

Voll Vogel

Von damals bis Ente



PHILIPP VOGEL 😊

60 EINFACHE REZEPTE

inspiriert von Philipps kulinarischen Stationen

TeubnerStudio

EDITORIAL & VORWORT VON MUDDI 7

10 **KÖLN**
HEIMAT, FAMILIE
UND FREUNDE

46 **LONDON**
DAS GROSSE
SCHEITERN

SHANGHAI
ASIEN UND DER NEUE
KULINARISCHE HORIZONT 78

114 **WIEN**
FREUDE AUF
GANZER LINIE

148 **BERLIN,**
BERLIN, WIR FAHREN
NACH BERLIN

X-BERG DUCK
VON EINER NOTLÖSUNG ZUM
SIGNATURE 178

206 **DAS KANN ICH
GAR NICHT**
ODER: DAS DRAMA UM
DIE BAYRISCH CREME

WARENKUNDE 224 TEAM & DANKESCHÖN 230
REGISTER 234 IMPRESSUM 240

MÖHREN- DURCHEINANDER

VON OMA LENI



Für 4 Personen
Zubereitungszeit: 35–40 Min.

1 kg Möhren
500 g mehligkochende
Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Salz
150 g Butter
1 Vanilleschote
3 EL brauner Zucker
1 EL engl. Senfpulver
schwarzer Pfeffer
(frisch gemahlen)

Möhren, Kartoffeln, Zwiebel und Knoblauch schälen. Die Möhren in dünne Scheiben schneiden (s. Tipp) und in einer Schüssel beiseitestellen. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Die Kartoffeln vierteln und in Salzwasser in 15–20 Min. weich garen.

Inzwischen die Butter in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch dazugeben und bei niedriger bis mittlerer Hitze glasig andünsten. Die Vanilleschote längs halbieren und mit dem Zucker in den Topf geben. Die Möhrenscheiben hinzufügen und für 2–3 Min. anrösten, bis die Vanilleschote weich wird und sich das Vanillemark mit den Möhren und der Zwiebel vermischt.

So viel Wasser angießen, dass die Möhrenscheiben gerade bedeckt sind. Alles zum Kochen bringen und die Möhren in 15–20 Min. weich garen, während das Wasser verdampft.

Die Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen und zu den Möhren in den Topf geben. Alles mit einem Kartoffelstampfer oder einer Gabel grob zerdrücken, dabei die Vanilleschote wieder entfernen. Mit Senfpulver, Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.



Die Möhren auf einer Mandoline oder Küchenreibe in Scheiben hobeln.

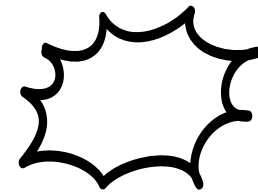


**„MIT GELD
KANNST
DU DIR
EINE UHR
KAUFEN,
ABER KEINE
ZEIT.“**

(SPRICHWORT)



KALBSMEDAILLONS AN COGNACSAUCE MIT POMMES DAUPHINE UND GEMÜSEBÜNDCHEN



DER HAUPTGANG MEINER
ABSCHLUSSPRÜFUNG



Für 4 Personen
Zubereitungszeit: 2 Std. 30 Min.

Für die Gemüsebündchen:

2 große Möhren
4 dicke Stangen grüner Spargel
4 dicke Stangen weißer Spargel
Salz
ca. 20 Schnittlauchhalme
1 EL Butter

Für die Pommes dauphine:

500g mehligkochende Kartoffeln
Salz
50g Butter
55g Speisestärke
50g Mehl
3 Eier

Muskatnuss (frisch gerieben)
schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
1 l Öl zum Frittieren

Für Fleisch und Sauce:

5 große braune Champignons
2 Schalotten
2 EL Öl
8 kleine Kalbsfiletmedaillons
1 TL Tomatenmark
1 EL eingelegter grüner Pfeffer
1 TL Kapern
100 ml Cognac oder Weinbrand
2-3 Spritzer Worcestersauce
200g Sahne
100g kalte Butter (in kleinen Würfeln)
Salz
Pfeffer (frisch gemahlen)



Für die Gemüsebündchen die Möhren schälen und in 6 cm lange sowie 5 mm dicke Stifte schneiden. Den Spargel waschen, putzen und die holzigen Enden abschneiden. Die weißen Stangen ganz, die grünen im unteren Drittel schälen. Spargelstangen und Möhrenstifte in Salzwasser 5–6 Min. bissfest garen.

