gartechnik für den kostbaren Steinbutt, die Aromen bleiben durch den »Kokon« an Ort und Stelle, werden noch intensiver. Sein Fleisch gart schonend und gleichmäßig. Beim Öffnen der Kruste entfaltet sich ein herrlicher Duft.

Süßer Sushireis mit Nashibirne und Kokosnuss

Für die Nashikugeln

1 Vanilleschote
250 ml Weißwein
200 ml Sake
130 g Zucker
1 Zimtstange
2 reife Nashibirnen

Für den Sushireis

200 g weißer Klebreis
(ersatzweise Sushireis)

Für die Kokossauce

250 ml Kokosmilch
100 g Zucker
Salz
1 Stück Ingwer (3–4 cm)
1 TL Maisstärke

Für die Knusperflocken

120 g Kokosraspel
1 ½ EL Puderzucker
1 EL Öl (optional)

Außerdem

1 reife Nashibirne
1 Schale essbare Blüten
Reiskocher
Kugelausstecher (Ø 22 mm)
Blattgold (optional)
4 Metallringe zum Anrichten (Ø 8 cm)

Für die Nashikugeln die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauschaben. Wein, Sake, Zucker, Zimtstange und Vanillemark in einem Topf aufkochen lassen. Die Birnen schälen und mit einem Kugelausstecher kleine Kugeln aus dem Fruchtfleisch stechen. Die Kugeln in einer Schüssel mit dem heißen Fond übergießen und ziehen lassen.

Für den Sushireis den Reis in einer Schüssel warm waschen, dabei das Wasser so oft wechseln, bis es klar bleibt. Den Reis in ein Sieb abgießen und mit 160 g Wasser im Reiskocher garen.

Für die Kokossauce in einem Topf 125 ml Kokosmilch erwärmen und 80 g Zucker mit 1 Prise Salz darin unter Rühren auflösen. Den warmen Sushireis in eine Schüssel geben, die Kokosmilch unterheben und den Reis zugedeckt an einem warmen Ort etwa 15 Minuten ziehen lassen.

Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Maisstärke in einem kleinen Topf mit einigen Tropfen Wasser zu einer dicken Creme anrühren und die restliche Kokosmilch (125 ml) unterrühren. Den Ingwer und 1 Prise Salz dazugeben und alles unter Rühren erhitzen. Sobald die Sauce dicklich wird, den restlichen Zucker (20 g) einrühren und den Topf von der Herdplatte nehmen. Die Sauce abkühlen lassen, dabei immer wieder durchrühren, damit sich keine Haut bildet.

Für die Knusperflocken in einer Pfanne die Kokosraspel leicht rösten. Mit dem Puderzucker bestreuen und unter Rühren bei mittlerer Hitze goldgelb karamellisieren lassen, dabei nach Belieben zum leichteren Karamellisieren etwas Öl dazugeben.

Die Nashibirne vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel in hauchdünne Scheiben schneiden und fächerförmig auf die Teller legen. Den warmen Sushireis in Metallringen am unteren Ende der Birnenfächer verteilen, andrücken und die Ringe entfernen. Die Nashikugeln im Halbkreis um den Reis legen. Den Reis leicht mit der Kokossauce begießen. Die Knusperflocken in einer Linie auf den Reis streuen. Die Teller mit Blüten garnieren.

Tipps

Die Nashikugeln kann man auch ein paar Tage vorher einlegen. Im Kühlschrank halten sie bis zu 3 Tage.

Ein besonderes Aroma erhält der Sushireis, wenn man ein Pandanblatt mitgart.

