

Gebeizter Lachs mit Avocado und Gurke

Salatdressing

- 1 Stück Zitrone
- 2 EL Traubenkernöl
- Salz/Pfeffer

Den Zitronensaft auspressen und mit Salz und Pfeffer richtig würzig abschmecken. Das Salz muss sich im Saft auflösen. Dann das Öl langsam mit einem Schneebesen unterrühren.

Salat

- 1 Stück Gurke
- 1 Stück Avocado
- 2 Stück Salatherzen
- Gartenkresse

Die Gurke mit einem Schäler in dünne Streifen hobeln, die Avocado in kleine Ecken schneiden und die Salatherzen auch in kleine Stücke schneiden oder nach Belieben, mit einem Ausstecher ausstechen.

Avocadocreme

- 1 Stück Avocado
- 150ml Kokosmilch
- ¼ Chili Schote gehackt
- ½ Zehe Knoblauch gehackt
- 1 EL Zitronensaft
- Salz

Die Avocado halbieren, schälen und den Kern entfernen. Das Avocadofleisch mit den restlichen Zutaten zu einer glatten Creme pürieren und abschmecken.

Lachsbeize

- ½ Seite Lachs
- 300g Salz
- 200g Zucker
- 2 Stangen Staudensellerie
- 1 Stück Fenchel
- 1 Stück Schalotte
- 1 Bund Petersilie
- 1 Stück Möhre
- Saft und Abrieb von 2 Zitronen
- 10 Kapseln Kardamom
- 2 EL Fenchelsamen
- 1 TL Koriandersamen
- 1 TL Pfefferkörner
- 2 St. Lorbeerblätter



Die Gewürze grob zerstoßen und über den Lachs streuen. Alle Zutaten in der Küchenmaschine zu einer Masse kuttern/pürieren. Ohne Küchenmaschine einfach Gewürze im Mörser zerstoßen, das Gemüse auf der Reibe raspeln und mit Salz und Zucker vermengen. Die Beize über den Lachs geben. Die Beizezeit ist vom Geschmack, dem Fisch und persönlichem Belieben abhängig. Der Richtwert meinerseits liegt für dieses Stück bei 3 Stunden.



Gebratener Rehrücken mit Pastinake und Liebstöckel

Rehrücken und Jus

- 1 Stück Rehrücken
- 3 Stück Möhren
- 1/3 Kopf vom Sellerie
- 2 Gemüsezwiebeln
- 2 EL Tomatenmark
- ½ l Rotwein
- 1l Wildfond
- 2 Blätter Lorbeer/ 1 TL Wacholderbeeren/
- 2 EL Gänsefett
- 1 EL Mondamin



Die Rehrückenfilets vom Knochen auslösen und beiseitestellen. Die Knochen kleinhacken und im Ofen bei 200 Grad 10 min rösten.

Das grob gewürfelte Gemüse im Gänsefett anbraten und tomatisieren (Tomatenmark zugeben und mit anschwitzen). Die Knochen in den Bräter geben und bei mittlerer Hitze alles zusammen rösten lassen. Mit Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Den Fond hinzugeben, wenn der Rotwein verdunstet ist. Die Soße vor sich hin köcheln lassen und immer wieder mit Fond oder Wasser aufgießen. (Das können sie auch gerne einen Tag vorher machen) Wenn die Soße lang genug geköchelt hat durch ein Passiertuch passieren, mit Salz abschmecken und je nach Konsistenz mit Mondamin abbinden.

Den Rehrücken mit Salz/ Pfeffer und Quatre épices würzen. Eine Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten in Gänsefett anbraten. Wenn es von allen Seiten angebraten ist, bei 110 Grad Umluft in den Backofen schieben. Ich messe mein Fleisch meistens mit einem Thermometer nach, die perfekte Kerntemperatur bei einem Rehrücken ist für mich 49 Grad. Wenn das Fleisch diese Temperatur erreicht hat sollte man es mindestens 10 min an einem warmen Ort ruhen lassen. Vor dem Servieren kurz in Butter warmschwemmen.

