

Friséesalat mit Speck Marinade Ziegenkäse und Brotcroutons

Zutaten

1 Frisée, 4 Scheiben Toastbrot 100 g geräucherten Speck, 1 Zwiebel, ¼ L Sahne, Senf, Salz, Pfeffer, 1 El geh. Kräuter, 250 g Ziegenkäse

- Brot in kleine Würfel schneiden und anbraten, mit gehacktem Knoblauch würzen
- Speck in Stifte schneiden, Zwiebel in Würfel schneiden
- Speck scharf anbraten Zwiebel zugeben und etwas mit Braten lassen, mit Sahne ablöschen
- Die Salatsoße mit Senf Pfeffer Kräuter und etwas Essig abschmecken
- Frisée putzen waschen und etwas klein schneiden
- Ziegenkäse in Scheiben schneiden und im Ofen bei 160 Grad kurz erhitzen
- Frisée auf Teller anrichten und mit der Specksauce begießen
- Ziegenkäse auf dem Salat anrichten und mit den Knoblauchcroutons servieren

Rotkrautsalat Mit Entenbrust und Feigen

Zutaten : (für 4 Personen)

6 Feigen, 250 ml Orangensaft, 1 El Honig ½ Rotkohl, 1 El Rotweinessig, 2 El Nussöl, 2 El Rapsöl, Salz Pfeffer, 250 gr Entenbrust, 50 g gehackte Walnüsse 20 g Butter

Zubereitung :

- * Feigen schälen und in Spalten schneiden.
- * Saft mit Honig auf 100 ml einkochen
- * Strunk vom Kohl entfernen, in feine streifen schneiden,
- * mit Essig Öl Salz Pfeffer mischen und ca 15 Minuten marinieren lassen.
- * Entenbrust Würfeln, anbraten und mit den Nüssen mischen.
- * Alles auf Teller anrichten und mit dem Orangensud betreufelt servieren

Mangold – Tarte mit Apfel

Zutaten

Für 4 Portionen

600 g Mangoldblätter (nur das Grüne)

1 St. Apfel (100 g); 6 El Crème fraîche

2 St. Zwiebeln (300 g), gewürfelt

220 g Mehl

140 g Butter

100 g Schmand 2 Eier 2 El Milch

Reibkäse

0,5 Tl Salz

Zubereitung

- Mehl vermischt mit Salz auf ein Backbrett häufen, in der Mitte eine Mulde machen, creme fraiche zugeben, kalte Butter würfeln, auf dem Mehl verteilen, dann zügig mit den flachen Handtellern zusammen kneten, als Kugel formen, in Frischhaltefolie verpacken und für ca. eine halbe Stunde ruhen lassen
- Teig für eine Springform 28 cm Durchmesser ausrollen, Rand andrücken.
- Backröhre auf 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen
- Mangold waschen, Strunk entfernen, in mundgerechte Stücke schneiden, Apfel entkernen, würfeln. Zwiebeln würfeln. Alles gut mischen. Auf dem Mürbeteigboden verteilen.
- Schmand mit Ei und Milch verrühren und auf dem Mangold geben
- Mit Reibkäse bestreuen und ca 20 Minuten backen.

