Lachsforelle

Vorspeise

begleitet von Spargel
“à la flamande” und
Kartofelespuma

Zutaten für 4 Personen

- **Lachsforelle**
  - 300 g Forellenfilets
- **Spargel à la flamande**
  - 8 Stangen weißer Spargel
  - 1 Hartgekochtes Ei
  - Schnittlauch
  - 100 g Butter
- **Kartoffelespuma**
  - 250 g Kartoffelpüree
  - 250 ml Sahne
  - 20 ml Fond (Gemüse, Geflügel oder Pilz)
  - 2,5 g Salz
  - Trüffelöl (optional)

Zubereitung

1.Spargel à la flamande
Spargel schälen, 8 min in kochendem Salzwasser blanchieren.
Den Spargel in kleine Stücke schneiden.
Das Ei hart kochen und fein hacken. Schnittlauch fein hacken.
Butter zu Nussbutter schmelzen lassen.
Alles vermischen und mit Fleur de Sel und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

2. Kartoffelespuma
Kartoffelpüree, Sahne, Fond und Salz vermischen.
Durch ein feines Sieb streichen und abschmecken, eventuell Trüffelöl hinzugeben
In eine Espuma Flasche füllen
(Alternativ im Topf mit dem Schneebesen aufmontieren)

3. Lachsforelle
Forellenfilets waschen, trocken tupfen und Gräten ziehen
Anschließend würzen, leicht in Mehl wälzen und in Öl und Butter knusprig anbraten

Lammfilet

an Rosmarinjus, Bohnen und gefüllter Kartoffel

Hauptgang

Zutaten für 4 Personen

- **Lammfilet**
  - 4 Lammrückenfilets
  - 2 Bund Petersilie
  - 1 Zweig Rosmarin
  - 80 g Butter
  - 40 g Paniermehl
  - 1 EL Senf - grobkörnig
  - Salz, schwarzer Pfeffer
- **Rosmarinjus**
  - 2 dl Kalbsfond oder Hühnerbouillon
  - 3 dl Rotwein
  - 1 dl Portwein rot
  - 6 Rosmarinzweige
  - 80 g Butter
  - Salz, schwarzer Pfeffer
- **Gefüllte Kartoffel**
  - 12 Kartoffeln
  - 50 g Butter
  - 4 Scheiben Speck
  - 1 Zwiebel
  - 150 g Philadelphia
  - Petersilie
- **Bohnen**
  - 300 g Bohnen
  - 1 Zwiebel
  - Butter
  - Bohnenkraut

Lammfilet

an Rosmarinjus, Bohnen und gefüllter Kartoffel

Hauptgang

Zubereitung

1.Gefüllte Kartoffel
Karfoffeln gut waschen, in Salzwasser garen
Deckel abschneiden und aushüllen
Für die Füllung :
Speck und Zwiebel in kleine Würfel schneiden und gemeinsam mit der Butter anbraten.
Das Innere der Kartoffeln pürieren und mit der Speck-Zwiebel-Mischung vermengen.
Petersilie kleinhacken und hinzugeben.
Philadelphia untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
Kartoffel füllen und im Backofen 15 min auf 180° garen.

2. Lammfilet und Rosmarinjus
Petersilie fein hacken und Rosmarinnadeln abzupfen, ebenfalls fein hacken.
Mit Butter, Paniermehl, Senf sowie etwas Salz unf Pfeffer in eine Schüssel geben und mit einer Gabel alles gut mischen.
Die Lammrückenfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräuter-Butter-Paste auf der Oberseite jedes Filets ausstriechen. Die Filets in eine Gratinform oder auf ein Backblech legen. *Wichtig* : Sie dürfen sich nicht berühren.
Die Lammrückenfilets in die Mitte des vorgeheizten Ofen geben und bei 230 Grad etwa 10 Minuten rosa braten.
Für den **Jus:** Kalbsfond oder Bouillon, Rotwein, Portwein sowie 5 Rosmarinzweige in eine Pfanne geben und auf großem Feuer auf knapp 1 dl einkochen lassen. Die Rosmarinzweige im Anschluss entfernen.
Vom restlichen Rosmarinzweig die Nadeln abzupfen und fein hacken. Zur Saucenreduktion geben, diese aufkochen und die Butter in Flocken beifügen. Mit Salz und Pfeffer würzen
Die Lammrückenfilets aus dem Ofen nehmen und kurz zugedeckt stehen lassen, damit sich der Fleischsaft vetreilen kann.

3. Bohnen
Bohnen waschen.
5 Min in kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschenken.
In einem Topf Butter schmelzen, Zwiebelwürfel glasig dünsten, Bohnen anschwitzen und würzen. Mit Bohnenkraut, Salz und Pfeffer abschmecken. Optional etwas Knoblauch hinzufügen

4. Anrichten
Lammrückenfilets in scheiben schneiden.
Auf vorgewärmeten Tellern anrichten und mit Rosmarinjus umgießen.
Bohnen und die gefüllen Kartoffeln dazu auf dem Teller anrichten

Dessert

Eierlikörparfait

Mango, Schokolade

Zutaten für 4 Personen

- **Eierlikörparfait**
  - 3 Eigelb
  - 50 g Zucker
  - 200 ml Sahne (halbsteif)
  - 50 ml Eierlikör
  - Ei-förmige Form (Ei Größe), alternativ Kuchenform (+- 18cm)
- **Nest**
  - Engelshaar
- **Weiße Schokoladenmousse**
  - 2 Eier
  - 20 g Zucker
  - 150 g weiße Schokolade
  - 205 ml Sahne (halbsteif)
  - **Mangosoße**
  - 1 frische Mango
  - ½ Vanilleschote
  - 1 Limette (zesten + Saft)
  - 60 g brauner Zucker

Zubereitung

1.Eierlikörparfait
Die Schlagsahne steif schlagen. Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Eierlikör in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen oder einem Handrührgerät mind. 5 min dickcremig aufschlagen. Die Eiercreme im kalten Wasserbad unter Rühren abkühlen lassen. Die Schlagsahne vorsichtig unterheben.
In eine Ei-förmige Form (alternativ Kuchenform, +- 18cm) mit Öl austreichen und mit Frischhaltefolie auslegen. Die Creme einfügen und mind. 2 Stunden einfrieren damit sie zum Parfait wird.

2. Weiße Schokomousse
Eier und Zucker schäumig rühren.
Schokolade schmelzen und gemeinsam mit der Sahne hinzugeben. Kräftig rühren

3. Mangosoße
Alle Zutaten zusammen mixen

4. Nest
Engelshaar in 170°C heißen Öl frittieren

5. Anrichten
Das Engelshaar auf einem Teller zu einem Nest formen.
Schokomousse und Mangosoße in Spritztüten geben und punktweise den Teller garnieren.
Parfait aus dem Gefrierschrank und der Form nehmen und das “Ei” in die Mitte des Nestes setzen.
(Alternativ aus der Kuchenform nehmen, und in 4 Stücke schneiden