

Menü 11

Senfmousse mit Lachstatar
Entenbrust mit Balsamico-Feigensoße
Toffee-Brownies mit Rotwein-Apfel



Für Barbara aus Frankfurt ist Kochen das schönste Hobby der Welt und ein kreativer, entspannender und höchst sinnlicher Prozess. Ihrer Meinung nach macht eine gute Sauce das Essen erst perfekt.

Timing

Die Senfmousse der Vorspeise steht mindestens 4 Stunden kalt, um fest zu werden. Rechnen Sie lieber etwas mehr Zeit ein, denn manchmal sträubt sich eine Mousse und benötigt auch mal 5 Stunden. Wichtig ist vor allem, dass sie fest ist, wenn Sie sie weiterverarbeiten.

Die Entenbrüste des Hauptgerichts marinieren Sie über Nacht. Gesellschaft bekommen sie durch die Rotweinäpfel, die ebenfalls mindestens 8 Stunden, besser jedoch länger ziehen.

Vorsicht: Das Einkochen der Glasur für die Nachspeise dauert ca. 1 Stunde, dann sollte sie nach dem Binden lauwarm (!) abkühlen, bevor sie serviert wird – also immer mal wieder testen, damit sie nicht zu kalt wird. Tipp: Wenn die Glasur fertig ist, wenn Sie die Vorspeise servieren, sollte sie zur Nachspeise ausreichend abgekühlt sein. Wenn nicht, einfach kurz in eine Schale mit Eiswürfeln stellen und immer wieder umrühren, damit der Boden nicht zu sehr auskühlt.

So geht's

Der rohe Lachs für das Tatar sollte unbedingt **Sushi-Qualität** haben. Das heißt, dass der Fisch roh gegessen werden kann. Für Ihren Einkauf bedeutet es, dass Sie sich unbedingt an einen Fischhändler wenden sollten, dem Sie vertrauen. Sagen Sie ihm deutlich, dass Sie den Fisch roh verarbeiten wollen. Achten Sie darauf, dass das Stück

Nicht vergessen
Äpfel rechtzeitig aus dem Sud nehmen.
Nicht zerfallen lassen.

- Das kann vorbereitet werden**
- 🍷 Kartoffelchips frittieren
 - 🍷 Feigensoße einreduzieren lassen
 - 🍷 Rotweinäpfel einlegen
 - 🍷 Brownie backen
 - 🍷 Entenbrüste marinieren
 - 🍷 Senfmousse zubereiten und kalt stellen

frisch herunter geschnitten wird – so gibt es weniger „Angriffsfläche“ für Bakterien. Darüber hinaus kann es nicht schaden zu fragen, wann der Fisch geliefert wurde. Tipp: Legen Sie den Fisch bis zum Weiterverarbeiten ins Eisfach. Auch wenn er leicht angefroren ist, können Sie ihn noch gut zu einem Tatar hacken. Und nicht zuletzt: Vertrauen Sie der eigenen Nase! Was fischig riecht, ist zwar immer noch Fisch, aber eben nicht mehr frisch.

Das Lachsfilet für das **Tatar** mit viel Zartgefühl schneiden und nicht mit grober Hand hacken, sonst wird es schnell matschig. Die einzelnen Stücke sollten noch herauszuschmecken sein.

Zucker karamellisieren Sie, indem Sie den Zucker gleichmäßig über den Topfboden streuen, diesen bei mittlerer (!) Hitze erhitzen und sehr regelmäßig umrühren. Wichtig: Die Hitze darf nicht zu hoch sein. Und: Den Topf nicht aus den Augen verlieren, damit Sie den richtigen Bräunungsgrad nicht verpassen. Vorsicht, nicht erschrecken: Beim Ablöschen kann es sehr laut zischen. Dann fleißig weitererrühren, damit der Zucker nicht allzu sehr klumpt. Keine Bange: Eventuelle Klumpen, und seien sie noch so fest, lösen sich wieder auf!

Übrigens

Kräuterseitling ist ein Pilz, der in seiner Beschaffenheit dem Steinpilz ähnelt. Ein Vorteil: Das Fleisch bleibt beim Garen bissfest. Und er ist, gut gelagert, zwei Wochen haltbar.

