

10x

Rochenflügel im Minzfond und Gewürzmischung

Rochenflügel

500 gr. filetierter Rochenflügel
Butter, Salz, Pfeffer

Den Rochenflügel in 5 gleiche Stücke portionieren. Die Filets salzen, pfeffern und in eine Pfanne mit aufschäumender Butter kurz von beiden Seiten angehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 150°C fertig garen.

Minzfond

1 Zwiebel
1 Karotte
kleines Stück Sellerie
100 gr. Minze
400 ml Gemüsefond
Öl, Salz, Pfeffer

Die Zwiebel, Karotte und den Sellerie schälen und grob würfeln. Nun die Minze grob schneiden. Die Gemüsewürfel in einem Topf mit Öl ohne Farbe anbraten. Dann 2/3 der Minze zugeben und mit dem Gemüsefond auffüllen. Alles ca. 5 Minuten durchkochen und dann für 15 Minuten ziehen lassen. Nochmals aufkochen und die restliche Minze zugeben, 5 Minuten ziehen lassen und in einem neuen Topf durch ein feines Spitzsieb passieren. Aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Erbsenpüree

375 gr. TK-Erbsen
etwas Sahne
Salz, Zucker, Chiliöl

Die Erbsen im heißem Wasser mit Salz und Zucker blanchieren. Sofort mit kaltem Wasser abschrecken. Nun mit Hilfe eines Zauberstabes fein mixen und durch ein feines Sieb streichen. Das Erbsenpüree mit etwas Sahne glatt rühren und mit Salz und Chiliöl abschmecken.

Gewürzmischung

karamellisierter Mohn
Minzblätter
Salz, Pfeffer

Die Minzblätter in sehr feine Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Jetzt die Minzstreifen mit etwas karamellisiertem Mohn vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Barbarie Entenbrust auf Karotten-Couscous und Estragonjus

Barbarie Entenbrust

5 Barbarie Entenbrüste
Salz, Pfeffer

Die Haut der Entenbrust einschneiden. Danach salzen, pfeffern und in eine kalte Pfanne ohne Öl geben. Die Pfanne auf den Herd geben und erhitzen. Die Haut der Entenbrust goldbraun anbraten, wenden und auf ein Blech geben. Im vorgeheizten Ofen bei 170°C rosa garen.

Karotten Couscous

3 Karotten
160 gr. Weizen-Couscous
0,2 l Geflügelfond
Salz, Pfeffer

Die Karotten schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Den Couscous in eine Schüssel geben, die Karottenwürfel zugeben und mit dem heißen Geflügelfond übergießen. Zugedeckt etwa 15 Minuten quellen lassen. Mehrmals dabei umrühren. Den Couscous nochmals in einem Topf warm rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Estragonjus

250 ml Jus
Estragon

Die Jus in einem Topf erwärmen, den Estragon zugeben und 15 Minuten ziehen lassen. Die Jus danach durch ein feines Sieb passieren.

Zart schmelzende Schokoladentarte mit Zitronenverbeneeis und mit Orange karamellisierter weißer Mohn

Schokoladentarte

200 gr. dunkle Kuvertüre
100 gr. Butter
3 Eier
100 gr. Zucker
80 gr. Amarettis
2 gehäufte EL Mehl
75 ml Amaretto
50 ml Wasser

Zitronenverbeneeis

375 gr. Sahne
125 gr. Milch
1/2 Vanilleschote
4 Eigelb
65 gr. Zucker
35 gr. Zitronenverbene

mit Orange karamellisierter weißer

Mohn

weißer Mohn
Orangenzeste
Puderzucker

Die Butter und die gehackte Kuvertüre über dem Wasserbad vorsichtig auflösen (nicht über 34° Grad). Die Eier trennen. Das Eigelb mit Zucker schaumig rühren. Das Eiweiß separat steif schlagen.

Nun die geschmolzene Kuvertüre in die Eigelbmasse geben. Die Amarettis fein mahlen und mit dem Mehl ebenfalls zugeben und verrühren. Jetzt den Eischnee mit Hilfe einer Spachtel unterheben. Auf ein Blech mit Backpapier geben, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 ° C, 30 Minuten backen. Die fertige Schokoladentarte aus dem Ofen nehmen, mehrmals mit einem Zahnstocher einstechen und das Amaretto-Wassergemisch mit einem Pinsel darauf verteilen und einziehen lassen.

Die Vanilleschote halbieren und das Mark in einen Topf mit der Sahne und Milch geben. Die leere Schote und die Zitronenverbene ebenfalls zugeben. Alles aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Den Zucker mit dem Eigelb über dem Wasserbad kurz anschlagen und das heiße, durch ein Sieb passierte Sahne - Milchgemisch hinzufügen. Alles über dem Wasserbad aufschlagen und zur Rose abziehen. Danach im kalten Wasser kalt rühren und in der Eismaschine frieren.

Den Puderzucker und etwas Orangenzeste mit Hilfe einer Kaffeemühle mahlen. Nun den Mohn in einer Pfanne erwärmen. Den gemahlen Puderzucker verteilen und karamellisieren. Auf ein Blech geben.