Menü vom 18.02.2017

Gedämpfter Lachs

* * *

Kartoffel- Lauchgemüse

* * *

Kräuterrisotto

* * *

Kalbstafelspitz Souse vide mit Spitzkraut

* * *

Walnuss-Schokoladen-Pudding

* * *

Vanillesoße

* * *

Gedämpfter Lachs

4 Lachsfilets
Salz
nach Geschmack:
Koriander, gemahlen
oder gemischte Kräuter
etwas Butter zum Einfetten

Einen gelochten Garbehälter mit etwas Butter fetten.
Die Lachsfilets mit Salz und kräftig würzen und in den Garbehälter legen.
Im Dampfgarer bei 65°C-75°C etwa 4-8 Minuten garen. Schnell servieren.

Tipp:
Als Vorspeise die Filets vor dem Garen der Länge nach halbieren und auf Salaten anrichten.

Kartoffel- Lauchgemüse

1Stange Lauch
500g Kartoffeln festkochend
200g Creme Fraiche
1El Senf scharf
1El Senf scharf grobkörnig
1Tl Essig
Salz
Pfeffer

Kartoffeln schälen in Würfel schneiden und in einem gelochten Garbehälter bei 100°C weich dämpfen.
Den Lauch in Streifen schneiden, waschen und 3min in einem gelochten Garbehälter Dämpfen.
Creme fraiche mit den anderen Zutaten mischen.
Die Kartoffelwürfel, den Lauch und die Creme fraiche Senfmischung gut vermengen.

Kräuterrisotto

700 ml Geflügelfond (Glas)
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
100 g Parmesan
50 ml Olivenöl
250 g Risottoreis
150 ml Weißwein
200 g frische gemischte Kräuter
100 g Butter (davon 50 g kalt)
Kalahari Salz
Tellicherry Pfeffer aus der Mühle

Den Geflügelfond aufkochen. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln.
50 g Parmesan fein reiben.
Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Den Reis zufügen und unter Rühren glasig dünsten.
Den Weißwein dazu gießen und bei milder Hitze unter Rühren einkochen lassen.
¼ des heißen Fonds dazu gießen und den Reis unter häufigem Rühren so lange garen, bis die Körner die Flüssigkeit fast vollständig aufgesogen haben. Diesen Vorgang noch 3x wiederholen, bis der Fond aufgebraucht ist (das dauert je nach Reissorte 18-25 Minuten; das Reiskorn soll außen weich und innen einen leicht bissfesten Kern haben).
Kräuter fein schneiden. 50 g Parmesan mit einem Sparschäler fein hobeln. Den Risotto mit Salz und Pfeffer würzen.
Dann den Topf vom Herd nehmen und 50 g kalte gewürfelte Butter untermischen.
Den geriebenen Parmesan unterrühren, damit der Risotto eine cremige Konsistenz bekommt. Die Kräuter unterrühren und mit Schnittlauch und Parmesanhobeln bestreuen.

Kalbstafelspitz Souse vide mit Spitzkraut

Tafelspitz:

400 g Kalbstafelspitz
2 Lorbeerblätter
1 EL körniger Senf
40 g Butter

Spitzkohl:

200 g Spitzkohl feinblättrig geschnitten
30 g Butter
20 g fein gehackte Blattpetersilie
20 ml Haselnussöl
Etwas hellen Essig
Geriebene Muskatnuss

Tafelspitz:

Die Zutaten miteinander vakuumieren und bei 58 °C im Dampfgarer 3 Stunden Sous-Vide-Garen. Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, den Tafelspitz darin wenden und leicht salzen.

Spitzkohl:

Die Butter aufschäumen und das Öl dazugeben. Den Spitzkohl mit dem Fett vakuumieren. Bei 85 °C im Dampfgarer 20 Minuten Sous-Vide-Garen. Die gehackte Petersilie unterheben, mit Essig säuern und mit Muskat abschmecken.

Dazu empfehlen wir: getrüffeltes Kartoffelpüree

Walnuss-Schokoladen-Pudding

Zutaten für 8 Portionen

100 g Halbbitterschokolade
5 Eier, Größe M
80 g Butter
80 g Zucker
1 Paket Vanillinzucker
80 g gemahlene Walnüsse
80 g Paniermehl
5 Eiweiß
Butter zum Ausfetten

Halbbitterschokolade schmelzen und Eier trennen. Butter, Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren, Eigelb zugeben und verrühren.
Walnüsse und Paniermehl mit der ausgekühlten Schokolade unter die Butter-Ei-Masse heben.
Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben.
8 Souffléförmchen oder Tassen ausbuttern.
Die Schokoladenmasse in die Förmchen verteilen
Dampfgarer Temperatur 90°C GAREN UNIVERSAL Zeit 15-30 Minuten

Vanillesoße

400 g Schlagsahne
200 ml Milch
3 Eigelb
110 g Zucker
1 MSP Vanillepulver
6 Förmchen

Einstellung für Dampfgarer:
Dampfgaren

Temperatur: 90°C

Zeit: 20 - 30 Minuten

Zubereitung im Dampfgarer
Sahne, Milch, Zucker, Vanille und Eigelbe in einem ungelochten Garbehälter oder einer Dampfgarer geeigneten Schüssel aufmixen.
Diese mit Frischhaltefolie abdecken.
Die Crème im Dampfgarer garen.