Wenn's wirklich perfekt sein soll

Kartoffelstampf ... passt perfekt zur Entenbrust

1 kg Kartoffeln, mehlig kochend
600 g Petersilienwurzeln
Salz
90 g glatte Petersilie
8-9 EL Sahne

Die Kartoffeln und Petersilienwurzeln schälen, in 2 bis 3 cm große Stücke schneiden und 20 bis 25 Minuten in Salzwasser kochen. Inzwischen die Petersilie von den Stielen zupfen und mit der Sahne fein pürieren. Jetzt Kartoffeln und Petersilienwurzeln abgießen und ausdämpfen lassen. Dann zum Püree nach Geschmack einen Stich Butter geben, die Petersilien-Sahne-Mischung zugießen und alles mit dem Kartoffelstampfer grob zerstampfen. Nach Belieben salzen, zudecken und warm stellen.

Kartoffelstampf kann mit allen möglichen Zutaten verfeinert und aufgepeppt werden: Anderen Gemüsen wie Karotten oder Pastinake, Gewürzen wie Senf und vielerlei Kräutern wie Basilikum, Thymian, Estragon oder Salbei. Reichen Sie zur Entenbrust gestampfte Kartoffeln mit Petersilienwurzel und mit frisch gehackter Petersilie gewürzt – das sieht nicht nur hübsch aus, sondern gibt dem Gericht eine frische Note.

Tipp: Am besten in einem Ring anrichten – dann isst auch das Auge mit.

Senfmousse mit Lachstatar

Zutaten

Für die Senfmousse

40 g Schalotten, grob gewürfelt
3 Stiele Estragon, grob geschnitten
150 ml Weißwein
1 TL schwarze Pfefferkörner
3 Blätter weiße Gelatine
4 Eigelb (Eier Größe M)
1 EL körniger Dijon-Senf
200 ml Sahne
Salz
neutrales Öl zum Einfetten der Formen

Für die Kartoffelchips

3 lila Kartoffeln
neutrales Öl zum Frittieren
Salz

Für den Lachstatar

400 g Lachs (Sushi-Qualität)
3 Stiele Dill
4 Stiele Kerbel
1 Bund Schnittlauch
1 Zitrone, unbehandelt
2 EL Olivenöl
Pfeffer aus der Mühle
Meersalz

1 Für die **Senfmousse** Schalotten und Estragon mit Weißwein und Pfefferkörnern in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze auf 100 ml einkochen lassen. Die Reduktion durch ein feines Sieb gießen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

2 Anschließend die Reduktion mit dem Eigelb in einer Rührschüssel über einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen cremig-dicklich aufschlagen – das dauert ca. 5 bis 6 Minuten! Dann von der Kochstelle nehmen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen, den Senf dazugeben, unterrühren und nach Geschmack salzen. Kalt stellen, bis die Senfcreme leicht zu gelieren beginnt. Zum Schluss die Sahne sehr steif schlagen und nach und nach vorsichtig mit einem Teigschaber unter die Senfcreme heben.

3 Jetzt eine Platte mit Frischhaltefolie bedecken. 6 Stahl- oder Aluminiumringe (6-8 cm Durchmesser, 3-5 cm hoch) darauf legen und Folie und Ringe mit

neutralem Öl dünn einfetten. Danach die Senfmousse gleichmäßig in die Ringe füllen und mindestens 4 Stunden kalt stellen, bis sie fest ist.

4 Für die **Kartoffelchips** die lila Kartoffeln gründlich schrubben und mit Schale in dünne Scheiben hobeln. In einem Sieb unter fließend kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Anschließend die Kartoffelscheiben nebeneinander auf ein Küchentuch legen, mit einem zweiten Küchentuch bedecken und gut trocken tupfen. Ausreichend Öl, damit die Kartoffelscheiben darin schwimmen können, stark erhitzen und die Scheiben portionsweise darin in 4 bis 6 Minuten knusprig frittieren. Dann auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Nach Geschmack zum Servieren im Backofen bei 150 °C wieder erwärmen.

5 Für das **Tatar** den Lachs in sehr feine, ca. 3 mm Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Dill und Kerbel waschen, fein hacken und dazugeben. Die Hälfte des Schnittlauchs fein schneiden, mit der abgeriebenen Schale der Zitrone und dem Olivenöl zum Lachs geben. Gut mischen und mit Pfeffer würzen.

