



KÜRBISCREMESUPPE MIT ORANGENRAHM

TATAR VON ZWEIERLEI LACHS

SAUTIERTE RINDSFILET-MIGNONS AN ROTWEINSAUCE GLASIERTE KAROTTEN UND KOHLRABI TRÜFFELRISOTTO

KÄSEBÜFFET

CREME KATALANISCHE ART

Kürbiscremesuppe mit Orangenrahm

Zutaten

- 12 g Butter
- 30 g Zwiebeln, geschält
- 20 g Knollensellerie, geschält
- 20 g Lauch, grün, gerüstet
- 360 g Kürbis, rotfleischig, geschält
- 12 g Weißmehl
- 480 g Gemüsefond
- 200 g Orangensaft, frisch gepresst
- 80 g Vollrahm, 35%
- 40 g Vollmilch
- Salz
- Pfeffer, weiß, aus der Mühle

Garnitur

- 60 g Kürbiskugeln
- 12 g Kürbiskernöl
- 80 g Vollrahm, 35%
- 2 g Orangenzesten
- 4 g Kerbel, frisch
- 32 g Kürbiskerne, geschält

Vorbereitung

- Orangenzesten blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abschütten.
- Zwiebeln, Sellerie und Lauch in Matignon (kleinwürfelig) schneiden.
- Aus dem Kürbisfleisch pro Person 3 Kürbiskugeln (Noisette-Ausstechlöffel) ausstechen.
- Kürbiskugeln in Salzwasser weich sieden und für die Einlage beiseite stellen.
- Restliches Kürbisfleisch in 1 cm große Würfel schneiden.
- Vollrahm für die Garnitur steif schlagen und kühl stellen.
- Kürbiskerne in einer antihafbeschichteter Pfanne trocken rösten und grob hacken.

Zubereitung

- Butter erhitzen und Matignon andünsten.
- Kürbiswürfel begeben und mitdünsten.
- Mit Weißmehl stäuben, mit Gemüsefond und Orangensaft auffüllen.
- Abschmecken und des Öfteren abschäumen.
- Während 45 Minuten sieden.
- Mit einem Stabmixer fein pürieren und durch ein Spitzsieb passieren.
- Mit Vollrahm und Vollmilch verfeinern und abschmecken.

Anrichten

- Kürbiskugeln erhitzen und pro Person 3 Kürbiskugeln in vorgewärmten Suppentellern oder Suppentassen anrichten.
- Kürbissuppe begeben und mit Kürbiskernöl beträufeln.
- Mit einer Rosette aus geschlagenem Vollrahm, Orangenzesten und Kerbelblättchen garnieren.
- Mit den gerösteten Kürbiskernen bestreuen.

Tipp

Anstelle des Orangensafts mit Ingwer und Zimt würzen (dafür etwas mehr Wasser zugeben)

Tatar von zweierlei Lachs mit Salat

- 150 g Lachsfilet roh
- 150 g Lachsfilet gerüchert
 - Meersalz, fein
 - Pfeffer, weiß, aus der Mühle
- 40 g Limonensaft
- 40 g Olivenöl, kaltgepresst
- 40 g Schalotten, geschält
- 4 g Dill, frisch
- 2 g Kerbel, frisch

Salat

- div. dekorative Salatblätter
- italienische Salatsauce

Vorbereitung Tatar

- Lachs- und Zanderfilet mit einem scharfen Messer in kleine Würfelchen schneiden.
- Schalotten fein hacken.
- Kerbel und Dill waschen, zupfen, trockentupfen und fein hacken.

Zubereitung Tatar

- Fein geschnittene Fische mit dem Olivenöl mischen.
- Gehackte Schalotten, Dill und Kerbel begeben und mit Meersalz und Pfeffer würzen.
- Limonensaft erst unmittelbar vor dem Anrichten begeben.



Sautierte Rindsfilet-Mignons mit Rotweinsauce

Zutaten

- 560 g Rindsfilet, 1. Qualität, dressiert
- 8 g Gewürzsalzmischung für Fleisch
- 40 g Sonnenblumenöl, high oleic

Sauce

- 8 g Butter (1)
- 20 g Schalotten, geschält
- 0.8 g Pfefferkörner, schwarz, gebrochen
- 0.8 g Thymian, frisch
- 200 g Rotwein, Bordeaux
- 200 g Kalbsjus, gebunden
- 12 g Butter (2)
- Salz
- Pfeffer, weiß, aus der Mühle

Vorbereitung

- Aus dem Rindsfilet Mignons zu 70 g schneiden (pro Person 2 Stück).
- Schalotten fein hacken.
- Thymian waschen, zupfen und trockentupfen.
- Die Butter zum Aufmontieren der Sauce (2) in Würfel schneiden und kühl stellen.

