



Flying Ducks

am 9. März 2024

bei

Sabine & Kai

Die Vorspeise

Parmesanschaumsuppe mit Flusskrebse

Zutaten

Für die Suppe:

- 4 Schalotten
- 4 EL Butter
- 1200 ml Fischfond
- 200 ml trockener Weißwein
- 40 ml trockener Wermut (Noilly Prat)
- 500 ml Schlagsahne
- 300 g frisch geriebener Parmesan
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Flusskrebse

Für die Teigstangen:

- 2 Tomaten
- 200 g klein geschnittene Flusskrebse
- 2 Msp. feingehackte Chilischote
- 8 Blätter gehacktes Basilikum
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 8 Blätter Strudelteig
- 2 Eiweiß
- Öl zum Ausbacken

Zubereitung

Die Schalotten schälen, klein schneiden und in Butter glasig anschwitzen. Fond, Weißwein und Wermut aufgießen und etwas einkochen lassen. Sahne zugeben, nochmals etwas einköcheln, dann geriebenen Parmesan einstreuen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Nach Bedarf noch etwas Fond zufügen und nochmals abschmecken.

Für die Teigstangen die Tomate einige Sekunden überbrühen, abschrecken, häuten, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit den fein gehackten Flusskrebse, Chili und Basilikum mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf die Strudelteigblätter verteilen und zu Stangen aufrollen. Die Enden mit Eiweiß bepinseln und gut zusammendrehen. In heißem Öl 1-2 Minuten goldbraun backen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Suppe mit den Flusskrebse anrichten und mit den Stangen garniert servieren.



Flying Ducks

am 9. März 2024

bei

Sabine & Kai

Die Hauptspeise

**Rinderfilet aus der Salzkruste
mit Trüffelbutter verfeinertes Kartoffelpüree
und Rotweinessenz**

Zutaten

- 1.600 g Rinderfilet am Stück aus der Mitte geschnitten
- Pfeffer aus der Mühle
- 8 Zweige Zitronenthymian
- 8 Zweige Rosmarin
- 2 Bio Zitronen
- 80 g Butterschmalz
- 4 kg grobes Meersalz
- 4 Eiweiß (Größe M)
- 800 ml trockenen Rotwein
- 400 ml roten Portwein
- 120 g Zucker Salz
- 120 g kalte Butterflocken
- 1.200 g mehligkochende Kartoffeln
- 300 ml Milch
- 300 ml Sahne
- 100 g Trüffel-Butter
- Frisch geriebene Muskatnuss
- 24 Stangen grünen Spargel
- 100 g Butter
- 200 ml Geflügelfond

Zubereitung

Den Ofen auf 220°C vorheizen. Das Rinderfilet mit Pfeffer würzen. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Zitronen heiß abwaschen und achteln. Das Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen, das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten und herausnehmen. Für die Kruste das Meersalz zusammen mit Eiweiß und 200 ml kaltem Wasser in einer Schüssel vermischen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, ein Drittel der Salzmasse draufgeben, das Fleisch zusammen mit den Kräutern und Zitronenspalten darauflegen und mit der übrigen Salzmischung bedecken und andrücken. Ein Fleischthermometer in die Mitte des Fleisches stecken.

Das Ganze auf der mittleren Schiene des Backofens in etwa 25 bis 30 Minuten fertig garen. Bei einer Kerntemperatur von 48° aus dem Ofen herausnehmen und nochmals 15 Minuten ruhen lassen. Dabei sollte die Kerntemperatur auf 56° ansteigen und das Rinderfilet rosa gebacken sein. Die Kruste mit dem Messer aufbrechen und aufheben, das Fleisch in Scheiben schneiden.

In der Zwischenzeit Rotwein und Portwein zusammen mit dem Zucker auf 200 ml einkochen. Kurz vor dem Servieren die kalten Butterflocken unter den Sud rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, nicht erneut aufkochen.

Für das Püree die Kartoffeln waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Kartoffelstücke in einen Dampfeinsatz geben. Den Deckel schließen und die Kartoffeln über dem kochenden Wasserbad in etwa 15-20 Minuten weich dämpfen. Die Kartoffeln zweimal durch die Presse drücken. Milch, 200 ml Sahne und Trüffelbutter aufkochen, mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen, unter das Püree rühren und warm stellen. Die restliche Sahne halb steif schlagen und kurz vor dem Servieren unterheben.

Den grünen Spargel putzen und das untere Drittel schälen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und den Spargel darin 1 Minute anschwitzen, mit Geflügelfond auffüllen und in etwa 4-5 Minuten garkochen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Das Kartoffelpüree mittig auf Tellern anrichten und den Spargel anlegen und die Rotweinessenz darum verteilen. Das Rinderfilet in Tranchen schneiden und an den Spargel legen. Wer mag, kann mit frischem Thymian oder Rosmarin garnieren.



Flying Ducks

am 9. März 2024

bei

Sabine & Kai

Das Dessert

**Käsekuchencreme in Mandelhippe
mit geschmorten Aprikosen
und Pistazien-Mandel-Krokant**

Zutaten

Für die Hippe:

- 200 g Mandelblättchen
- 180 g Puderzucker
- 40 g Mehl
- 4 große Eier
- 40 g Butter

Für die Creme:

- 640 ml Schlagsahne
- 200 g Quark
- 800 g Frischkäse
- 320 ml Eierlikör
- 4 EL Honig
- 4 Pck. Vanillezucker

Für die geschmorten Aprikosen:

- 8 Aprikosen
- 40 g Puderzucker
- 2 Zitronen
- Butter zum Anbraten

Für den Pistazien-Mandel-Krokant:

- 4 EL Mandeln
- 4 EL Pistazien
- 40 g Puderzucker
- Wasser

Zubereitung

Für die Hippe die trockenen Zutaten vermischen. Die Eier trennen und das Eiweiß unter die trockenen Zutaten rühren. Butter in einem Topf schmelzen lassen, unter den Teig rühren und alles 10 Minuten quellen lassen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig in kleinen Häufchen auf das Blech geben und dann mit einer Gabel großflächig plattdrücken.

Im Ofen für etwa 8 bis 10 Minuten goldbraun backen.

Dann muss es schnell gehen. Die Hippen noch sehr warm über ein Nudelholz legen oder über eine kleine Schale stülpen und erkalten lassen. Wenn die Hippen abgekühlt sind, die Creme (siehe nächster Absatz) einfüllen.

Sahne, Quark, Frischkäse, Eierlikör, Honig und Vanillezucker in einer Schüssel mit einem Schneebesen oder Handrührgerät vermengen, per Hand aufschlagen und bis zum Servieren kaltstellen. Es empfiehlt sich eine längere Kühlzeit.

Die Aprikosen waschen, vom Kern befreien und in kleine Stückchen schneiden. Etwas Butter in eine Pfanne geben und die Aprikosen mit Puderzucker darin weich schmoren. Nach Geschmack die Aprikosen mit Zitronensaft abschmecken.

Pistazien und Mandeln klein hacken. In einer Pfanne etwas Wasser mit dem Puderzucker erhitzen und die gehackten Nüsse dazu geben. So lange köcheln lassen, bis das Wasser verdunstet ist. Die Masse auf ein Backpapier streichen und erkalten lassen. Vor dem Servieren hacken.

Die Käsekuchencreme in die Hippe spritzen und mit dem Pistazien-Mandel-Krokant garnieren. Daneben die geschmorten Aprikosen anrichten.