Entenbrust mit Orangensauce

4 Entenbrust (je ca. 350 g)

Pfeffer, Salz

Sauce

2 Schalotten, in Streifen geschnitten

2 EL Zucker

2 EL Essig

2 dl Orangensaft,

0,75 dl Hühnerbouillon

1 Orange, filetiert

- Ofen inkl. Platte auf 80 Grad vorheizen. Entenhaut rautenförmig einschneiden, salzen und pfeffern.
- Bratpfanne erhitzen. Entenbrust mit Haut nach unten in die Pfanne legen. Temperatur wenig herunterschalten und 6 Minuten braten. Brust wenden weitere 5-6 Minuten braten.
- Brust auf die vorgewärmte Platte legen und im Ofen 45 Minuten ziehen lassen.
- Wenig Entenfett zurückbehalten, darin die Schalotten kurz anschwitzen. Zucker dazugeben, karamelsieren lassen.
- Mit Essig und Orangensaft ablöschen. Bouillon dazugiessen, , kurz aufkochen lassen,
- Hitze herunterschalten und Sauce einköcheln lassen.
- Saft von der Entenbrust zu der Sauce geben, Abschmecken und eventuel leicht mit Mehlschwitze Abbinden.
- filetierte Orangenstücke zugeben, nochmals kurz aufkochen.
- Entenbrust in Scheiben schneiden. Auf die vorgewärmten Teller legen. Mit der Sauce beträufeln.
- Mit Broccoli und / oder Blumenkohl und Gratin Dauphinois servieren.

Lammkeule Provençale

Zutaten für: 6 Portionen

Ca. 1 Kg Lammrkeule 4 El. Olivenöl - - alz, Pfeffer 2 Selleriestengel 5 Schalotten oder Zwiebeln 5 Knoblauchzehen 3 Thymianzweige 1/4 l Rotwein 1/4 l Lammfond; evtl. Fertigprodukt 1 El. Honig 75 g Getrocknete Tomaten 4 Rosmarinzweige 1 Bd. Glatte Petersilie 2 Anchovisfilets 50 g Semmelbrösel 3 El. Olivenöl

Zubereitung

- ◆ Für die Würzpaste: Die Tomaten mit etwas heißem Wasser bedecken und einweichen.
- ◆ Das Lammfleisch zunächst Rund um kräftig anbraten, salzen und pfeffern.
- ◆ Die Rosmarinnadeln, Petersilienblätter und die Anchovisfilets, schließlich auch die eingeweichten Tomaten fein hacken oder im Mixer zerkleinern.
- ◆ Mit den Semmelbröseln, dem Olivenöl und etwas Einweichflüssigkeit mischen bis eine streikfähigen Paste entsteht. Diese auf der Lammkeule verteilen, dabei mit den Händen gut fest-drücken.
- ◆ Das Lammfleisch in dem vorgeheiztem Ofen bei 150 Grad ca 20 Minuten fertig garen. Den Ofen ausschalten und das Fleisch noch etwa Zehn Minuten ruhen und nachziehen lassen. Unterdessen den Bratenfond im Bräter mit dem Rotwein ablöschen und los kochen, den Fond an giessen und auf starkem Feuer um die Hälfte einkochen.
- ◆ Die eingekochte Sauce mit dem Pürierstab auf-mixen, Eventuell etwas nach-binden und mit Honig und Kräuter der Provence abschmecken.

Zum Servieren

- ◆ Die Fleischstücke auf dem Arbeitsbrett in nicht zu dicke Scheiben schneiden und die Sauce separat in eine Sauciere auftragen

Mit dem Ratatouille und Pomme Maicaire auf Teller Dekorativ anrichten.

Gratin Dauphinois

Zutaten:

750gr. mehlig Kartoffeln, 1 Zehe Knoblauch, ¼ l Sahne, ¼ l Milch, Salz, Pfeffer, Muskat,

Zubereitung :

- ◆ Kartoffeln schälen, waschen und in feine Scheiben schneiden (2mm).
- ◆ Eine Auflaufform einfetten, mit Knoblauch einreiben und die Kartoffeln dachziegelartig anordnen und leicht würzen
- ◆ Sahne mit der Milch und die zerdrückte Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer und Muskat vermischen
- ◆ Gut abschmecken und über die Kartoffel gießen
- ◆ Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C etwa 50 Min. backen

Pomme Macaire

Zutaten

Teig:

800 g Kartoffeln (Mehlig kochende Sorte) geschält in Stücke geschnitten

4 Eigelb ca. 4 EL Mehl

Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 1 El gehackte Petersilie

Je 100 g Speck und Zwiebelwürfel

Fett zum Braten

Zubereitung

- ◆ Kartoffeln in wenig siedendem Salzwasser weich kochen, abgießen, abtropfen lassen. Kartoffeln in die Pfanne zurückgeben, auf der ausgeschalteten Platte aus-dampfen und leicht auskühlen lassen.
- ◆ Speck in einer Pfanne anbraten, Zwiebel zugeben und kurz mit dünsten.
- ◆ Kartoffel pürieren, Eigelb und so viel Mehl darunter rühren, bis eine formbare, aber noch feuchte Masse entsteht, Speck - Zwiebel und die Petersilie zugeben und würzen.
- ◆ Fett in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Mit einem Portionierer vom Teig Kugeln abstechen, in die Pfanne legen. Portionsweise bei mittlerer Hitze goldbraun braten, wenden, leicht flach drücken, fertig braten, warm stellen. Nicht zudecken
- ◆ . Kartoffeltaler auf vorgewärmten Tellern anrichten, garnieren.

Ratatouille

Je 1 Paprika Rot, Gelb, Grün, 1 Zucchini, 1 Fenchelknolle, 1 Aubergine, 2 Tomaten, Salz, Pfeffer
1 Knoblauchzehe Kräuter Zb. Basilikum, Oregano, Thymian, Petersilie

Das Gemüse für das Ratatouille in feine gleichmäßige Würfel schneiden und in etwas Öl bis die Flüssigkeit verdunstet ist Mit den Kräuter Salz und Pfeffer würzen und zum Lamm servieren.

Oeuf à la neige

4 sehr frische Eier, Salz, 120 g Zucker, 500 ml + 3 EL Milch, 1 Vanilleschote, 1 gestrichener EL Speisestärke

Die Eier trennen, die Eigelbe abgedeckt beiseite stellen.

Eiweiße mit 1 Prise Salz und 60 g Zucker ganz steif schlagen.

500 ml Milch in einem breiten Topf erhitzen. Mit einem Esslöffel aus dem Eischnee Nocken formen und auf die heiße, aber nicht kochende Milch setzen. Bei kleiner Hitze 5-6 Min. ziehen lassen, dabei zwischendurch mithilfe eines Esslöffels umdrehen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und gut abtropfen lassen. Die Schnee-Eier auf einen Teller setzen.

Für die Vanillesauce die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Die Speisestärke mit 2-3 EL kalter Milch glatt rühren. Die Eigelbe unterrühren. Vanilleschote und -mark und den restlichen Zucker zur Milch in den Topf geben und alles aufkochen. Die Stärke-Eigelb-Mischung in die heiße Vanillemilch gießen. Unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen einmal aufkochen. Durch ein feines Sieb in eine Schale gießen und 1 Std. abkühlen lassen. Um zu verhindern, dass sich auf der Sauce eine Haut bildet, legen Sie am besten Frischhaltefolie direkt auf die Saucenoberfläche.

Die erkaltete Vanillesauce auf Dessertschälchen verteilen und die Schnee-Eier daraufsetzen.

Champagnermousse mit Pfirsiche

Zutaten für 6 Gläser

3 Eier, 50 g Zucker

2 El Zitronensaft,

200 ml Champagner

3 Blatt Gelatine

100 ml Schlagsahne

500 g Pfirsiche

Zubereitung

. Die Hälfte der Pfirsiche in Würfel schneiden, die andere Hälfte pürieren und eventuell mit etwas Puderzucker abschmecken

Eier trennen, nur 1 Eiweiß aufheben. Eigelb zusammen mit 40 g Zucker, Zitronensaft und 150 ml Champagner in einer Metallschüssel verrühren. Über einem heißen Wasserbad aufschlagen.

Achtung, wenn die Masse zu heiß wird, flockt sie aus! Beiseite stellen.

Inzwischen Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im Topf auflösen.

Dann unter die warme Creme rühren. Wenn die Masse fast kalt ist, Eiweiß mit dem Rest Zucker und die Sahne getrennt steif schlagen. Nacheinander unterziehen, restlichen Champagner unterrühren.

Die Creme Pfirsich Stücke auf sechs Gläser verteilen die Champagner Creme darauf verteilen und im Kühlschrank fest werden lassen

Pfirsich Mousse kurz vor dem Servieren auf die Gläser verteilen.