



Danke für die gemeinsame
Esspedition.

Granny Smith-Lasagne mit Zwiebel-Vanille-Confit
und gegrillter Jakobsmuschel an Rote-Bete-Sorbet mit Pernod-Schaum

Zitronen-Sellerie-Cremesuppe mit Spießen von Walnuss-
Lammhackbällchen
und Ziegenkäsedatteln

Gegrilltes Angus-Rinderfilet mit Burgunderschalotten
und Morchel-Risotto

Karamellparfait auf Erdnuss-Schokoladen-Boden
mit Erdnuss-Karamell-Hippen

Lukullust

Harkortstraße 3 | 04107 Leipzig | T: 0341 3019227 |
willkommen@lukullust-leipzig.de | www.lukullust-leipzig.de

Granny Smith-Lasagne mit Zwiebel-Vanille-Confit und gegrillter Jakobsmuschel an Rote-Bete-Sorbet mit Pernod-Schaum

Zutaten für 4 Personen

2 Stück	Granny Smith Äpfel
1L	Wasser
1 Stück	Zitrone
80g	Zucker
20ml	Noilly Prat
100ml	Weißwein
100ml	weißer Portwein
½	Vanilleschote
360g	Zwiebeln (gewürfelt)
8 Stück	Jakobsmuscheln
50 g	Zucker
100 ml	Wasser
700 g	gekochte Rote Beete
10 ml	Wodka
10 g	Butter
20 ml	Pernod
200 ml	Milch
	Salz und Pfeffer
	Apfelessig, Olivenöl

Zubereitung

Granny-Smith-Lasagne:

Äpfel in hauchdünne Scheiben schneiden. Wasser mit Zitronensaft und Apfelessig mischen, die Apfelscheiben darin einlegen. Die übrigen Zutaten des ersten Absatzes zu einem Zwiebel-Vanille-Confit einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gegrillte Jakobsmuscheln:

Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen und in Oliven Öl glasig braten.

Rote-Bete-Sorbet:

Für das Sorbet die Rote Beete schälen und klein schneiden, mit dem Wasser, Zucker und dem Wodka weich kochen. Mit Salz, Pfeffer, Apfelessig würzen, pürieren und in die Eismaschine geben. Gegebenenfalls vorher im Wasserbad kalt rühren.

Pernod-Schaum:

Butter in einem Topf aufschäumen lassen und mit Pernod ablöschen. Etwas einkochen, Milch zugeben und mit Ursalz und Zitrus-Öl abschmecken. Zum Schluss mit einem Stabmixer zu einem stabilen Schaum aufschlagen.

Die Apfelscheiben geschichtet mit dem Confit anrichten. Jeweils eine Nocke Rote-Bete-Sorbet dazugeben und die Jakobsmuschel anlegen. Den Pernod-Schaum und eine ganze Scheibe des Apfels als Dekoration verwenden.

Zitronen-Sellerie-Cremesuppe

Zutaten für 4 Personen

700 ml	Geflügelbrühe
3 TL	Fenchelsamen
1 Stück	Zwiebel (gewürfelt)
250 g	Knollensellerie (gewürfelt)
100 g	Staudensellerie (gewürfelt)
20 g	Butter
50 g	säuerlicher Apfel (geschält, in Stücke geschnitten)
1 TL	geriebene Zitronenschale
2 Stück	Majoranzweige
1 EL	Zitronensaft
100 g	geschlagene Sahne
½ TL	Baharat (arabische Würzmischung aus Paprika, Zimt, Nelken, Kardamon, Koriander)

Zubereitung

Die Brühe mit Fenchelsamen aufkochen und 10 Min. zugedeckt bei leichter Hitze kochen.

Zwiebelwürfel in Butter glasig dünsten, Gemüsewürfel und Apfelstücke mitdünsten. Die Brühe durch ein Sieb hinzugeben. Mit Pfeffer und Zitronenschale würzen, Majoranzweige mit in den Topf geben und die Suppe 10-15 Min. zugedeckt köcheln lassen.

Die Majoranzweige entfernen, Zitronensaft dazu gießen und die Suppe mit einem Stabmixer pürieren. Herzhaft abschmecken.

Teller vorwärmen. Geschlagene Sahne mit einem Schneebesen unter die heiße Suppe geben. Cremesuppe anrichten, mit Baharat bestreuen und evtl. mit Kresseblättern und -blüten garnieren.

Spieße von Walnuss-Lammhackbällchen und Ziegenkäsedatteln

Zutaten für 4 Personen

200g	Lammfleisch
½ Scheibe	Toastbrot
1 EL	Thymianblättchen
1 EL	Petersilie
1 TL	Harissa
1	Eiweiß
½	Knoblauchzehe
6	Walnusshälften
3	Datteln
10g	Butterschmalz
½ EL	Oliveneröl
20g	Ziegenkäse
12	Holzspieße
	Salz

Zubereitung

Fleisch in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Toast in der Küchenmaschine zerbröseln und über die Fleischstücken streuen. Thymianblättchen, Petersilie, Harissa, ½ TL Salz, Eiweiß und Knoblauch dazugeben und alles fein zerhacken. Fleischteig abschmecken. Walnüsse untermischen. Fleischteig in 24 gleich große Portionen teilen und mit feuchten Händen zu ovalen Hackbällchen formen.

