



Flying Ducks

Fine Cooking - Fine Dining

Val de Brun
Chardonnay
Vino Spumante

Ruppertsberger Weinkeller Hohenburg
Weissburgunder trocken
2018

Regaleali Bianco Sicilia
2017

Doppio Passo Salento
Primitivo Rosso
2018

Flensburger Pils

Moma Mineralwasser Medium

Espresso

Sommer – Event – Kochen

Kerbelschaumsüppchen mit Croûtons

Marinierter weißer Spargel mit Saibling

Duroc Schweinefilet
an Aprikosen und Couscous

Quarkcreme mit Rhabarberkompott

Kerbelschaumsüppchen mit Croûtons

Rezept für 12 Personen

3 Schalotten
100 g Butter
100 g Lauch (das weiße)
80 g Petersilienwurzel
160 g Kartoffeln
40 ml Weißwein
3,0 l Geflügel- oder Gemüsebrühe
320 ml flüssige Sahne
360 g Kerbel
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss
Zitrone
3 Scheiben Toastbrot für Croûtons
60 g Butter

Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden, in Butter anschwitzen. Lauch, Petersilienwurzel und Kartoffeln schälen und klein schneiden, alles nacheinander mitangehen lassen. Mit dem Weißwein ablöschen, einkochen lassen, mit der Geflügelbrühe auffüllen und alles circa 30 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Sahne hinzufügen und nochmals gute 5 Minuten köcheln. Ca. 100ml Sahne zurück halten und halbsteif schlagen.

Den Kerbel putzen und in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken (erhält die grüne Farbe). Den Kerbel fein hacken.

Suppe und gehackten Kerbel in einem Standmixer (Barmixer) fein mixen. Zurück in den Topf und wieder erwärmen.

Von den Toastbrotsscheiben die Rinde entfernen, die Scheiben halbieren, in kleine feine Würfel schneiden, in der Butter hellbraun rösten und zum Abtropfen auf ein Sieb geben.

Zum Anrichten die Suppe in Schalen verteilen und mit den krossen Croûtons, einem Klecks geschlagene Sahne und einem Kerbelblatt garnieren.

Marinierter weißer Spargel mit Saibling

Rezept für 10 Personen

3 kleine rote Zwiebeln
2 Bio-Orangen
100 g Staudensellerie mit Grün
8 EL Rotweinessig
Salz, schwarzer Pfeffer
16 EL Olivenöl
80 g kleine schwarze Oliven ohne Stein
2 kg weißer Spargel
6 EL Zucker
10 Saiblingsfilets (à 150 g ohne Haut)
60 g Butter
6 Stiele glatte Petersilie
Hitzebeständige Klarsichtfolie

Zwiebeln in sehr dünne Ringe schneiden. Orangenschale fein abreiben, Orange mit einem Messer so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Filets zwischen den Trennhäuten ausschneiden. Orangenrückstände gut auspressen, den Saft auffangen. Filets einmal durchschneiden. Vom Staudensellerie die Blätter beiseite legen. Selleriestangen entfädeln, der Länge nach halbieren und in hauchdünne Scheiben schneiden. Zwiebeln, Staudensellerie, Orangenschale, -filets und -saft mit Essig, Salz, Pfeffer, Olivenöl und den Oliven mischen.

Spargel schneiden und die Enden abschneiden. Spargelstangen in wenig kochendem Salzwasser mit dem Zucker etwa 5 Minuten noch leicht knackig garen. Den Spargel herausnehmen und gut abtropfen lassen. Noch heiß mit der Orangen-Zwiebel-Vinaigrette mischen und mindestens 30 Minuten durchziehen lassen.

Inzwischen die Saiblingsfilets entgräten, eventuell vorhandene braune Stellen wegschneiden. Die Butter lauwarm zerlassen. Eine feuerfeste Form mit etwas Butter bepinseln. Fischfilets nebeneinander hineinlegen, mit der übrigen Butter bepinseln, salzen und pfeffern. Die Form fest mit Klarsichtfolie abdecken. Fisch im vorgeheizten Backofen bei 90 Grad auf dem Rost auf der mittleren Schiene 18 Minuten garen.

