

Kochabend

Tisch 3 1. April 09

Ziegenfrischkäse
mit grünem Apfel und geräucherter Entenbrust

Rosmarinsuppe
mit Tomaten

Pochierter Steinbutt
mit Zitrusfrüchten

Lavendelblüten-Parfait
auf Cassisspiegel
an Beerenfrüchte



Ziegenfrischkäse mit grünem Apfel und geräucherter Entenbrust

2 junge Ziegenkäse
4 EL Rahm
2 EL Olivenöl
2 grüne säuerliche Äpfel
8 bis 12 Scheiben geräucherte Entenbrüste
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Äpfel schälen, entkernen und die Äpfel in Spalten schneiden. Die Apfelspalten in Butter kurz dünsten.

Abkühlen.

Für die Ziegenkäsecreme den Rahm bei niedriger Temperatur erhitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Ziegenkäse mit einer Gabel zerdrücken. Nach und nach mit dem Rahm übergießen und das ganze gründlich miteinander vermischen.

Danach das Olivenöl zugeben und zu einer homogenen Masse verrühren.

Zum Fertigstellen einen kleinen Löffel Ziegenkäsecreme auf die Gläser, Löffel usw. verteilen. Darauf eine Schicht Apfel und zum Abschluss die Entenbrust



Rosmarinsuppe mit Tomaten

