

**Kochabend 07. Mai 2008
Tisch 1**

Menu

**Sauerrahmterrine
mit Frühlingsgemüse**

**Grillierte Seezunge
auf Spargel und Rhabarberbeet
Wildreis**

Mohnparfait

Sauerrahmterriner

50 g Morcheln
100 g Peperoni grün und rot
Salz und Pfeffer
1 dl Hühnerbouillon
3 dl Sauerhalbrahm
5 Blatt Gelatine

Gemüsesalat:

Karotten
grüner Spargel
Radieschen
Morcheln und Salatblätter

Vinaigrette:

1 dl Olivenöl
½ dl Haselnussöl
½ dl Geflügelfond
½ dl Sherryessig
½ dl weisser Balsamico
Salz und Pfeffer

Peperoni und Morcheln klein schneiden und im Olivenöl dünsten und würzen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in der Bouillon auflösen. Sauerhalbrahm darunter rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Flüssigkeit in Terrinenform abfüllen

alles zusammen blanchieren, würzen und abkühlen lassen.

daraus eine Vinaigrette zubereiten.

Grillierte Seezunge auf Spargel-Rhabarberbeet

*** 4 Seezungenfilets

250 g weisser Spargel
1 Prise Zucker und Butter
400 g Rhabarber geschält
4 Würfel Rohrzucker
Saft von 1 Orange
1 Vanillestängel
1 Zimtstange, 1 Kapsel Sternanis
Salat

gut schälen und in Salzwasser mit wenig Zucker und Butter auf den Punkt garen. Die Hälfte Rhabarber würfeln und den Rest in Stäbchen schneiden. Zucker schmelzen und mit Orangensaft ablöschen. Vanille, Zimtstange und Sternanis beifügen. Gewürfelter Rhabarber ca. 10 Minuten darin weich garen. Zimtstange und Sternanis herausnehmen und den

Rhabarber mit der Flüssigkeit mixen. Die Rhabarberstäbchen in milder Hitze darin weich garen. Die Spargeln unter die Rhabarbermasse heben. Den jungen Salat in Butter sautieren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss würzen.

Für den Jus:

100 ml Geflügeljus
½ dl Sherryessig
15 g kalte Butter

Den Geflügeljus einkochen lassen. Den Sherryessig einrühren und die Sauce abschmecken. Die kalte Butter in Flocken einschwenken.

*** Die Seezungenfilets mit Salz und Pfeffer würzen, mit Olivenöl bestreichen und kurz auf beiden Seiten grillieren.

Mohnparfait

4 Eiweiss
100 g Zucker
4 Eigelb
60 g Zucker
1 dl Vollrahm
200 g Mohnsamen
Flüssiger Honig

Eiweiss und Zucker steif schlagen. Eigelb und 60 g Zucker im Wasserbad - zuerst im warmen, dann im eiskalten Wasser kalt schlagen
Geschlagener Rahm vorsichtig unter Eigelbmasse ziehen. Eiweiss behutsam und langsam ebenfalls unter die Masse heben. Mohnsamen in Teflonpfanne kurz rösten und auf Küchenkrepp auskühlen lassen und dann unter die Masse

geben. In Förmchen abfüllen und 24 Stunden bei minus 18 Grad gefrieren. Einige Tropfen Honig über das Parfait treufeln.