

Avocadococktail mit Lachstatar, Chicoree und Wasabisauce

Zutaten für 4 Personen:

400 g Lachsfilet, ohne Haut
4 cl Sojasauce
1 TL Meerrettichpulver
10 g Ingwer, eingelegt
Salz, Pfeffer
2 EL Frühlingszwiebeln, in dünne Röllchen geschnitten
½ Bund Koriander oder Petersilie, je nach Geschmack
etwas Zitronen- oder Limettensaft

Das Lachsfilet fein hacken. Den eingelegten Ingwer fein schneiden. Das Wasbipulver mit wenig Wasser anrühren. Die Frühlingszwiebel waschen, putzen und fein schneiden, Petersilie zupfen und schneiden.

Die Zutaten zusammen in eine Schüssel geben und gut vermischen. Das Ganze mit Sojasauce und Limettensaft abschmecken. Danach alles kaltstellen.

Wasabisauce-Sauce

1-2 Eigelbe (je nach Größe)
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL Essig
1 Teelöffel Senf
¼ - ½ l Öl
Wasabi-Paste, ein Schuss Essig, Salz, Tabasco, Zitronensaft

Aus den Zutaten eine dickflüssige Mayonnaise herstellen. Dazu die Eigelbe mit Salz, Pfeffer, Senf und Essig in einer Schlüssel verrühren. Langsam das Öl einlaufen lassen. Wenn es zu dick wird, noch etwas Essig oder Wasser zugeben. Anschließend mit Meerrettichpaste vermengen bis die Sauce den gewünschten Geschmack bekommt. Alles mit Salz, Zitronensaft und wenig Tabasco abschmecken.

Außerdem:

4 kleine Portionen Blattsalat
1 kleinen Chicoree
1 kleine rosa Grapefruit
½ Avocado
1 Chicoree

Den Salat und Chicoree waschen und putzen. Vom Chicoree den Stielansatz entfernen und in einzelne Blätter teilen. Die Grapefruit schälen und die Filets herauslösen und halbieren. Die Avocados schälen und würfeln.

In Schälchen oder auf kleine Teller als erstes etwas Blattsalat und Avocadowürfel geben. Dann jeweils ein Chicoreeblatt hineinstecken und darauf dann das Lachstatar anrichten. Zum Schluss die Knoblauchsauce darüber geben und mit Grapefruitfilets garnieren.

Kräuter-Risotto mit Pilzen der Saison und Pecorino

Zutaten für 4 Personen:

100 g gemischte Pilze
200 g Egerlinge
30 g Getrocknete Steinpilze
120 g Risotto Reis (Arborio)
1 Schalotte
750 ml oder Gemüsebrühe
4 cl Weißwein
1 Lorbeerblatt
100 g Butter
50 g geriebener Pecorino
Salz, Pfeffer
Fein gehackte Kräuter zur Garnitur
Außerdem: geriebener Pecorino

1. Die Pilze evtl. waschen und putzen. Je nach Größe in mundgerechte Stücke schneiden. Die Egerlinge putzen und zerkleinern.
2. Getrocknete Steinpilze in Wasser einige Zeit einweichen, herausnehmen, gut ausdrücken und fein schneiden.
3. Die Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden.
4. Die Schalotte in einem Topf mit 50 g Butter anschwitzen, die getrockneten Steinpilze zugeben, etwas andünsten. Nun Reis dazugeben und leicht andünsten, bis der Reis glasig ist, mit etwas Weißwein ablöschen und mit wenig Brühe angießen, Lorbeerblatt dazu, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach und nach die Brühe dazugegeben. Immer wieder mit Brühe angießen bis der Reis in ca. 20 Minuten fertig ist. Nun noch etwas mit frischem Weißwein abschmecken, Parmesan und die restliche kalte Butter unterrühren. Das Risotto sollte nicht zu dick sein, eher etwas flüssiger halten.
5. Die frischen Pilze in einer Pfanne mit Öl anbraten. und würzen.
6. Das Risotto abschmecken, Pilze und Kräuter untermischen und mit geriebenem Pecorino servieren.

