



Kürbis-Suppe

Vorspeise für 4 Personen

Zutaten

- 1 EL Butter
- 2 Schalotten, in Stücken
- 1 Rohe geschälte, gewürfelte Kartoffel
- Diverse Indische Gewürze
- 500 g Kürbis (z. B. Butternuss), in Stücken (ergibt ca. 400 g)
- 5 dl Bouillon
- 1 TL Salz, wenig Pfeffer
- 1 dl Vollrahm
- 1 EL Butter
- 30 g Kürbiskerne
- einige Salbeiblätter
- 1 dl Vollrahm
- wenig Kürbiskernöl





Zubereitung

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten und Kartoffel zusammen mit den Indischen Gewürzen kurz andämpfen, Kürbis ca. 5 Min. mitdämpfen. Bouillon dazu giessen, und aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Min. köcheln, pürieren. Rahm dazu giessen, nur noch heiss werden lassen. Suppe je nach Konsistenz noch mit etwas Bouillon verlängern.

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Kürbiskerne und Salbei begeben, warm werden lassen, bis sie knusprig sind. Rahm flaumig schlagen.

Servieren

Suppe in Suppenteller verteilen, Rahm, Kürbiskerne und Salbei darauf verteilen, Kürbiskernöl darüberträufeln



Tartar von geröstetem Fenchel

Für 6 Personen - (Rezept: Annemarie Wildeisen)

Zutaten

Tartar:

- 3 Fenchel
- 3 Knoblauchzehen
- 6 Zweige Thymian
- 6 Salbeiblätter
- 1 Zweig Rosmarin
- 3 EL Olivenöl
- 2-3 EL Balsamico
- 3 EL Wasser

Sauce:

- 6 in Öl eingelegte Dörrtomaten
- 1 Schalotte
- 1 hart gekochtes Ei
- 1 Zitrone
- 1 Bund Petersilie
- 1 EL Senf
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 6 EL Olivenöl

Garnitur:

- 1 Rote und gelbe Peperoni





Zubereitung

Die Fenchelknollen rüsten und vierteln, dabei schönes Fenchelgrün beiseitelegen. Die Knoblauchzehen schälen und halbieren. Den Fenchel in eine Gratinform legen. Knoblauch und Kräuter darauf verteilen. Olivenöl, Balsamicoessig und Wasser darüber giessen, Den Fenchel im auf 180° vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille und Grösse 30-40 Minuten backen.

Alternative: Den Fenchel im Dampfgarer weichkochen und für die Röstaromen in der Bratpfanne leicht anbraten.

Inzwischen die Sauce zubereiten. Dörrtomaten mit dem Küchenpapier trockentupfen, in kleinste Würfelchen schneiden. Die Schalotten sehr fein hacken. Das Ei schälen und ebenfalls hacken. Von der Zitrone etwas von der Schale fein abreiben, dann den Saft auspressen. Die Petersilie und beiseitegelegtes Fenchelgrün fein hacken.

Zitronenschale und -saft, Senf, Salz, Pfeffer (Ev. Eine Brise Cayenne Pfeffer) sowie Olivenöl zu einer sämigen Sauce rühren. Dörrtomaten, Schalotte, Ei, Petersilie und Fenchelgrün unterrühren. Wenn nötig nachwürzen.

Den Fenchel aus dem Ofen nehmen und etwas auskühlen lassen. Fenchel und Knoblauchzehen grob hacken, beides mit der vorbereiteten Sauce mischen.

Servieren

Zum Servieren das Tartar mithilfe eines Ausstechrings auf Tellern anrichten und das beiseitegelegte Fenchelgrün auf den Tartar legen.

Aus den roten und gelben Peperoni Brunoise schneiden und den Teller damit garnieren.



Ente, gebraten, mit Aprikosen, Kamille & Spinat

Für 4 Personen - (Rezept: Daniel Humm)

Zutaten

Für das Aprikosen-Püree:

30 g Butter
1/2 in Ringe geschnittene Schalotte
1 in Scheiben geschnittene kleine Knoblauchzehe
8 entsteinte und geviertelte Aprikosen
60 g Kamille-Läuterzucker

Für die Entenbrust:

2 Entenbrustfilets
60 g Butter

Für die Kamillen-Jus:

15 g Traubenkernöl
150 g Abschnitte von der Entenbrust
1/2 in Scheiben geschnittene Schalotte
60 g trockener Weißwein
240 g Hähnchen-Jus
10 g getrocknete Kamillenblüten
ausgelassenes Fett von der Entenbrust

Für die gebackenen Aprikosen:

3 halbierte und entsteinte Aprikosen
25 g Olivenöl
Salz
Puderzucker
zerlassene gebräunte Butter
Fleur de Sel
frisch zerstoßener schwarzer Pfeffer

Für den Spinat:

40 g Butter
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
8 Würfel Blattspinat
Salz. Muskat



Für das Servieren:

zerlassene gebräunte Butter

Fleur de Sel

eingelegte Aprikosen

Kamillenblätter

Kamillenblüten





Zubereitung

Aprikosen Püree:

Die Butter in einem Topf auf mittlerer Stufe zerlassen. Schalotte und Knoblauch in der schäumenden Butter unter gelegentlichem Rühren etwa 5 Minuten glasig dünsten. Die Aprikosen hinzufügen und etwa 25 Minuten zart garen. Die Mischung im Standmixer auf hoher Stufe glatt pürieren. Den Mixer auf niedriger Stufe weiterlaufen lassen und dabei allmählich den Kamille-Läuterzucker zufügen. Mit Salz abschmecken und warmhalten.

