

01/02/2025

EWA + FRANK

@

FLYING DUCKS

AMUSE GUEULE

STARTER

GARNELE, WASABIMAYO, AVOCADO, THUNFISCH TARTAR, PONZU, SHISO

MAIN COURSE

ZWIEBELROSTBRATEN Á LA CAMINADA, ROSENKOHL, SÜSSKARTOFFEL

DESSERT

SCHOKOKÜCHLEIN, EIS, ROTWEINBEEREN

01/02/2025

Thunfisch Tartar

1. Thunfisch in nicht zu kleine gleichmäßige Würfel schneiden
2. Peperocino vom Kerngehäuse befreien und fein würfeln
3. Dill und Frühlingszwiebeln fein schneiden
4. Thunfischwürfel mit allen Zutaten bis auf Knoblauch-Chips vorsichtig vermengen
5. Abschmecken
6. Eine Portion Thunfisch entnehmen
7. Knoblauch Chips unter den restlichen Thunfisch mischen
8. Im Ring auf einem Shiso Blatt anrichten und mit Dill garnieren

Zutaten:

Thunfisch

1 Peperocino

2 Frühlingszwiebeln

4 EL Olivenöl

2 Limetten, nur Abrieb

4 EL Ponzu

Salz-Flocken

Knoblauch-Chips

Garnelenspieß

1. Topf mit Frittierfett erhitzen
2. Eier in einem tiefen Teller aufschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen
3. Mehl und Panko in jeweils einen tiefen Teller füllen
4. Garnelenspieß erst durch das Mehl, anschließend durch das Ei ziehen und mit Panko panieren
5. Garnelenspieße im heißen Fett goldbraun ausbacken
6. Auf Küchentrepp abtropfen lassen
7. Avocado halbieren, aus Schale löffeln und in Streifen schneiden
8. Garnelenspieß in einem Glas mit Salat, Avocado und Wasabi-Mayo anrichten

Zutaten:

Garnelenspieße

2 Eier

Salz und Pfeffer

Mehl

Panko

Wasabi-Mayo

3 Avocado

Frittierfett

Schmelzzwiebel

1. Schalotten klein würfeln (Brunoise)
2. Butter in einem Topf erhitzen
3. Schalotten Brunoise zufügen
4. Leicht Farbe nehmen lassen
5. Portwein angießen bis die Zwiebel gerade bedeckt sind
6. Einkochen lassen und zwischendurch umrühren
7. Vorgang wiederholen
8. Komplet einkochen lassen
9. Mit Salz und Pfeffer würzen

Zutaten:

15 Schalotten
Esslöffel Butter
Portwein
Salz
Pfeffer

Knusperzwiebeln

1. Zwiebeln möglichst dünn hobeln oder schneiden
2. Feingeschnittenen Zwiebeln in Pflanzenfett kalt ansetzen
3. Die Zwiebeln müssen vom Fett bedeckt sein.
4. Aufkochen und die Zwiebeln frittieren bis sie knusprig sind
- 5. Achtung:** Nur kurz anbräunen
6. In Küchenpapier abtropfen lassen

Zutaten:

4 Zwiebeln
500 g Pflanzenfett

Rinderfilet

1. Rinderfilet aus dem Sous Vide nehmen
2. Fleischsaft zur Sauce gießen
3. Rinderfilet in Öl von allen Seiten anbraten
4. Butter, angedrückter Knoblauch und Rosmarin zufügen
5. Fleisch mit der Butter und den Kräutern arrosieren
6. Fleisch in Alufolie 5 Minuten ruhen lassen
7. Sauce erwärmen
8. Anschließend Fleisch aufschneiden

Zutaten:

Rinderfilet
Bratöl
2 Knoblauchzehen angedrückt
2 Zweige Rosmarin
2 EL Butter

Süsskartoffel

1. Süßkartoffeln und Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden.
2. In kochendem Salzwasser zugedeckt 20-25 Min. kochen.
3. Abgießen und bei sehr milder Hitze im offenen Topf ausdämpfen lassen.
4. 0,1 l Milch, 2 El Butter, etwas Salz, etwas Muskatnuss, Curry und 1 Tl Chiliflocken aufkochen.
5. Die Süßkartoffeln mit dem Stabmixer im Topf fein zerkleinern. Kochende Milch-mischung unterrühren, evtl. nachwürzen und warm halten.

Zutaten:

1,2 Kg Süsskartoffel
300 g Kartoffeln
2 Esslöffel Butter
100 ml Milch
Prise Curry
Muskatnuss
Thai-Chiliflocken
Salz und Pfeffer

Rosenkohl

1. Speck in etwas dickere Stifte schneiden und in der kalten Pfanne erhitzen, bis sie braun sind
2. Speck zur Seite stellen
3. Vorgekochten Rosenkohl halbieren und Schnittfläche mit braunem Zucker bestreuen
4. Rosenkohl im Fett anbraten bis die Schnittflächen karamelisiert sind.
5. Mit Salz und etwas Pfeffer würzen
6. Knoblauchchips und Speck zufügen und ggf. warm halten

Zutaten:

Rosenkohl
Knoblauch
Speck
Brauner Zucker

Schokoküchlein

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen
2. Springform einfetten
3. Alle Zutaten (außer braunen Zucker und Eis) mit dem Handrührer vermengen und in die Form füllen
4. Ca. 40 Min bei 180 Grad backen
5. In der Zwischenzeit 3 Esslöffel braunen Zucker in einem Topf karamellisieren und mit Rotwein ablöschen.
6. Die Beeren zufügen und leicht einköcheln lassen
7. Kuchen nach der Backzeit aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen
8. Mit Puderzucker bestäuben und mit Minze dekorieren
9. Zusammen mit Eis und Beeren servieren.

Zutaten:

375 g zerlassene Butter

3 Tassen Zucker

6 Eier

1,5 Tassen Mehl

1,5 Tassen Back-Kakao

2 Päckchen Vanille Zucker

75 ml Rotwein

Gemischte Beeren

3 EL brauner Zucker

Eis