

Tagesmenue vom 17.11.2018

Ganz(s) viel

Vorspeise

Fesch met Broodkrümel un Obst

Hauptgericht

Goos met Gemoöse un Ärappel

Dessert

Halver Appelkoken

Vorspeise

Ceviche vom Seeteufel mit Tomaten-Brotchips, Ananas-Salsa

Für den Fisch:

1kg Fischfilet
4 Schalotten
2 rote Chilis

Für die Brotchips

1 Weißbrot vom Vortag
4 EL Tomatenmark
8 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer

Für die Salsa

2 Ananas
4 Schalotten
1 Knolle Ingwer
8 EL Weißwein
1 Bund Koriander
8 EL Olivenöl

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Chips das Brot in dünne Scheiben schneiden und dünn mit dem Tomatenmark bestreichen. Auf ein Backblech geben und im Ofen circa sechs Minuten knusprig backen.

Für den Fisch das Filet waschen, trockentupfen und in kleine Würfel schneiden. Die Limette halbieren, auspressen, den Fisch mit dem Saft beträufeln und etwa zehn Minuten ziehen lassen. Schalotten abziehen und in dünne Ringe hobeln. Chili längs halbieren, entkernen und fein hacken. Zwiebel und Chili zum Fisch geben.

Für die Salsa die Ananas schälen, vom Strunk befreien und fein würfeln. Schalotte abziehen und klein würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Ananas mit Schalotten, Ingwer, übrigen Chiliwürfeln, Weißweinessig und Olivenöl in einer Schüssel vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte des Korianders zupfen und unter die Ananas-Salsa mischen.

Je drei Brotscheiben mit dem Ceviche abwechselnd auf einem Teller aufeinanderschichten. Salsa um das Türmchen verteilen und mit dem übrigen Koriander bestreuen. Olivenöl darüber träufeln, mit Pfeffer bestreuen und servieren.

Hauptspeise

Confierte Gans

Ganz viel Gänseschmalz
Gänseteile (Brüste / Keule)

Das Fett wird in einen größeren Topf langsam geschmolzen. Dann die Gänseteile einlegen und das ganze für mehrere Stunden bei niedriger Temperatur garen. Dabei sollte die Temperatur des Fett nicht über 80°C steigen.

Sauce:

Gänseklein (Knochen ect.)
Gänse/Geflügelfond
Gänseschmalz,
Wurzelgemüse,
Tomatenmark,
Sojasauce
Butter,
Lorbeerblätter
Salz
Pfeffer
Gewürze (Zimt)
Ev. Stärke zum Binden

Gänseklein im Backofen anrösten. Gemüse klein schneiden und mit dem Gänseklein und den Lorbeerblätter in einem Topf anbraten. Tomatenmark mit anrösten. Mit dem Fond ablöschen und auf kleiner Flamme köcheln lassen. (mind. 30 Minuten).

Die Flüssigkeit auffangen und mit Butter zur Sauce montieren. Mit Salz, Pfeffer und den Gewürzen und der Sojasauce abschmecken.

Als Beilage reicht man Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree und Rotkraut, das mit etwas Zartbitterschoki verfeinert wurde.

Apfelkucken

225g Butter

340g Mehl

110 gehackte und gemahlene Haselnüsse

200g Zucker

1,5kg Äpfel

Zimt

225 g Butter in einem Topf schmelzen. Währenddessen 340 g Mehl, 110 g gemahlene und gehackte Haselnüsse, 200 g Zucker und eine Prise Salz in einer Schüssel miteinander vermischen. Flüssige Butter darübergießen und alles zu Streuseln verrühren. Die Streusel kalt stellen.

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen.

1,5 kg Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in etwa 2-3 cm große Stücke schneiden. Die Apfelstücke mit 3 EL braunem Zucker und 1/3 TL gemahlene Zimt mischen. Die Apfel-Mischung in eine Auflaufform geben und mit den Streuseln bestreuen. Den Crumble in den Backofen geben und in etwa 35-40