

4-Gänge-Menü

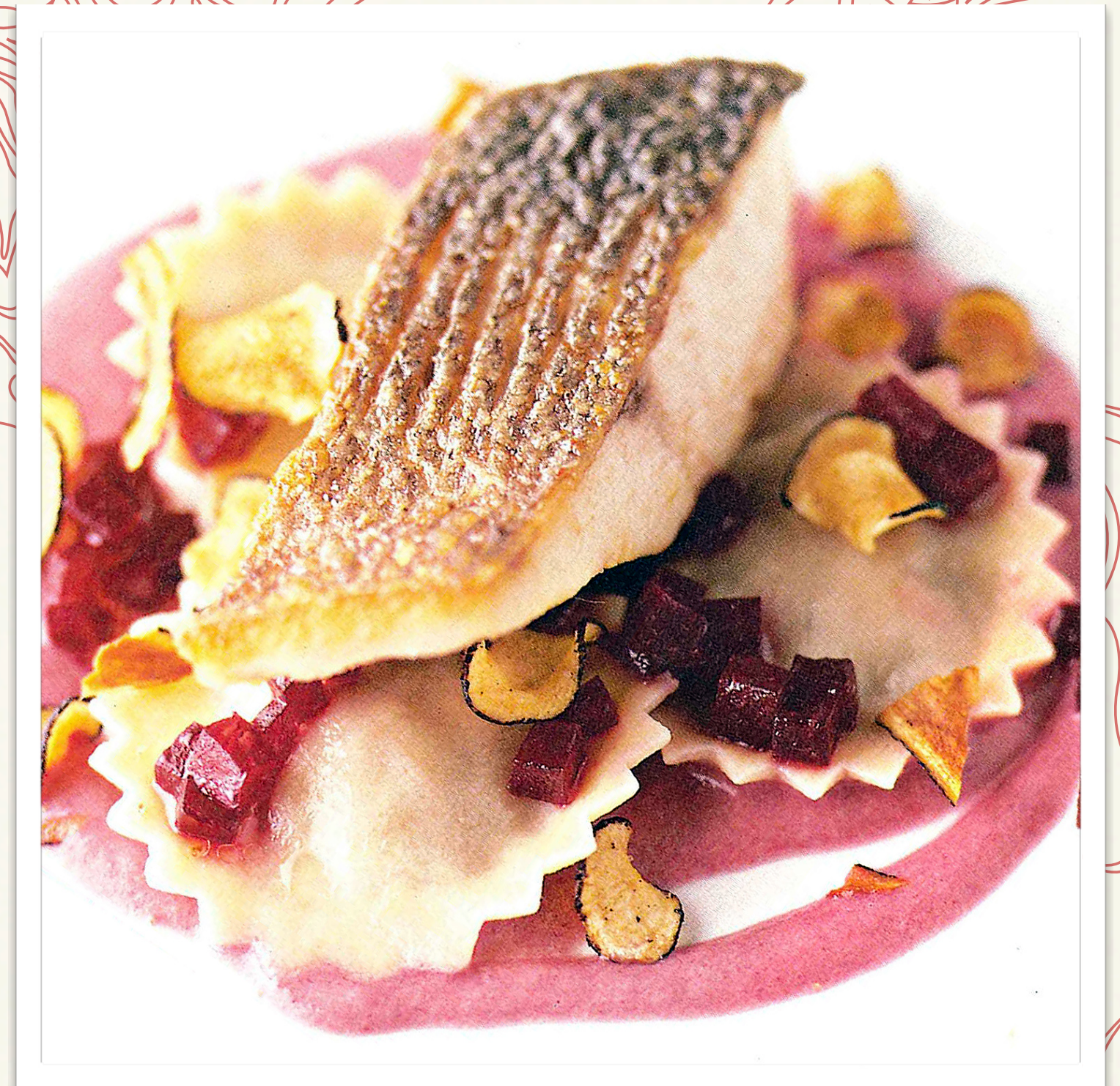
5. Februar 2011



Wolfsbarschfilet mit Schwarzwurzel-Ravioli & Rote-Beete-Sauce

Zutaten für 6 Personen

- FÜR DEN NUDELTEIG
140 g Mehl und Mehl zum Arbeiten
3 Eigelb (Eier: Größe M)
1 Prise Salz
1 TL Olivenöl
- FÜR DIE FÜLLUNG
500 g Schwarzwurzeln
¼ l Milch,
Salz
50 g Semmelbrösel
25 g geriebener Parmesan
1 EL fein gehackte Petersilie
1 Eigelb (Ei: Größe M)
Pfeffer aus der Mühle
- FÜR DIE SAUCE
500 g Rote Bete (bereits gegart und vakuumverpackt)
100 ml Weißwein
100 g Schlagsahne
Salz
gemahlener Kümmel
Rotweinessig zum Abschrecken
20 g Butter
- FÜR DEN FISCH
300 g Wolfsbarschfilet mit Haut
Salz, Pfeffer
Mehl zum Bestäuben
30 g Butterschmalz