Pastinakenpüree und Chips

- 1 kg Pastinaken
- Ca. 300ml Kokosmilch
- 100g Milka Noisette oder vergleichbare feine Nussschokolade
- Salz
- Quatre-épices (Französische Gewürzmischung aus Nelken, Pfeffer, Muskat, getrocknetem Ingwer oder Zimt)
- 2 EL Gänse/Rinder/Schweinefett

Die Pastinaken schälen und die größte herausuchen. Von dieser mit Hilfe des Schälers ganz feine Streifen abhobeln. Mindestens 20 Stück. Die restlichen Pastinaken klein Würfeln, in einen Topf geben und 2 Fingerbreit Wasser dazugeben. Mit Salz würzen und kochen bis die Pastinake richtig weich ist. In dieser Zeit die Streifen im Gänsefett in einer Pfanne „Gold“ frittieren und auf einem Zewa abtropfen lassen. Die Pastinaken mit Salz und einer Prise Zimt würzen. Auf einem Blech auslegen und bei 100 Grad mit in den Ofen schieben, damit sie knusprig bleiben bzw. werden.

Wenn die gekochten Pastinaken richtig weich sind abschütten und das Wasser abtropfen lassen. Die gekochten Pastinaken mit der Kokosmilch glatt pürieren und durch ein



feines Sieb passieren. (Passieren bedeutet durch ein feines Sieb streichen). Die durchgestrichene Masse in einen Topf geben und vorsichtig warm rühren. Die Schokolade Stepp by step einrühren. Jeder mag es unterschiedlich einer besonders süß einer gar nicht süß. Meine Empfehlung ist die ganze Menge ;)

Liebstocköl

1 Bund Liebstock

¼ l Traubenkernöl

Ein paar feine Blätter aus dem Liebstock Bund für Deko aussortieren. Den Rest, am besten mit einem Standmixer fein pürieren. Das grüne Öl in eine Spritzflasche füllen.



Schokoladentarte mit Mango und Thaibasilikum

Schoko-Ingwertarte

150g Butter
150g Schokolade
50g Zucker
130g Vollei
1 EL Ingwer gerieben

Schokolade und Butter auf dem Wasserbad schmelzen. In der Zeit Zucker, Eier und Ingwer im Messbecher durchmischen. Das geschmolzene Gemisch dazugeben und in eine Backform geben. Die Masse 2 Stunden kalt stellen. Dann bei 160 Grad ca. 7 min backen.

Sternanis-Ganache

50g weiße Schokolade
35g Sahne
16g Butter
1/2 Blatt Gelatine
1 Stück Sternanis gemahlen

Schokolade im Wasserbad ganz leicht an schmelzen, Sahne aufkochen. Eingeweichte Gelatine einrühren und die Flüssigkeit über die halbflüssige Schokolade geben. Bei 35 Grad feine Butterwürfel untermixen und mit etwas Sternanispulver abschmecken. In einen Spritzbeutel abfüllen und kaltstellen.





Cheesecake Creme

50g weiße Schokolade
80g Mascarpone
16g Schmand
16g Puderzucker
16g Grandmanier
Orangenabrieb

Schokolade auf dem Wasserbad schmelzen, in dieser Zeit Mascarpone, Schmand, Zucker, Grand Manier und Orangenabrieb in einem Messbecher mixen. Die flüssige Schokolade auf einmal zugeben und noch einmal mixen. In einen Spritzbeutel abfüllen und kalt stellen.

Mangopüree

500g Mango

Mango schälen und das Fleisch vom Kern lösen. $\frac{1}{4}$ für den Salat zur Seite legen und den Rest mixen und durch ein feines Sieb passieren.

Mango-Minzsoße

100g Mangopüree
3 Zweige Marokkanische Minze
Salz/Zucker

Mangopüree mit den Minzblättern pürieren und die Masse mit Salz und Zucker abschmecken.

Karamellierte Schokolade

100g weiße Schokolade

Schokolade auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech bei 180 Grad ca. 5 min backen. Die geschmolzene Schokolade kalt stellen und später auf gewünschte Größe hacken.

Mangosalat mit Thaibasilikum

$\frac{1}{2}$ Mango
1TL Chili
1 TL Thaibasilikum
Spritzer Zitronensaft
Salz

Mango in Scheiben schneiden und dann in lange Julienne. Mit gehacktem Thaibasilikum, Chili, Zitronensaft und Salz marinieren.

