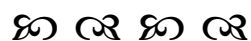


10.03.2010

Menü

Kalbfleisch an Wasabi-Vinaigrette
mit Rucolasalat



Spinatcremesuppe
mit Lammfilet



Jakobsmuschel Wan Tan
auf roten Linsen



Rinderfilet mit Kräuterhaube
an Artischocken und gestoßenen Kartoffeln



Gebratener Obstsalat
mit Pina Colada Espuma

Kalbfleisch an Wasabi-Vinaigrette (für 4 Personen) Mit Rucolasalat

Kalbs-rücken, -hüfte oder -tafelspitz	350 g
Rucolasalat	150 g
Zwiebelwürfelchen	10 g
Süßer Senf	1 TL
Balsamico hell	50 g
Sonnenblumenöl	50 g
Salz, Pfeffer	
Wasabi	

Zubereitung:

Das Kalbfleisch würzen, anbraten und ca. 45 Minuten bei 110°C bei trockenhitze im Ofen garen.

Zwiebeln, süßer Senf und Balsamico gut mischen und das Sonnenblumenöl langsam einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Vinaigrette halbieren und die eine Hälfte mit Wasabi verfeinern. Das Fleisch dünn aufschneiden, auf den Teller legen und mit Wasabi-vinaigrette beträufeln. Den Rucola mit der anderen Vinaigrette marinieren und in der Mitte auf das Fleisch legen.

Spinatcremesuppe (für 16 Personen)

Mit Lammfilet

Hähnchen küchenfertig 1,5 Kg

Wasser ca 3 L

Lauch, Zwiebeln, Sellerie

Karotte, 500 g

Lorbeer, Pfeffer weiß, Salz

Nelke, Muskat, Knoblauch

Thymian, Petersilie, Liebstöckel

Spinat 400 g

Butter 50 g

Zwiebelwürfelchen 150 g

Mehl 50 g

Sahne ½ L

Lammfilets 16 Stk

Zubereitung:

Hähnchen halbieren und mit kaltem Wasser abspülen. In einem Topf mit kaltem Wasser bedecken und langsam zum köcheln bringen. Den Schaum entfernen, Gemüse, Gewürze und Kräuter dazugeben, langsam gar köcheln und durch ein Passiertuch gießen. Den gewaschenen Spinat blanchieren und grob zerteilen. Zwiebel in Butter glasig dünsten, melieren, mit Brühe aufgießen, ca 10 Min. köcheln lassen und mit Sahne verfeinern. Den Spinat mit einem Liter Suppe pürieren und wieder zusammengießen.

Die Lammfilets würzen, in heißer Bratpfanne anbraten und im Ofen bei 110°C garen.

Jakobsmuschel Wan Tan auf roten Linsen

An Vanille-Ingwersauce (für 4 Personen)

Weißwein	50	ml
Hühnerbrühe	50	ml
Schalottenwürfelchen	10	g
Ingwer	10	g
Vanille	¼	Schote
Sahne	50	ml
Jakobsmuscheln	4	Stk
Zwiebel gewürfelt	1	TI
Frühlingszwiebeln	1	Stk
Limette	¼	Stk
Salz, Pfeffer		
Olivenöl		
Frühlingsrollenteig	4	Blatt
Rote Linsen	120	g
Olivenöl		
Zwiebelwürfelchen		
Karotten-Sellerie Würfelchen	60	g
Balsamico weiß		

Zubereitung:

Weißwein, Hühnerbrühe, Schalotten, Ingwer und Vanille auf die Hälfte einkochen, mixen und mit Sahne aufgießen und abschmecken. Mit Mondamin leicht binden. Die Jakobsmuscheln in Würfel schneiden, mit fein geschnittenen Frühlingszwiebeln, Olivenöl und etwas Limettenabrieb mischen und abschmecken. Die roten Linsen in Salzwasser al dente kochen und abgießen. Zwiebel und Gemüse in Olivenöl anschwitzen, abschmecken, mit Balsamico ablöschen und zu den Linsen geben. Vier Teigblätter ausbreiten und die Muschelmasse in der Mitte der Blätter aufteilen. Die Ecken nach oben zusammen nehmen und mit einem Stück Aluminiumfolie binden. Bei 200°C im Ofen backen.

Rinderfilet mit Kräuterhaube (für 4 Personen) An Artischocken und gestoßenen Kartoffeln

Rinderfilet	500 g
Kräuter	20 g
Butter	50 g
Panierbrot	20 g
Eigelb	1 Stk
Salz, Pfeffer	
Artischocken	2 Stk
Heller Wurzelsud	½ L
Kartoffeln	400 g
Zwiebelwürfelchen	
Olivenöl	

Zubereitung:

Die feinen Kräuter mit weicher Butter verrühren, das Panierbrot mit dem Eigelb einarbeiten und abschmecken.

Die Artischocken einputzen und in Zitronenwasser legen. In hellem Wurzelsud die Artischockenböden garen.

Rinderfilet würzen, in heißer Bratpfanne Farbe geben und im Ofen bei 110°C garen. Die Kräuterpaste darauf geben und überbacken.

Die Kartoffeln in der Schale kochen, pellen. Die Zwiebel in reichlich Olivenöl andünsten, über die Kartoffeln geben, zerstoßen und abschmecken.

Gebratener Obstsalat (für 16 Personen)

Mit Pina Colada Espuma

Buntes Obst	küchenfertig	1,6	Kg
Sesamöl			
Butter			
Ananassaft		600	ml
Rum		100	ml
Creme of Coconut		300	ml
Sahne		50	g
Gelatine		7	Blatt

Hippenteig

Ei	1	Stck
Butter	gleiches Gewicht	
Mehl	gleiches Gewicht	
Puderzucker	gleiches Gewicht	

Zubereitung:

Die Zutaten vom Hippenteig gut vermischen und 15 Minuten ruhen lassen. Mit einer Schablone dünn auf Backmatte aufstreichen und bei 170°C ca. 4 Min. backen. Nach dem backen sofort von der Matte nehmen und über eine umgedrehte Tasse legen.

Das Obst in gewünschte Form schneiden, leicht zuckern und in heißer Bratfanne mit etwas Sesamöl und Butter anbraten.

100 ml vom Ananassaft erwärmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Den Rest vom Saft mit Rum, Creme of Coconut und Sahne mischen. Den Gelatine-Saft in den Pina Colada einrühren und in ISI-Spänder abfüllen. Mit 2 Druckpatronen laden und 2 Stunden durchkühlen lassen.