

first floor Rezepts II - Berlin, Germany (German)

Ein Deutsch, rezepts von Chef Matthias Buchholz von [first floor](#) (einem Michelin stern, 18 punkten GaultMillau) ein Berlin.



Menu

Pot au feu von rotem Curry mit Langostino

Carpaccio vom Atterochsen mit einem gebackenem Langostino, Physalis-Pepperonichutney und Rucola-Nusspesto

Gegrillter Thunfisch mit Jacobsmuschel, in Soja eingelegten Tomaten, Erdnüssen und Ingwer

Filet und Schulter vom Müritz-Lamm mit confierten Tomaten, Taboulehsalat, Cous Cous

und einer Orangen-Olivenemulsion

Schaum und Eis von der Kokosnuss mit Exotenragout

Pot au feu von rotem Curry mit Langostino

Zutaten für den roten Currysud:

60 g Sesamöl
200g Paprika rot mit Schale fein geschnitten
80 g Schalotten, geschält
20 g Ingwer, geschält
6 g Knoblauch, geschält
180 g Cashew Kerne, geröstet
2 Limonenblätter
400 g Geflügelfond
40 g Rote Currypaste
60g Asiatische Fischsauce
10 g Sojasauce
750 ml Kokossahne
4 Stengel Koriander
2 kleine Limonen, geachtelt

Created by: Debra C. Argen

Zubereitung:

Das Sesamöl leicht erhitzen, darin dann die Paprika, Schalotten, Ingwer, Knoblauch, Limonenblätter und Cashew Kerne anziehen. Nun die Currypaste, die Fischsauce, Sojasauce, Geflügelfond und die Kokossahne zugeben. Alles zusammen einmal aufkochen lassen und dann fein mixen. Den Koriander und die Limonenstücke zugeben und 20 min. ziehen lassen und durch ein feines Sieb passieren. Eventuell noch einmal abschmecken und bis zum weiteren Gebrauch kalt stellen.

Fertigstellung:

Die Langostinos in der Pfanne braten und mit Asia Gemüse (freie Wahl an Sorten und Menge) und dem roten Curry in einer Schale anrichten.

Carpaccio vom Atterochsen mit einem gebackenem Langostino, Physalis-Pepperonichutney und Rucola-Nusspesto

Zutaten für Langostino:

4 Stck. ½ Langostino
ca. 1 EL Fischfarce
2 Blätter Frühlingsrollenteig
4 Blätter Petersilie

Zubereitung: Kopf und Scheren abdrehen (werden nicht benötigt). Den Schwanz leicht zusammendrücken bis die Unterseite der Karkasse aufbricht. Die Schale von innen nach außen abbrechen.

Die Teigblätter diagonal halbieren. Mittig auf die lange Seite etwas Fischfarce streichen und darauf den Langostino legen. Ebenfalls mit etwas Farce bestreichen und mit einem Petersilienblatt abdecken. Das Ganze einrollen, die Enden nach oben klappen, eindrehen und mit Küchengarn fixieren.

Zutaten für Chutney:

1 Pepperoni, rot, entkernt, fein gewürfelt
1 Schalotte, klein, in Brunoise geschnitten
10 Physalis, geachtelt
1 EL Zucker, braun
100 ml Sauternes
Mark einer ½ Vanilleschote
1 Sternanis
Sezchuanpfeffer
1 EL Olivenöl
1 EL Balsamico-Essig, weiß

Zubereitung: Schalottenbrunoise und Pepperoni in Olivenöl anschwitzen. Den Zucker karamellisieren und mit dem Sauternes ablöschen. Das Vanillemark, die Vanilleschote, den Pfeffer und den Sternanis hinzufügen. Einkochen bis eine sirupartige Konsistenz erreicht ist und durch ein Sieb passieren. Die Schalotten-Pepperoni-Mischung und die Physalis hinzufügen und aufkochen lassen.

Zutaten für Ei-Schnittlauch-Vinaigrette:

Eiweiß, fein gehackt, von einem hart gekochten Ei
¼ Bund Schnittlauch, in Röllchen geschnitten
10g Haselnüsse, enthäutet, geröstet und gehackt
1 Schalotte, in Brunoise
30ml Olivenöl
250ml Geflügelfond
30 Champagneressig
10 Balsamicoessig, weiß

Created by: Debra C. Argen

60ml Pflanzenöl
60ml Sonnenblumenöl
80ml Traubenkernöl
60ml Distelöl
Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung: Die Schalottenbrunoise in Olivenöl glasig anschwitzen. Die weiteren Zutaten hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Vinaigrette kurz aufkochen. In die abgekühlte Vinaigrette das gehackte Eiweiß, die Schnittlauchröllchen und die Nüsse geben.