6 Zum Servieren die Senfmousse mit Hilfe eines scharfen Messers aus den Ringen lösen und auf flachen Tellern mit dem Tatar und den Kartoffelchips anrichten. Mit den restlichen Schnittlauchhalmen garnieren, das Tatar mit ein paar Tropfen Zitronensaft beträufeln und leicht salzen.



Hierzu passt ein charaktvoller Pinot Grigio aus dem Collio.



Entenbrust mit Balsamico-Feigensoße

Zutaten

Für die Entenbrust

4 Entenbrüste à ca. 380 g,
mit Haut
15 g Butter
2 EL Öl

Für die Marinade

40 g Zucker
120 ml Wasser
50 ml Balsamicoessig
15 g Honig

Für die Balsamico-Feigensoße

120 g Möhren
1 Stange Staudensellerie
1 EL Öl

1 große Zwiebel, grob
gewürfelt
2 Knoblauchzehen, gewürfelt
600 ml Portwein
150 ml Balsamicoessig
3 Stiele Thymian
900 ml Geflügelfond
1,5 TL Speisestärke
4 reife Feigen

Für die Kräuterseitlinge

500 g Kräuterseitlinge
15 g Butter
2 EL Öl
3 TL Zitronensaft
gehackte Petersilie
2 EL Crème fraîche
Salz
Pfeffer

1 Die **Entenbrüste** parieren, eventuell von Federkielen befreien, unter fließendem kaltem Wasser abspülen, gut trockentupfen und die Haut kreuzweise einschneiden.

2 Für die **Marinade** den Zucker hellbraun karamellisieren lassen, mit Balsamico und 120 ml Wasser ablöschen und so lange aufkochen, bis der Zucker gelöst ist. Anschließend den Honig unterrühren und abkühlen lassen. Danach die Entenbrüste mit der Hautseite nach unten in einem flachen Gefäß in die Mischung geben und über Nacht kalt stellen.

3 Für die **Soße** Möhren und Staudensellerie waschen, putzen und in 0,5 cm große Stücke schneiden. Das Öl in einer kleinen Sauteuse erhitzen, das Gemüse mit Zwiebel und Knoblauch kurz andünsten, mit Portwein

und Essig aufgießen und die Thymianzweige dazugeben. Bei mittlerer Hitze auf 150 ml einkochen lassen. Anschließend durch ein feines Küchensieb in einen Topf schütten, mit dem Geflügelfond aufgießen und erneut einkochen lassen – es soll ca. 300 bis 350 ml Soße ergeben. Nun die Speisestärke mit kaltem Wasser glatt verrühren und die Soße damit leicht binden. Feigen schälen, in 0,5 cm dicke Spalten schneiden und in die Soße geben. Warm stellen.

4 Für die **Entenbrüste** 15 g Butter und 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, darin die Entenbrüste mit der Hautseite anbraten. Direkt auf kleine bis mittlere Hitze umschalten und 9 Minuten weiter braten. Danach die Entenbrüste wenden und ca. 5 Minuten von der Unterseite bei gleicher Hitze braten. Zum Schluss die Entenbrüste nochmals wenden, 1 Minute bei stärkerer Hitze auf der Hautseite zu Ende braten. Dann in der Pfanne 2 bis 3 Minuten ruhen lassen.

5 Für die **Kräuterseitlinge** Butter und das Öl in einer Pfanne erhitzen, die geputzten Pilze klein schneiden und bei starker Hitze 2 bis 3 Minuten darin braten. Anschließend die Hitze reduzieren, mit einigen Spritzern Zitronensaft, gehackter Petersilie, Crème fraîche, Salz und Pfeffer würzen.

6 Zum Servieren die Soße mit Feigenspalten auf die Teller geben, die Entenbrust in dünne Scheiben aufschneiden und auf der Soße fächerförmig anrichten. Die Seitlinge dazu anrichten. Hierzu passt ein Petersilienwurzel-Kartoffelstampf.



Servieren Sie einen kräftigen französischen Rotwein aus dem Languedoc-Roussillon.



