



B E A N S

. w i r k o c h e n

VorweihnachtsMenu

Gänseleberterrine

*

Crevettencocktail mit Mango

**

Tajarin mit Zitronen und Trüffel

BEANS in Torino

Rindfilet mit Stilton

Zitrus-Carpaccio

CAFFE TORINO

Kredenzte Weine:

Pinot Gris Alsace GC WILLM 01 – Chardonnay Langhe PIRA 05

Barbera d'Asti "Bricco dell'Uccellone" 2000 - Monte das Servas Colheita 03 -
Münzenrieder Beerenauslese 99 – La Grappa 903 Barrique -

Gänseleberterrine

Zubereitet und Angepasste mit dem Rezept von „Gemüseterrine mit Brunnenkresse“. Bei der Füllung wurde auf einen Teil des Gemüse verzichtet und mit Gänseleber ersetzt. Anstatt der Blanc Battu Sauce eine eingekochte Portwein Sauce dazu gegeben. Für die Vorspeise verwende ich eine kleinere Form mit 450ml Inhalt.

Gemüseterrine mit Brunnenkresse

Vorspeise fuer 4 Personen und eine ofenfeste Form von 0,9 L mit Deckel. Ergibt ca. 16 Scheiben

Zutaten:

3 Karotten lang 1 Broccoli ca. 300g
½ Zucchini
50 g Knollensellerie
Salz
600 g Pouletbrust
2 Eiweiss
2 dl Halbrahm
Pfeffer aus der Mühle
2 EL Haselnussöl
1 EL Kräuter-Weissweinessig
1 TL Zucker
6 Zweige Blattpeterli
50 g Brunnenkresse
40 g Soja-Mungosprossen
2 EL Blanc battu
2 EL Senf
1 EL Honig
1 EL Merrettichschaum

Zubereitung:

1 Von den Karotten mit dem Sparschäler lange Zungen abschälen. Broccoli in kleine Röschen teilen. Zucchini und Sellerie in feinste Würfel schneiden. Nacheinander kurz blanchieren. Eiskalt abschrecken. Form erst mit Klarsichtfolie auslegen, dann mit den Karotten auskleiden. Dabei die Zungen rundum über den Rand lappen lassen. Nicht benötigte Zungen würfeln.

2 Pouletbrust klein schneiden. Mit Eiweiss und Rahm mischen. Gut salzen und pfeffern. Kurz in den Tiefkühler stellen. In Etappen im Cutter zu feiner Farce verarbeiten. Gemüsewürfel dazu mischen. Ofen auf 104 Grad vorheizen. Schichtweise Farce und Broccoli in die Form geben. Dabei mit Farce beginnen und enden. Um grössere Luftblasen zu vermeiden, die Form mehrmals auf ein gefaltetes Küchentuch klopfen. Überlappende Karotten über die Masse legen. Mit Klarsichtfolie decken. Form verschliessen. In einem heissen Wasserbad in der Ofenmitte ca. 80 Minuten (Kerntemp. Min. 72 Grad) garen. Aus dem Wasserbad heben und min. 4 Std. auskühlen lassen. Im Dampfgarer 25 Min. bei 90 Grad.

3 Vor dem Servieren Oel mit Essig und Zucker verrühren. Wenig Petersilie für Garnitur beiseite legen. Rest von den Stängeln zupfen. Mit Brunnenkresse und 30g Sprossen zur Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gut vermischen und auf Tellern verteilen. Terrine aus der Form stürzen, trocken tupfen. In Scheiben schneiden. Auf dem Salat anrichten. Restliche Sprossen darüber streuen. Mit Petersilie garnieren. Blanc battu mit Senf und Honig verrühren. Separat dazuservieren. Die Terrine kann am Vortag zubereitet werden. Terrinen halten gut 2-3 Tage im Kühlschrank.

Crevetten-Cocktail mit Mango

4 Personen

Zutaten Marinade

2 EL Limettensaft
½ TL frischer Ingwer, fein gerieben
½ EL Zucker
300g gekochte Crevetten

1 Limettensaft, Ingwer und Zucker gut verrühren.
2 Crevetten begeben, mischen, ca. 1 Std. zugedeckt im Kühlschrank marinieren.

Sauce

1 EL Limettensaft
180 Creme fraiche
½ TL frischer Ingwer, fein gerieben
1 Messerspitze Cayennepfeffer
¼ Teelöffel Salz
1 Mango ca. 450g, 4 feine Schnitze für die Garnitur beiseite gelegt, Rest in Würfeli
150g Eisbergsalat, in feinen Streifen EL Zucker

1 Limettensaft, Creme fraiche und Ingwer gut verrühren, Sauce würzen.
2 Crevetten und Mango begeben, mischen, mit Managoschnitzen garnieren.

