

Trüffel: schwarze Diamanten

Rainer Hensen mit Trüffel frisch aus dem Périgord



Seine Familie ist das Versuchskaninchen

■ Sternekoch Rainer Hensen hat klein angefangen. Nach seiner Ausbildung als Koch und Bäcker eröffnete er als 25-Jähriger 1984 in seiner Heimatstadt Heinsberg-Randenth die „Burgstübli Residenz“. Mit seinen wundervollen Eigenkreationen und einem aufmerksamen Service baute er den kleinen Gasthof in der Nähe von Aachen zum Gourmettempel mit Michelin-Stern aus. Rainer Hensen verwendet **Bio-Produkte und experimentiert gerne**. „Dabei ist meine Familie stets das Versuchskaninchen“, verrät er. Wenn es ihr schmeckt, kommt es auf die Karte.

Der teuerste Pilz der Welt

■ Ein Kilo Trüffel kostet bis zu 6000 Euro. Der Pilz soll nicht gewaschen, sondern trocken mit einer Zentrifuge gereinigt werden. Mit einer Reibe oder Kartoffelschäler hauchdünne Scheiben abhobeln.



Rehtournedos auf Schwarzwurzel und Trüffelbutter, dazu Mohr-Schupfnudeln und Rosenkohlblätter

Für 4 Personen

1 490 g Rehrückenfilet, 4 Scheiben **Bauchspeck** (durchwachsen und geräuchert), **15 g Butter**, **1 Zweig Rosmarin**, **1 EL Olivenöl**, **2 angebrühte Pfefferkörner**, **2 angebrühte Wacholderbeeren**, **Salz und Pfeffer**

Aus dem Rehrücken 4 Tournedos schneiden, anbraten und mit Speck umwickeln. Tournedos mit Salz und Pfeffer würzen, in Olivenöl beidseitig anbraten, Rosmarin, Pfefferkörner, Wacholderbeeren und Butter zugeben. Tournedos wenden und für 10 Minuten bei 100 °C in die Höhe schieben.

2 Trüffelbutter: 90 g Butter, **40 g Périgord-Trüffel** (fein gewirfelt), **50 ml Madeira**, **50 ml Portwein**, **40 ml Trüffelsaft**, **50 ml Rahm**, **Salz und Pfeffer** aus der Mühle

Trüffel in einer Sauteuse mit 50 g Butter bei kleiner Hitze anschwitzen. Madeira, Portwein und Trüffelsaft angießen, fast gänzlich einkochen, restliche Butter einrösten und mit Rahm aufhellen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mohr-Schupfnudeln: 400 g Kartoffeln (mäßig kochend), **100 g Mehl**, **1 EL**, **20 g geriebener Parmesan**, **10 g Mehl** (Wisch gemahlen), **20 g geriebene Weißbrotkrume**, **Salz**, **Pfeffer**, **Muskat**

Kartoffeln waschen, ca. 50 Minuten bei 200 °C im Ofen garen, anschließend flach pressen und pressieren, nun mit den restlichen Zutaten vermischen. Den Teig zu einer 2 cm dicken Wälze rollen. Daraus 9 cm breite Stücke schneiden und in der Hand zu kleinfingerdicken Wälzen formen, in kochendem Salzwasser garen, in Butter mit Mehl und Weißbrotkrume schwenken, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

4 Rosenkohlblätter: 400 g Rosenkohl (putzen und einzelne Blätter

lösen), **20 g Bauchspeck** geräuchert (fein gewirfelt), **1 Schote (fein gewirfelt)**, **90 g Butter**, **Salz**, **Pfeffer**, **Muskat**

Rosenkohlblätter in Salzwasser blanchieren. Speck und Schoteltrennwürfel in Butter ohne Farbe anschwitzen.

Rosenkohlblätter anschwärzen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, durchschwenken, nachschmecken.

5 Gefüllte Schwarzwürstchen: 400 g Schwarzwürstchen (schälen und in Mehl Essig-Wasser legen), **30 g Périgord-Trüffel** (Tuber Melanosporum) fein gewirfelt, **20 g Butter**, **60 ml Sahne**, **30 ml Trüffelsaft**, **10 ml Madeira**, **Salz**, **Pfeffer**, **Muskat**

Schwarzwürstchen schräg in dünne Scheiben schneiden, mit Trüffelwürfeln in Butter ohne Farbe anschwitzen. Mit Sahne, Trüffelsaft und Madeira auflösen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten
Pro Portion
ca. 910 kcal



Lernen Sie vom Sternekoch - Kurs zu gewinnen



Rainer Hensen verrät seine Küchenricks

■ Würden Sie gerne einmal selbst nach den Sternen greifen? Im Verlauf nach dem einjährigen Kochkurs bei Sternekoch Rainer Hensen in seiner „Burgstübli Residenz“ sowie eine Übernachtung in seinem Hotel in Heinsberg. Es stehen verschiedene Termine zur Auswahl. Einfach Postkarte bis 24.3. an Redaktion **in**, Stichwort **Rainer Hensen**, Ruhweg 8, 76532 Baden-Baden

Im Mittelalter galten schwarze Trüffel wegen ihrer Farbe als Frucht Satans. Ludwig XIV. erprob sie dann später in den Gourmet-Himmel. Hier das Lieblingsrezept von Rainer Hensen für den teuren Edelpilz



Blutorangensoufflé mit Kompott und Sorbet

Für 6 Personen

1 Blutorangensoufflé: 90 g Mehl, **20 cl Milch** (davon etwas Milch abgeseiht), **abgeriebene Schale** von 1 Blutorange, **6 cl Blutorangensaft** (frisch gepresst), **1 cl Limettensaft**, **50 g Butter**, **1 Eiklar**, **4 Eigelb**, **70 g Zucker**, **5 Eiklar**, **Butter** und **Zucker** für die Formchen

Das Mehl sieben und mit der abgeseihten Milch glättchen. Milch, Butter und Zucker schmelzen und unter ständigem Rühren aufkochen. Die Milch-Mehl-Mischung abgießen und rühren. Bis eine gute Konsistenz entsteht. Ist das Blutorangensaft, die Blutorangenschale und den Limettensaft zugeben. Feuer abschalten.

1 Eiklar sieben und leicht schaumig rühren. Jetzt nach und nach das Eigelb in die noch heiße Masse rühren, abkühlen lassen. Fünf Eiklar zu steifem Schnee schlagen, mit der geschäumten Masse heben und in ausgebuterter und geschmierter Souffléformchen füllen. Im Wasserbad bei 100 - 120 °C überhitzen und unterhitze ca. 35 - 40 Minuten backen. Sofort servieren!

2 Blutorangenkompott: 6 Blutorangen (von 1 Orange Schale abreiben), **200 g Zucker**
Zwei Orangen kochen, die restlichen vier pressen. Zucker bei milder Hitze in einem Topf schmelzen - den Orangensaft zugeben und auf die Hälfte reduzieren. Abgeseihten Orangensaft zugeben, auskühlen lassen und die Orangenschale unterheben.

3 Schokoladen-Igwer-Sorbet: 500 ml Orangensaft (frisch gepresst), **100 g brauner Zucker**, **50 g dunkler Kakao**, **10 g Ingwer**
Kakao mit etwas Orangensaft glättchen. Den braunen Zucker mit Ingwer und dem restlichen Orangensaft auflösen. Kakao einrösten und einige Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen, nach dem Auskühlen in der Sorbettirolle gefrieren lassen.
Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten
+ 3 Stunden Gefrierzeit
Pro Portion: 880 kcal