

KALBSTATAR, BASILIKUMEMULSION, ORANGEN UND
KNUSPERCANNELLONI MIT AALMOUSSE

FOTOGRAF: RENÉ RIIS



FÜR 8 AMUSE BOUCHE
PORTIONEN

ZUTATEN

AALMOUSSE

100g Räucheraal, fein gewürfelt
150ml Fischfond
ca. 50g Räucheraalabschnitte
8g Schnittlauch, fein geschnitten
80g geschlagene Sahne
1,5 Blatt Gelatine
Salz, Pfeffer aus der Mühle

KALBSTATAR

120g Kalbsfilet, angefroren
2EL Olivenöl
2 Tropfen Tabasco
1TL Limonen-Olivenöl

2 Basilikumblätter, fein geschnitten
½TL Limonensaft
½ Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer aus der Mühle

KNUSPERCANNELLONI

100g Filoteig
30g flüssige Butter

SAUERRAHM

80g Crème fraîche (Sauerrahm)
½TL Limonensaft
2 Tropfen Tabasco
Salz, Pfeffer aus der Mühle

BASILIKUMEMULSION

100g Basilikum und ein Petersilienzweig,
blanchiert und eiskalt abgeschreckt
ca. 50ml Olivenöl

½TL Limonensaft
Salz

ORANGENSPHÄRE

300ml Orangensaft, frisch gepresst
1 Basilikumzweig
6g vegetarische Gelatine

ZUBEREITUNG

AALMOUSSE

Aus den Abschnitten vom Räucheraal mit dem Fischfond einen kräftigen Fond kochen. 100ml Aalfond mit einem Blatt Gelatine binden, leicht abkühlen. Aalwürfel und Schnittlauch untermischen und auskühlen lassen. Kurz vor dem Gellieren die geschlagene Sahne unterziehen, in einen Spritzbeutel füllen und nochmals kühl stellen. ➔

KALBSTATAR

Das Kalbsfilet fein würfeln, mit Olivenöl und den restlichen Zutaten in einer mit Knoblauch ausgeriebenen Schüssel gut vermischen (marinieren). Acht Portionen über einen Ring portionieren.

KNUSPERCANNELLONI

Acht Teigstücke rechteckig ca. 6x8cm zuschneiden, mit Butter bepinseln und um einen gefetteten Metallstab doppelt aufdrehen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 4-6 Minuten goldgelb backen. Die kalten Teigganelloni werden mit Aalmouse zum Service gefüllt.

SAUERRAHM

Alle Zutaten miteinander verrühren, abschmecken und in eine Kunststoff-Spritzflasche füllen.

BASILIKUMEMULSION

Die ausgedrückten Kräuter mit Limonensaft und Olivenöl fein mixen, bis eine Emulsion entsteht, mit Salz abschmecken. Anschließend passieren.

ORANGENSPHÄRE

200ml Orangensaft auf ein Drittel reduzieren. Kurz vorher das Basilikum zugeben. 100ml Orangensaft mit vegetarischer Gelatine

verrühren und aufkochen. Leicht auskühlen lassen. Den reduzierten Orangensaft passieren, in kleine Halbkugeln in eine Silikonmatte gießen und einfrieren. In gefrorenem Zustand die Kugeln aus der Matte nehmen und sofort durch das 70°C heiße Orangengelee ziehen. Auf dem vorbereiteten Tatar aufsetzen und auftauen lassen.

ANRICHTEN

Tatar auf kleine tiefe Teller verteilen, Basilikumemulsion zugeben und Sauerrahm aufspritzen, Cannellono anlegen und servieren.

FILET, BÄCKCHEN UND BRIES VOM KALB TRÜFFEL, SPARGEL, VANILLEKAROTTEN, KARTOFFELCRÊPES



FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

KALBSBÄCKCHEN

2 Kalbsbäckchen
1EL Rapsöl
500g Röstgemüse von Zwiebeln, Karotten,
Sellerie, Lauch
1EL Tomatenmark
300ml Rotwein
1,5l Kalbsfond
1 Knoblauchzehe
je 2 Thymian-Rosmarinzweige
10 Pfefferkörner
3 Pimentkörner
2 Lorbeerblätter
1dl Rotwein
1cl alter Balsamico

KALBSFILET UND BRIES

320g Kalbsfilet, Mittelstück zugeschnitten
4 Stück golfballgroßes Kalbsbries (ca. 120g)
küchenfertig
½l Brühe
1 Spritzer Weißwein

BEILAGEN

20g Périgord Trüffel, frisch (oder aus der
Dose)
je 6 Stangen weißer und grüner Spargel
8 Stück Fingermöhrrchen
1 Msp. Vanillemark
20g Butter

