

Graved Lachs und Königsmakrele im Sesam-Pfeffermantel mit Avocado-Frischkäse-Terrine

Zutaten für 4 Personen

Lachs:

200 g frischer, entgräteter Lachs ohne Haut
(als Alternative Lachsforelle)

Dill

für die Marinade:

10 g Salz

15 g Zucker

10 weisse Pfefferkörner zerdrückt

3 Zweige Dill gezupft

wenig Anis oder Fenchelsamen oder gehackter Fenchel

15 g Cognac

Zeste von einer halben Zitrone

Vorbereitung:

Marinade herstellen, alle Zutaten mischen

Zubereitung:

Frischer Lachs mit Marinade einreiben und beschweren. Für 36 Stunden kühl stellen, alle 12 Stunden Lachs wenden.

Lachs aus Marinade nehmen, trocken tupfen, grosszügig mit viel gehacktem Dill bedecken und andrücken.

Lachs in ½ cm dicke Tranchen schneiden.

Königsmakrele:

200 g Königsmakrele ohne Haut, entgrätet

Mehl

Ei

Zitronenpfeffer, Sesamsamen hell

Olivenöl zum anbraten

Zitronenöl

Für Marinade:

Sojasauce

Austernsauce

Sesamöl

Zubereitung:

Königsmakrele in der Marinade kurz ziehen lassen, im Mehl und Ei wenden, mit dem Sesam-Pfeffer panieren. Im Olivenöl beidseitig kurz anbraten, so dass der Fisch innen roh ist. In Tranchen schneiden, mit Zitronenöl beträufeln.

Avocado-Frischkäse-Terrine:

100 g Philadelphia Käse

100 g Hüttenkäse

50 g Crème Fraiche

1.5 Blatt Gelatine

Saft von ½ Limone

1 reife Avocado

Salz, Pfeffer

2 El Sonnenblumenöl

Ev. Schnittlauch, Koriander

Vorbereitung:

Gelatine einweichen

Zubereitung:

Limonensaft mit Salz und Pfeffer würzen und erwärmen. Gelatine begeben, bis diese aufgelöst ist und Flüssigkeit halbieren. Frischkäse mischen und langsam der warmen Flüssigkeit unter ständigem Rühren begeben, damit keine Klumpen entstehen. Wichtig ist, den Käse der Flüssigkeit begeben und nicht umgekehrt.

Die Avocado in feine Würfel schneiden und mit der restlichen warmen Flüssigkeit mischen, Sonnenblumenöl begeben, eventuell mit Pfeffer, Schnittlauch oder Koriander nachwürzen.

Lagenweise Frischkäse und Avocado in Terrinenform einfüllen und für 4 Std. kaltstellen.

Vor dem Servieren stürzen und in Tranchen schneiden.

Zusammen mit dem Graved Lachs (kann kurz vor dem servieren noch mit Olivenöl bestrichen werden) und der Königsmakrele anrichten und servieren.

Miesmuschelsuppe

Zutaten für 4 Personen

100 gr. Gemüsebrunoise (Karotten, Sellerie, Fenchel, Lauch in kleinen Würfelchen)
1 Schalotte (ca. 30gr) gehackt
1 Knoblauchzehe zerdrückt
1 kg Miesmuscheln
1 gestrichener Teelöffel Meizena
3 dl Weisswein
½ lt Gemüsebouillon
Zitronensaft
Safranfäden
Olivenöl
Salz, Pfeffer, Pernod
60 gr. eiskalte Butter in kleinen Würfel
gehackter Schnittlauch
Schlagrahm

Vorbereiten:

Muscheln reinigen, im Weisswein dünsten, auslösen.
Muschelsud abpassieren.
Gemüsebouillon herstellen

Zubereitung:

Schalotten, Knoblauch und Brunoise im Olivenöl andünsten, mit Maizena stäuben, mit 1 dl Weisswein ablöschen. Safranfäden begeben, mit Bouillon auffüllen und den passierten Muschelsud zugeben. Sieden, bis das Gemüse knapp weich ist. Suppe abpassieren, mit der Butter aufmixen, Brunoise wieder begeben. Muscheln in Suppe geben, abschmecken mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Pernod. Etwas Schlagrahm und Schnittlauch begeben, servieren.

Trüffelravioli

Zutaten für 4 Personen

Ravioliteig
150 g Teigwarenmehl
1 grosses Ei (60g)
20 g Olivenöl
20 g Wasser

Vorbereitung:

Mit Mehl, Ei, Wasser und Öl einen elastischen Teig kneten. 2 Std ruhen lassen.

Füllung: (für ca. 20 Ravioli)

150g Ricotta
80 g Zwiebeln in Streifen geschnitten
50 g Trüffelöl oder gehackter Trüffel
50 g geriebener Parmesan
1 Ei Mehl
Butter
Salz und Pfeffer
Frischer Trüffel

Vorbereiten:

Zwiebeln in Butter anziehen, mit Mehl stäuben, Rahm begeben, mit Salz und Pfeffer würzen, weich kochen. Mixen oder durch ein Sieb streichen. Trüffel begeben, auskühlen, mischen mit Ricotta und Parmesan.