Für 6 Personen

1 grosse Zwiebel

40 g Rosmarinnadeln

50 g Butter

1 L Kalbsfond

5 dl Vollrahm

1.8 dl Sauerrahm

2 reife Tomaten

Salz / Pfeffer

1 Knoblauchzehe gehackt

Olivener Öl

Puderzucker

2 Zweige Thymian

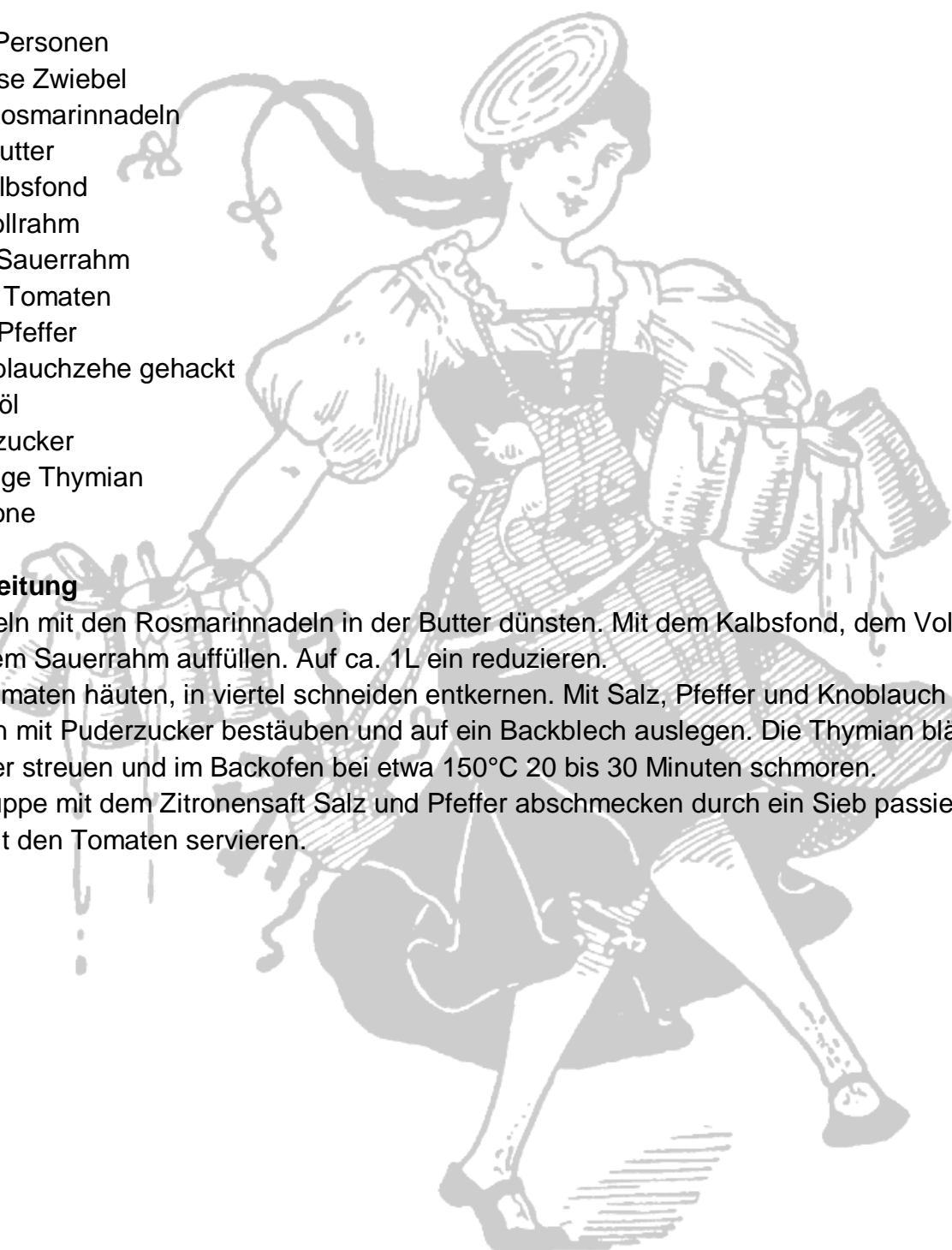
½ Zitrone

Zubereitung

Zwiebeln mit den Rosmarinnadeln in der Butter dünsten. Mit dem Kalbsfond, dem Vollrahm und dem Sauerrahm auffüllen. Auf ca. 1L ein reduzieren.

Die Tomaten häuten, in viertel schneiden entkernen. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen mit Puderzucker bestäuben und auf ein Backblech auslegen. Die Thymian blätter darüber streuen und im Backofen bei etwa 150°C 20 bis 30 Minuten schmoren.

Die Suppe mit dem Zitronensaft Salz und Pfeffer abschmecken durch ein Sieb passieren und mit den Tomaten servieren.



Pochierter Steinbutt mit Zitrusfrüchten

Für 4 Personen

400 ml Fischfond
2 Fenchel
1 Karotte
1 kleine Lauchstange
100g Staudensellerie
1 Bio Limette
2 Bio Orangen
1 Pampelmuse
120 g Butter
50 ml Weisswein
Salz, Pfeffer
4 Steinbuttfiletts

Zubereitung:

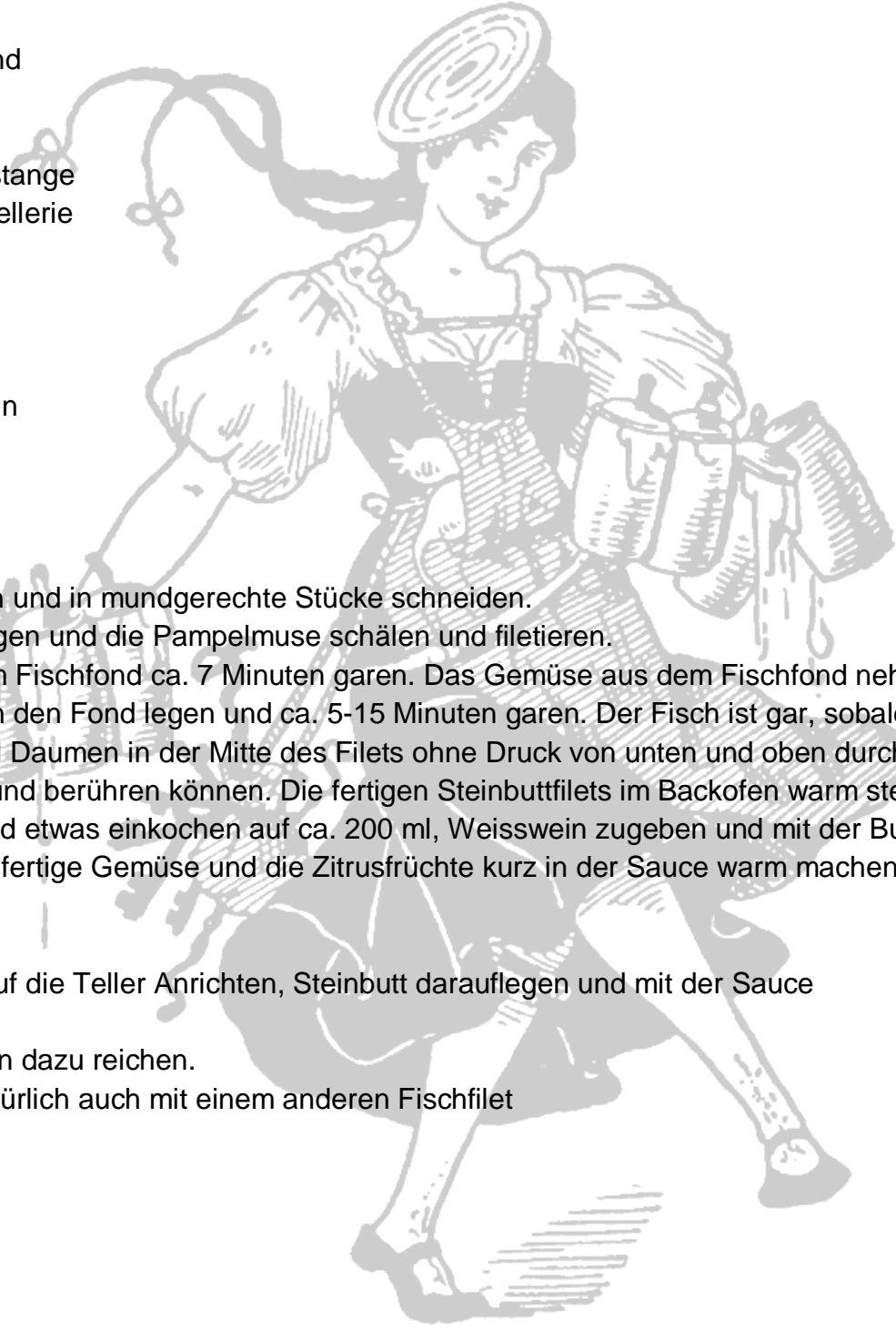
Gemüse putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.
Limetten, Orangen und die Pampelmuse schälen und filetieren.
Das Gemüse im Fischfond ca. 7 Minuten garen. Das Gemüse aus dem Fischfond nehmen.
Steinbuttfiletts in den Fond legen und ca. 5-15 Minuten garen. Der Fisch ist gar, sobald sich Zeigefinger und Daumen in der Mitte des Filets ohne Druck von unten und oben durch das Filet schieben und berühren können. Die fertigen Steinbuttfiletts im Backofen warm stellen.
Den Pochierfond etwas einkochen auf ca. 200 ml, Weisswein zugeben und mit der Butter auf mixen. Das fertige Gemüse und die Zitrusfrüchte kurz in der Sauce warm machen.

Anrichten

Das Gemüse auf die Teller Anrichten, Steinbutt darauflegen und mit der Sauce übergießen.

Kleine Kartoffeln dazu reichen.

Dies gelingt natürlich auch mit einem anderen Fischfilet



Lavendelblüten-Parfait auf Cassisspiegel an Beerenfrüchten

Für 6 Personen

Lavendelblütenparfait:

50 g Lavendelhonig

2 Eier

15 g Zucker

6 g getrocknete Lavendelblüten und Blätter, fein gehackt

250 g Schlagsahne

Vanillesoße:

120 g Sahne

120 ml Milch

2 Vanilleschoten

2 Packung Vanillezucker

2 Eigelbe

Cassisspiegel:

250 g schwarze Johannisbeeren

1,5 dl Rotwein

4 cl Creme de Cassis

100 g Zucker

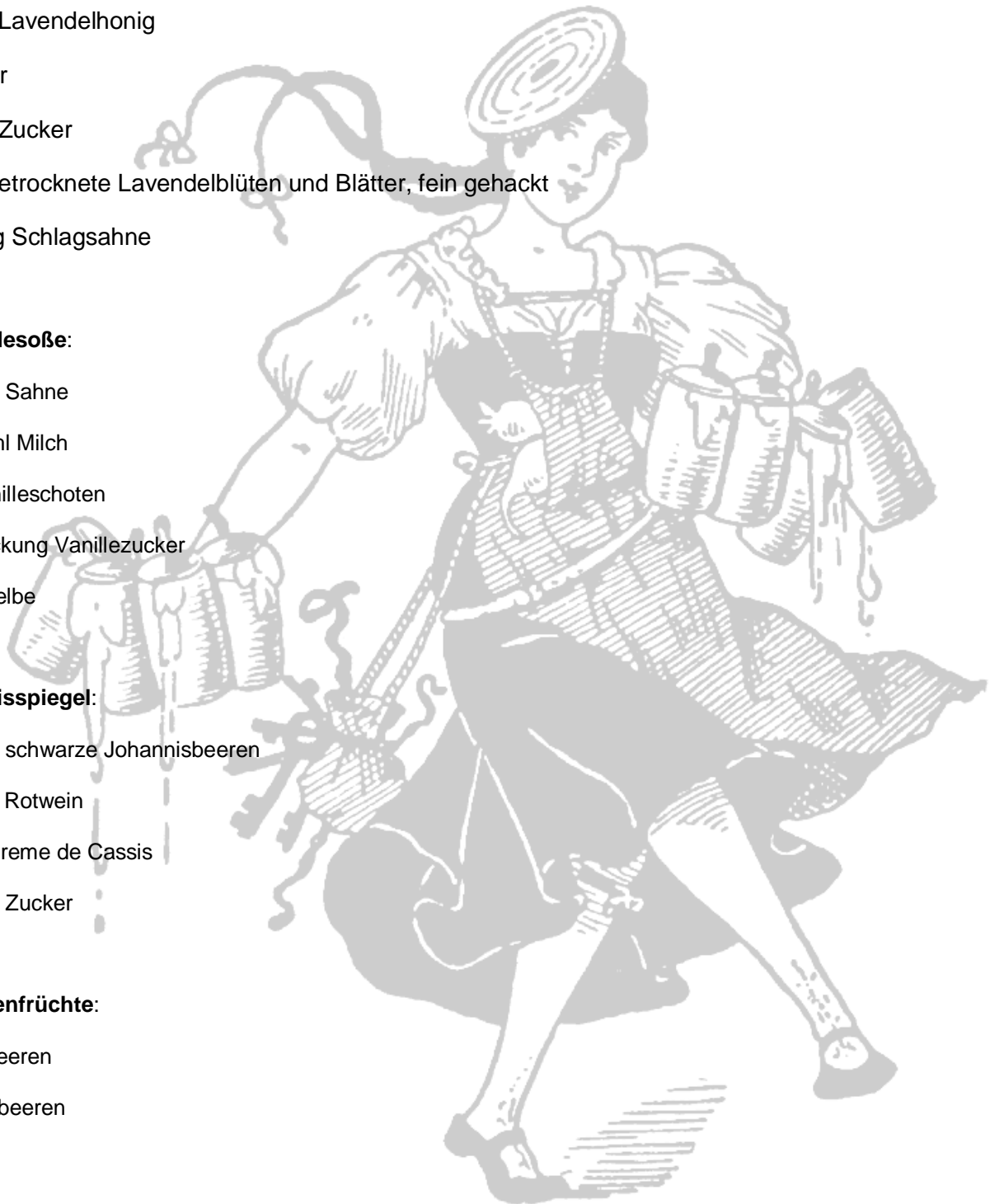
Beerenfrüchte:

Himbeeren

Brombeeren

Deko:

Lavendelblüte



ZUBEREITUNG

Für das Lavendelblütenparfait die Eier mit dem Lavendelhonig, dem Zucker und dem fein gehackten Lavendel in einer Schüssel über dem heißen Wasserdampf zu einer Creme aufschlagen. Dann die Masse im Eiswasser in der Schüssel kalt schlagen. Anschließend Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. In eine Parfaitform füllen und in das Gefrierfach stellen. Am besten über Nacht gefrieren lassen.

Für die Vanillesoße Sahne, Milch, ausgekrazte Vanilleschoten, Vanillemark und Vanillezucker in einem Topf erhitzen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Danach die Vanilleschoten entfernen und die Eigelbe mit einem Schneebesen unter die Masse heben.

Für den Cassisspiegel Zutaten aufkochen, pürieren, passieren und kühlen.

Zum Anrichten einen Cassisspiegel auf den Teller legen und die Vanillesoße um den Cassisspiegel geben. Mit einem Holzspieß ein Muster ziehen. Lavendelparfait in schmalen Scheiben auf den Cassisspiegel setzen und die Beeren kreisförmig auf die Soße setzen. Mit einer Lavendelblüte dekoriert servieren.