KARTOFFELCRÊPES

200g festkochende Kartoffeln, geschält
1 Eigelb
1TL Crème fraîche

1TL Mondamin
½TL Thymian, fein geschnitten
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

KALBSBÄCKCHEN

Die Kalbsbäckchen parieren und von Fett und Sehnen befreien. Die Bäckchen im Bräter rundum in Öl anbraten und das Röstgemüse zugeben. Das Gemüse anrösten, danach Tomatenmark zugeben, nach und nach mit dem Rotwein ablöschen und glasieren. Den Kalbsfond und Gewürze zufügen und aufkochen. Die Bäckchen im Ofen bei 160°C zugedeckt etwa 1 Stunde und 15 Minuten schmoren, bis das Fleisch saftig weich ist. Die Bäckchen anschließend herausnehmen und abgedeckt warm halten. 1dl Rotwein ➔

in einem Topf auf ein Drittel einkochen, den Schmorfond durch ein feines Sieb passieren und dazugeben. Sämig einkochen lassen, evtl. mit Speisestärke etwas abbinden und mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

KALBSFILET

Das sauber parierte Kalbsfilet zuerst in Frischhaltefolie, danach in Alufolie fest einwickeln. Das Filet im Wasserbad bei 80°C ca. 14 Minuten rosé pochieren. Danach etwa 5 Minuten ruhen lassen, die Kerntemperatur sollte zum Servieren 58°C nicht überschreiten.

KALBSBRIES UND BEILAGEN

Das Bries ca. 1 Minute in kochende Brühe mit

einem Spritzer Weißwein und einer Prise Salz geben. Danach gut abtropfen und abkühlen lassen. Zum Servieren in Olivenöl mit etwas Butter gut heiß ca. 4 Minuten goldbraun braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Nebenbei den geschälten Spargel mit noch etwas Biss garen, kalt abschrecken und in Scheiben schneiden. Die Karotten schälen und mit leichtem Biss blanchieren und abtropfen lassen. Ebenfalls zum Servieren in heißer Butter mit einem EL Wasser und Vanillemark glasieren und mit Salz und Zucker würzen. Die Kartoffeln in Würfel schneiden, mit einer Prise Salz weich kochen. In ein Sieb schütten, gut ausdampfen lassen. Anschließend durch ein Passiersieb streichen und mit den restlichen Zutaten gut verrühren.

(Kann schon 2-3 Stunden vorher zubereitet werden.) Zum Servieren in eine heiße Teflonpfanne über eine Ringform vier Plätzchen verteilen und diese goldbraun braten.

ANRICHTEN

Trüffelschale dünn abschälen, klein hacken und zu der Sauce geben. Das ausgepackte Kalbsfilet in heiße Butter mit Rosmarinzwig rundum schwenken (gibt Bratgeschmack). Mit Salz und Pfeffer würzen und in vier Stücke schneiden. Spargel in Butter erhitzen, würzen und mit den restlichen Beilagen schön auf dem Teller platzieren. Die Fleischstücke auflegen, gehobelte Trüffelscheiben dazugeben und mit Sauce servieren.

CEVICHE VON MEERESFRÜCHTEN, AVOCADO, MANGO,
TOMATEN-ORANGENVINAIGRETTE



FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

CEVICHE

80g Seeteufelfilet, klein gewürfelt
80g Jakobsmuscheln, klein gewürfelt
80g Hummerfleisch oder Garnele, ganz kurz
gegart, klein gewürfelt
½EL Limettensaft
1EL Korianderblätter, fein geschnitten
1 reife, feste Avocado
60g reife, feste Mango, in Würfel
geschnitten

1 Msp. Chilischoten, fein geschnitten
1 Msp. Vitamin C
etwas Limonenabrieb
1EL süß-scharfe Chilisauce (Asialaden)
Salz

GARNITUR

Radieschen, Klee, Kresse
4 Nocken Kaviar à 20g (St. James)

FÜR CA. 10 PERSONEN

TOMATEN-ORANGENVINAIGRETTE
2 reife Eiertomaten

¼l Tomatensaft
1dl Orangensaft
4cl Noilly Prat
1/3 Chilischote
1EL Schalottenwürfel
2EL süß-scharfe Chilisauce
etwas angerührte Speisestärke oder 1 Msp.
Xanthan
ca. 8cl Rapsöl (Olivenöl)

ZUBEREITUNG

TOMATEN-ORANGENVINAIGRETTE
Die Schalotten in heißem Olivenöl ➔

schwenken, Noilly Prat zugeben und auf die Hälfte reduzieren. Orangensaft zugeben und nochmals gut reduzieren. Tomaten waschen, würfeln, ebenso die Chilischote ohne Kerne (!) zugeben. Mit dem Tomatensaft zu der Flüssigkeit zugeben. Nun ca. 8 Minuten köcheln lassen und mit dem Saucenstab pürieren. Die süß-scharfe Chilisauce hinzugeben, passieren, mit angerührter Stärke leicht binden und dabei einmal aufkochen. Abkühlen lassen und danach gekühltes

Rapsöl (Olivenöl) einmischen.

