

SPARGELNEST AUF ZIEGENKÄSE VANILLE-SÜSSKARTOFFEL-PÜREE



Zubereitungszeit

45 Minuten



Zutaten für 4 Personen:

Für den Püree:

- 2 große Süßkartoffel
- 150 gr Butter
- Nach Belieben: Vanille-Zucker
- Salz, Pfeffer
- Nach Belieben: Cayenne Pfeffer

Für den Ziegenkäse:

- 200 gr Ziegenkäse (vorzugsweise regional)

Für das Toast:

- 4 Scheiben (Sauerteig- oder Graubrot)
- 100 gr Butter
- Fleur de Sel

Für den Spargel Salat:

- 8 grüne Spargel
- 8 weiße Spargel
- 1 Limette
- Sesamkörner
- Weißen Balsamico Essig
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl
- Nach Belieben: Sesamöl, frischer Chili

Außerdem:

- Kresse oder essbare Blumen zum Dekorieren

Die ungeschälten Kartoffeln während ca. 30 Minuten im Salzwasser garen. Kartoffel aus dem Wasser holen, Wasser auf Seite stellen, um später die Spargelspitzen zu kochen. Kartoffel schälen und in einer Schüssel mit Butter, Salz, Pfeffer, Vanille-Zucker und evtl. Cayenne Pfeffer stampfen. Die Masse abschmecken und anschließend mit einem Stabmixer fein pürieren.

Optional: Falls T-Mix vorhanden: 2 Minuten auf Stufen 10

Während die Kartoffeln kochen, den Käse zerbröseln oder in 1 cm große Stücke schneiden

Aus dem Toast Scheiben von ca 8 cm Durchmesser ausstechen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Scheiben von beiden Seiten gold-braun anbraten. Mit Küchenpapier abtupfen und mit Fleur de Sel würzen

Spargel schälen - den weißen komplett, den grünen Spargel 4 cm vom Fuß. Von jeder Sorte 4 Spitzen abschneiden und die Spitzen ca. 4 Minuten im Kartoffelwasser blanchieren und anschließend im Eiswasser abkühlen. Den restlichen Spargel auf einer Mandoline oder mit einem Schäler in Streifen schneiden. Den Salat erst kurz vor dem Anrichten anmachen: die Spargelstreifen mit Limettensaft, Salz, Pfeffer, Sesam, Olivenöl, weißem Balsamicoessig und je nach Belieben Sesamöl und fein gehacktem Chili abschmecken.

Auf einem mittelgroßen Teller den lauwarmen Püree verstreichen, das Toast auf den Püree legen und den zerbröselten Ziegenkäse auf dem Toast verteilen. Den Spargelsalat mit den Händen zu einem Nest formen und auf den Ziegenkäse platzieren. Die Spargelspitzen anlehnen und mit der Kresse oder den Blüten dekorieren

LAMMFILET IM BLÄTTERTEIGMANTEL ROSMARINKARTOFFEL UND FENCHEL



Zubereitungszeit:
60 Minuten



Zutaten für 4 Personen:

Für das Lamm im Blätterteig:

- 600 gr Lammfilet
- 1 EL Butter
- 2 Rollen Blätterteig
- 2 TL Petersilie
- 2 TL Schnittlauch
- 2 TL Kerbel
- 1 TL Estragon
- 2 Schalotten
- 3 TL grober Senf
- 1 Eigelb

Für die Soße:

- 1 Liter Lammfond
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 TL Honig
- 1 TL kalte Butter
- Salz und Pfeffer
- Evtl. Maizena

Für die Rosmarin-Ofenkartoffel:

- 20 Pellkartoffeln
- 4 Zweige Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- Grobes Salz

Für das Fenchel-Orangengemüse:

- 3 Fenchel
- 2 Orangen
- 1 TL Butter
- Salz und Pfeffer

Das Filet verputzen, waschen, gut abtrocknen und scharf in Butter anbraten. Den Blätterteig so zuschneiden, dass das Filet einmal komplett eingerollt werden kann. Den Teig mit grobem Senf bestreichen. Die gehackten Kräuter und die fein gewürfelten Schalotten auf dem Senf verteilen. Anschließend das Fleisch mittig auf den Teig legen und mit Blätterteig zurollen. Zum Zukleben die Enden mit Eigelb bestreichen und den gesamten Blätterteig mit Eigelb bepinseln. Die Blätterteig-Lammrolle auf 180°C im Ofen backen, bis der Teig goldgelb ist.