Lässt sich vorbereiten: Crevetten 1 Tag im Voraus marinieren und Sauce zubereiten.
Beides separat zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Tajarin mit Zitronen und Trüffel

4 Personen

Zutaten

250g original Tajarin aus Monforte oder natürlich selbst gemacht
Salz
25g Butter
8 schwarze Pfeffer Körner
1 Schalotte
1 Knoblauch
Abgegebene Schale von ½ Zitrone
½ Noilly Prat (trockener franz. Wermut)
1 dl Gemüsebouillon
2 dl Rahm
Saft von ½ Zitrone

Zubereitung

1 In einer mittleren Pfanne die Butter schmelzen und dann Pfefferkörner, Schalotte, Knoblauch und Zitronenschale andünsten. Noilly Prat und Bouillon dazugießen und gut zur Hälfte einkochen lassen. Dann den Rahm beifügen und die Sauce noch so lange kochen lassen, bis sie leicht bindet.

2 Unmittelbar vor dem Abschütten der Teigwaren den Zitronensaft zur Sauce geben und diese mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tajarin abschütten, gut abtropfen lassen und sofort mit der Zitronensauce mischen. Nach Belieben mit etwas Trüffel bestreuen.

Beef with Whisky and Stilton

4 Personen

Zutaten

500g Rindshuft am Stück
Salz, schwarzer Pfeffer
2 Esslöffel Bratbutter
½ dl Whisky (und nicht der schlechteste bitte)
½ Schalotte
1 Esslöffel Butter
2 ½ dl Kalbsfond oder leichter Hühnerbouillon
1 ½ dl Rahm
100g dl Stilton oder ersatzweise Mascarpone-Gorgonzola
½ Bund Estragon

Zubereitung

- 1 Den Backofen auf 70 Gradvorheizen und eine Platte mitwärmen.
- 2 Die Rindshuft in fingerdicke, etwa 3 cm lange Streifen schneiden. Salzen und pfeffern.
- 3 Die Bratbutter rauchheiss erhitzen. Die Fleischstreifen in 2 Portionen kräftig auf der ersten Seite 1 Min., auf der zweiten Seite nur noch 15-20 Sek. anbraten; das Fleisch soll innen noch roh sein! Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 70 Grad heissen Ofen 30 Min. nachgaren lassen.
- 4 Den Bratensatz mit Whisky auflösen und durch ein Siebchen giessen, um Verbranntes zu entfernen. Beiseite stellen.
- 5 Inzwischen Schalotte schälen und fein hacken. In einem Pfännchen in der warmen Butter andünsten. Mit dem beiseite gestellten Bratenjus und Kalbsfond oder Bouillon ablöschen. Die Sauce auf grossem Feuer auf 1 dl einkochen lassen. Dann den Rahm beifügen und die Sauce nochmals um gut ½ reduzieren.
- 6 Inzwischen den Stilton grob reiben oder in grobe Stücke teilen. Den Estragon fein hacken.
- 7 Käse und Estragon in die leicht kochende Sauce geben und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rindshuftstreifen mitsamt ausgetretenem Saft beifügen, alles mischen und sofort servieren.

BEANS servieren das Gericht mit Trockenreis

Zitrus Carpaccio

4 Personen

Zutaten

2 unbehandelte Orangen
2 rosa Grapefruits
aufgefangener Saft (ca. 1 dl)
1 Grapefruit - nur Saft
2 EL Zucker
2 Messerspitzen Zimt
1 Messerspitzen Nelkenpulver

Zubereitung

1 Die Schale einer Orange mit dem Sparschäler dünn abschälen, in feine Streifen schneiden, blanchieren, zum Verzieren zugedeckt beiseite stellen.

2 Von den Früchten Boden und Deckel, dann Schale bis auf das Fruchtfleisch abschneiden. Früchte längs halbieren, weisse Fruchthaut herauslösen. Früchte quer in feine Scheiben schneiden, in eine Platte legen, Saft auffangen.

3 Saft mit Zucker und Gewürzen aufkochen, Hitze reduzieren, sirupartig einköcheln, über die Früchte giessen, diese zugedeckt ca. 1 Std. marinieren.

Gewürz-Creme

3 dl Milch
1 ½ EL Zucker
1 TL Maizena
2 Messerspitzen Zimt
1 Messerspitzen Nelkenpulver
1 frisches Ei
beiseite gestellte Orangenstreifen

Milch und Zutaten bis und mit Ei in einer Chromstahlpfanne mit dem Schwingbesen verrühren. Unter Rühren **bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen**. Pfanne vom Herd nehmen, ca. 2 min.iterrühren. Creme absieben, auskühlen.

Servieren: Früchte evt. 10 min. im 80 Grad Vorgeheizten Ofen warm werden lassen. Auf Tellern „löffelstellungartig“ auslegen. Gewürz-Creme von der Mitte aus darauf verteilen, mit den beiseite gelegten Orangenstreifen verzieren.

Vor- und Zubereitung ca. 35 min., Marinieren ca. 1 Std.

CAFFE TORINO

Bicerin

Für 4 Gläser à 1,5-2 dl

Zutaten

2 dl Vollrahm

100 g Edelbitter-Schokolade

1,5 dl Milch

100 g Zucker

4 Espresso

Zubereitung

Rahm steif schlagen und kühl stellen. Schokolade in Stücke brechen. Mit Milch und Zucker in eine Pfanne geben. **Bei schwacher Hitze** zu einer dickflüssigen Masse schmelzen. In die Gläser verteilen, je einen frischen Espresso darüber giessen. Schlagrahm darauf verteilen und sofort servieren.