Rosa gebratene Entenbrust mit Granatapfelsauce, dazu Meerrettich-Wirsing und Pommes Gratin

Zutaten für 4 Personen:

Granatapfelsauce:

400 ml Geflügelfond oder Entenfond
1 Zwiebel
1 Stück Stangensellerie
1 Karotte
etwas Rotweinessig
1-2 Granatäpfel, je nach Größe
etwas Grenadinesirup
1 Rosmarinzweig
¼ bis ½ Fl. Rotwein
¼ l roter Portwein
2 El Tomatenmark
100 g kalte Butter
Öl zum Braten

Granatäpfel halbieren und die Kerne herauskratzen auf ein Sieb, mit einer Kelle den Saft ausdrücken.

Die Gemüse schälen und putzen, in Würfel schneiden.

In einem Topf Öl erhitzen, darin die Entenabschnitte anrösten. Das geschnittene Gemüse zufügen und anbräunen. Tomatenmark zufügen und bräunen. Mit etwas Rotwein ablöschen und einkochen. Nach und nach immer mit etwas Rotwein, Granatapfelsaft und Portwein ablöschen und einkochen, damit man eine dunkle Sauce bekommt. Mit dem Entenfond auffüllen. Einige Zeit kochen lassen. Durch ein feines Sieb schütten, mit dem Grenadinesirup abschmecken und mit kalter Butter binden.

Entenbrust:

4 Stück Entenbrust

Salz, Pfeffer

Die Entenbrust zu parieren (putzen), die Haut leicht einritzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend auf der Hautseite in der Pfanne braten, glasieren und bei 180° C ca. 20 Minuten in den Ofen geben und darin braten.

Kartoffelgratin:

400 g Kartoffeln

2 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

0,5 l Sahne

Rosmarin, Thymian

Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden.

Die Sahne mit Knoblauch aufkochen und abschmecken. Anschließend durchziehen lassen.

Die Kartoffeln in eine feuerfeste Form füllen und das heiße Sahne darüber geben. Im vorgeheizten Backofen garen, bis die Flüssigkeit verdampft ist

Meerrettich-Wirsing:

1 kleiner Wirsing

2 Schalotten

1 EL Meerrettich, frisch gerieben

Salz, Pfeffer, Muskat

etwas Butter

Den Wirsing entblättern, die dicken Blattachsen ausschneiden und die Blätter in Streifen schneiden. Im kochenden Salzwasser blanchieren, im kalten Wasser abkühlen und auf einem Sieb abtropfen lassen.

Schalotte schälen und fein würfeln und in einen Topf mit zerlassener Butter geben und darin andünsten. Dann den abgetropften und ausgedrückten Wirsing dazugeben. Den Meerrettich darüber geben, darin erwärmen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Crepes Suzette mit Orangenfilets mit Vanille-Eis

Crepes-Teig: Für etwa 6-8 Crepes

1/4 l lauwarme Milch

50 g flüssige Butter

2 Eier, 1 Eigelb

Prise Salz

15 g Zucker

100 g Mehl

etwas Abrieb von einer unbehandelten Orange

Butter zum Ausbacken

Einen glatten Teig aus Mehl, Milch, flüssiger Butter, Eiern, einer Prise Salz, Zucker und Orangen-Abrieb herstellen. Einige Zeit ruhen lassen. Danach in einer Pfanne mit Butter dünne Crepes ausbacken.

Für die Sauce für 4 Personen:

70 g Butter
3 EL Zucker
1/8 l Cognac
300 g Orangenfilets
4 Pfannkuchen
4 cl Cointreau oder Grand Manier
1/4 Orangensaft
4 Kugeln Vanille-Eis

1. In einer großen Sauteuse die Butter schmelzen, den Zucker zugeben kurz erhitzen und mit Cognac ablöschen. Das Ganze aufkochen lassen.
2. Die Cognacsauce auf die Hälfte reduzieren und anschließend den Orangensaft dazugeben. Dieses ebenfalls auf die Hälfte einkochen. Die Orangenfilets dazugeben und etwa 10 Minuten ziehen lassen.
3. Die Pfannkuchen lauwarm auf den Tellern anrichten und mit der Orangensauce übergießen. Zum Schluss mit Orangenfilets und Vanille-Eis servieren.