

Menüfolge am Samstag, dem 29. Januar 2011

Lachstatar mit Wachtelspiegelei

und Wintersalaten

Stangenbrot

Fasanenbrust an Balsamicosauce

Karotten

und Sellerie-Kartoffelpüree

Erfrischendes Zitronenmus mit Himbeeren

Aperitif: Kir

Vorspeise: 2009 Regaleali Bianco

Hauptgang: 2009 Granfort Syrah rosé

oder Brinkhoff's Nr. 1

Lachstatar mit Wachtelspiegelei und Wintersalaten

Zutaten:

100 ml Gemüsebrühe

2 Tl scharfer Senf

Chilisalz mit Vanille

1 Teelöffel geriebenen Ingwer

6 Esslöffel Öl (Oliven- und Traubenkern)

1000 g Lachsfilet

1 Schalotte

2 Esslöffel Kapern

2 Esslöffel Schnittlauchröllchen

2 Messerspitzen unbeh. Limette

Einige Tropfen Limettensaft

Roggenbaguette

8 Wachteleier

Wintersalate

Die Brühe mit dem Senf, Chilisalz, Ingwer und Öl in einer Schüssel verrühren. Den Lachs schräg in dünne Scheiben von der Haut schneiden, dann in feine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben und mit der Marinade vermischen.

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Mit den Kapern, Schnittlauch, Limettenschale und etwas –saft unter die Fischwürfel rühren. Das Tatar kurz ziehen lassen, ggfs. etwas nachwürzen.

Die Stiele von den Salaten entfernen, waschen, trocken schütteln. Mit Limettensaft, Olivenöl und Chilisalz, Pfeffer marinieren. Die braune Butter mit einer Prise Salz bei milder Hitze zerlassen. Die Wachteleier mit einem Sägemesser in der Mitte vorsichtig einschneiden, aufbrechen und in die Pfanne gleiten lassen und zu Spiegeleiern braten.

Den marinierten Salat und das Tatar unter zur Hilfenahme eines Dekorings auf die Teller setzen. Darauf das Wachtelspiegelei.

Dazu ofenfrisches Baguette.

Fasanenbrust an Balsamico-Sauce

Zutaten für 8 Personen:

Sauce

160 g Möhren

1 Stange Staudensellerie

1 Zwiebel

2 Esslöffel Öl

800 ml Portwein

200 ml Aceto balsamico

4 Stiele Thymian

200 ml Gemüsefond (schon vorbereitet)

1 Tl Speisestärke

50 g Butter

Püree

1.200 g Kartoffeln

600 g Sellerie

Sahne

Milch

Butter

Salz und Muskat

Fasanenbrüste

Pfeffer

1 kg Möhren

Etwas Ingwer

Zubereitung:

Sauce

Für die Balsamico-Sauce Möhren und Staudensellerie waschen und in ½ cm große Stücke schneiden, Zwiebel grob würfeln. Das Öl in einer kleinen Sauteuse erhitzen, vorbereitetes Gemüse darin kurz andünsten, mit Portwein und Essig aufgießen und die Thymianzweige dazugeben. Bei mittlerer Hitze auf 200 ml Flüssigkeit einkochen lassen.

Durch ein feines Küchensieb in einen Topf gießen, mit dem Geflügelfond aufgießen und verrühren. Einmal aufkochen, einige kalte Butterflöckchen unterrühren und nach Bedarf mit Speisestärke (Speisestärke mit kaltem Wasser glatt verrühren) die Sauce damit leicht binden und dann warm stellen.

Sellerie-Kartoffelpüree

Für das Sellerie-Kartoffelpüree Kartoffeln und Sellerie in 2-3 cm große Stücke schneiden und 20-25 Minuten in Salzwasser kochen. Mit einem Stampfer oder Presse Sellerie und Kartoffeln durchdrücken und etwas warme Milch und Sahne hinzufügen und glattrühren. Mit Muskat und Salz abschmecken.

Beilage Möhren

Möhren schälen und schräg in ½ cm breite Scheiben schneiden. Im Topf vorblanchieren und kurz vor dem Servieren in Butter wenden und mit etwas Zucker, 1-2 Teelöffel geriebenem Ingwer und Cayennepfeffer abschmecken.

Fasanenbrüste

Den Backofen vorheizen. Butter und Öl in einer großen Pfanne erhitzen, darin die Fasanenbrüste pro Seite 1-2 Minuten kurz anbraten. Anschließend im Backofen auf der 2. Schiene von unten ca. 5 Minuten bei 100 Grad zu Ende garen. Salzen und pfeffern.

Anrichten der Teller

Fasanenbrust schräg in Stücke schneiden. Auf den Saucenspiegel die Fasanenbrust legen, daneben die Möhren und das Püree mit dem Spritzbeutel garnieren.

Erfrischendes Zitronenmus mit Himbeeren

Zutaten:

200 ml Schlagsahne

2 Blatt Gelantine

200 ml Sekt

80 ml Zitronensaft

Einige Himbeeren, gehackte Pistazien und Melisse zur Deko

Zubereitung:

1. Die Sahne mit der Hälfte des Zuckers steif schlagen. Gelantine in kaltem Wasser einweichen.
2. Sekt mit Zitronensaft und dem restlichem Zucker erwärmen und die ausgedrückte Gelantine darin auflösen. In einem Eiswasserbad mit einem Schneebesen schaumig schlagen.
3. Sahne unterrühren und die Masse in Gläser füllen. Mit Himbeeren, Pistazien und Melisse garnieren und den Zitronenschaum sofort servieren.