Toffee-Brownies mit Rotwein-Apple

Zutaten

Für die Rotweinäpfel

70 g Zucker
500 ml trockener Rotwein
250 ml Holunderbeersaft
300 ml roter Traubendirekt-
saft
1 Sternanis
2 säuerliche Äpfel
etwas Speisestärke

Für den Brownie

125 g Zartbitterschokolade
80 g Walnusskerne
75 g Mehl, gesiebt
15 g Kakaopulver
1 TL Backpulver
3 Eier, Größe M
150 g Zucker
Salz
120 ml Öl

Für die Glasur

50 g Zucker
400 ml Sahne
1 TL Speisestärke

1 Für die **Rotweinäpfel** Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren. Anschließend mit Rotwein, Holunderbeer- und Traubensaft auffüllen, Anis dazugeben und kochen lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Inzwischen die Äpfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher entfernen. Äpfel in den Sud geben und 8 bis 10 Minuten bei mittlerer Hitze garen – sie dürfen nicht zerfallen. Danach die Äpfel herausheben, den Sud aufkochen, um ein Drittel einkochen und mit der in wenig kaltem Wasser gelösten Stärke sirupartig binden. Dann die Äpfel wieder dazugeben und mindestens 8 Stunden, besser über Nacht, darin ziehen lassen.

2 Für den **Brownie** den Boden eines Backblechs (20 x 30 cm) oder eine Brownieform (25 x 25 cm) mit Backpapier auslegen. Schokolade grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Walnüsse nicht zu fein hacken. Mehl, Kakao und Backpulver mischen. Eier mit Zucker und einer Prise Salz mit dem Mixer auf Höchststufe ca. 10 Minuten cremig-dicklich aufschlagen. Öl und die etwas abgekühlte Schokolade zügig einrühren, dann Mehlmischung und Nüsse sorgfältig unterheben. Im Anschluss die Teigmasse auf dem Blech verteilen und die Oberfläche glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen auf der untersten Schiene 20 Minuten bei 180 °C backen (Gas 2-3, Umluft 170 °C). Herausnehmen und abkühlen lassen.

3 Für die **Glasur** den Zucker in einem kleinen, hohen Topf hellbraun karamellisieren. Mit der Sahne auffüllen und unter Rühren auf ca. 200 ml einkochen lassen. Mit der in wenig kaltem Wasser gelösten Stärke dicklich binden. Dann lauwarm abkühlen lassen.

4 Zum Schluss die Apfelhälften in jeweils 6 Spalten schneiden. Brownie aus der Form lösen und in Stücke schneiden. Jeweils mit etwas Toffee-Glasur dünn beträufeln, mit einem Apfelstück garnieren und mit den restlichen Apfelstücken und etwas Rotweinsirup servieren.



Apfel

Viele der uns bekannten Apfelsorten, wie der Golden Delicious, sind nicht aus einer Züchtung, sondern als sogenannter „Zufallssämling“ entstanden – der Apfel, ein echter Underdog unter den Früchten. Dafür spricht auch, dass es beim Apfel auf die inneren Werte ankommt, ein hübsches Äußeres kann täuschen. Die glänzend bunten Früchte sind nicht immer die saftigsten und aromareichsten. Unter den unzähligen Apfelsorten findet man für jede Verwendung etwas: Für Mus eignen sich Braeburn, Gloster oder Gravensteiner. Auf einem Kuchen machen sich am besten solche Sorten, die fest bleiben und nicht zu viel Saft abgeben, wie Boskop, Cox oder Jonagold. Übrigens: Reifende Äpfel geben Ethylengas ab, das andere Obstsorten schneller reifen lässt. Deswegen sollten Äpfel auch separat und kühl und dunkel gelagert werden.



Ein feiner Likörwein, der aber noch einen gewissen Biss von Weinsäure hat, passt perfekt zu diesem Dessert – wie ein Pineau des Charentes Blanc.

Einfach und ideenreich

Statt Kristall

Farbige Gläser sind nicht teuer und lassen sich immer wieder neu kombinieren. Achten Sie aber darauf, dass der gewählte Wein sich gut mit der Glasfarbe verträgt! Zu Grün passt Weiß besser als Rot.

Statt Serviettenfächern

Wer Servietten nicht lang umständlich falten möchte, rollt sie einfach zusammen und dekoriert mit frischem Grün oder einer hübschen Blüte.

Statt Silberleuchtern

Pergament um niedrige Gläser gewickelt und zusammengesteckt, ein Teelicht hinein, und schon wird der Tisch sanft beleuchtet. Mit dem Namen des Gastes versehen kann das Licht auch als Platzkärtchen dienen!

Statt Gesteck

Das spart den Gang zum Floristen. Frisch geschnittene Blüten aus dem Garten, locker mit Grün zu einem Zopf geflochten sind nicht nur hübsch, sondern auch preiswert.