Gebratene Entenbrust:

Den Backofen auf 150 °C vorheizen. Silberhaut und Fleisch, wenn es das Fett überlappt, gegebenenfalls entfernen. Abschnitte für die Zubereitung des Kamillen-Jus beiseitelegen. Die Entenbrustfilets mit Küchenpapier trocken tupfen und von beiden Seiten salzen.

Die Entenbrustfilets mit der Hautseite nach unten in zwei große, ofenfeste Sautierpfannen legen. Die Pfannen auf niedriger Stufe erhitzen, um das Fett langsam auszulassen. Das ausgelassene Fett dabei immer wieder abgießen, und für die Zubereitung des Kamillen-Jus beiseitestellen.

Wenn das Fett vollständig ausgelassen und die Haut goldbraun und knusprig ist (das dauert etwa 12 Minuten), die Entenbrustfilets mit der Hautseite nach unten auf einen Bratenrost legen. Den Bratenrost auf ein Backblech legen und das Ganze in den Ofen schieben. Die Entenbrustfilets im vorgeheizten Ofen in etwa 4 Minuten medium garen. Aus dem Ofen nehmen und an einem warmen Ort vor dem Anschneiden und Servieren noch mindestens 15 Minuten ruhen lassen.

Kamillen-Jus:

Das Öl in einem Topf auf hoher Stufe erhitzen. Die Abschnitte von den Entenbrustfilets zufügen und unter Rühren im heißen Öl in etwa 4 Minuten rundherum goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitelegen. Ausgelassenes Fett aus der Pfanne gießen und entsorgen. Die Temperatur auf mittlere Stufe reduzieren und die Schalotte in die gleiche Pfanne geben. Unter gelegentlichem Rühren 3 Minuten zart dünsten. Mit dem Wein ablöschen und köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist. Die gebratenen Entenbrust-Abschnitte und den Hähnchen-Jus zufügen. Sanft zum Köcheln bringen, dann die Temperatur auf niedrige Stufe reduzieren und bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis die Flüssigkeit soweit angedickt ist, dass sie den Rücken des Kochlöffels überzieht. Vom Herd nehmen und die getrocknete Kamille untermischen. Bei Raumtemperatur abgedeckt 7 Minuten ziehen lassen. Durch ein Mulltuch abseihen und mit Salz abschmecken. Etwas ausgelassenes Fett von der Zubereitung der Entenbrustfilets unter die Sauce rühren. Warm halten. Eventuell mit kalter Butter aufmontieren.



Gebackene Aprikosen:

Den Backofen auf 135 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Aprikosenhälften, Öl und Salz zusammen in eine Schüssel geben und sorgfältig mischen. Die Aprikosen mit der Schnittseite auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit Puderzucker bestäuben. Im vorgeheizten Ofen etwa 1 Stunde zart backen. Aus dem Ofen nehmen und die Hälften nochmals halbieren. Die Schnittseite jedes Aprikosenviertels mit gebräunter Butter bestreichen und die Früchte leicht mit Fleur de Sel und zerstoßenem schwarzen Pfeffer würzen. Warm halten.

Spinat:

Die Butter in einer großen Sautierpfanne auf mittlerer Stufe zerlassen. Die fein gehackte Schalottel und den Knoblauch dünsten. Den Blattspinat zufügen und etwa 15 Minuten auf kleinem Feuer dünsten. Mit Salz und Muskat abschmecken und warm halten.

Servieren

Die Entenbrustfilets längs in Hälften schneiden. Die Schnittseiten jeder Portion mit gebräunter Butter bestreichen und mit Fleur de Sel würzen. Warme Teller bereitstellen und jeweils eine Portion (zwei Hälften) Entenbrust darauf arrangieren. Etwas Aprikosen-Püree neben das Entenfleisch geben. Den Blattspinat auf die Teller verteilen und jeweils in einem Haufen neben das Fleisch setzen. Die gebackenen und eingelegten Aprikosen auf die vier Teller neben dem Entenfleisch verteilen. Kamillenblättern und -blüten garnieren. Abschließend etwas Kamillen-Jus auf jeden Teller träufeln



Glasierte Ananas mit Rum-Caramel

Rezept für 4 Personen

Zutaten

Ananas:

- 40 g Zucker
- 2 EL Ananassaft oder Apfelsaft
- 20 g Butter
- 1 Prise Salz
- 1 EL brauner Rum
- 1 Ananas

Panettone:

- 200 g Panettone
- 1 dl Ananassaft oder Apfelsaft
- 1 EL Puderzucker
- 3 EL brauner Rum
- 250 ml Fine food Gelato al latte con noce di cocco
- Einige Thai Basilikumblätter
- 1 Zitrone





Zubereitung:

Ananas:

Zucker und Ananassaft in einer Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und her- Bewegen der Pfanne köcheln bis ein goldbrauner Caramel entsteht. Butter und Salz darunter rühren. Auskühlen und Rum darunter rühren. Ananas längs achteln, Strunk entfernen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ananas mit Caramel bestreichen, unter dem 250° vorgeheizten Grill a. 10 Minuten grillieren, dabei öfter mit Caramel bestreichen.

Panettone:

Panettone in grobe Stücke zerzupfen, auf ein Blech legen in im Ofen ca: 30 Minuten in der Mitte des auf 120° vorgeheizten Ofens trocknen. Ananassaft mit dem Zucker in einem Pfännchen unter Rühren aufkochen, etwas abkühlen, Rum darunter rühren. Panettone mit der Flüssigkeit tränken.

Servieren

Ananas auf die Teller verteilen, je 1 Kugel Glace und den Panettone dazu anrichten, mit Thai-Basilikum, restlichem Caramelzucker und Zitronenabrieb verzieren.