

Kochevent

Smorebrod – RIG

14. Januar 2018

Kalbfleischtartar
mit caramelisiertem Geissenfrischkäse

Gepfefferte Maroni Kürbis Suppe

Königsbrasse in Salzkruste
Champagner Sabayon
Venerereis und Meerbohnen

Entenbrust mit Orangensauce
Maisnocken mit Mohn
Gemüsebouquet

Dessertsynphonie

TATAR VOM LIMOUSINKALB MIT KARAMELLISIERTEM ZIEGEN- FRISCHKÄSE

Zubereitung

Fleisch

Das Fleisch durch den Wolf lassen, mittlere Scheibe, und mit Salz und Pfeffer würzen. 2 Esslöffel Olivenöl dazugeben und gut vermengen. Kurz ziehen lassen und noch einmal abschmecken.

Ziegenfrischkäse

Oliven hacken. Den Ziegenfrischkäse mit einem Esslöffel Olivenöl, Oliven und Pinienkernen verrühren. Die Masse nicht zu dünn zwischen 2 Plastikfolien ausrollen und kühl stellen.

Diverses

Die Zwiebeljulienne kurz rösten. Petersilie und Zwiebeln mischen, mit wenig Balsamico und Olivenöl marinieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten

Den Tatar mit einem Ring auf den Teller formen. Den Ziegenkäse gleich rund ausstechen und auf den Tatar setzen. Mit dem braunen Zucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren. Den Petersiliensalat neben dem Tatar anrichten.

ZUTATEN

Tatar

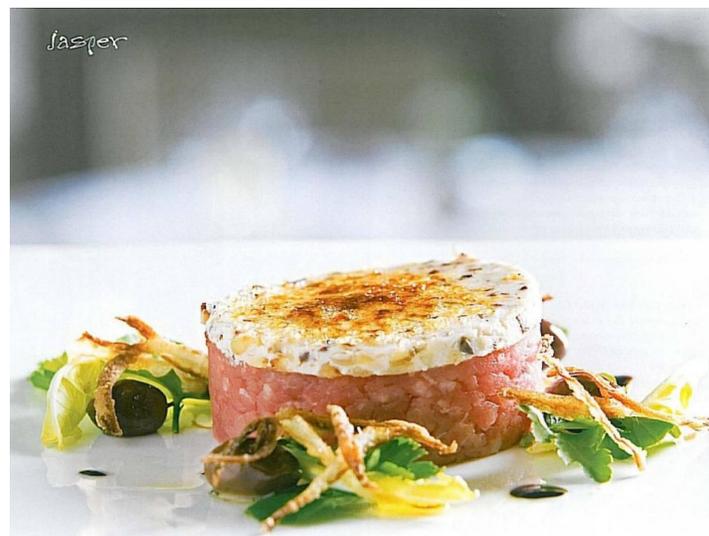
400 g Limousinkalb, Eckstück pariert
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Ziegenkäse

100 g Ziegenfrischkäse
1 EL Olivenöl
20 g schwarze Oliven
20 g Pinienkerne, geröstet
Meersalz, Pfeffer aus der Mühle
Etwas brauner Zucker

Diverses

Etwas Blattpetersilie, gezupft
Zwiebeljulienne
Balsamico
Salz, Pfeffer



3x Tartar

Kürbissuppe x 1.5

600 gr	Kürbis geschält
50 gr	Zwiebel
6 dl	Bouillon
15	grüne Pfefferkörner zerdrückt
2.5 dl	Rahm

Kürbis und Zwiebeln in Bouillon weich kochen, mixen, mit Rahm verfeinern, abschmecken.

Kastaniensuppe x 1.5

600 gr	Kastanien geschält
50 gr	Zwiebel
6 dl	Bouillon
15	rote Pfefferkörner zerdrückt
2.5 dl	Rahm

Kastanien und Zwiebeln in Bouillon weich kochen, mixen, mit Rahm verfeinern, abschmecken.

Fisch in Salzkruste

Fisch mit Zitronenscheiben und Thymian füllen, im feuchten Salz einpacken und im Ofen garen.

Sabayon

5	dl	Weisswein
		Schalotten gehackt
10		Eigelb
2	dl	Sekt

Reduktion aus Schalotten und Weisswein.

Eigelb mit Reduktion schaumig (cremig) schlagen, abschmecken und mit Sekt verfeinern.

Venerereis

Venerereis mit Olivenöl anschwitzen und mit Bouillon 45 – 60 Minuten köcheln.

Meerbohnen

Meerbohnen mit wenig Olivenöl und Wasser dämpfen.

Entenbrust

Entenbrüste auf der Fettseite in die kalte Pfanne legen und braten.

Orangensauce

Bratensauce mit Orangensaft und Orangenzeste köcheln.

Maisnocken

*Mais mit Milch und Bouillon kochen, auf ein Blech streichen und erkalten lassen.
Mondförmig ausstechen, mit Eiweiss bestreichen und in Mohn drücken.
In Butter braten*

Assiette Royale

Tulip-Masse:

275	gr	Butter
325	gr	Zucker
10		Eiweiss
325	gr	Mehl

Ingwerparfait:

10		Eigelb
240	gr	Zucker
1	lt	Rahm
		Ingwerwurzel