

Rezept vom Kochabend in der GOURMET-KÜCHE

Nudelnester mit Räucherlachs mit weißen und grünen Spargel gratiniert

—

Gebratene Entenbrust auf Paprikamus-Sauce mit Olivenravioli

—

Gebackene Ananas mit Cocosparfait, Pinacollada-Sauce

Alle Rezepturen für 4 Personen

Nudelnester mit Räucherlachs mit weißen und grünen Spargeln gratiniert

Rezeptur:

je 200 gr Spargel grün & weiß, Wasser, Zucker, Salz, 80 gr Räucherlachs, 160 gr Tagliatelle, Wasser, Salz

Hollandaise: Reduktion: 3 EL Weißwein, 1 EL Essig, Salz, Pfefferkörner, 4 EL Wasser, 3 Eigelbe, 200 gr Butter, evtl. Zitronensaft & Cayennepfeffer

Zubereitung:

Spargel schälen, grün nur das untere Drittel, in Stücke schneiden, kochen → zuerst weiß, dann grün hinzugeben.

Nudeln laut Angabe kochen, abgießen, kurz warm abspülen. Räucherlachs in Streifen schneiden.

Reduktion für Hollandaise herstellen: Butter klären, leicht abkühlen. Eigelbe mit Reduktion schaumig rühren, dann langsam die Butter darunter rühren (temperaturgleich) evtl. mit Zitrone und Cayenne abschmecken. Um nicht Gefahr zu laufen, dass uns die Sauce gerinnt, binden wir etwas Spargelfond mit Mehl und ziehen das Ganze unter die Sauce.

Auf ein gefettetes Backblech 4 Nester Nudeln mit einer Gabel gedreht anrichten, Lachsstreifen und abgetropften Spargel darauf anrichten, mit der Hollandaise überziehen, im vorgeheizten Ofen bei 200° gratinieren (ca. 8 min), dann auf warme Teller anrichten und mit Dillbündchen garnieren.

Gebratene Entenbrust auf Paprikamus-Sauce mit Olivenravioli

Rezeptur:

4 Entenbrüste à ca. 160 gr, 2 große rote Paprika, 2 Schalotten, 2 EL Crème fraîche, etwas Tomatenmark, Olivenöl, Salz, Pfeffer weiß, 160 gr Mehl (405), 2 Eier mittelgroß, Salz, Mehl zum ausrollen, 1 kl. Glas Olivenpaste, frisch geriebener Parmesan, ein paar Kapern, 2 Stück getrocknete Tomaten (aus dem Glas).

Zubereitung:

Entenbrüste etwas säubern und die fette Haut wie Rauten einritzen, Paprika vierteln, die Haut einritzen, mit Olivenöl bestreichen, im Backofen bei 220° erhitzen, dann die Haut abziehen.

Schalotten schneiden, in Öl anschwitzen, die Paprika hinzugeben, Tomatenmark, Salz, Pfeffer, mit Zauberstab durch mixen, Crème fraîche unterheben und durch ein feines Sieb streichen, zur Seite stellen. Aus 160 gr Mehl, 2 mittleren Eiern, Salz einen Teig herstellen, 30 min. ruhen lassen.

Füllung: getrocknete Tomaten und Kapern fein hacken, unter die Olivenpaste ziehen. Teig auf bemehlter Fläche ausrollen, ca. 2 cm dick, in 8 cm breite Streifen schneiden, in eine Hälfte davon kleine Nocken in diverser Abstand auflegen, die andere Hälfte darüber geben und andrücken, den Teig in den Zwischenräumen mit einer Teigrolle abstechen. Die Ravioli 3 min leicht in Salzwasser köcheln, dann 5 min ziehen lassen. Inzwischen die Entenbrüste rosa braten, würzen, etwas ruhen lassen. Sauce erhitzen, Ravioli abgießen, Entenbrust schräg in 4 Scheiben schneiden

Anrichteweise.

Paprikasauce in Tellermitte geben, die Entenbrust auf die Sauce drapieren, 3-4 Ravioli anlegen, mit etwas Parmesan bestreuen, Kerbel oder Petersiliengarnitur.

Gebackene Ananas mit Cocosparfait, Pinacollada-Sauce

Rezeptur:

1 Mini-Ananas (4 Scheiben), Bierteig: 70 gr Mehl, 2 Eigelb, 1 Eiweiß geschlagen, 40 ml Bier, 40 ml Milch, etwas Salz, 1 EL Olivenöl, Butterschmalz zum braten

Parfait: 3 Eigelb, 50 gr Zucker, ½ Stange Vanille, Prise Salz, 250 ml Sahne, 125 ml Cocosnussmilch, 2 EL Cocosraspeln, etwas Zitronensaft, kleine Form

Pinacollada-Sauce: 3 Eigelb, 40 ml Cocosnussmilch, 2 cl Rum, 40 ml Ananassaft, 30 gr Zucker, 50 ml geschlagene Sahne

Zubereitung:

Bierteig anrühren, geschlagenes Eiweiß unterheben, die Ananas-Scheiben mehlieren, durch den Bierteig ziehen und in Butterschmalz ausbacken !!! letzter Arbeitsgang !!!

Parfait: 3 Eigelb mit 25 gr Zucker schaumig rühren, 125 ml Cocosmilch, mit Vanille, Rest Zucker und Prise Salz aufkochen, leicht abkühlen, an die geschlagenen Eigelbe geben, zur Rose im Wasserbad andicken, abkühlen, passieren und unter die geschlagene Sahne geben, 2 EL Cocosraspeln und Zitronensaft unterheben, in eine Form füllen und ca. 3 Std einfrieren.

Pinacollada-Sauce: wie oben aus Eigelben und Zucker mit Cocosmilch und Ananassaft eine warme Crème herstellen (passieren), mit Rum abkühlen und leicht geschlagene Sahne unterheben.

Anrichteweise:

Parfait Glacé pro Person in 2 Scheiben schneiden, auf Teller anrichten, Pinacollada-Sauce mittig in Teller einfließen lassen und die gebackene Scheibe Ananas anlegen. Garnitur: zur Farbgebung 1 Erdbeere anlegen und mit Puderzucker bestäubte Minze oder Melisse einsetzen.

Manfred Kusiek

”rent a cook “

Konrad-Fink-Straße 9

96052 Bamberg

0951/420159