

GEBRATENER SPIESS VON JAKOBS- MUSCHEL UND RIESENGARNELE

mit Curry-Ingwersauce, Avocadopüree, Mango und Feldsalat



ZUTATEN

- 4 Jakobsmuscheln
- 8 Riesengarnelen
- 4 Holzspieße

- 1 Avocado (Sorte Haas)
- Saft einer halben Zitrone (ca.)
- feine Würfel vom Fleisch einer halben Tomate
- Salz
- Olivenöl
- Chillipulver
- 1 Mango
- 20 Röschen Feldsalat

Für die Sauce

- 10 g frischer Ingwer, fein geschnitten
- 30 g Zucker
- ½ kleine Chillischote
- 50 ml Maracuja-saft
- 2 g Currypulver
- 30 g Majonnaise
- 60 g Joghurt
- 10 ml weißer Balsamico
- etwas Salz
- 2 Blätter Koriander

ZUBEREITUNG

Zu Spießen verarbeiten und braten.

Die Avocado durch ein Sieb streichen, mit Zitrone, etwas Olivenöl, Salz, und etwas Chillipulver würzen. Mango in feine Blätter schneiden.

Den Feldsalat mit ein wenig Sauce marinieren.

Den Zucker und den Ingwer karamellisieren und mit Maracuja-saft ablöschen.

Nun die fein geschnittene Chillischote und das Currypulver hinzugeben und auf sirupartige Konsistenz einkochen.

Dann mit weißem Balsamico, Majonnaise und Joghurt glattrühren und mit Salz abschmecken.

Kurz vor dem Anrichten den Koriander fein geschnitten hinzufügen.

ROSA GEBRATENES DAMHIRSCH- RÜCKENFILET IN STERNANISBUTTER

mit Brombeersauce, dazu Romanesco-Röschen und Kürbispüree mit Honigkuchen-Croûtons



ZUTATEN

Damhirsch

- 600 g Hirschrückensfilet
- Walnussöl

Sternanis-Butter

- 3 Stück Sternanis
- 100 g Butter

Brombeersauce

- 120 g Brombeeren
- 20 g Zucker
- Brombeeressig
- 300 ml Wildsauce

ZUBEREITUNG

Das Hirschrückensfilet in Walnussöl anbraten und danach bei 120°C im Ofen ca. 15 Min. fertig garen. Die Sternanisbutter (siehe Rezept) über das Fleisch geben und 5-7 Minuten an einem warmen Ort unter mehrmaligem wenden ziehen lassen.

Den Sternanis fein hacken und mit der Butter vermischen. Bei Zimmertemperatur 1 Tag ziehen lassen.

60 g Brombeeren mit 20 g Zucker karamellisieren. Die restlichen Brombeeren halbieren als Sauceneinlage. Mit etwas Brombeeressig und Zucker abschmecken, durchsieben und in die Wildsauce geben.

ROSA GEBRATENES DAMHIRSCH- RÜCKENFILET IN STERNANISBUTTER

mit Brombeersauce, dazu Romanesco-Röschen und Kürbispüree mit Honigkuchen-Croûtons



ZUTATEN

Romanesco

- 2 Köpfe Romanesco

Kürbispüree

- 800 g Hokkaidokürbis, geschnitten
- 15 g Ingwer, fein geschnitten
- 2 EL Walnussöl
- etwas Vanilleschote
- 30 g Butter
- 1 Schalotte, klein geschnitten
- weißer Balsamico

Honigkuchen-Croûtons

- 150 g Honigkuchen
- 50 ml Walnussöl

ZUBEREITUNG

Romanesco putzen und blanchieren. Später die Romanesco-Röschen mit etwas Butter und Muskat erhitzen.

In der Butter und dem Walnussöl die Kürbisstücke, die Schalotten, den Ingwer und die Vanille anschwitzen und mit Salz und Zucker würzen. Bei geringer Hitze mit geschlossenem Deckel garen, zum Schluss die Sahne hinzufügen. Nun alles pürieren und noch einmal mit Salz, Zucker und Balsamico abschmecken.

Den Honigkuchen würfeln und in Walnussöl knusprig ausbraten.

KARAMELLISIERTE LEBKUCHENGEWÜRZCRÈME

mit Sultaninenparfait und marinierter Ananas



ZUTATEN

Lebkuchengewürzcrème

- 100 g Milch
- 200 g Sahne
- ca. 2 g Lebkuchengewürz

- 45 g Zucker
- 15 g Stärke
- 4 Eigelbe
- 100 ml Milch

Marinierte Ananas

- 4 Blätter Eisenkraut
- ½ Ananas (extra sweet)
- 60 g Zucker
- 60 ml Grand Marnier
- ¼ Vanilleschote
- 1 Limone

Sultaninenparfait

- 1 Eigelb
- 1 Ei
- 40 g Staubzucker
- 20 g Honig

- 60 g Sultaninen (fein geschnitten)
- 20 g Amaretto
- 160 g geschlagene Sahne

ZUBEREITUNG

Die Milch, die Sahne und das Lebkuchengewürz zusammen aufkochen.

Den Zucker, die Stärke, die Eigelbe und die Milch miteinander verrühren und die aufgekochte Sahne-Milch damit binden. In „Timbalen“ oder kleinen Formen abfüllen und 2 Stunden erkalten lassen. Mit Puderzucker bestäuben und die Oberfläche vorsichtig mit dem Bunsenbrenner karamellisieren. Ebenfalls ist auch der Grill zum Karamellisieren der Oberfläche geeignet.

Den Zucker karamellisieren und mit dem Grand Marnier ablöschen. Die Ananas in mundgerechte Stücke schneiden und mit der Vanilleschote und dem Limonensaft in das Karamell geben. Über Nacht ziehen lassen.

Das Eisenkraut fein schneiden und zum Schluss über die Ananas streuen.

Diese Zutaten warm aufschlagen auf ca. 70°C und danach auf Eis kalt schlagen.

Unter die Eimasse heben und in Formen füllen. Über Nacht einfrieren.