



STEIGENBERGER  
FRANKFURTER HOF  
FRANKFURT

*Kochen*  
*im*  
*Gourmet Restaurant Francais*  
*mit unserem Sternekoch*  
*Patrick Bittner*



## *Bretonischer Langostino mit Fenchel, Pinienkernen und Aprikosen*

*Zutaten für 4 Personen*

*Zutaten für den Langostino*

<b>Anzahl</b>	<b>Einheit</b>	<b>Zutat</b>
4	Stück	Langostino
4	Eßl.	Pankomehl (Asiageschäft)
2	Eßl.	geröstete/gehackte Pinienkerne
je 1/2	Abrieb	Zitrone/Lemone
	etwas	Mehl
	etwas	Vollei

### Zubereitung:

- Langostino aus der Schale brechen, so dass das Ende noch dran bleibt
- Langostino in Mehl wenden und durch das verquirlte Ei ziehen
- in der Mischung aus: Pankomehl, Pinienkernen Zitrone/Lemone wenden und panieren
- in der Pfanne gold/gelb mit Olivenöl braten

*Zutaten für das Fenchelpüree*

<b>Anzahl</b>	<b>Einheit</b>	<b>Zutat</b>
1	Knolle	Fenchel
2	Stück	Schalotten
100	ml	Sahne
50	G	Butter
je 1	cl	Portwein, Weißwein, Pernod
	etwas	Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

- Fenchel und Schalotten in kleine Stücke schneiden und in Olivenöl ohne Farbe anschwitzen
- mit Alkohol ablöschen und reduzieren lassen
- nun Sahne zufügen und alles weich garen
- Masse mit kalter Butter im Mixer fein pürieren und abschmecken

*Zutaten für den Fenchelsalat*

<b>Anzahl</b>	<b>Einheit</b>	<b>Zutat</b>
1/2	Knolle	Fenchel
2	cl	Orangensaft
1	cl	Olivenöl
	etwas	Salz, Zucker, Pfeffer
	etwas	Zitronensaft

**Zubereitung:**

- Fenchel in hauchdünne Scheiben schneiden
- Orangensaft, Olivenöl, Gewürze, Zitrone zufügen und vermengen
- ca. 1 h ziehen lassen

*Zutaten für die Aprikosen*

<b>Anzahl</b>	<b>Einheit</b>	<b>Zutat</b>
5	Stück	Aprikosen
	etwas	Aprikosenkernöl

**Zubereitung:**

- Aprikosen in kleine Würfel schneiden

**Anrichteweise:**

- in einen tiefen Teller einen Eßl. Fenchelpüree setzen
- den gebackenen Langostino darauf setzen
- auf den Langostino den Fenchelsalat platzieren und mit den Aprikosenwürfel garnieren
- etwas Fischsauce außen herum verteilen
- mit Aprikosenöl einen Tupfer in die Sauce setzen



## *Brust vom Bauernhuhn auf Schnittlauchpüree, Wurzelgemüse und Crowberry*

*Zutaten für 4 Personen*

*Zutaten für das Huhn*

<b>Anzahl</b>	<b>Einheit</b>	<b>Zutat</b>
4 à 160g	Stück	ausgelöste Hühnerbrüste mit Haut
	etwas	Salz, Pfeffer

### **Zubereitung:**

- Brüste würzen und von beiden Seiten anbraten
- im Ofen bei 200°C auf der Hautseite ca. 6-8 Min. braten
- die Haut sollte kross sein

*Zutaten für das Wurzelgemüse*

<b>Anzahl</b>	<b>Einheit</b>	<b>Zutat</b>
200	g	Karotte
200	g	Sellerie
200	g	Steckrübe

### **Zubereitung:**

- alle Gemüse schälen und in kleine Würfel schneiden 0,5 x 0,5 cm
- diese nun in Salzwasser garen

*Zutaten für das Schnittlauchpüree*

<b>Anzahl</b>	<b>Einheit</b>	<b>Zutat</b>
600	g	geschnittene Kartoffeln
200	ml	Sahne
80	g	Butter
50	g	geschnittener Schnittlauch
	etwas	Salz, Pfeffer, Muskat

**Zubereitung:**

- Kartoffeln in Salzwasser garen, danach Kochwasser entfernen
- Sahne zufügen und alles zerstampfen
- nun Butter und Gewürze unterziehen
- zum Schluss den Schnittlauch

*Zutaten für die Cranberry*

<i>Anzahl</i>	<i>Einheit</i>	<i>Zutat</i>
100	G	Cranberry
0,5	l	Rotwein
0,2	l	Portwein
80	G	Zucker

**Zubereitung:**

- Portwein, Rotwein und Zucker aufkochen und auf 0,3 l reduzieren
- Cranberry zufügen und bei kleiner Hitze garen ohne das diese aufplatzen

**Anrichteweise:**

- in der Mitte vom flachen Teller einen guten Klecks Schnittlauchpüree setzen
- die Brust darauf setzen und das Wurzelgemüselocker darum verteilen
- in den Zwischenräumen ein paar Cranberrys setzen
- zum Schluss etwas Geflügelglace verteilen

**Ihre Notizen:**

---



---



---



---



---



---



---



**STEIGENBERGER**  
**FRANKFURTER HOF**  
FRANKFURT

---

---

---

---

---

---

---

---

## *Ananas aus Südafrika mit Minzsirup mariniert und Ingwereis*

Zutaten für 4 Personen

Zutaten für die Marinade

<i>Anzahl</i>	<i>Einheit</i>	<i>Zutat</i>
250	G	Wasser
150	G	Zucker
1	Stück	Vanilleschote
1	Stück	Zimtstange
10	G	Ingwer
3	G	Minze
10	G	Orangensaft
10	G	Zitronensaft

### Zubereitung:

- alle Zutaten zusammen aufkochen
- danach geschnittene Ananas damit marinieren

Zutaten für das Ingwereis

<i>Anzahl</i>	<i>Einheit</i>	<i>Zutat</i>
250	G	Milch
250	G	Sahne
120	G	Eigelb
10	G	frischer Ingwer
20	G	kandierter Ingwer

### Zubereitung:

- Milch, Sahne, Zucker, Ingwer aufkochen
- Eigelb zufügen und langsam auf 75°C erhitzen
- Masse nun auf Eis kalt rühren und 24 h ruhen lassen
- danach durch ein Sieb passieren und in der Eismaschine gefrieren