Statt Tischdecke

Es muss nicht immer die gestärkte Tischdecke sein. Eine schlichte Holzplatte ist ebenso schön. Stimmen Sie Ihre Deko auf die Farbe des Holzes ab – wie hier ein knackiges Grün zur hellen Buche.

Menü 20

Jakobsmuscheln in der Sesamkruste auf
Hoisin-Zwiebeln und Avocado

Kaninchenfilet und Gambas auf Pflaumengemüse
an Gewürzschäum

Garnatxa-Parfait, Creme de Xocolate
und Wildpflirsich-Flan



Für Bernd aus Düsseldorf bedeutet Kochen pure Kreativität, die er jeden Samstag in einem 6-Gänge-Menü ausleben kann. Über die Ausstrahlung des Perfekten Dinners hat er eine alte Schulfreundin wieder getroffen, die er 40 Jahre nicht gesehen hatte.

sich Galgant und Ingwer dann mehrere Wochen. Übrigens: Galgant lässt sich – genau wie Ingwer auch – ganz leicht selbst ziehen, indem Sie ein Wurzelstück in die Erde stecken und austreiben lassen. Wenn Sie Ihrem Gericht nur eine feine Ingwernote geben wollen (manche Gäste reagieren empfindlich auf die Schärfe des Ingwers), reiben Sie ihn, am besten mit einer Muskatreibe.

Frische **Jakobsmuscheln** bekommen Sie nur von Ende September bis Mai – dann haben sie nämlich Saison. In den Sommermonaten müssen Sie auf Tiefkühlware zurückgreifen. In Deutschland wird der orangefarbene Rogen selten mitserviert. In Frankreich dagegen ist er besonders beliebt. Über Geschmack lässt sich ja bekanntlich – gerade in der Küche – streiten.

Das kann vorbereitet werden

- Den Darm aus den Garnelen entfernen
- Blätter der Kräuter zupfen
- Parfait vorbereiten und kalt stellen
- Gemüse putzen und zuschneiden

Nicht vergessen!

Nach dem Garen die harten Zitronengrasstücke entfernen!

Jakobsmuscheln in der Sesamkruste auf Hoisin-Zwiebeln und Avocado

Zutaten

Für die Zwiebeln

4 rote Zwiebeln, in feine Ringe geschnitten
Balsamicoessig
(ca. 5 Jahre alt)

2 EL helle Sojasoße,
nach Geschmack

1 EL Hoisin-Soße (aus dem
Asia-Laden)

Für die Jakobsmuscheln

2 Avocados (nicht zu reif,
nicht zu hart)

Zitronensaft
Sesamsamen (aus dem
Reformhaus)

10 frische Jakobsmuscheln
(ohne Rogen)
Sesamöl

Für die Deko

grüne Kresse
Kapuzinerkresseblüten
ggf. etwas sehr alten Aceto
Balsamico für die Garnitur

1 Rote **Zwiebeln** in einen Topf geben und mit Aceto Balsamico bedecken. Anschließend Sojasoße und Hoisin-Soße zugeben. Dann bei schwacher Hitze stark einköcheln lassen, dabei immer wieder durchrühren. Danach die Flüssigkeit abgießen und die aromatisierten Zwiebeln kalt stellen.

2 Die Avocados schälen und das Fruchtfleisch in grobe Würfel schneiden. Mit Zitronensaft marinieren und ebenfalls kalt stellen.

3 Die Sesamsamen ohne Fett in einer heißen Pfanne rösten. Achtung: Sesam enthält viel Öl, daher werden die Samen leicht schwarz. Deshalb ständig wenden!

4 Die **Jakobsmuscheln** je nach Dicke in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen (am besten eine Steakpfanne verwenden, die den Muscheln ein schönes Grillmuster geben) und die Muscheln auf jeder Seite maximal 20 Sekunden anbraten. Dabei zweimal wenden. Danach jeweils eine Seite der Muscheln in den gerösteten Sesam drücken.

5 Zum Servieren die Avocadowürfel auf den in Ringe geschnittenen Zwiebeln anrichten und die Jakobsmuschelscheiben abwechselnd mit der panierten und nicht panierten Seite auflegen.