Zubereitung

- Die Rindsfilet-Mignons mit dem Gewürzsalz würzen.
- Im heißen Sonnenblumenöl zur gewünschten Garstufe sautieren.
- Das Fleisch herausnehmen, warm stellen und das Öl abgießen.
- Die Butter (1) begeben und die gehackten Schalotten andünsten.
- Die gebrochenen Pfefferkörner und den Thymian begeben und mit Rotwein ablöschen.
- Langsam auf 1/3 einreduzieren lassen.
- Mit dem gebundenen Kalbsjus auffüllen und zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen (50 g Sauce pro Person).
- Sauce durch ein feines Sieb passieren und die Butterwürfel mit einem Schwingbesen unterrühren.
- Die Sauce abschmecken.
- Die Rindsfilet-Mignons anrichten und mit der Sauce nappieren (übergießen).

Hinweise für die Praxis

Für eine gehaltvolle Sauce unbedingt einen kräftigen, schweren Rotwein verwenden.

Glasierte Karotten

Zutaten

20 g Butter

480 g Karotten, geschält

4 g Zucker

Salz

40 g Gemüsefond

Vorbereitung

- Die geschälten Karotten in Stäbchen schneiden und evtl. leicht abkanten.

Zubereitung

- Butter in einer Sauteuse schmelzen, Karotten begeben und dünsten.
- Mit Zucker und Salz würzen.
- Mit einem hellen Gemüsefond aufgießen und zugedeckt knapp weich dünsten.
- Deckel entfernen und die Karotten durch Schwenken fertig dünsten und glasieren.

Hinweise für die Praxis

Für den sofortigen Gebrauch sollten die Karotten nicht vorgängig blanchiert werden. Werden die Karotten als Mise-en-place benötigt, sollten diese blanchiert werden, um ein Austrocknen zu vermeiden. Die Karotten können auch tourniert werden.

Risotto

Zutaten

- 20 g Olivenöl
- 30 g Zwiebeln, geschält
- 4 g Knoblauch, geschält
- 240 g Reis, Carnaroli
- 60 g Weißwein
- 740 g Geflügelfond, hell
- 0.4 Lorbeerblätter
- 28 g Butter
- 80 g Parmesan, gerieben
- Salz
- Pfeffer, weiß, aus der Mühle

Vorbereitung

- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
- Hellen Geflügelfond aufkochen.

Zubereitung

- Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl dünsten.
- Reis dazugeben und unter Rühren glasig dünsten.
- Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen, Lorbeerblatt begeben.
- Nach und nach mit heißem Geflügelfond angießen.
- Unter zeitweisem Rühren ca. 17-18 Minuten körnig weich garen, Lorbeerblatt entfernen.
- Vom Herd ziehen, Butterflocken und geriebenen Parmesan begeben und abschmecken.

Hinweise für die Praxis

Der Flüssigkeitsbedarf schwankt im Volumenverhältnis zum Reis zwischen 1 : 2½ und 1 : 3. Dies ist von der Korngröße der verwendeten Reissorte abhängig. Ein korrekter Risotto ist al dente gegart, leicht fließend und sämig gebunden. Risotto für den Bankettservice: den Risotto nach 10-minütiger Garzeit auf ein Blech flach ausgießen (stoppt den Garprozess). Auf Abruf mit der Restflüssigkeit fertig garen. Andere geeignete Reissorten: Vialone, Arborio, Acquerello usw.

Creme katalanische Art

Zutaten

- 252 g Vollrahm, 35%
- 64 g Vollmilch
- 0.4 Zimtstängel
- 1.2 g Zitronenschale
- 64 g Eigelb, pasteurisiert
- 50 g Zucker
- 10 g Stärkemehl
- 0.2 g Salz
- 40 g Rohrzucker

Vorbereitung

- Schale von ungespritzten Zitronen mit dem Rüstmesser dünn abschälen.

Zubereitung

- Vollrahm, Vollmilch, Zimtstängel und Zitronenschalen aufkochen.
- Zimtstängel und Zitronenschalen herausnehmen.
- Eigelb, Zucker, Salz und Stärkemehl schaumig rühren.
- Unter ständigem Rühren Milchsud zur Eimasse geben.
- Alles zusammen bei geringer Hitze erhitzen, bis die Creme leicht bindet.
- Creme durch Sieb passieren und in Schalen füllen.
- Im Kühlschrank erkalten lassen.
- Mit Rohrzucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

Hinweise für die Praxis

Die Creme nicht zu lange mit dem Stärkemehl erhitzen und sogleich abfüllen, da sie sonst zu stark abbindet. Ausschließlich sehr fein gemahlener Rohrzucker verwenden, um ein schnelles und gleichmäßiges Karamellisieren zu erreichen. Sonst Kristallzucker verwenden.