

SØREN SELIN

Nordische Küche





INHALT

Über den Kurs	5
Über den Koch	5
Pfannkuchen mit Rindertartar und Estragoncreme	6
Makrele mit Wasabi und Apfel	8
Gegrillte Languste mit Ponzu und Seetang	10
Geräucherter Lachs auf Knäckebrot mit Dill und Frühlingszwiebeln	12
Eingelegtes Gemüse	14
Aromatisierte Öle	16
Hirsch mit Mangold und Spitzkohl	18
Knuspriges Schweinefleisch mit Petersiliensauce	22
Traditioneller geschichteter Apfelkuchen	24
Pflaume mit Pflaumensamenmousse	26

SØREN SELIN



ÜBER DEN KURS

Die beiden besten Restaurants der Welt befinden sich in Dänemark, und das ist sicher kein Zufall... In diesem außergewöhnlichen Kurs tauchst du zusammen mit dem dänischen Spitzenkoch Søren Selin, der für sein mit 2 Michelin Sternen ausgezeichnetes Restaurant AOC bekannt ist, in die neue nordische Küche ein. Dieser kulinarische Trend konzentriert sich auf authentische, saisonale und frische Produkte aus der Region.

Bereite dich auf einen einzigartigen Kurs vor, bei dem Søren dir zeigt, wie man traditionelle skandinavische Gerichte mit einem gewissen Pfiff zubereitet, wie z. B. hausgemachtes Knäckebrot mit geräuchertem Lachs und Dill, sowie eine Reihe von kultigen AOC Gerichten, wie Makrele mit Wasabi und Apfel. Søren bringt dir bei, wie du mit einfachen, saisonalen Zutaten auch zu Hause ein aufregendes Abendessen zauberst. Freue dich auf raffinierte Kochtechniken, überraschende neue Geschmacksrichtungen und fantastische Tipps zum Anrichten. Entdecke gemeinsam mit Søren die neue nordische Küche in diesem elfteiligen Meisterkurs!

ÜBER DEN KOCH

Søren Selin, der mit 2 Michelin Sternen ausgezeichnet ist, wurde bereits mehrfach zum besten Koch Dänemarks gekürt – und das auch sehr verdient.

Der Koch liebt es auf hohem Niveau zu kochen. Er begann seine Karriere im Restaurant Jules Verne, in 125 Metern Höhe auf dem Eiffelturm. Nach seinen Abenteuern in Paris setzte er seine Karriere im Restaurant Alberto K im 20. Stock des Radisson Collection Royal Hotel fort. Søren ist heute Küchenchef und Eigentümer von drei Restaurants in Dänemark, darunter das AOC: eines der besten Restaurants in ganz Skandinavien. Nachdem er 2013 im AOC angefangen hatte, gelang es ihm im darauffolgenden Jahr, den Michelin Stern zu behalten. 2015 wurde das Restaurant sogar mit 2 Sternen ausgezeichnet.

Søren arbeitet bevorzugt mit lokalen, frischen und saisonalen Zutaten – typisch für die neue nordische Küche – obwohl er sich auch von Techniken aus Übersee beeinflussen lässt, darunter verschiedene Elemente aus Japan.



PFANNKUCHEN MIT RINDERTARTAR UND ESTRAGONCREME

ZUTATEN & INFOS

4
Portionen

25 min
Zubereitung

24 h
kühlen

Tipp Die Estragoncreme muss 24 Stunden lang im Kühlschrank fest werden. Søren erklärt dir im Video, wie du dieses Gericht abwandeln kannst, sodass es sich schneller zubereiten lässt.

 Weinempfehlung: Kistler Pinot noir, Sonoma Coast 2014

Estragoncreme

- 100 ml Buttermilch
- 10 g Estragon
- 200 ml Sahne

Tartar

- 400 g Steak
- 20 ml Kohleöl ([siehe S. 16](#))

Teig

- 40 g Butter
- 2 Eier
- 45 g Mehl
- 25 ml dunkles Bier
- 100 ml Milch

Sonstiges

- 6 Radieschen
- 40 g Schnittlauchblumen
- 40 g Zwiebelblumen
- 30 g Schnittlauch
- 40 g Kresse
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1 Estragoncreme; Die Estragonblätter abzupfen und zusammen mit der Buttermilch in einen Mixer geben und fein pürieren. Die Mischung in eine große Schüssel gießen und die Sahne hinzufügen. Alles vorsichtig vermischen, abdecken und für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 2 Teig; Die Butter in einem Topf schmelzen. Die Eier und das Mehl in eine große Schüssel geben und mit einem Schneebesen glatt rühren. Dann die Butter langsam unter Rühren hinzufügen. Das Bier und die Milch dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Anschließend abdecken und 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- 3 Tartar; Schneide das Fleisch in 1 cm dicke Scheiben. Diese Scheiben in Streifen schneiden und schließlich die Streifen in Würfel von etwa 1 x 1 cm schneiden. Das Fleisch in eine Schüssel geben und mit Kohleöl würzen.
- 4 Pfannkuchen; Eine Bratpfanne auf mittlere bis hohe Hitze stellen, den Pfannkuchenteig in die Pfanne gießen und die Pfanne gut schwenken. Den Pfannkuchen wenden, sobald er schön goldbraun geworden ist. Die Pfannkuchen auf einen Teller geben und mit einem Geschirrtuch abdecken. So bleiben sie heiß und trocknen nicht aus.
- 5 Schneiden; Den Schnittlauch und die Kresse fein hacken und die Radieschen in Brunoise schneiden.
- 6 Geschafft; Das Fleisch mit ein wenig Salz würzen. Den Pfannkuchen mit der schönen Seite nach unten auf einen Teller legen und das Fleisch in der Mitte des Pfannkuchens verteilen. Die Radieschen, die Schnittlauchblumen, den Schnittlauch und 1 Prise Salz miteinander vermischen und über das Tatar verteilen. Søren verwendet eingelegte Schnittlauchblumen. Die kannst du ganz einfach zu Hause herstellen, indem du die Schnittlauchblumen in einem mit süßem Apfelessig gefüllten Einmachglas aufbewahrst. Rolle den Pfannkuchen auf und schneide die Ränder ab. Garniere den Pfannkuchen mit der Estragonsauce, der Kresse und einigen Zwiebelblumen. Zum Schluss das Gericht mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer würzen.