

Menükarte

Kochabend

Flying Ducks

Café de Paris



Bon Appétit!

Carte des boissons

Tegenseer Hell

Herzoglich Bayrisches Brauhaus Tegernsee

Jever Fun Alkoholfrei

Jever Brauerei

Cremant de Bordeaux Brut

Jean Deagaves Bordeaux

Grauburgunder trocken

Alle 5 Sekunden geht mir jemand auf den Sack

Emil Bauer Pfalz

Primitivo di Manduria

Vignetti del Salento

Zolla

Sinziger Medium Mineralwasser

Steinsieker Still Mineralwasser

Div. Spirituosen

Soirée culinaire des Flying Ducks



Menu

Cocktail de crevettes

Boef Stroganoff / Tagliatelle

Glace au caramel

Cocktail de crevettes

Zutaten für 10 Personen:

- 1 kg Krabben
- 250 ml Sahne
- 200 gr. leichte Mayonnaise
- 13 EL Ketchup
- 2 Äpfel
- 2 Orangen
- 1 Zitrone
- 5 Spritzer Worcestershire Sauce
- 7 Spritzer Tabasco
- 1 TL Paprika Pulver
- 1 Prise Cayenne Pfeffer
- 1 Schuss Cognac
- Chicorée zum Garnieren
- 4 Zweige Dill zum Garnieren

Zubereitung:

Mis en place:

Eine große Metallschüssel im Gefrierfach kaltstellen.

Die Äpfel in kleine Würfel schneiden.

Alles abwiegen und bereitstellen.

Die Orangen und Zitrone auspressen

Cuisiner

Das Die Sahne in der kalten Schüssel sehr steif schlagen. (Achtung keine Butter machen.)

Danach alle anderen Zutaten unterheben und mit Salz abschmecken.

Die Krabben und die Äpfel zuletzt.

In die Gläser geben und mit einem Chicorée Blatt und Dill ausgarnieren.

Gutes Gelingen und guten Appetit.

Boef Stroganoff

Zutaten für 10 Personen:

- 1,7 kg Rinder Filet
- 800 gr Champignons
- 500 gr Gewürzgurken
- 1000 mL Rinderfond
- 500 mL Sahne
- 500 gr Schmand
- 5 TL Senf (Scharf)
- 1 mittelgroße weiße Zwiebeln
- 1 TL Zitronensaft
- Zucker
- Salz
- 50gr. Butter
- Cayennepfeffer
- Paprikapulver
- Butterschmalz
- Einen Bund Petersilie
- 4 Stängel Thymian
- 1,3 kg Tagliatelle

Zubereitung:

Mis en place:

Das Fleisch parieren in „kleine Finger“ große Streifen schneiden.

Die Gewürzgurken in feine Streifen schneiden.

Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden.

Die Petersilie hacken.

Die anderen Zutaten abwiegen und bereitstellen.

Die Teller und die Schüssel im Herd bei 50°C vorwärmen.

Cuisiner

Die Zwiebeln und die Pilze mit einer Prise Zucker anbraten und mit dem Rinderfond ablöschen

Den Senf mit der Sahne verrühren und dazugeben.

Jetzt die Hitze reduzieren, die Sauce sollte nicht mehr kochen. Den Schmand unterrühren, dann die Butter unterrühren.

Mit dem Zitronensaft, Paprikapulver, Salz, ev. Zucker abschmecken

Ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Jetzt das Rinderfiletstreifen in Butterschmalz mit sehr wenig Öl/Fett sehr scharf und sehr kurz anbraten. In einzelnen kleinen Portionen anbraten, nicht alles auf einmal. Das Fleisch aus der Pfanne und zur Seite stellen.

Das Fleisch, die Sauce und die Gewürzgurken, den Thymian und die Petersilie zusammengeben und alles warm werden lassen

Während dessen einen großen Topf mit Wasser und Salz auf dem Indu.-Kochfeld zu kochen bringen und die Tagliatelle al dente ca. 5 bis 7 Minuten kochen

Pasta und Fleisch auf den Tellern anrichten. Den Rest Fleisch in die Schüssel geben und einsetzen.

Gutes Gelingen und guten Appetit.

Glace au caramel

Zutaten für 10 Personen:

- 3 Schalen Caramel -Eis
- Caramel – Sauce
- Baileys
- Nüsse
- 25gr Zucker
- 10gr Butter
- Alufolie
- Etwas Öl

Zubereitung:

Mis en place:

Das Eis etwas vorher aus dem Froster nehmen.

Die Nüsse hacken.

Zucker abwiegen.

Alufolie herrichten und mit etwas Öl besprühen

Cuisiner

Den Zucker mit der Butter in einer Pfanne schmelzen.

Die gehackten Nüsse dazugeben und verrühren.

Die Masse auf der Alufolie auskühlen lassen und zerbröseln.

Eis portionieren, die Nüsse darüberstreuen, die Sauce dazu geben.

Mit etwas Baileys angießen.

Gutes Gelingen und guten Appetit.