

Gefüllte Kartoffeltaschen mit Maiwirsing Ingwerschaum und Langostino

Für ca. 10 Personen

500 g Kartoffeln

1 Ei
120 g Stärke
100 g Mehl
Salz, Muskat

500 g Maiwirsing
50 g Butter
Creme Fraiche
Salz, Pfeffer, Muskat

Ingwerschaum
200 ml Apfelsaft
200 ml Fischfond
50 g Ingwer
300 g Butter
Salz, Pfeffer

Langostinos

Die Kartoffeln am Vortag im Backofen bei 150 Grad 40 min in der Schale garen. Dann die Kartoffeln schälen und mit den Zutaten verkneten.

Den Wirsing in ganz feine Streifen schneiden. Dann in etwas Butter anschwitzen und würzen mit Salz, Pfeffer und Muskat. Anschließend Creme Fraiche zugeben und kühlen. Den Kartoffelteig ausrollen und ausstechen. Mit dem Wirsing füllen und zu Ravioli formen. Diese Teigtaschen im Salzwasser kurz kochen.

Apfelsaft, Fischfond und Ingwer aufkochen lassen. Dann reduzieren lassen um die Hälfte und mit der Butter binden. Mit Salz, Pfeffer und Estragon abschmecken.

Die Langostino auf einem Spieß aufstecken und im Sud kurz garen lassen. Dann die Ravioli anrichten mit dem Schaum begießen und mit dem Spieß dekorieren.

Rehbockkeule aus dem Frühburgundersud Mit Maiwirsingröllchen und Bulgur

Für ca. 10 Personen

| | | |
|--------|---|---|
| 1500 g | Rehkeule | Die Rehkeule parieren und in ihre Teilstücke zerlegen. Diese würzen mit Salz und Pfeffer und in Nussöl von allen Seiten anbraten. Dann in einem Vacuumbeutel legen. In diesen Vacuumbeutel 200 ml Frühburgunder geben und mit Thymian und Weinraute vacuumieren. Im Wasserbad bei 75 Grad 30 min garen. |
| | Salz, Pfeffer | |
| | Nussöl | |
| 200 ml | Frühburgunder | Für die Sauce die restlichen Knochen und Parüren anbraten mit Gemüse und einen Saucenansatz herstellen. Nach 3 std passieren und um die Hälfte reduzieren lassen. Mit angerührtem Mondamin und etwas Nussbutter binden. Die Sauce wird am Ende mit dem Frühburgunder und Salz abgeschmeckt. |
| | Thymian | |
| | Weinraute | |
| | <u>Saucenansatz</u> | |
| 300 g | Rehknochen | Für die Sauce die restlichen Knochen und Parüren anbraten mit Gemüse und einen Saucenansatz herstellen. Nach 3 std passieren und um die Hälfte reduzieren lassen. Mit angerührtem Mondamin und etwas Nussbutter binden. Die Sauce wird am Ende mit dem Frühburgunder und Salz abgeschmeckt. |
| 200 g | Parüren | |
| 200 g | Wurzelgemüse | |
| 2-3 | Thymianzweige | |
| 1 | Lorbeerblatt, Piment | |
| 300 ml | Rotwein | |
| | Mondamin Nussbutter | |
| | <u>Maiwirsingröllchen</u> | |
| 800 g | Maiwirsing | Den Wirsing in breite Streifen (ca. 2 cm) schneiden. In etwas Butter anschwitzen und würzen mit Salz, Pfeffer und Muskat. |
| 100 g | Möhren | |
| 100 g | Sellerie Salz, Pfeffer, Muskat | |
| | <u>Orangenbulgur</u> | |
| 500 g | Bulgur | Für den Bulgur die Karotten schälen und in feine Würfel schneiden. Dann Zwiebelwürfel mit Karottenwürfel und etwas Erdnussöl anschwitzen und den Bulgur zugeben. Mit Geflügelfond und Orangensaft auffüllen und würzen mit Salz, Pfeffer und Raz el Hanout. Anschließend ca, 20 min garen lassen. Dann abschmecken mit Salz, Pfeffer, Raz el Hanout und feingeschnittene Minze. |
| 500 ml | Gemüsebrühe | |
| 500 ml | Orangensaft | |
| 250 ml | Karotten | |
| 50 g | Zwiebelwürfel | |
| | Erdnussöl | |
| | Raz el Hanout Salz, Pfeffer Minze | |

Wirsingroulade mit Saibling, Süßkartoffelpüree und Safransauce

Für ca. 10 Personen

| | | |
|--------|--------------------------------------|---|
| 1000 g | Saibling | Den Saibling filieren. Auf die Innenseite die Ofentomaten legen und übereinander legen. Dann mit dem geschnittenen Wirsing und den Wirsingblätter zur Rolle einrollen und im Wasserbad bei 75 Grad ca. 20 min garen. |
| 100 g | Ofentomaten | |
| | Salz, Pfeffer | |
| 300 g | Wirsingblätter | Den Wirsing in feine Streifen schneiden und dünsten. Dann würzen mit Salz, Pfeffer und etwas Curry. |
| 500 g | Wirsing in feine Streifen | |
| 200 g | Wirsingpüree Salz, Pfeffer, Curry | |
| | <u>Safransauce</u> | Die Schalotten mit etwas Butter anschwitzen, dann mit dem Riesling und dem Fischfond ablöschen, die Gewürze zugeben und um die Hälfte reduzieren lassen. Die Sahne hinzugeben und abermals etwas ein köcheln lassen. Dann passieren, mit der Stärke etwas binden und die Butter mit einem Zauberstab untermixen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und dem Noilly Prat abschmecken. Tipp: Man kann auch noch Fenchel und Staudensellerie beim Ansatz mit zu geben. |
| 250 g | Schalotte | |
| 500 ml | Riesling trocken | |
| 100 | Orangensaft | |
| 4 cl | Noilly Prat | |
| 900 ml | Fischfond | |
| ¼ | Knoblauchzehe | |
| 5 | Pimentkörner, Safran | |
| 15 | Pfefferkörner gestoßen | |
| ½ | Lorbeerblatt | |
| 1 | Thymian | |
| 300 ml | Sahne | |
| | Stärke | |
| 200 g | Butter | |
| | Salz, Pfeffer, Zitronensaft | |
| | <u>Süßkartoffelpüree</u> | Für das Süßkartoffelpüree die Süßkartoffel schälen und im Dampf garen. Dann pürieren mit fester Butter und abschmecken mit Salz, Pfeffer und Estragon. Falls die Konsistenz zu dick ist, kann man etwas flüssiger machen mit Orangensaft, Gemüsebrühe oder aber auch Creme Fraiche. |
| 500 g | Süßkartoffel | |
| | Estragon | |
| 200 g | Butter | |
| | Salz, Szechuanpfeffer | |