



Flying Ducks

Das Beste aus 10 Jahren

Flying Ducks

Kochabend am 24. Januar 2015

2013 Ice Brut Dargent

2013 Casillero del Diablo

Chardonnay

2012 Spätburgunder aus Baden

Fritz Waßmer

Rothaus Pils

Mineralwasser

Espresso

Fjord-Forelle auf Linsengemüse

Kräutersaitlinge

Spargelsüppchen mit Garnelen

Barberieente mit süßer Orangenglasur

Schupfnudeln

Brokkoliröschen

Crêpes mariniert mit Calvados

Tiramisu-Eis



Das Beste aus 10 Jahren Flying Ducks

Fjord Forelle mit Kräutersaitlingen auf Linsengemüse

(Maria & Schnarri)

Zutaten für 10 Personen:

10 Stück Forellen Filet ca. Handteller groß
300g Kräutersaitlinge (Pfifferlinge haben leider keine Saison)
1 Schalotte
300g Linsen
4 Strauchtomaten
Petersilie
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Currypulver
Zitronensaft
Butter
einige Blatt Minze



Das Beste aus 10 Jahren Flying Ducks

Zubereitung:

Den Backofen auf 150°C vorheizen

Die Tomaten unten kreuzförmig einschneiden, in kochendes Wasser tauchen und die Haut abziehen. Die Tomaten vierteln und die Kerne und den anderen Schlund heraus schneiden.

Nur das Tomatenfleisch in klitzekleine Würfel schneiden.

Die Kräutersaitlinge klein schneiden.

Die Schalotten in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne mit etwas Butter glasig werden lassen. Die Kräutersaitlinge dazu und anbraten. Abschmecken. Das Ganze warm halten.

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. Die Minzeblätter 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 anbraten. Den Fisch einmal auf der anderen Seite braten und dann für 7 Minuten in den Backofen geben

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.



Das Beste aus 10 Jahren Flying Ducks

Spargelsüppchen mit Garnelen (Thailändisch)

(Sylvia & Tomi)

Zutaten für 10 Personen:

1,600 l Gemüsefond
300 ml Kokosmilch
30 Stück Garnelen
500gr. weißer Spargel
500gr. grüner Spargel
3 große rote Chileschoten
4 Schalotten
1 Esslöffel sehr kleine Ingwerwürfel
4 Stangen Zitronengras
1 Limette (Saft)
Cayennepfeffer
1 Messerspitze Curry
ca. 10 Koriander – Samen im Mörser zerdrücken.
1 Esslöffel Zucker
1 Esslöffel Sojasauce
Salz
Koriander zur Garnitur
4 Gläser a 400ml

Zubereitung:

Den weißen Spargel schälen, die Enden säubern (Abschneiden) und in ca 2 cm große Stücke schneiden.

Bei dem grünen Spargel die Enden säubern (Abschneiden) und in ca. 2 cm große Stücke schneiden.

Die Schalotten klein würfeln.

Die Chileschoten in kleine Ringe schneiden.

Das Zitronengras mit dem Klopfer etwas platt klopfen.



Das Beste aus 10 Jahren Flying Ducks

Den gesamten Spargel in der Pfanne ca. 5 Minuten „al dente“ anbraten. Dabei nach ca. 3 Minuten den Zucker einstreuen. Aus der Pfanne nehmen und in einer Schüssel bei Seite stellen.

Die Garnelen in der Pfanne ca. 2 Minuten zusammen mit den Schalotten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und bei Seite stellen.

Die Gemüsebrühe mit den Chilischoten, dem Ingwer, dem Zitronengras, dem Limettensaft, dem Koriandersamen und dem Spargel ca. 2 Minuten aufkochen

Die Brühe etwas ab kühlen lassen, und die Garnelen und die Kokosmilch hinzugeben.

Die Brühe noch ca. 3 Minuten ziehen lassen. Nicht mehr kochen!!

Mit Sojasauce, Cayennepfeffer und dem Curry, ev. Salz abschmecken.

In vorgewärmte Teller anrichten und zum Schluss ein paar Korianderblätter darauf geben.



Das Beste aus 10 Jahren Flying Ducks

Ente mit süßer Orangenglasur / Schupfnudeln

(Sylvia & Tomi)

Zutaten für 10 Personen:

8 Entenbrüste
1,5 Kg Schupfnudeln
800ml Entenfond
2 x 200ml Orangensaft
5 Esslöffel Honig
Orangenlikör
Orangenmarmelade
Butter
2 Kaffeelöffel Stärke
Salz
Cayennepfeffer
750 gr Brokkoli Röschen

Zubereitung:

Glasur:

Den Honig und 200ml Orangensaft mit etwas Cayennepfeffer vermischen

Den Backofen auf 150°C Umluft vorheizen

Die Ententitten auf der Hautseite rautenförmig ein schneiden.

Die Brüste auf der Hautseite salzen und scharf anbraten, dann kurz auch auf den anderen Seiten anbraten.



Das Beste aus 10 Jahren Flying Ducks

Danach die Brüste mit der Hautseite nach unten auf das Gitter in den Backofen geben und mit der Glasur bestreichen.

Ca. 7 – 15 Minuten im Backofen im Backofen lassen, bis die Entenbrust ca. 55 °C Innentemperatur hat (Messen mit Thermometer), dabei immer wieder mit der Glasur bepinseln.

Die Entenbrust umdrehen (Hautseite nach oben) mit der Glasur bepinseln und 2 Minuten bei voller Leistung auf Grillstufe grillen. Danach, die Brüste aus dem Backofen nehmen und in Alufolie einwickeln.

Der Entenfond und den Rest Orangensaft zum Kochen bringen und ein reduzieren lassen. (ca. um 20%).

Einen großen Stich kalte Butter daran geben

Mit der Stärke, in etwas Wasser aufgelöst, das ganze etwas andicken.

Die Hitze herunter nehmen.

Mit Salz, Pfeffer, Orangenlikör, Cayennepfeffer und 1 -2 Esslöffel

Orangenmarmelade die Sauce abschmecken und verfeinern.

Schupfnudeln: Die Schupfnudeln in der Pfanne anbraten, so dass diese leicht Farbe annehmen.

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen, Salz bei geben und die Brokkoli - Röschen al dente kochen.

Anrichten:

Die Teller unter dem Wasserhahn oder im Backofen warm machen.

Einen Saucenspiegel darauf geben.

Schupfnudeln darauf geben.

Die Entenbrust im Tranchen aufschneiden und die 8 Brüste auf die 10 Teller verteilen.

Drei Brokkoli Röschen darauf geben. Ein Butterflöckchen auf den Brokkoli geben.



Das Beste aus 10 Jahren Flying Ducks

Crêpes und Calvados mit Eis

(Claudi & Jogi)

Zutaten für 14 Personen:

150 gr Mehl
450 ml Milch
4 Eier
1 Tütchen Vanillinzucker
10 gr. Zucker
1 Prise Salz
Calvados
Speiseeis
Puderzucker

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schlüssel geben und mit der Milch, den Eiern, dem Zucker, Vanillinzucker und Salz verrühren.

10 Minuten ruhen lassen.

Hauchdünne Crêpe in der Pfanne ausbacken und warm stellen.

Auf einem Teller ein Crêpe mit Calvados beträufeln eine Kugel Eis darauf geben, den Crêpe umklappen und mit Puderzucker bestreuen.