- Für den Teig das Mehl auf eine Arbeitsfläche häufen, eine Mulde ins Mehl drücken. Eigelbe, Salz, Öl und 1 TL Wasser zufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Teig in Folie wickeln und 30 Minuten ruhen lassen.
- Frische Schwarzwurzeln waschen und schälen (dabei am besten Handschuhe anziehen). Milch mit $\frac{1}{4}$ l Wasser mischen, salzen und die Schwarzwurzeln darin in 20 bis 25 Minuten weich kochen. Kalt abschrecken und pürieren. Semmelbrösel, Parmesan, Petersilie und Eigelb untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
- Nudelteig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und in zwei gleich große Platten teilen. Aus dem Schwarzwurzelpüree im Abstand von 3-4 cm auf eine Teigplatte Häufchen setzen. Den Teig rund um die Häufchen mit Eiswasser einpinseln. Zweite Teigplatte darauf legen, rund um die Häufchen andrücken und mit einem gezackten Teigrad etwa 6x6 cm große Ravioli ausrollen.
- Die Hälfte der Rote-Bete-Knollen in kleine, gleichmäßige Würfel schneiden. Die andere Hälfte pürieren. Wein sirupartig einkochen lassen, mit der Sahne verrühren. Rote-Bete-Püree zufügen, mit Salz, Kümmel und einem Schuss Rotweinessig würzen, mit dem Stabmixer aufmixen.
- Wolfsbarschfilet abbrausen, trockentupfen, die Haut leicht einschneiden. Filet in 6 Teile schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl bestäuben und im Schmalz auf der Hautseite knusprig braten. Wenden und nur noch kurz anziehen lassen.
- Ravioli in sprudelnd kochendem Salzwasser garen, bis sie hochsteigen. Rote-Bete-Würfel in Butter kurz andünsten. Ravioli auf sechs vorgewärmten Tellern verteilen, mit Sauce beträufeln. Fischfilets dazulegen und mit den Rote-Bete-Würfeln bestreuen. Nach Belieben noch mit frittierten Schwarzwurzel-Chips garnieren,

Zitronengrassuppe mit Chicorée-Ravioli

Zutaten für 4 Personen

- FÜR DIE ESSENZ

50 g Schalotten
80 g Butter
60 ml Sekt
60 ml Noilly-Prat
40 ml weißer Portwein
600 ml Fischfond (Glas)
4 Stängel Zitronengras
40 g Mehl
etwa 375 g Schlagsahne
2 TL Meersalz
1 Prise Zucker

- FÜR DIE CHICORÉE-RAVIOLI

2 kleine Chicorée-Stauden
1 EL Zitronensaft
ca. 1 EL Butter
1 Prise Salz
1 TL Zucker
Mark von ½ Vanilleschote
12 Garnelen
8 Wan-Tan-Blätter
1 Eiweiß (Ei: Größe M)





- Schalotten abziehen, fein würfeln. In 40 g Butter andünsten, aber nicht braun werden lassen. Sekt, Noilly-Prat, Portwein und Fischfond zugeben. Vom Zitronengras dünne Enden abschneiden, die dicken Stücke mit einem Topfboden flach klopfen. In die Suppe geben und diese einmal aufkochen.
- Restliche Butter mit Mehl verkneten, Suppe damit binden und 15 Minuten köcheln. 250 g Sahne zugeben, mit Meersalz und Zucker abschmecken. Zitronengras entfernen, Suppe einmal aufkochen und pürieren. Das Ganze noch mal durch ein feines Haarsieb passieren, einmal aufkochen und nach Belieben mit der übrigen Sahne verfeinern. Warm stellen.
- Für die Ravioli vom Chicorée die äußeren Blätter entfernen. Chicorée vierteln, Strunk entfernen. Blätter noch mal längs halbieren und fein schneiden. Zitronensaft mit Butter, Salz, Zucker und Vanillemark in einer Kasserolle mischen, aufkochen. Chicorée in die Kasserolle geben und so lange dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und in einem Sieb leicht auspressen.
- 4 Wan-Tan-Blätter mit verquirltem Eiweiß bestreichen. Auf jedes Teigblatt je drei Häufchen Chicorée-Masse setzen. Übrige Teigblätter darauf legen, ohne die Chicorée-Masse flach zu drücken. Mit einem runden, gezackten Ausstecher pro Teigblatt 3 Ravioli (à etwa 2 ½ cm Ø) ausstechen (oder mit einem Teigrad ausrollen). Ränder festdrücken, Ravioli in sprudelnd kochendem Salzwasser in 1 Minute garen.
- Garnelen am Rücken entlang aufschneiden, jeweils den schwarzen Darmfaden entfernen. Garnelen abbrausen, trockentupfen. Garnelen in der Suppe nur kurz pochieren (die Garnelen dürfen auf keinen Fall kochen!) Garnelen herausnehmen und die Suppe noch mal mit dem Pürierstab aufmixen. Suppe auf Teller verteilen, Garnelen und Ravioli zugeben.