Sellerieblätter und Petersilienblätter grob hacken und unter den Spargel heben. Spargel und Saiblingsfilets auf vorgewärmte Teller anrichten.

Duroc Schweinefilet an Aprikosen und Couscous

Zutaten für 10 Personen

8 frische Aprikosen
Muskatnuss
Grobes Meersalz, Pfeffer
2 kg Schweinefilet
Einige Zweige Rosmarin, einige Zweige frischer Thymian
750 g wilder Broccoli
500 ml Rote-Beete-Saft
400 g Couscous
250 ml Gemüsebrühe
100 ml Orangensaft
1 Esslöffel Harissa
1 Esslöffel Cumin (Kreuzkümmel)
2 Tropfen Sesamöl
1 Stick Butter

Aprikosen waschen, entkernen, vierteln und auf dem Ofenrost bei 150 Grad Ober-/ Unterhitze kurz andörren, bis sie weich und zart sind. Herausnehmen und mit einer Prise Muskat, etwas Meersalz und Pfeffer mit dem Pürierstab zu Püree verarbeiten. Einen Kaffeelöffel Zitronensaft und den Butter einrühren, mit Zucker abschmecken und warm stellen.

Die Schweinefilets parrieren (Haut und Fett ab) und kurz scharf anbraten und im Ofen zusammen mit den Rosmarin und den Thymian bei 100° C weiter garen bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 65° C hat

Wilden Broccoli putzen, blanchieren und kalt abschrecken. Danach in Olivenöl anbraten und soutieren. Mit Salz, Zucker und etwas Sesamöl abschmecken.

Rote-Beete-Saft, die Gemüsebrühe und den O-saft in einem Topf erhitzen und vom Herd nehmen, Couscous damit übergießen und darin aufquellen lassen. Mit Harissa und Cumin, Salz und Zucker würzen.

Fleisch aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden. Couscous, Brokkoli und Aprikosenpüree auf vorgewärmte Teller anrichten, zum Schluss die Fleischscheiben darauf geben.

Quarkcreme mit Rhabarber und Knusperbröseln

Quarkcreme Rezept für 12 Personen

Vanilleextrakt
1000 g Magerquark
100 g Puderzucker
4 El Limettensaft
4 El weißer Schokoladenlikör
300 ml Schlagsahne
2 Päckchen Sahnesteif

Für die Quarkcreme die 4 Kaffeelöffel Vanilleextrakt, Quark, Puderzucker, Limettensaft und Likör mit dem Schneebesen der Küchenmaschine oder den Quirlen des Handrührgerätes 5 Minuten cremig aufschlagen. Sahne und Sahnesteif steif schlagen und unterheben.

1.200 g Rhabarber
Vanilleextrakt
2 Tl fein abgeriebene Orangenschale
4 El Orangensaft
200 g Gelierzucker (2:1)

Bröselmischung

150 g Zwieback
200 g Butter
60 g Rohrzucker braun

Rhabarber putzen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Vanilleschoten längs einschneiden und das Mark herauskratzen. Mark und Schote mit Rhabarber, Orangenschale, Orangensaft und Gelierzucker mischen und 1 Stunde Saft ziehen lassen. Dann die Rhabarbermasse aufkochen und 10 Minuten offen bei mittlerer Hitze kochen lassen, dabei mehrmals umrühren. Vanilleschote entfernen, Rhabarbermasse in eine große Schüssel füllen und abkühlen lassen.

Für die Bröselmischung den Zwieback in einem Blitzhacker fein mahlen. Butter in einer Pfanne zerlassen. Zwieback und Rohrzucker dazugeben und bei mittlerer Hitze 5-7 Minuten knusprig anrösten, dabei mehrmals umrühren. Bröselmischung in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.

Die Gläser schichtweise mit den Bröseln, Quarkcreme und Rhabarbermasse füllen und mit einem Minzblatt dekorieren.