CEVICHE

Die Avocado von Stein und Schale lösen. Eine Hälfte leicht zerdrücken und mit Vitamin C sowie Limettenabrieb, Olivenöl und Salz würzig abschmecken. Zweite Hälfte der Avocado gewürfelt mit den Mangowürfeln unterheben. Nebenbei die Meeresfrüchtewürfel in Chili-Koriander-Limettensaft marinieren. Mit Salz würzen und

ca. 30 Minuten kühl stellen, ziehen lassen. Danach mit den bereits vorbereiteten Zutaten vermischen, würzig abschmecken, wiederum kühl stellen.

ANRICHTEN

Radieschenscheibchen, Klee und Kresse schön auf dem Teller platzieren. Die Ceviche mittig über eine Ringform platzieren. Kaviarnocke aufsetzen, rundum Vinaigrette nappieren und servieren.

STEINBUTTFILET MIT HUMMER, SEEZUNGE MIT
JAKOBSMUSCHEL, CALAMARES, BLATTSALAT-KRÄUTER-FUMET



FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

HUMMER UND SEEZUNGE

4 Steinbuttfilets à 40g
1 Hummer, ca. 500g
4 Seezungenfilets à 40g
2 Jakobsmuscheln
100g Calamares
20g Algen, kurz blanchiert
2EL pürierte Tomaten

80g Fischfarce (40g durchgekühlte
Zanderfilets mit 40g eiskalter Sahne püriert)

BLATTSALAT-KRÄUTER-FUMET

20g Kartoffel, 1 Schalotte
je 3cl Noilly Prat und Weißwein
¼l Fischfond
1dl Sahne
20g Butter
ca. 100g Romanasalat, Brunnenkresse,
Blattpetersilie, Kerbel
Salz und Pfeffer aus der Mühle

1 Spritzer weißer Balsamico

ZUBEREITUNG

FUMET

Die Kartoffel und die Schalotte würfeln und in
etwas Butter anschwitzen, dann mit Noilly Prat
und Weißwein ablöschen. Den Alkohol auf die
Hälfte einkochen, mit Fischfond und Sahne
auffüllen und noch etwa zehn Minuten köcheln.
Inzwischen die Blätter vom Lattich, die Kresse
und die Blattpetersilie ➔

in kochendem Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und gut ausdrücken. Die Grundsauce mit den blanchierten Salaten, Kerbel, Estragon und der Butter im Mixer fein pürieren und durch ein feines Sieb passieren, danach mit Salz, Pfeffer und weißem Balsamico abschmecken.

HUMMER UND SEEZUNGE

Den Hummer ausgestreckt auf ein zugeschnittenes Holzbrett binden und in reichlich kochendem Salzwasser gerade 1 Minute kochen und sofort in Eiswasser abkühlen. Den Hummer ausbrechen, die Hälfte des Schwanzes in Klarsicht- und

Alufolie eindrehen und gefrieren. Das restliche Hummerfleisch portionieren und kalt stellen. Auf die Steinbuttfilets dünn Fischfarce streichen und mit dem dünn aufgeschnittenen (Aufschnittmaschine) gefrorenen Hummer fächerartig belegen. Zum Servieren das portionierte Hummerfleisch in ca. 70°C heißer Butter etwa 3 Minuten garen. Die Steinbuttfilets mit etwas Weißwein im Dampfgarer (100% Dampf bei 75°C) 4-5 Minuten garen und warm halten. Die Calamares säubern, in Steifen schneiden, wobei die Tentakel/Fühler aufgehoben werden zum Garnieren. Zum Servieren die Streifen in heißem Olivenöl ca. 10 Sekunden

schwenken, würzen, zu dem Tomatenpüree geben und warm halten. Seezunge, halbierte Jakobsmuschel und Calamaresfühler kurz saftig braten.

ANRICHTEN

Je eine halbe Jakobsmuschel auf die Seezungen geben und mit Calamares-Kompott nappieren. Diese mit dem Steinbutt auf dem Teller platzieren, Hummer, Fühler und Algen auflegen und mit aufgeschäumtem Kräuterfumet servieren.

Dieses Gericht kann auch in zwei Gängen einzeln serviert werden!