Zubereitung:

Ravioliteig möglichst dünn ausrollen, in Rechtecke (10x10cm) schneiden. Die Ränder mit Eiweiss bestreichen, Füllung begeben, Teig zusammenklappen. Ränder gut andrücken.
Ravioli in Salzwasser 2-3 Minuten garen, in Butter schwenken. Auf warme Teller anrichten und beliebig mit gehobeltem Trüffel servieren.

Geschmorte Kalbsbacken mit Parmesanpolenta und glasiertem Gemüse

Zutaten für 4 Personen:

8 Kalbskopfbacken
100 g Speckschwarte oder Kalbfüsse
150 g Röstgemüse (Zwiebeln, Sellerie, Karotten, Knobli)
Mehl
Gewürzbündel (Lorbeer, Pfeffer, Nägeli, Rosmarin)
30 g Tomatenpüree
0.5 dl Marsala oder Medère
1 dl kräftiger Rotwein
3 dl Kalbsfond oder Bratensauce
Stärkemehl (Maizena)
Salz, Pfeffer
Öl zum anbraten

Vorbereiten:

Kalbskochbacken dressieren
Röstgemüse in Würfel schneiden

Zubereitung:

Fleisch würzen, leicht mehlen, in heissem Öl beidseitig gut anbraten, in Schmortopf geben.
Öl abgiessen, Mirepoix (Röstgemüse) und Speckschwarte (Kalbsfüsse) gut anrösten, tomatisieren, nochmals gut anrösten, mit Rotwein und Marsala ablöschen, zum Fleisch geben. Mit Kalbsfond 1/3 auffüllen, Gewürzbündel begeben und zugedeckt im Ofen unter zeitweisem Wenden weich schmoren. Eingegekochte Flüssigkeit immer wieder ergänzen.
Fleisch herausnehmen, Sauce abpassieren, etwas einkochen, mit Madère verfeinern und mit Stärkemehl abbinden, abschmecken.

Parmesanpolenta:

Zutaten für 4 Personen:

30g Olivenöl
100 gr. Zwiebeln gehackt
2 dl Bouillon
2 dl Milch
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
1 Lorbeerblatt
100 g Maisgriess mittel, fein oder gemischt
50 g Parmesan gerieben
30 g Butter
Schlagrahm nach belieben

Zubereitung:

Zwiebeln im Olivenöl glasig dünsten, mit Flüssigkeit ablöschen. Würzen mit Salz, Pfeffer, wenig Muskat. Mais unter Rühren einriesseln lassen. Bei kleiner Hitze und ständigem Rühren 5 Minuten schwach sieden lassen.
Lorbeerblatt begeben, zugedeckt im Ofen bei schwacher Hitze ziehen lassen (ca. 1 Std.), nicht rühren.
Parmesan und Butter darunter rühren, nochmals abschmecken, durch Beigabe von Schlagrahm wird die Polenta weicher.

Glasierte Gemüse

Zutaten für 4 Personen:

Gemüse:
Z.B. Rübli, Kohlrabi, Silberzwiebeln,
Romanesco, Zucchetti

Vorbereiten:

Gemüse gefällig rüsten.
Einzel weich kochen, abschrecken

Zubereiten:

Gemüse aufdünsten, mit Butter und Zucker glasieren, abschmecken.

Zimtmouse mit gratinierten Feigen und Vanilleeis

Zimtmouse

Zutaten für 4 Personen

30 g Zucker
2 Eigelb
1 dl Milch
1 gestrichener TL Zimt gemahlen
2 Blatt Gelatine
50 g weisse Couverture gehackt
1 dl Schlagrahm
2 Eiweiss steif geschlagen

Vorbereiten:

Gelatine in kaltes Wasser einlegen
Eiweiss und Rahm steif schlagen

Eigelb mit Zucker schaumig rühren. Milch und Zimt aufkochen, unter rühren dem Eigelb begeben. In Pfanne zurückgeben, auf kleinem Feuer zur Rose kochen. Gelatine der heissen Flüssigkeit begeben, auflösen lassen, Schokolade begeben, Masse abkühlen. Schlagrahm und das steife Eiweiss vorsichtig unter die Masse heben. In beliebige Formen oder Tassen abfüllen, 12 Stunden kühl stellen.

Gratinierte Feigen

Zutaten für 4 Personen:

4 Feigen
50 g gefrorene Himbeeren
30 g Zucker
½ Saft von Zitrone

Zubereitung:

Zucker caramelisieren, mit Portwein und Zitronensaft ablöschen, Himbeeren weich kochen, eventuell etwas einkochen lassen. Feigen quer halbieren, in Gratinplatte geben, mit der Sauce nappieren und im Ofen bei Oberhitze gratinieren.

