Vorspeise



Gebeizter Alpenlachs mit winterlichen Aromaten, Topinamburcreme und roten Rüben

Gebeizter Alpenlachs

Zutaten
2 Filet Alpenlachs
1 EL Zucker
2 EL Salz
2 EL Olivenöl
2 Nelken
1 Sternanis
½ Zimtstange
Orangen- und Zitronenabrieb
Pfefferkörner, Koriandersamen, Fenchelsaat

Für die Beize alle Zutaten (bis auf das Olivenöl) in einen Kutter geben und fein mixen. Einen Teil der Beize in der Form verteilen, danach die geputzten und gezupften Alpenlachsfilets darauf legen und mit der restlichen Beize komplett bedecken. Abschließend das Olivenöl über der Beize verteilen und eine Frischhaltefolie direkt darauf abdecken (ohne Luft dazwischen). Die Form für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen. Für das Anrichten die überschüssige Beize und Haut entfernen.

Topinamburcreme

Zutaten
250 g Topinambur
200 ml Gemüsefond
125 ml Sahne
50 g Butter
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer, Muskat

Die in Würfel geschnittene Topinambur mit der Knoblauchzehe in Butter anschwitzen. Danach den Gemüsefond und die Sahne beimengen, sowie mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Das ganze ca. 15-20 auf kleiner Flamme weichkochen und mit einem Standmixer pürieren. Abschließend die Masse durch ein feines Sieb passieren.

Rote Rübensalat

Zutaten
250 g gekochte rote Rüben
1 EL geriebener Kren
2 EL Balsamicoessig
1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Muskat, gemahlener Kümmel

Die vorgekochten roten Rüben grobe reiben uns in Olivenöl anschwitzen. Anschließen den Balsamicoessig und Kren beimengen, sowie mit Salz, Pfeffer, Muskat und dem gemahlenem Kümmel abschmecken.

Gekochte rote Rüben

Zutaten
2 Mini rote Rüben
250 ml Wasser
100 ml Reisessig
Salz, Pfeffer, Muskat, 1 Lorbeerblatt, Wacholderkörner

Die roten Rüben schälen, die Stiele bis auf 1 cm entfernten und vierteln. Danach die roten Rüben im Reisessigsud mit den Gewürzen 30 min weichkochen.

Hauptspeise



Gebratene Ente mit knusprigen Rotkrautröllchen und Maroni-Sellerie-Cannelloni

Gebratene Ente

Zutaten

1 Ente (2,5 kg)	1 Apfel	2 EL Honig
1 Orange	1 Zwiebel	Salz, Pfeffer, Majoran

Die Ente in einen Bräter legen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Organe, Apfel und Zwiebel mit der Schale in grobe Würfel schneiden, mit Salz, Pfeffer, Majoran würzen, und damit die Ente füllen. Das Rohr bei Heißluft auf 175-180° vorheizen und die Ente für 1-1,5 Stunden braten. Die Ente regelmäßig mit dem ausgetretenen Bratensaft übergießen und 10 min vor Ende mit Honig bepinseln.

Knuspriger Rotkrautröllchen

Zutaten	75 ml Portwein	1 Apfel
¼ Kopf Rotkraut	50 ml Balsamicoessig	1 Orange
500 ml Rotwein	50 g Zartbitterschokolade	1 Schalotte
125 ml Apfelsaft	4 Reisteigblätter	1 Knoblauchzehe
125 ml Öl	(Frühlingsrollenteig)	½ Zimtstange, 2 Nelken, Salz,
100 g Butter	1 EL Honig	Pfeffer, Muskat, Thymian, Rosmarin

Schalotte, Knoblauch und Apfel in Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Das Ganze mit Apfelsaft, Rotwein, Balsamicoessig und Portwein ablöschen und Gewürze hinzufügen. Danach für ca. 5-10 min weichdünsten, mit einem Stabmixer pürieren, durch ein feines Sieb passieren und stark einreduzieren. Das Rotkraut hauch dünn schneiden (z.B. mit einer Aufschnittmaschine), dazugeben und bissfest kochen (ca. 10 min). Abschließend mit Schokolade und Honig abschmecken. Die Masse auskühlen lassen und gegebenenfalls noch abtropfen lassen. Die Reisteigblätter damit füllen, einrollen und in heißem Öl frittieren.

