

Tranchen vom rückwärts gebratenen Kalbsrücken

Zutaten:

1 kg Kalbsrücken
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
Etwas Olivenöl
Salz und Pfeffer
Rosmarin, klein geschnitten
Thymian, gerebelt
Butterschmalz, zum Braten

Zubereitung:

Das Fleisch abwaschen, trocken tupfen und parieren. Den Ofen auf 80°C Ober-/Unterhitze einstellen. Das Fleisch ordentlich mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Thymian bestreuen (alle Gewürze ca. in der gleichen Menge). Die Zwiebel und den Knoblauch in grobe Stücke schneiden und um das Fleisch in die Auflaufform legen. Dann etwas Olivenöl über allem verteilen und in den Ofen schieben. Mit einem Fleischthermometer die Kerntemperatur kontrollieren. Hier wie immer je nach den eigenen Vorlieben. So um die 50°C bis 55°C wird es medium. Das erreichen Sie mit ca. 1 h Backzeit. Nach der Hälfte der Garzeit das Fleisch einmal wenden. Die Gardauer ist natürlich vom Ofen und dessen eigener Leistung abhängig. 20 Min. vor dem Servieren das Fleisch nun in einem Bräter oder einer Pfanne noch von allen Seiten in Butterschmalz gut anbraten, damit es Farbe bekommt. Dann in Alufolie packen und mindestens 10 Min. ruhen lassen. Dann das Ganze in Tranchen aufschneiden und servieren.

Confierte Garnele

Zutaten:

5 - 6 Garnelen
200 ml Olivenöl und Pflanzenöl
1 kleine Chillischote
Gewürze (Salz, Pfeffer, Kräuter)

Zubereitung:

Die Garnelen putzen (schälen, Darm entfernen, waschen), danach mit den Gewürzen einreiben, im Topf nebeneinander legen, mit dem Öl bedecken und bei niedriger Hitze (ca. 75°C) 2 - 4 Min. garen. Anschließend auf einem Papiertuch abtropfen und genießen.

Schalotten Chutney

Zutaten:

2 - 4 Schalotten
50 g Zucker und Essig (Balsamico)
100 ml Rotwein
1 Knoblauchzehe
Salz
Öl zum Anbraten

Zubereitung:

Schalotten putzen und grob würfeln, Knoblauch putzen und fein hacken. Im Topf etwas Öl Erhitzen, die Schalotten kurz anschwitzen, den Zucker und den Knoblauch hinzugeben, leicht karamellisieren und mit dem Essig und Wein ablöschen. Salz dazu geben und alles zusammen ca. 30 Min. auf mittlerer Hitze einkochen. Zum Schluss mit dem Pürierstab leicht anpürieren und nur als Topping servieren.

Garnelenschaum

Zutaten:

100 g Schale von der Garnele
1 EL Tomatenmark
200 ml Weißwein
100 ml Molly Prat
3 Schalotten in Paysanne
Mehl
Spritzer Zitrone
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Schalotten mit der Garnelen-Schale und dem Tomatenmark anrösten, mit Nolly Prat und Weißwein ablöschen und einkochen. Anschließend mit etwas gesiebttem Mehl ansämen und würzen.

Kartoffel-Sellerie Püree

Zutaten:

600 g mehlig kochende Kartoffeln
400 g Knollensellerie
Salz
1/4 l Milch
2 EL Butter
Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

Kartoffeln und Sellerie schälen, waschen und würfeln und in Salzwasser zugedeckt weichkochen. Die Milch erwärmen, die Butter darin zerlaufen lassen. Kartoffelmischung abgießen, fein zerdrücken und mit der Milch mischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Rotes Linsen Mousse

Zutaten:

250 g rote Linsen
50 g Tomatenmark
750 ml Wasser
150 g Zwiebeln
200 g Möhren
1 große Knoblauchzehe
50 ml geschlagene Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Die roten Linsen in einen Topf geben. Die Zwiebel in größere Würfel, den Knoblauch in Scheiben und die Möhren in dünne Scheiben schneiden. Das Gemüse über die Linsen geben und mit Wasser aufgießen, aufkochen und für 15 Minuten köcheln lassen. Pürieren und währenddessen Tomatenmark mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken. Zuletzt die geschlagene Sahne unterheben.

Mousse von Beluga Linsen

Zutaten:

250 g Beluga-Linsen
750 ml Wasser
150 g Zwiebeln
1 große Knoblauchzehe
50 ml geschlagene Sahne
Salz und Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Die Beluga-Linsen in einen Topf geben. Die Zwiebel in größere Würfel, den Knoblauch fein hacken und alles mit Wasser aufgießen, aufkochen und dann für 15 Min. köcheln lassen. Anschließend pürieren und mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.

Garnitur: Polenta-Kräuter Segel

Zutaten:

200 g Maisgrieß
50 g Stärke oder Mehl
Salz
Kräuter

Zubereitung:

Kräuter waschen und fein schneiden. Den Grieß nach Angaben kochen. Sobald der Grieß gar ist, Kräuter, Stärke (Mehl) und das Salz unterheben. Anschließend auf Backpapier dünn auftragen (ca. 2 mm) und im Ofen bei 160°C Umluft ca. 40 Min. backen. Nach ca. 20 Min. den Grieß in Segelform schneiden und zu Ende backen.