26/09/2026

EWA + FRANK

@

FLYING DUCKS

AMUSE GEUELE

❖

STARTER

THUNFISCH • LIMETTE • MISO

❖

MAIN COURSE

SHORT RIPS Á LA CAMINADA • MASHED POTATOES • LAUCH • MISO

❖

DESSERT

CRÊPES SUZETTE

DRINKS WITH FUN

❖

BIER

BRINKHOFFS

❖

WEIN (WEIß)

SAUVIGNON BLANC ♦ GRAUBURGUNDER ♦ BLANC DE NOIR

❖

WEIN (ROT)

NEBBIOLO ♦ CÔTES DU RHÔNE

❖

DIGESTIF

COGNAC ♦ NUSS ♦ ALTE WILLIAMS ♦ HIMBEERE

DRINKS W/O FUN

❖

WASSER

❖

COLA ♦ FANTA ♦ SPRITE

❖

DIVERSE KAFFEE‘S

Vorspeise

Lachs

1. Thunfisch aufschneiden
2. 1,5 Limetten waschen und Abrieb erzeugen
3. Alle Zutaten für die Sauce außer Limettenabrieb und Sesam miteinander zu einer Vinaigrette emulgieren
4. Hälfte der Vinaigrette auf den Tellern verteilen
5. Lachs aufsetzen und mit der anderen Hälfte der Vinaigrette beträufeln
6. Mit Sesam, roten Pfefferbeeren und Limettenabrieb dekorieren

Zutaten:

60 dünne Scheiben Thunfisch
15 Esslöffel Olivenöl
2,5 Teelöffel Salz
5 flache Teelöffel brauner Zucker
2,5 Teelöffel Miso
2,5 Teelöffel Dijon Senf
3 Limetten gepresst und
10 Esslöffel Wasser
1,5 Limette Abrieb
Gerösteter Sesam
Rote Pfefferbeeren

Short Ribs

Zutaten

2 kg Short Rib (Rinder-Querrippe)

Pökellake (5 Tage im Voraus zubereiten)
4.5 Liter Wasser
290 g Brauner Zucker
150 g Salz
30 g Pökelsalz
8 g Koriandersamen
5 g Senfkörner
5 g schwarze Pfefferkörner
3 g roter Pfeffer
1 g Zimt
2 g Fenchelsamen
2 g Chiliflocken
2 Gewürznelken
1 Lorbeerblatt

Dry Rub (trockene Marinade)
75 g brauner Zucker
75 g Salz
50 g schwarze Pfefferkörner
10 g Knoblauchgranulat
10 g Wacholderbeeren
7 g Chiliflocken

Gurken-Chili-Relish
200 g Salatgurke, in 2-3 mm feine Würfel geschnitten
100 g Essiggurken, in feine Würfelchen geschnitten
½ rote Chilischote
50 g Schnittlauch, in Röllchen geschnitten
Olivenöl, weisser Balsamicoessig, Salz

Anrichten
Barbecue-Sauce (zum Rezept)

Zubereitung

PÖKELLAKE

1. 0.5 Liter Wasser mit Salz, Zucker und Pökelsalz aufkochen.
2. 4 Liter kaltes Wasser, sowie die restlichen Zutaten beifügen, gut umrühren.

FLEISCH

1. Short Rib in die kalte Lake geben und während 5 Tagen lang abgedeckt im Kühlschrank pökeln lassen.

DRY RUB

1. Alle Zutaten zusammen im Thermomix oder einem anderen leistungsstarken Zerkleinerer 6 Sekunden auf höchster Stufe mixen.
2. Das gepökelte Fleisch mit Dry Rub bestreuen, in Alufolie einwickeln und 4 ½ bis – 5 Stunden im Ofen bei 130 Grad garen, bis sich der Knochen leicht von Fleisch lösen lässt.

GURKEN-CHILI-RELISH

1. Salatgurke, Essiggurke, Chili und Schnittlauch mischen. Mit Salz, Essig und Olivenöl abschmecken.

BARBECUE-SAUCE

1. Die Sauce gemäss Rezept zubereiten.
2. Das Fleisch zuschneiden, portionieren und in der Barbecue-Sauce kurz glasieren.

