

Lauwarmes Saiblingscarpaccio mit Gurkenmarinade und Saiblingstatar im Knusperkörnchen

Zutaten für 2 Personen:

1- 2 St.	Saiblingsfilets mit Haut und ohne Gräten
¼ St.	Salatgurke
1 Zweig	Dill
1 TL	Crème fraîche
½ St.	Zitrone
2 St.	Wan- Tan- Teigblätter (im Asiamarkt erhältlich)
1 EL	Sahnemeerrettich
1 St.	Romanasalatherz
1 EL	Saiblingskaviar
1 St.	Schalotte
50 ml	Brühe
50 ml	Weißwein
1 EL	Rapsöl, kaltgepresst
	Salz
	Pfeffer
	Butterfett zum ausbacken

Außerdem:

Sektkorken
Alufolie
Schaschlikspieß

Die Salatgurke sowie die Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Schalotten in einem kleinen Topf in etwas Öl anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Nun mit Brühe auffüllen, die Gurkenwürfel dazugeben und etwas köcheln lassen. In der Zwischenzeit in einen Sektkorken einen Schaschlikspieß von oben hineinstecken und mit einem Stück Alufolie umwickeln, so dass eine glatte Oberfläche entsteht. Nun das Butterfett in einem Topf erhitzen, ein Wan- Tan- Teigblatt auf den Sektkorken legen und kopfüber in das Fett tauchen. Den Spieß solange nach unten drücken, bis ein Körbchen entsteht. Das Körbchen goldgelb ausbacken und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Nun ein Saiblingsfilet von der Haut befreien und mit einem scharfen Messer zu einem Tatar

schneiden. In eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Crème fraîche abschmecken. Nun zwei Teller gleichmäßig mit Sahnemeerrettich bestreichen. Von dem zweiten Saiblingsfilet mit einem Filetirmesser dünne Tranchen herunterschneiden und auf die Teller legen. Den Dill schneiden und zusammen mit Meersalz und Pfeffer in den Sud geben, aufkochen lassen und heiß auf das Saiblingscarpaccio geben. Danach den Romanasalat in Streifen schneiden, waschen und gut abtropfen lassen. Die Salatstreifen in die Knusperkörbchen verteilen, mit dem Tatar füllen und kurz vor dem Servieren noch ½ Esslöffel Saiblingskaviar auf das Tatar geben.

Grüner Spargel mit Chorizo im Pergamentpapier geschmort mit lauwarmer Kartoffel- Mayonnaise

Zutaten für 2 Personen:

1 Bund grüner Spargel
8 Scheiben Chorizo
1 St. Kartoffel, mittlere Größe
50 ml Sonnenblumenöl
50 ml Brühe
1 Eiweiß
1 EL grober Senf
1 EL Würzöl
1 Limone
1 Zweig Estragon
1 Zweig Rosmarin
Meersalz
Schwarzer Pfeffer

Außerdem:

1 Pinsel

Pergamentpapier

Die Chorizo in dünne Scheiben schneiden und in kleine Schälchen flach hineinlegen.

Das untere Zweidrittel des Spargels schälen, in 2 cm lange Stücke schneiden und ebenfalls in die Schälchen legen. Den Spargel mit klein gezupftem Estragon und Rosmarin bestreuen, sowie mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen. Aus üblichem Pergamentpapier mit einer Schere Stücke schneiden, die die Schälchen über den Rand hinaus abdecken. Das Pergamentpapier am Rand mit verquirltem Eiweiß und mithilfe eines Pinsels bestreichen und die Schälchen damit abdecken, so dass sie ganz verschlossen sind. Nun bei 150°C Umluft ca. 20 Minuten garen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser gar kochen. In Stücke schneiden, mit dem Senf und dem Sonnenblumenöl mit dem Pürierstab zu einer warmen Mayonnaise aufschlagen bzw. mixen.

Die Schälchen aus dem Ofen nehmen, die Mayonnaise in extra Töpfchen füllen und beides auf einem Teller servieren. Das Pergamentpapier erst am Tisch aufschneiden, so dass sich die Aromen dann erst entfalten.

Roastbeef mit Kräutern gebraten, gedämpfte Schalotten, Mandel-Knoblauchemulsion

Zutaten für 2 Personen:

300-400g	Roastbeef
½ Bund	Basilikum
½ Bund	Blatt Petersilie
¼ Bund	Thymian
8 St.	Schalotten
50 g	Mandeln gehobelt
1 Zehe	Knoblauch
200 ml	Milch
2 Scheiben	Toastbrot
2 EL	Olivenöl
2-3 EL	alter Aceto Balsamico
1-2 EL	Butter
	Meersalz
	Schwarzer Pfeffer

Außerdem:

Digital- Thermometer, Alufolie

Das Roastbeef von Fett und Sehnen befreien, mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Fett von allen Seiten anbraten. Die Hälfte der Kräuter auf ein kleines Blech legen, den Rinderrücken darauf geben und mit der anderen Hälfte der Kräuter bedecken. Nun bei 75°C Umluft im Ofen ca. 40- 60 Minuten garen. Die Schalotten schälen, auf ein Blech legen und mit einem Zweig Thymian, schwarzem Pfeffer und etwas Meersalz ca. 20 Minuten im Dampfgarer dämpfen.

Den Knoblauch schälen und mit den Mandeln und der Milch in einem Topf erst aufkochen und dann ziehen lassen. Das Toastbrot in grobe Stücke schneiden und zu der Milch geben. Mit einem Pürierstab durchmischen und das Olivenöl langsam hineinlaufen lassen, bis die Milch mit dem Öl emulgiert.

Das Roastbeef aus dem Ofen holen, die Kräuter entfernen und erneut von allen Seiten in einer Pfanne mit Butter anbraten, das Fleisch kurz ruhen lassen und in Tranchen schneiden. Die Tranchen auf Teller geben, mit den Schalotten umlegen, mit der Mandel- Knoblauch- Emulsion beträufeln und das Selleriestroh darauf legen. Zum Schluss noch mit etwas altem Aceto Balsamico beträufeln.

Flambierte Orangen- Crêpes mit Vanillemilchschaum

Zutaten für 2 Personen:

100 g	Mehl
60 g	Zucker
2 EL	Butter
1 Prise	Salz
450 ml	Milch
2	Orangen
2 EL	Rum
1	Vanilleschote
	Butterschmalz zum backen der Crêpes

Aus Mehl, 10 g Zucker, einem Esslöffel Butter, einer Prise Salz und 250 ml Milch einen Crêpesteig herstellen. Dabei darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen. Etwas Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Crêpes bei mittlerer Hitze ausbacken. Anschließend die Crêpes in der Mitte falten und nochmals zusammenklappen. Die Orangen schälen und mit einem Filetirmesser einzelne Segmente herausschneiden. Den Saft auspressen. Nun die Orangenfilets und den Saft mit einem Esslöffel Butter und 50 g Zucker in einer Pfanne erhitzen. Die Crêpes ebenfalls in die Pfanne geben, den Rum hineingeben und mit einem Stabfeuerzeug flambieren, bis die Flamme aufhört zu brennen und der Alkohol vollständig verflogen ist. Anschließend die Milch in einem kleinen Topf erhitzen. Die Vanilleschote der Längs halbieren, das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen und zu der Milch geben. Die Milch einmal aufkochen lassen und mit einem Stabmixer schaumig mixen. Nun die Crêpes auf Teller geben, einige Orangenfilets dazulegen und mit dem Vanillemilchschaum beträufeln.