Butterschmalz und Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Bällchen unter Rütteln bei mittlerer Hitze 5-7 Minuten rundum braun braten.

Datteln entkernen, mit Ziegenkäse füllen und die Früchte in 12 Scheiben schneiden. Auf jeden Spieß 2 warme Hackbällchen und eine Dattel-Käse-Scheibe spießen.

Gegrilltes Angus-Rinderfilet mit Burgunderschalotten und Morchel-Risotto

Zutaten für 4 Personen

1500g	Rinderfilet
30 ml	Olivenöl
600 g	Schalotten geputzt
100 g	Zucker
1L	Burgunder
50 g	Butter
60ml	Balsamico
40 g	Morcheln
40 g	Schalotten
150 g	Risottoreis
500 ml	Fleischbrühe
80 ml	Weißwein
40 g	Parmesan
20 g	Crème Double
	Ur Salz, Petersilie, Walnussöl, Zimt, Piment gemahlen, Pfeffer

Zubereitung

Das Fleisch portionieren, würzen und mit Olivenöl bepinseln. Anschließend saftig grillen. Für die Schalotten den Zucker leicht karamellisieren, mit Rotwein auffüllen, die geviertelten Zwiebel und Gewürze begeben und reduzieren. Mit Butter und Balsamico verfeinern.

Die Fleischbrühe in einem Topf kurz aufkochen. Etwas Butter in einem Topf schmelzen lassen, die klein geschnittenen Schalotten darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten glasig dünsten. Reis zugeben und 1 Minute mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen und so viel heißen Fond zugießen, dass der Reis gut bedeckt ist. Reis offen 18 Minuten garen, nach und nach den restlichen heißen Fond zugießen.

10 g Butter in einem Topf schmelzen, Morcheln 2-3 Minuten darin dünsten. Risotto beiseite stellen, die Hälfte des Parmesans und Crème double unterrühren und 2 Minuten ziehen lassen, Morcheln unterheben. Den restlichen Parmesan zu Spänen hobeln.

Das Filetstück zusammen mit dem Risotto und den Burgunderschalotten anrichten. Mit Parmesanspänen dekorieren und servieren.

Karamellparfait auf Erdnuss-Schokoladen-Boden mit Erdnuss-Karamell-Hippen

Zutaten für 4 Personen

200 g	Zucker
20 g	Butter
50 ml	Milch
4 Stück	Eigelb
1 Prise	Salz
200 ml	Sahne

60 g	Zucker
80 g	Butter
60 g	Mehl

50 g	Erdnüsse
50 g	Kuvertüre
160 g	Mehl
120 g	Butter
90 g	Puderzucker
3 Stück	Eigelb
1 Prise	Salz
50 g	Zucker
30 ml	Apfelsaft
100 g	Erdbeeren

Zubereitung

Den Zucker in einem Topf karamellisieren, anschließend mit Butter und Milch verrühren und dann den Topf von der Herdplatte nehmen. Nun Eigelb mit Sahne in der Küchenmaschine steif schlagen, dann die kalte Karamellmasse unterheben. Masse in eine Form geben und in den Tiefkühlschrank geben.

Zucker und Butter in einem Topf kurz aufkochen und verrühren. Das Mehl unterrühren. Dann mit einem Teelöffel etwa wallnussgroße Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und dabei ca. 5cm Zwischenraum lassen, weil der Teig zerläuft. Im vorgeheizten Ofen bei 170 grad etwa 5 Minuten goldbraun backen.

Die Erdnüsse und die Kuvertüre fein hacken. Mehl, Butter, Puderzucker, Eigelb und Salz zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und zuletzt die Nüsse und die gehackte Kuvertüre unterkneten. Den Teig auf einem Blech (mit Backpapier belegt) im vorgeheizten Ofen bei 180 grad etwa 20 Min. backen.

In der Zwischenzeit den Zucker mit etwas Wasser zu Karamell einkochen und mit dem Apfelsaft ablöschen. Die Erdbeeren hinzu geben und aufkochen lassen. Die Masse pürieren und durch ein Sieb streichen. Nun das Parfait und den ausgekühlten Schokoladenboden mit einer Ringform ausstechen. Das Parfait auf den Schokoladenboden setzen, die Karamellhippe mittig auf dem Parfait platzieren und mit der Fruchtsauce umziehen.

Focaccia all'olio

Zutaten für einen Brotlaib

500 g	Mehl
2 Päckchen	Backpulver
¼ l	trockener Weißwein
½ Tasse	Olivenöl
2 TL	Salz
	Öl für die Form

Zubereitung

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und auf einer glatten Arbeitsfläche häufen. In die Mitte eine Vertiefung drücken, Salz, Weißwein und die Hälfte des Olivenöls hineingeben und zu einen glatten Teig verarbeiten. Den Teig dabei kräftig schlagen, bis er geschmeidig wird (dauert etwas).

Eine runde Form ausfetten und den Teig hineingeben oder den Teig als Brotlaib formen. Die Focaccia mit dem restlichen Olivenöl bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. ½ Stunde bei 180°C backen.