



TANJA GRANDITS

# Alles klar

Im Glas gekocht – im Glas serviert



3. Auflage, 2011

© 2009

AT Verlag, Baden und München

Fotografie und Styling: Michael Wissing BFF, [www.michael-wissing.de](http://www.michael-wissing.de)

Fotoassistentz: Joss Andres, Benjamin Wissing

Postproduktion: Joss Andres

Druck und Bindearbeiten: Offizin Andersen Nexö, Leipzig

Printed in Germany

ISBN 978-3-03800-473-8

[www.at-verlag.ch](http://www.at-verlag.ch)

# Inhalt

6	Willkommen...
9	<b>Suppen im Glas</b>
47	<b>Fisch und Meeresfrüchte im Glas</b>
85	<b>Fleisch im Glas</b>
119	<b>Vegetarisches im Glas</b>
155	<b>Süßes im Glas</b>
198	Dank
199	Rezeptverzeichnis



# Pfifferling-Mokka-Cappuccino

Für 6 Gläser à 200 ml

1 Zwiebel, fein gewürfelt  
1 Knoblauchzehe, fein gehackt  
1 EL Butter  
400 g Eierschwämmchen (Pfifferlinge),  
gewaschen, in Scheiben geschnitten  
4 Zweige Basilikum, klein geschnitten  
100 ml Weißwein  
1 l Gemüsefond  
300 ml Rahm (Sahne)  
1 TL gemahlener Kaffee  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
100 ml Kalbsjus (reduzierter Kalbsfond)  
300 ml Vollmilch

Zwiebel und Knoblauch in der heißen Butter andünsten. Die Pilze und den Basilikum begeben und mitdünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen lassen. Mit dem Gemüsefond auffüllen und 15 Minuten köcheln lassen. Dann den Rahm und den gemahlene Kaffee begeben und noch 5 Minuten ziehen lassen. Die Suppe mixen und durch ein feines Sieb gießen, abschmecken.

Den Kalbsjus erwärmen, in die Gläser füllen und kalt stellen, bis der Jus fest wird. Die heiße Suppe daraufgießen. Die Milch mit einem Milchschaumer aufschäumen, auf die Suppe geben und mit etwas Kaffeepulver bestäuben.



# Zitruskonfirter Saibling mit Süßkartoffelpüree und Chilinudelblättern

Für 6 weite Gläser à 250 ml

6 Saiblingfilets, ohne Haut und Gräten

100 ml Zitronenolivenöl

1 unbehandelte Zitrone, abgezogene  
Zesten

Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Süßkartoffelpüree:

400 g Süßkartoffeln, geschält, gewürfelt

80 g Crème fraîche

1 TL Ingwer, fein gerieben

Salz

## Nudelteig:

300 g Mehl

6 Eigelb

1 Ei

1 EL Olivenöl

1 EL Milch

½ TL Salz

getrocknete Chilifäden

(ersatzweise Chiliflocken)

Alle Zutaten zum Nudelteig (außer den Chilifäden) mischen und 10 Minuten mit dem Knethaken der Küchenmaschine oder von Hand kneten. In Folie gewickelt 30 Minuten ruhen lassen. Dann die Chilifäden darunterkneten. Den Teig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen und Rondellen in Größe des Glasdurchmessers ausstechen.

Die Saiblingfilets jeweils dritteln und auf einen Teller oder in eine Form legen. Mit dem Zitronenolivenöl bestreichen, die Zitronenzesten darauf verteilen und würzen. Mit Folie abdecken und im Ofen bei 70 Grad etwa 15 Minuten glasig konfieren.

Die Süßkartoffeln in Salzwasser weich kochen. Ausdampfen lassen und mit Crème fraîche und Ingwer im Mixer fein pürieren. Abschmecken.

Die Nudelblätter in kochendem Salzwasser etwa 2 Minuten garen.

Süßkartoffelpüree, Nudelblätter und Saibling in die Gläser schichten und mit dem Öl vom Konfieren des Saiblings beträufeln.

## Tipp:

Es wird nicht der ganze Pastateig für dieses Gericht benötigt. Aus dem Rest Nudeln machen. Diese kann man problemlos einfrieren.

# Rezeptverzeichnis

## Suppen

- Ananas-Thaibasilikum-Cocktail mit Basilikum-Limettensorbet 21
- Apfel-Wasabi-Shot 17
- Avocado-Holunderblüten-Lassi mit Koriander und Gewürzfalafel 12
- Erbsen-Thaicurry-Suppe mit Minzschaum 41
- Gersten-Sellerie-Suppe mit Bresaola und grünem Apfel 36
- Gurken-Minz-Mojito mit kleinen Lammburgern 15
- Hühner-Nudelsuppe mit Galgant und Gewürzsieb 44
- Karotten-Kokos-Macchiato mit Karotten-Pakorras 30
- Melonen-Verveine-Süppchen auf Jakobsmuscheltatar und Melonengelee 18
- Paprikasuppe mit Himbeeressiggelee und Maispoularden-Saté 42
- Pfifferling-Mokka-Cappuccino 33
- Spargel-Zitronengras-Essenz 34
- Tomatenessenz, geeist, mit Sternanis und knusprigem Perlhuhn-Lolli 22
- Tomaten-Ingwer-Suppe mit Crevetten-Knusperrolle 29
- Wassermelonen-Rosen-Gazpacho mit Thunfisch-Tataki im Rosa-Pfeffer-Karamell 10
- Zwiebelsuppe, rote, mit Zimtblüten und Roquefortschaum 26

