

GRATINIERTES CARPACCIO VON DER JAKOBSMUSCHEL

mit Mangochutney und einem Kräuter-Spargelsalat in Maracujavinaigrette



Foto: Jens Potschka

ZUTATEN

- 1 Mango gewürfelt
- 12 Jakobsmuscheln
- 4 Stangen grüner Spargel
- 4 Stangen weißen Spargel
- 1 Maracuja oder Passionsfrucht
- 4 EL Nussöl
- ¼ Paprika rot fein gewürfelt
- 3 Blätter Koriander
- etwas Limonensaft
- Kräuter: Rucola, Petersilie, Schnittlauch, Giersch, roter Mangold

ZUBEREITUNG

Die Maracuja durch ein Sieb drücken und mit Limone, Nussöl und Zucker glattrühren.

Die Spargelstangen leicht schälen, blanchieren und in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden.

Die Jakobsmuscheln dünn schneiden und auf dem Teller roh anrichten, mit etwas Nussöl bepinseln und bei Oberhitze gratinieren oder mit dem Bunsenbrenner abflämmen.

Die Mango in feine Würfel schneiden mit der roten Paprika, den Koriander und der Maracujavinaigrette vermengen

Die gewaschenen und gezupften Kräuter und den Spargel mit der Maracujavinaigrette vermengen.

BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE MIT ROSA GEBRATENER ENTENBRUST



Foto: Jens Potschka

ZUTATEN

- 1 Entenbrust rosa gebraten
- 250g Bärlauch
- 100g geschälte Kartoffeln
- 200g Zwiebeln
- 500g Geflügelbrühe
- 250g Sahne
- 250g Milch
- 1 Knoblauchzehe
- Salz

ZUBEREITUNG

Die Zwiebel klein schneiden und mit den Kartoffeln und Knoblauch anschwitzen.

Nun mit den Flüssigkeiten auffüllen und alles weichkochen, den Bärlauch etwas kleinschneiden und hinzufügen. Einmal aufkochen und dann alles pürieren und durch ein feines Sieb passieren.

Zum Schluss die Entenbrust in Scheiben schneiden und auf die Suppe geben.

Als Dekoration eignen sich Milchschaum und Croutons.

ROSA GEBRATENES LAMMRÜCKENFILET

unter einer Haube von getrockneten Tomaten mit Thymiansauce
anbei ein Sautée von provenzalischem Gemüse und neuen Kartoffeln



Foto: Jens Potschka

ZUTATEN

- 600g Lammrückenfilet
- 100g getrocknete Tomate in Öl
- 30g Brösel
- etwas Thymian und Rosmarin
- 1 Eigelb
- 50g Butter flüssig

Gemüse

- 150g Paprika in Rauten geschnitten
- 100g Aubergine
- 100g Zucchini
- 150g reife Kirschtomaten
- frisches Basilikum
- 2 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe fein gehackt
- 3 Artischockenböden
- ½ Knolle Fenchel
- 1 Schalotte in feine Streifen
- 1 EL kleine schwarze Oliven

ZUBEREITUNG

Für die Haube

Die Tomaten mit der Butter, Eigelb, Rosmarin und Thymian pürieren, dann die Brösel darunterheben und kalt stellen.

300g kleine neue Kartoffeln

Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser mit etwas Olivenöl, Knoblauch und Kräutern kochen, dann abgießen und halbieren. Als Sauce empfiehlt sich eine Lammssauce mit Rosmarin oder Thymian.

Das Lammrückenfilet anbraten in Olivenöl. Die Haube auf den Lammrücken geben und bei ca. 120°C ca. 20 Minuten in den Backofen geben und dann mit Oberhitze überbacken ca. 3-4 Minuten, danach ca. 6 Minuten ruhen lassen.

Die Schalotten in Olivenöl anschwitzen, dann die Paprika und den Fenchel dazugeben. Den Knoblauch, die Aubergine, Zucchini, Artischockenböden schon anschwitzen. Zum Schluss die Kartoffeln, die Oliven, den Basilikum und die halbierten Kirschtomaten hinzufügen und mit Meersalz würzen.

TONKABOHNEN-BROWNIE

mit Erdbeersalat, Minze und Bananeneis



Foto: Jens Potschka

ZUTATEN

Tonka-Brownie-Boden

- Etwas geriebene Tonkabohne
- 125g Butter (schmelzen)
- 125g Kuvertüre (schmelzen)
- 95g Zucker und zwei Eier (zusammen schaumig schlagen)
- 25g Mehl
- Stängel Minze

Bananeneis

- 2 reife Bananen und etwas Zitrone verkochen, pürieren und durch ein Sieb streichen
- 2 Eigelb
- 50g Zucker
- 50ml Sahne
- 50ml Milch

ZUBEREITUNG

Für den Tonka-Brownie-Boden

Die geschmolzene Kuvertüre und Butter unter die Ei-Zuckermasse schlagen, dann das Mehl unterziehen und bei 165°C ca. 25-30 Minuten in einer ca. 10x20 cm großen Auflaufform backen.

Die Erdbeeren putzen, in Scheiben schneiden und mit etwas Zucker und Cointreau marinieren. Zum Schluss etwas Minze hinzufügen.

Für das Bananeneis

Die Eigelbe mit dem Zucker auf einem Wasserbad aufschlagen.

Die Milch und Sahne aufkochen, in die Ei-Zuckermasse rühren, den Bananenbreiiterrühren und frosten.