ANRICHTEN

1. Auf dem Teller anrichten, einen Löffel Gurken-Chili-Relish draufsetzen und zusätzliche Barbecue-Sauce dazu servieren.

Short Rips

1. Das Fleisch zuschneiden, portionieren und in einer Pfanne in etwas Barbecue-Sauce kurz glasieren.
2. Salatgurke, Essiggurke, Chili und Schnittlauch mischen. Mit Salz, Essig und Olivenöl abschmecken.
3. Auf dem Teller anrichten, einen Löffel Gurken-Chili-Relish draufsetzen und ggf. zusätzliche Barbecue-Sauce dazu servieren.

Zutaten:
Vorgegarte Short Ribs
600 g Salatgurke, in 2-3 mm feine Würfel geschnitten
300 g Essiggurken, in feine Würfelchen geschnitten
1½ rote Chilischote
150 g Schnittlauch, in Röllchen geschnitten
Olivenöl,
weisser Balsamicoessig
Salz

Kartoffelpuree

1. Kartoffeln schälen. Je nach Größe in Viertel oder Achtel schneiden.
2. Kartoffeln im Dampfgarer 25 Minuten weich garen.
3. Milch und Schlagsahne in einen Topf geben und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
4. Anschließend Kartoffeln pressen
5. Milchsahne nach und nach unter die Kartoffelmasse heben
6. Butter in Würfel schneiden und unter das heiße Püree rühren, bis sie sich vollständig aufgelöst hat.
7. Warm halten

Zutaten:
1,5 kg mehligkochende Kartoffeln
250 ml Milch
375 ml Schlagsahne
Salz
weißer Pfeffer
Muskatnuss
125 g kalte Butter

Lauch

1. Lauch unter Wasser säubern
2. Weißes bis zum Grün in 3-4 cm lange Röllchen schneiden
3. Misopaste, Honig, Limettensaft und Wasser verrühren
4. Röllchen auf den Schnittflächen in einer Pfanne mit Öl braun anbraten
5. Knoblauch zufügen und kurz anschwitzen (Für Maria Lauch in eine 2 Pfanne abtrennen)
6. Würzflüssigkeit zufügen und mit geschlossenem Deckel ca. 10 Min garen
7. Butter einrühren mit Salz abschmecken und warm halten
8. Beim Anrichten mit Limettenzeste dekorieren

Zutaten:

6 große Stangen Lauch
Etwas neutrales Öl
4 Esslöffel Miso Paste
2 Knoblauchzehen
2 Esslöffel Honig
2 Limetten (Saft + Zesten)
250 ml Wasser
Butter
Salz

Crêpes Suzette

Zutaten

350 g Milch
150 g Mehl
2 Eier
60 g Zucker
Salz
Butterfett zum Ausbacken
4 Orangen
4 EL Zucker
25 g Butter
12 cl Orangenlikör

Zubereitung

1. Eier, Zucker, Milch und Salz verrühren, das gesiebte Mehl einrühren bis sich dieses ohne Klumpen in der Flüssigkeit aufgelöst hat. Vor dem Backen alles durch ein feines Sieb passieren.
2. Eine beschichtete Pfanne aufheizen, mit Butterfett einreiben und eine Kelle Teig darin gleichmässig und hauchdünn verteilen. Nach und nach die Crepes ausbacken bis der Teig vollständig verbraucht ist.
3. Die Orangen filetieren und den Saft aus den Resten vollständig auspressen. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit dem Orangensaft ablöschen. Alles zusammen leise köcheln bis sich der Zucker vollständig aufgelöst ist. Dann die Butter und Orangenfilets zugeben, die Crepes nacheinander im Sud marinieren, mit den Orangenfilets füllen und zusammenfalten.
4. Mit Orangenlikör flambieren und mit Vanilleeis servieren.

Crêpes Suzette

1. Die Orangen filetieren und den Saft aus den Resten vollständig auspressen.
2. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit dem Orangensaft ablöschen. Alles zusammen leise köcheln bis sich der Zucker vollständig aufgelöst ist.
3. Dann die Butter und Orangenfilets zugeben, die Crepes nacheinander im Sud marinieren, mit den Orangenfilets füllen und zusammenfalten.
4. Mit Orangenlikör flambieren und mit Vanilleeis servieren.

Zutaten:
8 Orangen
8 EL Zucker
50 g Butter
24 cl Orangenlikör