

Rezepturen für 10 Personen

Ballontine vom Maishähnchen auf einem Paprikachutney

Zutaten

Ballontine:

3 Poulardenbrüste
200g Hähnchenfilet
100g Sahne
Salz, Pfeffer
Pesto
200g Schafskäse

Paprikachutney:

350g Paprika
100g Zwiebeln
30g Olivenöl
weißer Balsamico
Salz, Pfeffer, Knoblauch
brauner Zucker

Zubereitung

Ballontine:

Die Poulardenbrüste zwischen zwei Folien dünn klopfen anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Hähnchenfilet würfeln und mit Sahne, Salz, Pfeffer und Pesto in der Küchenmaschine fein kuttern.

Die Farce jetzt gleichmäßig auf die Poulardenbrüste streichen, den Schafskäse in Streifen schneiden, auf die Farce legen und das ganze aufrollen.

Die Rolle erst in Frischhaltefolie und dann in Alufolie fest einwickeln und im Wasserbad bei ca. 90 Grad 40 Minuten pochieren. Die fertige Ballontine dann kalt stellen.

Paprikachutney:

Paprika und Zwiebeln in Würfel schneiden. Olivenöl erhitzen, die Würfel dazugeben und anschwitzen. Die Gewürze dazugeben, mit Balsamico ablöschen, den Zucker dazugeben und einkochen lassen.

Anrichten:

Das Chutney auf Teller verteilen, die Ballontine in gleichmäßige Scheiben schneiden und auf das Chutney legen.

Tip:

Die Ballontine und das Chutney können am Vortag zubereitet werden.

Rezepturen für 10 Personen

Tranchen vom Seeteufel mit Olivenöl, Lauch, Äpfeln und kleinen gefüllten Kartoffeln

Zutaten

Seeteufel:

650g Seeteufelfilet pariert
Salz, Pfeffer
250g Olivenöl
200g Lauch
3 Äpfel
200g Parmesan

Kartoffeln:

20 gleichmäßige Kleine
festkochende Kartoffeln
8 Scampis
½ Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer
50g Zwiebelwürfel
Olivenöl
Creme fraiche

Zubereitung

Seeteufel:

Seeteufel in 20 gleichmäßige Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen.

Lauch und Äpfel fein schneiden und auf 10 ofenfeste Schälchen verteilen, dann das Olivenöl gleichmäßig verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf jedes Schälchen 2 Scheiben Seeteufelfilet und zwei gefüllte Kartoffeln legen. Das Ganze mit Parmesan überstreuen.

gefüllte Kartoffeln:

Kartoffeln kochen und erkalten lassen.

Die kalten Kartoffeln vorsichtig aushölen.

Die Scampis in feine Würfel schneiden, Knoblauch fein hacken, beides zusammen mit den Zwiebeln in etwas Olivenöl anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und einen Löffel Creme fraiche dazugeben. Kurz köcheln lassen.

Die Scampimasse in die Kartoffeln geben und wieder verschließen.

Fertigstellen:

Die fertig angerichteten Pfännchen im vorgeheizten Ofen bei ca. 170 Grad ca. 10 Minuten erhitzen. Sofort servieren

Tip:

Kann gut morgens vorbereitet werden.

Kann auch in einer großen Auflaufform serviert werden.

Rezepturen für 10 Personen

Geschmorte Iberico Bäckchen mit roten Balsamico-Zwiebeln

Zutaten

Iberico Bäckchen:

1000g Iberico Bäckchen
Meersalz
Pfeffer
je 80g Möhren, Sellerie
und Zwiebeln
50g Tomatenmark
0,8 ltr. Kalbsfond
300 ml Rotwein

Balsamicozwiebeln:

400g Rote Zwiebeln
200g Rotwein
100g Brühe
Butter
Balsamico
Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

Iberico Bäckchen:

Die Bäckchen würzen und von allen Seiten anbraten.
Das in Würfel geschnittene Gemüse dazugeben, kurz anrösten,
Tomatenmark dazugeben kurz anrösten, mit Rotwein und Kalbsfond
ablöschen und zugedeckt im Ofen bei ca. 170 Grad ca. 1 Std. schmoren.

Balsamicozwiebeln:

Zwiebeln in grobe Würfel schneiden, in Butter anschwitzen
und mit Brühe und Rotwein ablöschen.
Bei milder Hitze leicht köcheln lassen.
Mit Balsamico, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Anrichten:

Die Zwiebeln auf Teller geben, die Bäckchen aufscheiden
und auf den Zwiebeln anrichten.

Tip:

Die Bäckchen eignen sich auch zum Grillen!

Rezepturen für 10 Personen

Bison Hüfte mit kleinem Gemüse und Pinienknödeln

Zutaten

Lammhüfte:

500g Lammhüfte
1 zum anbraten
Salz, Pfeffer

Gemüse:

600g
Zucchini
Bohnen
Kartoffel
Möhre
Salz
Butter

Pinienknödel:

10g Toast
10g Pinienöl
10g Pinien
10g Mehl
5 ltr. Milch
Eier
Salz, Pfeffer
Fett zum Braten

Zubereitung

Lammhüfte:

Das Bison in 10 gleichmäßige Stücke schneiden,
würzen und scharf anbraten.
und in den auf 80 Grad vorgeheizten Ofen schieben
und ca. 30 Minuten garen.

Gemüse:

Gemüse tournieren und in Salzwasser abkochen.
Das Gemüse in Butter anschwanken.

Pinienknödel:

Brot in Würfel schneiden, Milch erwärmen und über die Würfel geben.
Die restlichen Zutaten zugeben und gründlich vermengen.
Die Masse zu einer Rolle formen, erst in Frischhaltefolie, dann in
Alufolie einrollen und im Topf ca. 30 Minuten pochieren
Die Rolle erkalten lassen.
Serviettenknödel in gleichmäßige Scheiben schneiden
und in heißem Fett anbraten.

Anrichten:

Bison halbieren und auf vorgewärmte Teller legen.
Das Gemüse und die Serviettenknödel mit auf den Tellern anrichten.
Mit einer Bratensoße, Bearmaise oder Pfeffersoße servieren.

Rezepturen für 10 Personen

**Fruchtlasagne
mit einem Schokoladen-Bananen-Chilliparfait**

Zutaten

Früchte:

1 Ananas
2 Bananen
100g Butter
100g brauner Zucker

Gelee:

100g Ananassaft
100g Batida de Coco
1g Agar

Eis:

100g Kuvertüre
1 Eigelb
1 Vollei
25g Zucker
100g Sahne
2 Bananen
100g Butter
Chilli nach Geschmack

Zubereitung

Früchte:

Die Früchte in nicht zu feine Würfel schneiden.
Den Zucker in heißer Butter schmelzen, dann die Früchte dazugeben.

Gelee:

Ananassaft und Batida de Coco vermischen.
Agar in den kalten Saft einrühren.
Den Saft unter ständigem Rühren aufkochen, dann auf ein Blech schütten und kalt stellen.

Eis:

Banane fein würfeln und in der Butter anschwitzen.
Eigelb, Vollei und Zucker heiß aufschlagen, geriebene Kuvertüre, Bananen und Chilli dazugeben und kalt rühren.
Die Sahne steif schlagen.
Unter die Eimasse heben und in Formen einfrieren.

Anrichten:

Gelee Ringförmig ausstechen und mit den Früchten wie eine Lasagne schichten. Die Lasagne zusammen mit dem Parfait auf einem Teller dekorativ anrichten.