Den Thymian und Rosmarin abzupfen und klein hacken. Beide Kräuter, sowie den Honig mit dem Lammfond aufkochen und auf ca. 400 ml zurück reduzieren. Die Soße mit Salz und Pfeffer würzen und kalter Butter aufmontieren. Falls nötig nochmal mit Maizena abbinden.

Die Kartoffeln im Salzwasser bissfest kochen. Den Rosmarin abzupfen, Knoblauch klein hacken und mit Olivenöl und grobem Salz unter die Kartoffeln mischen und in eine Auflaufform füllen. Bei 180°C ca. 10 Minuten im Ofen fertig garen

Den Fenchel waschen und in Ecken schneiden. In Butter scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, etwas Wasser aufgießen und 5 Minuten köcheln lassen. Die Orangen filetieren und 1 Minute vor Garende zum Fenchel geben

GEFÜLLTES SCHOKOLADENEI KOKOSMOUSSE UND MANGO



Zubereitungszeit :
60 Minuten



Kühlzeit:
3 Stunden



Zutaten für 4 Personen:

Für das Schokoladenei:

- 500 gr schwarze Schokolade
- 5 Hühnereier

Für die Kokosmousse:

- 300 ml Kokosmilch
- 50 gr Zucker
- 4 Blatt Gelatine
- 160 gr Sahne

Für das Mango-Gel:

- 1 Mango
- 3 gr Agar-Agar
- 20 gr Zucker

Für das Pistazienfinancier:

- 170 gr Butter
- 120 gr Pistazien
- 140 gr Puderzucker
- 40 gr Mehl
- 4 Eiweiß

Die Schokolade auf dem Wasserbad schmelzen (nicht zu heiß werden lassen, idealerweise ca. 30°C). Die Hühnereier sorgfältig in Plastikfolie einpacken, bis zur Hälfte in die geschmolzene Schokolade tauchen und auf ein Blech mit Backpapier setzen zum Kühlen. Die Eier ein weiteres Mal in die Schokolade tauchen und in einem kalten Raum hart werden lassen. Erst das Ei aus der Folie nehmen, dann die Folie vorsichtig vom Ei lösen.

Gelatine im kalten Wasser einweichen. Die Kokosmilch mit Zucker aufkochen, die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Die Masse zum Abkühlen und Steifwerden auf Eiswasser setzen. Sahne halbsteif schlagen und unter die Kokosmasse heben. Die Schokoeier mit der Kokosmousse befüllen und in den Kühlschrank setzen.

Das Fruchtfleisch der Mango pürieren und mit Agar-Agar und Zucker zum Kochen bringen. Die Masse im Kühlschrank aushärten lassen. Mit dem Stabmixer nochmals pürieren und in einen Spritzbeutel, bzw. eine Gefriertüte füllen.

Für das Pistazienfinancier alle Zutaten mischen und in eine mit Backpapier ausgelegte Backform geben. Auf 170°C ca. 20 Minuten backen, abkühlen lassen und zerbröseln.

Das Ei auf einen Teller setzen und die Pistaziencrumble sorgfältig als Nest um das Ei verteilen. Das Mango-Gel als ‚Eigelb‘ auf das Ei spritzen. Dazu passt Vanille- oder Schokoladeneis. Mit Minze, Früchten und dem restlichen Mango-Gel garnieren.