

Sommermenü

am Samstag, dem 25. August 2012

Aperitif: HUGO

CORVO bianco

Weißwein aus Sizilien

Crémant d'Alsace

Brinkhoff Nr. 1

Espresso

Williams

Averna

Fjord-Forelle mit Pfifferlingen

auf Linsengemüse

Kalbsteilet mit Thaispargel

an feinem Sherryschaum

Gratinierte Aprikosen mit Walnusseis

SOMMER MENUE

Vorspeise:

Fjord Forelle mit Pfifferlingen auf Linsengemüse

Zutaten:

7 Stück Forellen Filet
350g Pfifferlinge
1 Schalotte
350g Linsen
3 Strauchtomaten
Petersilie
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, ()
Zitronensaft
Butter
1 Blatt Minze

Die Tomaten unten kreuzförmig einschneiden, in kochendes Wasser tauchen und die Haut abziehen. Die Tomaten vierteln und die Kerne und den anderen Schlunz heraus schneiden. Nur das Tomatenfleisch in glütze kleine Würfel schneiden.

Die Pfifferlinge putzen.

Die Schalotten in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne mit etwas Butter glasig werden lassen. Die Pfifferlinge dazu und anbraten. Abschmecken. Das Ganze warm halten.
Die Petersilie hacken und in die Pilze geben.

Die Linsen in viel Wasser mit einer Prise Salz 20 Minuten lange weich kochen und das Wasser abschütten. Das Tomatenfleisch dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, eine Prise Cayennepfeffer, einer Prise Koriandersamen, 1 Esslöffel Zitronensaft und dem Stich Butter abschmecken. Das Minzblatt klein hacken und zu den Linsen geben. Alles umrühren und zur Seite stellen.

Den Fisch salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln und in etwas Öl auf der Hautseite sanft anbraten. Den Fisch einmal für kurze Zeit auf der anderen Seite braten

Anrichten:

Mit einem Ring die Linsen auf die Mitte des Tellers geben. (ca. 0,5 bis 1 cm stark).

Den Fisch darauf setzen und die Pilze darüber geben.

SOMMER MENUE

Hauptgang:

Kalbsfilet mit Thaispargel an feinem Sherryschaum

Zutaten:

Kalbsfilet
300 ml Kalbsfond, Demiglace
1 Schalotte
4 Salbeiblätter
1 Esslöffel Morcheln
Sahne, Butter
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer
Spargel, Chiliflocken,
Ein Schnapsglas Sherry
Schupfnudeln

Das Filet in 7 gleich große Teile schneiden.

Die Schalotte würfeln und in etwas Öl glasig dünsten.
Den Kalbsfond dazu geben. 1 Esslöffel Demiglace dazu geben.
50 ml Sahne und eine Prise Cayennepfeffer dazugeben. Den Salbei grob hacken und dazu geben. Die Morcheln ^{mit} auf in die Flüssigkeit geben. Alles aufkochen und auf 2/3 einreduzieren lassen und durch ein Sieb geben. Flüssigkeit beiseite stellen.

Der Herd auf 100 C° vorheizen. Die Kalbsmedaillons bei starker Hitze mit wenig Butterschmalz 1 Minute von allen Seiten anbraten.
Die Kalbsmedaillons auf einen Rost in den Ofen geben. Ca. 7 bis 10 Minuten.
Die Kalbsmedaillons sind innen noch leicht rosa und fertig, wenn sie eine Kerntemperatur von 55°C haben. (Thermometer verwenden)

Den Spargel putzen, die Enden abschneiden und in reichlich Salzwasser, kochen. Er sollte noch bissfest sein. Wasser abschütten und mit etwas Butter, Salz und Chiliflocken abschmecken

Die Schupfnudeln in der Pfanne anbraten.

Anrichten:

Die Sauce wieder erwärmen und mit dem Sherry und 3 Kaffeelöffel kalte Butter mit dem Mixstab schaumig quirlen.
Teller mit heißem Wasser vorwärmen. (Im Waschbecken) Trocknen.
Fleisch in die Mitte setzen. Ein paar Körner grobes Meersalz und weißen Pfeffer darauf geben.
Etwas Saucenschaum angießen und den Spargel darum geben.
Die Schupfnudeln in warme Schüssel geben und servieren.

SOMMER MENUE

Dessert:

Gratinierte Aprikosen mit Walnusseis

Zutaten:

1 kg reife Aprikosen
8 EL Puderzucker
40 g Butter für die Form und für Flöckchen
½ l Schlagsahne
Aprikosen- Orangenlikörmischung
2 Päckchen Vanillezucker
2 Pakete Walnusseis

Die Aprikosen kurz in kochendes Wasser tauchen, dann herausnehmen, mit kaltem Wasser abschrecken, häuten, halbieren und entsteinen. Mit 4 EL Puderzucker und dem Aprikosen-Orangenlikörmischung mischen und abgedeckt kurze Zeit ziehen lassen.

Eine feuerfeste Form mit etwas Butter ausstreichen. Die Aprikosen hineingeben. Mit dem restlichen Puderzucker bestäuben, die restliche Butter in Flöckchen darauf verteilen. Im Backofen unter dem Grill etwa 7 Minuten bräunen.

In der Zwischenzeit die Schlagsahne steif schlagen und mit dem Vanillezucker und mit dem Likör abschmecken.

Anrichten:

Die heißen Aprikosen mit dem Walnusseis und der Sahne anrichten.