6 Zum Schluss mit ein paar Tropfen altem Aceto Balsamico beträufeln und um das Arrangement Kresse und Blüten streuen.



Bernd entschied sich für eine süffige Scheurebe Kabinett zu seiner Vorspeise.

Timing

Die roten Zwiebeln zur Vorspeise werden eingekocht und kaltgestellt. Der Rest – Avocado und Jakobsmuscheln – geht so schnell, dass es empfehlenswert ist, bereits alles auf den Tellern anzurichten, bevor die Muscheln in die Pfanne kommen. So haben Sie tatsächlich eine Chance, die Vorspeise lauwarm zu servieren – so, wie es sein sollte.

Beim Hauptgang jonglieren Sie mit allem gleichzeitig, denn leider kann nichts vorab zubereitet werden. Tipp: Legen Sie sich alles bereits geputzt und geschnitten zurecht.

Die drei köstlichen Komponenten des Nachtisches sind aufwändig, doch die größte Arbeit ist bereits getan, wenn die Gäste eintreffen. Achtung: Das Parfait muss 4 Stunden kalt stehen, dann 3 Stunden vor dem Servieren in eine Eismaschine und dann ins Gefrierfach. Starten Sie also nicht zu spät mit der Zubereitung. Alternativ, falls sie keine Maschine besitzen, können Sie das Parfait auch ins Eisfach stellen, eine Stunde anfrischen lassen und dann alle halbe Stunde rumrühren, damit es nicht zu fest wird. Falls doch: Einfach mit dem Mixer pürieren!

So geht's

Vom **Zitronengras** werden nur die untersten Teile (ca. 15 cm) verwendet. Entfernen Sie die harten äußeren Blätter. Das Ende flach klopfen und in dünne Ringe schneiden (wie in diesem Rezept) oder in einem Mörser fein zerkleinern.

Achten Sie beim Einkauf von **Galgant** – auch Thai-Ingwer genannt – auf eine pralle, saftige und glatte Haut. Das Gleiche gilt auch für Ingwer. Im Kühlschrank halten

Kaninchenfilet und Gambas auf Pflaumengemüse an Gewürzschaum

Zutaten

Für das Pflaumengemüse

Butter
5 feste, blaue oder gelbe Pflaumen, entkernt und gewürfelt
80 g getrocknete Pflaumen, klein geschnitten
1 Bund Frühlingszwiebeln, geschnitten
100 ml Ume (Pflaumenwein)

Für die Kaninchenfilets

10 Kaninchenfilets (alternativ 3 vom Metzger ausgelöste Kaninchenrücken)
Pfeffer
Salz
Öl

Für die Riesengarnelen

5 Riesengarnelen
Speisestärke
Butter oder Öl

Für die Beilage

300 g Basmatireis

Für den Gewürzschaum

1 Bund Thymian (am besten Zitronenthymian)
1 Bund Majoran
1 Bund Koriander
1 Stange Zitronengras
1 Stück Galgant (Thai-Ingwer), ca. 2 x 2 cm (ansonsten normaler Ingwer)
1 Schote Bourbon-Vanille
250 g Halbfettbutter
3 Eigelb
Akazienhonig
Balsamicoessig (weiß)

Für die Deko

Korianderblätter
Orchideenblüten

- 1 Für das **Pflaumengemüse** etwas Butter in eine Pfanne geben und die Pflaumen und Frühlingszwiebeln darin anschmoren. Dann mit einem Schluck Ume ablöschen und im Ofen warm halten.
- 2 Die **Kaninchenfilets** pfeffern und salzen, auf beiden Seiten in Öl 2 Minuten anbraten, dabei zweimal wenden, in Alufolie geben und ebenfalls im Ofen warm halten.
- 3 Die **Riesengarnelen** säubern und Darm entfernen. In Stärkepulver wälzen und in Butter (oder Öl) scharf anbraten, bis sie leuchtend rot werden. Danach die Pfanne vom Herd nehmen.
- 4 Für die **Beilage** den Reis nach Vorschrift kochen.
- 5 Für den **Gewürzschaum** Thymian-, Majoran- und Korianderblätter zupfen, einen halben Stängel Zitronengras in feine Ringe schneiden, den Galgant hacken und die Vanilleschote aufschlitzen. Jetzt in einem Wasserbad 250 g Butter und die Eigelb zu einer cremigen Masse verrühren und Thymian-, Koriander- und Majoranblätter, Zitronengrassrings und den Galgant sowie das ausgekratzte Vanillemark hinzugeben. Die Masse mit einem Schneebesen weiter schaumig schlagen. Mit einem Fingerhut Honig und ein paar Spritzern weißem Balsamico abschmecken.
- 6 Zum Servieren den Reis in Timbale-Formen geben. Kaninchenfilets und Riesengarnelen auf Tellern anrichten, mit dem Gewürzschaum übergießen, das Pflaumengemüse daneben geben und die Reis-Timbale stürzen. Den Teller mit Korianderblättern verzieren. Eventuell eine Orchideenblüte auf den Reis setzen.