Entenbrust im Wirsingmantel mit glasierten Sauerkirschen

Zutaten für 6 Personen

- FÜR DIE ENTE
2 Entenbrustfilets (à 350 g)
Salz
Pfeffer
6-7 EL Butterschmalz
1 großes Schweinenetz 200 g
1 Kopf Wirsing
200 g Kalbsbrät
- FÜR DIE SAUCE
100 ml Entenfond
100 g Gänseleber-Parfait
2 cl Trüffelöl
ca. 1 cl Noilly-Prat (ersatzweise trockener Wermut)
100 g Schlagsahne
- FÜR DIE SAUERKIRSCHEN
2 TL Speisestärke
150 ml Sauerkirchschaft und 100 g Sauerkirschen
- FÜR DAS PÜREE
400 g Kartoffeln (mehlig kochend)
200 g Knollensellerie
Salz
¼ l Milch
50 g Creme fraiche
50 g Butter
100 g Schlagsahne
Cayennepfeffer



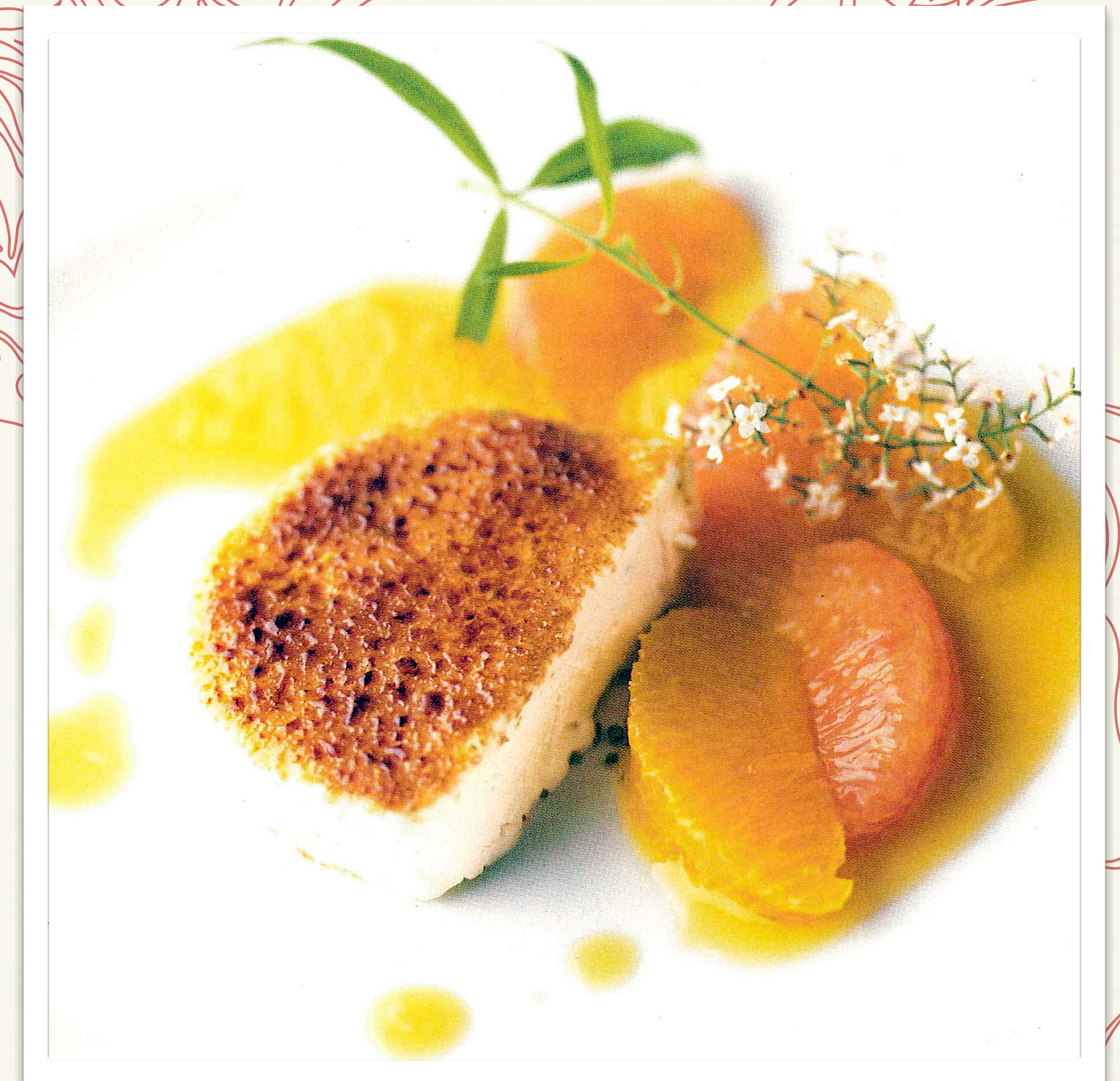


- Entenbrustfilets abrausen, trockentupfen, enthäuten. Jedes Filet in 3 Stränge schneiden, salzen, pfeffern, in 2-3 EL Schmalz rundum anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
- Elektro-Ofen auf 190 Grad vorheizen. Schweinenetz wässern. Wirsing von den äußeren harten Blättern befreien. Strunk herausschneiden. Einige schöne, große Blätter vom Wirsing ablösen (Rest anderweitig verwenden). Wirsingblätter waschen und in Salzwasser blanchieren. Blätter in kaltes Wasser legen und zwischen zwei Tüchern trocknen.
- Schweinenetz trockentupfen, auf der Arbeitsfläche ausbreiten. In 6 Stücke teilen und jeweils 1 bis 2 Wirsingblätter darauf verteilen. Mit dem Kalbsbrät bestreichen, je 1 Filetstück in die Mitte legen und einwickeln. Die Päckchen salzen, pfeffern und im übrigen Butterschmalz rundum anbraten. Im Ofen bei 190 Grad in etwa 15 Minuten fertig garen. Vor dem Servieren in Scheiben schneiden.
- Für die Sauerkirschen Stärke mit etwas Kirschsafft glatt rühren. Sauerkirschen und übrigen Saft aufkochen. Die angerührte Stärke einrühren, 1 Minute kochen lassen und vom Herd ziehen. Warm halten.
- Für die Sauce Entenfond aufkochen. Gänseleber mit dem Stabmixer unter den Fond mischen. Mit Trüffelöl, und Noilly-Prat würzen und mit der Sahne verfeinern.