## Fisch

- Crevetten-Zitrus-Salat mit Sauerrahmmousse und Orangen-Chili-Gelee 56
- Jakobsmuschel-Vanille-Ceviche mit Avocado-Kokos-Gelee 54
- Jakobsmuschel-Wasabi-Crumble mit Erbsen-Ingwer-Püree 71

- Lachs mit Mandarinen und Fenchel im Einmachglas gegart 66
- Lachs, orangenblütengebeizt, mit Karottenpickles im Reisblatt 63
- Langustine und Tomate in Vanilleöl konfiert 68
- Meeresfrüchtepudding mit Passionsfruchtsalsa 72
- Muscheln im Tomaten-Kokos-Sud mit Knuspergarnitur 82
- Pulpo mit Rosmarin im Einmachglas geschmort 76
- Saibling, zitruskonfiert, mit Süßkartoffelpüree und Chilinudelblättern 75
- Schwertfisch, süßholzgeräuchert, mit Hummus, grünen Tomaten und knusprigem Fladenbrot 60
- Seezungenrolle, im Glas pochiert, mit Mango und Chili 78
- Spargel-Zitronengras-Curry mit Crevettenkebabs 64
- Thunfischtatar mit Pfirsichgelee und Ingwer-Pfirsich-Salsa 53
- Tintenfisch, chiligebacken, mit Limetten-Gurken-Salat 48
- Zander, vanillegebeizt, mit gebratener Melone und Gewürzsaft 50

## Fleisch

- Entenbrust, teegeräucht, mit Sellerie-Granatapfel-Taboulé 96
- Entenconfit mit Zimt-Kartoffel-Espuma und Röstschalotten-Gremolata 107
- Entenleber-Crème-brûlée mit Gewürzkruste 86
- Kalbsbäckchen, im Glas geschmort, mit Ras el hanout und Karotten-Couscous 101
- Kalbsfilet mit Spinat im Nelken-Limettenblatt-Sud 102
- Kalbsfilettatar mit Apfelgelee und Apfel-Sellerie-Salsa 92

Lammhaxenravioli mit Amaretti-Kürbispüree  
und Birnen-Sambal 114

Lamm-Parmentier mit Rosmarintomaten  
und Safran 111

Maispouarden-Tagine mit Salzzitrone und Oliven 104

Poulet-Piment-Fleischkäse mit Kartoffel-  
Karamellschalotten-Salat 109

Rindsfiletcarpaccio mit Haselnüssen, Parmesan-Chips  
und Rucola 90

Rindsfilet-Tomaten-Curry mit Kreuzkümmel  
und Zitronenbasmatireis 116

Schweinebauch, ingwerkonfiert, mit Papaya-  
Erdnuss-Salat 112

Spargel-Lammfilet-Salat, scharf-sauer, mit Erdnüssen  
und Pfefferminze 88

Tafelspitz-Randen-Sülze mit Wasabischaum 95

### **Vegetarische Gerichte**

Büffelmozzarella, rosmarinmariniert, mit Aprikosen  
und Zitronenöl 123

Ei »en cocote« mit Auberginenkaviar  
und Koriander 142

Fenchel-Avocado-Salat mit Orangen und Pistazien-  
Vinaigrette 130

Kartoffel-Süßkartoffel-Tian mit Ingwer  
und Rosmarin 146

Kresse-Pannacotta mit Pfifferling-Haselnuss-Tatar 133

Kürbisflan mit hoisinmarinierten Linsen  
und Cashewstrudel 148

Linsen-Dal mit Spargel-Limettenblatt-Pakorás 136

Ofentomaten-Chili-Verrine mit Basilikumbutter-  
Crostiti 129

Parmesan-Pfeffer-Flan mit kreolischer  
Avocadosalsa 121

Polenta-Pimiento-Tartelett mit Gorgonzolakruste 153

Steinpilz-Frittata mit Zitronenthymian  
und Pecorino 138

Tarte tatin, Zwiebel-, mit Portwein-Zimt-  
Karamell 150

Ziegenkäsekuchen mit Estragon und Dattel-  
tomaten 134

Ziegenkäsemousse mit Lavendel-Melonen-Tatar  
und Pinien-Cracker 124

Zucchini-Mascarpone-Gratin mit Mandeln  
und Basilikum 141

### **Desserts**

Ananas-Safran-Crumble mit Salzbutter-  
Karamelleis 194

Beeren, im Glas gebacken, mit Jasminblüten  
und Kokossorbet 185

Blaubeer-Macadamia-Cheesecake mit Zimtblüten 168

Buchteln, in Lavendelmilch gebacken, mit Frischkäse-  
Dörraprikosen-Füllung 178

Crème-brûlée, Verveine-, mit verveinemarinierten  
Himbeeren 166

Erdbeer-Estragon-Gazpacho mit Mascarpone-  
Langpfeffer-Espuma 174

Holunderblüten-Zitronen-Sorbet am Stiel mit Mango-  
Holunderblüten-Jus 171

Ingwer-Aprikosen, im Glas gebacken 186

Ingwer-Schokoladenmousse und weiße Schokoladen-  
Zitronen-Mousse 172

Joghurtsoufflé mit Tahitivanille 192

Karotten-Kardamom-Gugelhupf 176

Kirschen-Clafoutis mit rosa Pfeffer 189

Kokoswackelpudding mit pochierter Mango  
in Tandoorisirup 161

Pannacotta, Joghurt-Thymian-, mit Himbeerespuma  
und Kräuterhonigsorbet 156

Rhabarber-Cranberry-Pie 190

Schokolade, gebacken, mit Koriander und Passions-  
frucht-Mascarpone 183

Schokoladenpudding mit Sauerrahm-Chili-Schaum  
158

Sommerfrucht-Minestrone mit Basilikum-Melonen-  
sorbet und Knusper-Vanillefritter 162