Zutaten für Rucola-Nusspesto:

100g Rucola, entstielt
15g Parmesan, fein gerieben
25ml Haselnussöl
15g geröstete Haselnüsse
Salz, Pfeffer

Zubereitung: Rucola putzen, grob hacken und mit dem Parmesan und den gerösteten Haselnüsse in einen Standmixer geben. Während des Mixens das Haselnussöl langsam einlaufen lassen. Das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen. Bitte einen lichtundurchlässigen, verschließbaren Behälter verwenden oder die Schüssel mit Alufolie umwickeln und abdecken.

Fertigstellung und Anrichten: Von dem Rinderfilet ca. 0,3cm dünne Scheiben schneiden und diese einzeln zwischen Klarsichtfolie oder Backpapier legen. Die Scheiben plattieren, dann auf den Tellern anrichten und mit Salz und Pfeffer würzen. Abschließend mit der Schalotten-Ei-Vinaigrette marinieren.

Die Langostinos in der Friteuse goldgelb ausbacken und mit dem Chutney auf die Teller geben. Das Rucola-Nusspesto hinzufügen. Nach Wunsch mit Rucola garnieren.



Gegrillter Thunfisch mit Jacobsmuschel, in Soja eingelegten Tomaten, Erdnüssen und Ingwer

Zutaten für Thunfisch und Jacobsmuschel:

4 frische Jacobsmuscheln
4 Thunfischtranchen (ca. 5x5cm)
Meersalz
Olivenöl, Butter

Die Thunfischstücke rund herum mit Olivenöl bestreichen und in einer sehr heißen Grillpfanne von allen Seiten anbraten (ca. 1 min pro Seite). Anschließend die Stücke auf einen Teller geben und für ca. 8 min ruhen, aber nicht auskühlen lassen. Erst unmittelbar vor dem Anrichten mit Meersalz würzen.

Created by: Debra C. Argen

Zutaten für Sojaglace:

100 ml Ketjap Manis
750 ml Läuterzucker
450 ml Sojasauce
10 g Currypulver
50 g Erdnüsse, geröstet und gehackt
1 mittelgroßes Stück Ingwer, in Scheiben geschnitten

Zubereitung (z. B. auch bereits am Vortag): Die Zutaten zusammen geben, erhitzen und auf die Hälfte reduzieren lassen. Die Erdnüsse hinzufügen.

Zutaten für eingelegte Tomaten:

12 Tomaten
0,5 l Wasser
100 ml Sojasauce, salzig
1kg Streuzucker
50 g frischer Ingwer, im Mörser zerkleinert

Zubereitung: Die Tomaten blanchieren, in Eiswasser abschrecken und enthäuten. Die restlichen Zutaten in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Tomaten in dem Fond ca. 1 min kochen und anschließend 2 Std. ziehen lassen. Dann die Tomaten heraus nehmen und ca. 2 Std. abtropfen und anschließend im Ofen bei 115 °C für 4 Std. trocknen lassen. Nochmals 4 Std. bei Raumtemperatur auskühlen lassen.

Zutaten für Spargel:

12 Stangen grünen Spargel

Zubereitung: Den Spargel unterhalb der Spitze schälen und in kochendem, gesalzenem Wasser bissfest blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die häufig holzigen Spargel-Enden abschneiden.

Filet und Schulter vom Müritz-Lamm mit confierten Tomaten, Tabouleh Salat, Cous Cous und einer Orangen-Olivenemulsion

Zutaten:

1 Lammschultern à 600-700 g, pariert
2 Tomaten, geviertelt
1 Knoblauchzehen, gepresst
2 Zwiebeln, geschält und gewürfelt
1 Stange Bleichsellerie, in etwa 0,5 cm breite Scheiben schneiden
0,2 l Rotwein
0,3 l Lammfond
100 g Butterschmalz
Salz, Pfeffer
je 1 Zweig schöner Rosmarin und Thymian
evtl. Butter und/oder Kartoffelstärke

Zubereitung: Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die parierte Lammschulter mit Salz und Knoblauch würzen. In einer Casserole mit Butterschmalz rundherum anbraten und in den Ofen geben.

Nach ca. 20-25 min Sellerie, Zwiebeln und Tomatenviertel zur Lammschulter geben und ebenfalls Farbe annehmen lassen. Die Lammschulter mit Rotwein und Lammfond ablöschen und mit Wasser übergießen. Während des Schmorens die Schulter hin und wieder mit dem Fond übergießen. Wenn sich das Fleisch vom Knochen löst, herausnehmen und auf einen Teller oder in eine Schüssel geben und abgedeckt beiseite stellen. Die Sauce passieren und bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren lassen. Evtl. mit etwas Butter oder auch Kartoffelstärke binden.

Created by: Debra C. Argen

Gabelprobe: Bratgut mit einer Fleischgabel einstechen gleitet das Fleisch leicht von der Gabel, ist es gar.