In dieser Zeit den Schnittlauch waschen und zum Ende der Garzeit für 5 Sek. mit ins kochende Wasser geben. Alles abgießen, sofort in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.

Die Spargelstangen in 6 cm lange Stücke schneiden. Das Gemüse sortenweise zu Bündeln zusammenlegen und mit dem Schnittlauch zu kleinen Päckchen binden. Beiseitestellen.

Für die Pommes dauphine die Kartoffeln gründlich waschen. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen und zugedeckt in 20–25 Min. gar kochen. Die Kartoffeln abgießen, auf einem Blech verteilen und gut ausdämpfen lassen.

In dieser Zeit die Butter mit 65 ml Wasser und ½ TL Salz in einem kleinen Topf aufkochen, bis die Butter zerlassen ist. Speisestärke und Mehl unter Rühren dazugeben und den Teig auf der warmen Herdplatte ca. 5 Min. durchrühren, bis er sich vom Topfboden löst. Leicht abkühlen lassen, dann die Eier nacheinander am besten mit einem Handrührgerät klumpenfrei untermischen.

Die noch warmen Kartoffeln pellen und durch die Presse drücken. Das Püree unter den Teig rühren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für Kalbsmedaillons und Cognacrahmsauce die Champignons putzen, bei Bedarf mit einem Tuch abreiben und in feine Scheiben schneiden. Die Schalotten schälen und in feine Streifen schneiden. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Kalbsmedaillons darin von allen Seiten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller beiseitestellen.

Champignons und Schalotten im Bratensatz der Pfanne braun anbraten. Tomatenmark, grünen Pfeffer und Kapern dazugeben und für 3 Min. mitrösten. Mit Cognac und Worcestersauce ablöschen. Wenn der Cognac verkocht ist, die Sahne angießen und aufkochen. Alles bei niedriger Hitze für 10 Min. köcheln. Den Backofen auf 130° vorheizen.

Inzwischen für die Gemüsebündchen den Boden eines kleinen Topfs mit etwas Wasser bedecken und aufkochen. Die Bündchen darin mit der Butterflocke verteilen und bei geschlossenem Deckel 1–2 Min. heiß dämpfen.

Für die Pommes dauphine das Öl in einem weiten Topf auf 160–180° erhitzen. Den Teig mit zwei Löffeln zu Nocken formen (s. Tipp) und im heißen Fett portionsweise goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

In dieser Zeit die Kalbsmedaillons im vorgeheizten Ofen in 5–8 Min. fertig garen. Die Sauce durch ein feines Sieb gießen und in einem kleinen Topf mit der kalten Butter aufrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf jedem Teller einen Saucenspiegel angießen, Kalbsmedaillons und Gemüsebündchen darauf anrichten und mit den Pommes dauphine servieren.

SALZFLEISCH MIT BOHNEN UND KARTOFFELN

À LA MAMA GRAZIELLA

Für 4 Personen
Zubereitungszeit: 1 Std. + 20 Tg. Ruhezeit

Für das Pökelfleisch:
2 Knoblauchzehen
1 kg Rinder- oder Kalbs-Oberschale
40 g grobes Meersalz
10 g schwarzer Pfeffer (zerstoßen)
3 Lorbeerblätter
1 TL Wacholderbeeren

Für die Kartoffeln:
1 kg kleine neue festkochende Kartoffeln
6 Zweige Thymian

50 ml Olivenöl
50 g sehr weiche Butter
grobes Meersalz
schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)

Für die Bohnen:
500 g grüne Bohnen
2 Schalotten
3 Knoblauchzehen
8 Stängel Bohnenkraut
grobes Meersalz
50 ml Olivenöl
Abrieb von 1 Bio-Zitrone
schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)



Zum Formen der Pommes dauphine die beiden Löffel mit etwas Öl benetzen.

Zubereitung und Abbildung auf der nächsten Doppelseite



ORANIA. KÖLN
BERLIN
LONDON
 SHANGHAI
WIEN

DER MIT DER X-BERG DUCK!!

Vom Kölner Jung über die harten Lehrjahre in internationalen Sterneküchen bis zum Culinary Chef und Hoteldirektor in Berlin: Philipp Vogel nimmt uns mit auf seine spannende kulinarische Zeitreise. Hier treffen in 60 Rezepten Haute-Cuisine-Disziplin auf Kreuzberger Lässigkeit und jede Menge 80er-/90er-Vibes.

TeubnerStudio