Hierzu passt ein nicht zu schwerer, geschmeidiger Rotwein mit elegantem Beerenaroma, wie eine Cuvée aus Merlot und Cabernet, etwa aus dem spanischen Weinanbaugebiet Somontano.



Garnatxa-Parfait, Creme de Xocolate und Wildpfirsich-Flan

Zutaten

Für den Flan vom Wildpfirsich

1 Blatt Gelatine
Milch nach Bedarf
1 Paket Flan-Pulver
(alternativ Puddingpulver mit gepulverter Gelatine versetzen)
3 Wildpfirsiche
Balsamicocreame

Für die Creme de Xocolate

6 Eiweiß
200 g Zartbitter-Kuvertüre
(keine Schokolade mit hohem Kakaogehalt verwenden – das wird zu bitter!)

2 Orangen
1 getrocknete Chilischote
1 Schuss Orangenlikör
1 Biskuitboden (alternativ: eine Rolle Blätterteig)
Puderzucker

Für das Garnatxa-Parfait

jeweils 50 g dunkle und helle Kuvertüre, fein gehackt
200 g Puderzucker
4 Eigelb
500 ml Sahne
50 ml Garnatxa (oder anderen roten Süßwein)

Für die Deko

Beeren
Hohlhippen

1 Für den **Wildpfirsich-Flan** die Gelatine in kaltem Wasser quellen lassen. Milch zum Kochen bringen und Flan-Pulver nach Vorschrift einrühren. Anschließend die Gelatine ausdrücken und unterrühren. Die Wildpfirsiche schälen, entsteinen und pürieren. Das Püree unter die Flanmasse heben und alles in schlanke Gläser abfüllen. Nach dem Gelieren Balsamicocreame darauf geben.

2 Für die **Creme de Xocolate** die Eiweiß steif schlagen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und unter den Eischnee heben, bis sich eine homogene Creme gebildet hat.

3 Orangen waschen, Zesten abreiben und klein hacken. Das Fruchtfleisch der Orangen in Filets schneiden und für die Deko beiseite stellen. Dann die Chilischote entkernen und klein hacken. Orangenzesten und Chiliraspeln unter die Creme geben und gut durchrühren. Zum Schluss mit einem Schuss Orangenlikör abschmecken (Orangenlikör nie in das Wasserbad mit der Schokolade geben – das klumpt!) und kalt stellen. Aus dem Biskuitboden 10 bis 15 Kreise (ca. 5 cm Durchmesser) stanzen. Sobald die Schokoladencreme etwas dicklich geworden ist, jeweils 10 Taler damit bestreichen (besser: mit Dekorspritze aufbringen) und 5 Türmchen zusammensetzen. Jeden Turm mit Puderzucker und Orangenfilets garnieren. Dann kalt stellen.

4 Für das **Garnatxa-Parfait** die Kuvertüre fein hacken. Dann Puderzucker und Eigelb im Wasserbad cremig schlagen. Sahne steif schlagen und die Zucker-Eier-Masse unterheben. Verrühren, bis eine homogene Masse entsteht, dann die gehackte Schokolade und den Garnatxa hinzugeben, verrühren und mindestens 4 Stunden kalt stellen – die letzte Stunde am besten ins Gefrierfach. Die Masse 3 Stunden vor dem Servieren in eine Eismaschine geben und anschließend im Gefrierfach aufbewahren.

5 Zum Anrichten große Teller mit Puderzucker bestreuen, jeweils ein Glas mit einem Pfirsichflan, ein Schokoladencremetürmchen und eine Kugel Parfait anrichten. Mit frischen Früchten und Hohlhippen garnieren.



Probieren Sie hierzu einen Süßwein, der zu 100% aus der Garnatxa-Traube hergestellt wird.