Maroni-Sellerie-Cannelloni

Zutaten

150 g Butter	1 Sellerie
50 g gekochte Maroni	Salz, Pfeffer, Muskat

Den Sellerie schälen, in einen Würfel schneiden (mit ca. 6 cm Seitenlänge) und 1 mm dünne Scheiben (Quadrate) herunterschneiden. Die Scheiben ganz kurz in kochendem Wasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und mit einem Küchenrolle abtupfen. Den restlichen Sellerie in kleine Würfel schneiden und mit dem Maronis in einem Dämpfer weichgaren. Anschließend das Ganze mit der Butter und den Gewürzen in einem Kutter pürieren. Die Masse mit einem Spritzbeutel auf der Unterseite finderdick auf den Sellerieschеiben aufspritzen und Röllchen formen.

Nachspeise



Zwetschkentörtchen mit Zwetschkencognaceis

Zwetschkenmark

Zutaten

10 Zwetschken	500 ml Rotwein

Die Zwetschken entkernen und mit dem Rotwein weichdünsten. Anschließend mit einem Standmixer pürieren, durch ein feines Sieb passieren und zu einem Mark einkochen (Basis für Mouse, Gelee und Eis).

Zwetschkentörtchenboden

Zutaten

130 g geriebene Haselnüsse	45 g Zucker	3 Eier
70 g Butter	45 g Staubzucker	

Butter schaumig rühren, Staubzucker beimengen und 3 Dotter nacheinander einrühren. 3 Eiweiß mit Kristallzucker zu einem Schnee aufschlagen und abwechselnd mit Nüssen in die Dottermaße untermengen. Die Masse auf einem Backblech fingerhoch verteilen und im vorgeheizten Rohr bei 175° 10-15 Minuten backen.

Zwetschkentörtchenmouse

Zutaten

60 g Zwetschkenmark	1 Blatt Gelatine	1 Eiweiß
8 g Powidlmarmelade	45 g Sahne	25 g Zucker

Zwetschkenmark und Powidlmarmelade leicht erwärmen, sowie die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine dazugeben und auflösen. Die Masse abkühlen lassen (handwarm). Die Sahne halbsteif schlagen, sowie das Eiweiß mit Zucker zu Schnee aufschlagen. Anschließend die Sahne unter die Maße heben und danach den Eischnee.

Zwetschkentörtchengelee

Zutaten

50 g Zwetschkenmark	1 Blatt Gelatine
30 g Powidlmarmelade	Zitronensaft

Zwetschkenmark und Powidlmarmelade leicht erwärmen, sowie die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine dazugeben und auflösen. Abschließend den Zitronensaft beimengen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Zwetschkentörtchen

Zutaten
2 Eiweiß
50 g Zucker

Den Törtchenboden aus der Bodenmasse mit Hilfe von Metallringen (Durchmesser 5 cm, Höhe 5 cm) ausstechen (Boden soll aber in den Ringen bleiben). Als nächstes wird das Mouse 3/4 hoch eingefüllt und das Ganze 10 Minuten im Kühlschrank überkühlt. Danach wird das Mouse mit einer Schicht Gelee bedeckt (es sollten noch 5 mm Platz bis zur Ringoberkante sein) und wieder im Kühlschrank kaltgestellt. Das Eiweiß mit Zucker zu einem festen Schnee aufschlagen und als letzte Schicht in die Ringe eingefüllt. Abschließend die Törtchen mit einem Bunsenbrenner abflämmen und die Ringe nach oben abnehmen.

Zwetschencognaceis

Zutaten

250 g Zwetschkenmark	35 ml Cognac	1 EL Glucose
50 g Zucker	1 Blatt Gelatine	Zitronensaft

Glucose mit Zitronensaft erhitzen, sowie die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine dazugeben und auflösen. Anschließend Cognac, Zwetschkenmark und Zucker dazugeben und gut vermischen. Die Maße überkühlen lassen und in einer Eismaschine frieren.