

# Kulinarische Weltreise vom 07.03.2012

## Menü

Thunfischtartar  
mit Orangen-Fenchelsalat  
\*\*\*\*

Hot Blody Mary  
mit Zucchini Frischkäseröllchen  
\*\*\*\*

US Flap Meat am Stück gebraten  
mit Sauce Bearnaise  
Trüffelkartoffeln und Romanesco  
\*\*\*\*

Warmer Schokoladenkuchen  
mit Vanilleeis und Früchten

## Thunfischtartar mit Orangen-Fenchelsalat ( für 4 Personen)

Thunfisch	200 g
Zwiebel	20 g
Salatgurke	20 g
Sesamöl	3 Tropfen
Olivenöl	2 El
Salz, Pfeffer	

Zwiebelwürfelchen	10 g
Süßer Senf	1 Tl
Balsamico hell	40 g
Sonnenblumenöl	40 g
Salz, Pfeffer	
Fenchel	200 g
Orangensaft	40 ml
Zucker	1 Tl

### Zubereitung:

Thunfisch, Zwiebeln und Gurke in kleine Würfel schneiden. Alles gut mischen und mit den restlichen Zutaten abschmecken.

Zwiebeln, süßer Senf und Balsamico gut mischen und das Sonnenblumenöl langsam einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Zucker caramolisieren, mit Orangensaft ablöschen, auf 1/3 einkochen und zu der Sauce einrühren. Nun den Fenchel hauchdünn aufschneiden und mit Orangen-vinaigrette marinieren.

## Hot Bloody Mary mit Zucchini Frischkäseröllchen ( 4 Personen )

Tomatensaft	500 ml
Zitronensaft	50 ml
Worcester	
Tabasco	
Salz	
Pfeffer	
Wodka	150 ml

Zucchini  
Olivenöl  
Kräuterfrischkäse

### Zubereitung:

Zucchini auf dem Gemüsehobel in ca. 1 mm dicke Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Scheiben kurz anbraten, würzen und auskühlen lassen.

Mit Frischkäse bestreichen und einrollen.

Den Tomatensaft aufkochen, abschmecken, den Wodka dazugeben und servieren.

## US Flap Meat am Stück gebraten mit Sauce Bearnaise Trüffelkartoffeln und Romanesco ( 4 Personen )

US Flap Meat	800 g
Romanesco	200 g
Butter	25 g
Zwiebelwürfelchen	50 g
Hühnerbrühe	
Trüffelkartoffeln	400 g
Salz	
Butter	100 g
Wein	50 ml
Estragonessig	10 ml
Schalotten fein geschnitten	½ Stk.
Pfefferkörner weiss	1 Stk
Eigelb	2 Stk
Estragon gehackt	

### Zubereitung:

US Flap Meat , würzen, Oberseite zuerst anbraten, dann wenden und auf ein Gitter legen. Im Ofen bei 90°C garen.

Geputzte Romanescoröschen kurz blanchieren. Zwiebelwürfel andünsten, den Romanesco dazugeben mit etwas Brühe angießen und abschmecken.

Die Kartoffeln gut waschen, in einen Topf mit kaltem Wasser geben und bei mittlerer Hitze garen. Vor dem anrichten schälen, halbieren, salzen.

Schalotten, Essig und Pfeffer mit Wein auf die Hälfte einkochen und passieren. Die Butter auf dem Herd bei mäßiger Hitze zerlassen. Den Schaum abschöpfen. Die geklärte Butter abkühlen lassen. In einem Topf, der ins Wasserbad passt, die Eigelbe mit Weinreduktion schaumig schlagen, bis eine dickcremige Masse entsteht. Dann aus dem Wasserbad nehmen und die lauwarme flüssige Butter Löffelweise darunter schlagen.

## Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und Früchten ( für 10 Personen )

Zartbittercouverture	250 g
Butter	250 g
Zucker	200 g
Mehl	50 g
Speisestärke	1 Msp.
Eier	5 Stk
Vanilleeis	10 Kugeln
Früchte	500 g

### Zubereitung:

Couverture mit der Butter zusammen schmelzen. Die Eier mit dem Zucker verrühren und zur Couverturemasse geben, Mehl und Stärke vermischen und anschließend darunterühren. In gebutterter Form füllen und bei 190°C backen.