- Für das Püree Kartoffeln und Sellerie schälen, beides grob würfeln. Kartoffeln in Salzwasser in ca. 20 Minuten garen. Milch und ¼ l Wasser salzen, aufkochen. Sellerie darin in 15 bis 20 Minuten garen, abgießen. Creme fraiche zugeben und den Sellerie pürieren. Kartoffeln abgießen, durch die Kartoffelpresse drücken. Butter und Sahne untermischen, Selleriepüree unterziehen. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen.
- Vom Püree Nocken abstechen und auf sechs Teller verteilen. Entenbrustscheiben dazulegen, mit Sauce beträufeln und mit den Sauerkirschen garnieren.

Gebranntes Limoncello-Parfait aromatisiert mit Zitronenlikör

Zutaten für 4 Personen

- DIE CREME MUSS 8 STUNDEN TIEFKÜHLEN
- 4 Limetten (1 davon unbehandelt)
2 Eier und 2 Eigelb (Eier: Größe M)
120 g Zucker
4 cl Limoncello
100 ml Schlagsahne
1 Orange
1 Grapefruit
4 TL Puderzucker





- Die unbehandelte Limette waschen, trockentupfen und die Schale abreiben.
Alle Limetten auspressen.
- Eier, Eigelbe und Zucker in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad zu einer cremigen Masse aufschlagen.
Limettenschale, Limettensaft und Zitronenlikör zugeben.
Schüssel auf eine zweite, halb mit Eiswürfein gefüllte Schüssel setzen und die Creme kalt schlagen.
- Sahne steif schlagen, unter die Creme ziehen. Masse in Parfait-Förmchen füllen und im Gefrierfach etwa 8 Stunden tiefkühlen.
- Orange und Grapefruit so dick schälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird.
Fruchtfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Mit übrigem Zucker (1 EL) bestreut beiseite stellen
- Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und jeweils auf einen Dessertteller stürzen.
Mit Puderzucker bestreuen und mit einem Flambierbrenner karamellisieren.
Die filetierten Zitrusfrüchte dazulegen.
Nach Belieben mit Blüten oder frischer Minze garnieren.





||
v

Beschwerden über das Essen werden
ausschließlich vom Koch beantwortet.