

Lachstatar auf Rösti

kalkuliert für 10 Personen

Lachstatar

- 500 g Lachsfilet
- 100 g Salatgurke
- 2 ½ Schalotten
- 12 Radieschen
- 2 ½ Bund Dill
- 4-5 EL Olivenöl
- Meersalz aus der Mühle

- Crème fraîche

Lachs waschen, trockentupfen und in kleine Würfel schneiden. Gurke schälen, längs halbieren und entkernen. Schalotten schälen, Radieschen putzen und waschen. Alles in kleine Würfel schneiden. Den Dill waschen und trockenschütteln, die Spitzen von den Stielen zupfen. Einige Dillspitzen zum Garnieren beiseite legen, den Rest fein hacken.

Lachs-, Gurken-, Radieschen- und Schalottenwürfel mit dem gehackten Dill und dem Öl mischen. Das Lachstatar mit Meersalz abschmecken.

Rösti

- 10 festkochende Kartoffeln
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss
- je 1-2 EL Butter
- Traubenkernöl

Die Kartoffeln schälen und auf der Gemüsereibe grob raspeln. Die Kartoffelraspel in ein Küchentuch geben, um die Stärke auszudrücken. Das Geschirrtuch fest zusammenpressen, so dass der Saft aus den Kartoffeln fließt. Anschließend die Kartoffelraspel mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Die Butter und das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelraspel in je 4 Portionen teilen und daraus im heißen Fett Rösti ausbacken.

Die Rösti auf Tellern anrichten und jeweils etwas Lachstatar darauf setzen.

Mit je 1 Klecks Crème fraîche und Dill garnieren.

Glasierte Perlhuhnbrust mit Gnocchi und Steinpilzsauce

kalkuliert für 10 Personen

Perlhuhnbrust

- 10 Perlhuhnbrüste
- Olivenöl
- 2 ½ Zweige Rosmarin
- Meersalz aus der Mühle
- Pfeffer aus der Mühle

Die Perlhuhnbrüste würzen und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl von beiden Seiten leicht Farbe nehmen lassen. Einen Stich Butter und den Rosmarinzweig beifügen, dann die Brüste auf ein Backblech legen und mit der Rosmarinbutter übergießen. Bei 75° im vorgeheizten Backofen eine halbe Stunde ziehen lassen.

Steinpilzsauce

- 450 g geputzte Steinpilze
- 5 Schalotten
- 150 ml Sherry
- 500 ml Geflügelfond
- 750 ml Sahne
- Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss
- 3 EL Crème double

Die Schalotten schälen, fein würfeln und in etwas Butter anschwitzen. Ein Paar Steinpilze beiseitelegen. Steinpilze hinzugeben und ebenfalls anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und mit Sherry ablöschen.

Den Alkoholgehalt verkochen, dann mit Geflügelfond und Sahne auffüllen. Die Sauce ca. 15 Minuten kochen und dabei leicht reduzieren lassen. Dann in einem Mixer pürieren und durch ein feines Sieb passieren und eventuell abschmecken.

500 ml der Sauce abfüllen und in einem separaten Topf dicklich einkochen, dann die fertige Steinpilzglasur beiseitestellen. Die restliche Sauce mit der Crème double versetzen und aufschäumen.

Nun die Perlhuhnbrüste in die eingekochte Steinpilzglasur geben und mit dieser immer wieder überziehen. Den Topf bis zum Anrichten in den Backofen stellen.

Zimtparfait mit Feigen an Portweinsabayon

kalkuliert für 10 Personen

Zimtparfait

- 10 Eier
- 440 g Zucker
- 2 ½ EL Zimtpulver
- 625 g gut gekühlte Sahne
- 10 Eiweiße
- 1 abgekühlter Espresso

Die Eier mit dem Zucker und Zimt über dem heißen Wasserbad bei kleiner Hitze in etwa 10 Minuten dickschaumig schlagen. Den Eierschaum abkühlen lassen.

Die Sahne und die Eiweiße getrennt steif schlagen. Wenn der Eierschaum abgekühlt ist, den Espresso einrühren und den Schaum noch 3 Minuten schlagen. Die Schlagsahne und den Eischnee unterheben, die Masse in eine Glasschüssel füllen und ins Eisfach stellen. 3 bis 4 Stunden gefrieren lassen, bis das Parfait fest, aber nicht zu hart ist.

Portweinsabayon

- 8 EL Zucker
- 2 unbehandelte Orangen
- 5 EL Puderzucker
- 250 ml Portwein
- 5 Eigelbe

Die Orange heiß waschen und die Schale abraspeln, den Saft auspressen und mit der Schale und Puderzucker in eine halbrunde Metallschüssel geben. Den Portwein und die Eigelbe unterrühren.

Die Schüssel auf ein leise köchelndes Wasserbad setzen und die Mischung mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen, bis sich das Volumen des Weinschaumes etwa verdoppelt hat und die Mischung dick und cremig geworden ist. In eine Schüssel mit Eiswasser stellen und weiterschlagen, bis die Creme etwas abgekühlt ist.

Feigen

- Feigen

Feigen halbieren und schälen und mit dem Parfait und der Sabayon anrichten.

Lauchgemüse

- 3 Stangen junger Lauch
- Butterflocken
- Olivenöl
- Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle
- Zucker
- Muskatnus

Den Lauch längs halbieren, waschen und in 8 cm lange Stücke schneiden. Die einzelnen Blätter ablösen, 1 cm dicke Streifen schneiden und im Salzwasser blanchieren. Den Lauch erhitzen und abschmecken.

Gnocchi

- Gnocchi

Die Gnocchi im Salzwasser kochen, danach in etwas Olivenöl mit Butter, Salz, Pfeffer und Muskat schwenken.

Kalbssauce

- Kalbsfond

Kalbsfond zu Sauce reduzieren und die Perlhuhnbrüste damit nappieren.

Die übrigen Steinpilze halbieren und in etwas Butter anschwenken, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Spritzer Sherry ablöschen.

Die Perlhuhnbrüste mit der Kalbssauce auf dem Lauchgemüse anrichten. Daneben die Gnocchi und die Steinpilze mit der Steinpilzsauce anrichten.