Zutaten für den Cous Cous:

250 g Cous Cous, mittel
1 Schalotte, fein gewürfelt
20 g Olivenöl
300 ml Geflügelbrühe
Salz
1 g Kurkuma
2 g Raz el Hanout (fertiges Cous Cous-Gewürz)
1 rote Chilischote, entkernt und fein gewürfelt

Zubereitung: Den Cous Cous in eine Schüssel geben. Olivenöl erhitzen und die Schalotten und Chilischoten anschwitzen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und aufkochen lassen. In 5min-Abständen je 1/3 zu dem Cous Cous geben und unterrühren. Danach jeweils die Schüssel mit einem Tuch abdecken und das Cous Cous quellen lassen.

Tabouleh Salat:

1 Zwiebel, rot
½ Bund Blattpetersilie
3 Blätter Minze, in feine Streifen
Olivenöl
Saft einer Zitrone
Salz, Pfeffer
etwas Vinaigrette

Die Zwiebel schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Damit die Zwiebel weniger scharf ist, wird sie kurz in kochendem Wasser blanchiert. Durch das anschließende marinieren mit 2-3 Tropfen Zitronensaft erhalten die Zwiebelstreifen eine leicht rötliche Färbung.

Die Blattpetersilie waschen, zupfen und in Küchentrepp abtrocknen. Petersilie und Zwiebel in eine kleine Schüssel geben, die Minze hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Olivenöl würzen.

Zutaten für confierte Tomaten:

2 Tomaten, mittelgroß
Rosmarin, Thymian, Knoblauch
Olivenöl
Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung: Die Tomaten in gleichgroße Scheiben schneiden, auf ein Blech geben und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Die Tomatenscheiben mit je einen Zweig Rosmarin, Thymian und etwas Knoblauch belegen und mit Olivenöl beträufeln.

Die Tomaten für ca. zwei Stunden in den Backofen bei ca. 80 °C trocknen lassen. Durch die Trocknung erhalten die Tomaten einen wesentlich intensiveren Geschmack.

Orangen-Olivenemulsion:

Zutaten:

200 ml Orangensaft
1 El Puderzucker
100 g Shiro Miso, weiß
250 g natives Olivenöl

Created by: Debra C. Argen

Abrieb einer Orange

Zubereitung: In einem Thermomix werden der Zucker, Orangensaft und Shiro Miso gemixt, dann nach und nach das Olivenöl einlaufen lassen. Zum Schluss den Abrieb zugeben und mit etwas Salz abschmecken.

Schaum und Eis von der Kokosnuss mit Exotenragout

Zutaten für Kokosnussschaum:

250 g Kokosnussmark (Asialaden)
2 Stk. Eigelb
75 g Zucker
250 g Sahne
5 Blatt Gelatine

Zubereitung: Das Eigelb mit dem Zucker auf dem Wasserbad schaumig schlagen. Das Kokosmark dazu geben. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und zur Eigelb-Kokosmasse hinzugeben. Die Sahne aufschlagen und unter die kalte Masse mischen. Abfüllen und ca. 3 Stunden kalt stellen.

Zutaten für Exotenragout:

125g Rohrzucker
50ml Wasser
75g Kokosmark
75g Limettensaft
30g Passionsfruchtsaft
100ml Mangomark
2 Vanilleschoten
½ Ananas
½ Mango
½ Papaya

Zubereitung: Alle Zutaten, bis auf die Früchte, aufkochen, 5min köcheln lassen und anschließend passieren. Die Früchte in kleine Stücke (Brunoise) schneiden und mit dem Sud vermengen. Für ca. 1 Std. kalt stellen.

Zutaten für Kokoseis:

250 ml Sahne
250 ml Milch
60 g Zucker
100 g Kokosraspeln
4 Eiweiß

Zubereitung: Sahne, Milch, Zucker und Kokosraspeln aufkochen. Das Eiweiß in der Rührmaschine anschlagen und zu der warmen Milch-Sahne-Mischung geben, kurz aufstoßen lassen und passieren. Dann in der Eismaschine gefrieren.

first floor Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag von 12:00 uhr - 15:00 uhr, und 18:30 uhr - 23:00 uhr.
Sonntag und Montag Ruhetag.

Read about **first floor** and the **Hotel Palace Berlin** in the **Hotels and Resorts, Restaurants, Chefs' Recipes(English)** and **Spas** sections.

first floor
Hotel Palace Berlin
Budapester Strasse, 45
10787 Berlin

Created by: Debra C. Argen

Germany

Telephone: +49 30 2502 0

Fax: +49 30 2502 1109

Email: hotel@palace.de

www.Palace.de

Read other articles on **Berlin** and **Germany** in [Destinations](#), [Hotels and Resorts](#), [Spas](#), [Restaurants](#), [Chefs' Recipes](#), [Arts and Antiques: Performances](#), and [Music Scene](#) sections.

For more information on **Berlin** and **Germany**, please visit: www.Berlin-Tourist-Information.com and www.ComeToGermany.com.

© May 2007. Luxury Experience. www.LuxuryExperience.com. All rights reserved.