

# Daurade mit Aromaöl, Limetten und Kräutersalat

## Zutaten:

2 Dauraden oder Wolfsbarsch Filets  
40 ml Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
2 Zweige Rosmarin  
1 milde große rote Chili  
1 Msp. Curry  
1 Limette  
Fleur de sel  
Schwarzer Pfeffer  
Verfügbare weiche Gartenkräuter  
Junger Spinat/Mangold/Ruccola Salat

## Zubereitung:

Tellerwärmeschublade auf die höchste Stufe einstellen. Fischfilets waschen und entgräten. In sehr dünne Scheiben schneiden. Auf einem Backofenblech, welches leicht mit Öl gepinselt sein sollte, den Fisch portionieren und für 15 Minuten in die Schublade stellen. Knoblauch pellen und sehr dünn schneiden, Rosmarinnadeln fein schneiden, Chili mit oder ohne Kerne sehr fein schneiden und zusammen mit dem Olivenöl auf maximal 70 C° erwärmen. Salat und Kräuter putzen und waschen. Den fast rohen Fisch auf Teller anrichten. Salat und Kräuter dazu. Alles mit dem warmen Öl, Limettensaft, Salz und Pfeffer würzen.



# Gazpacho mit Geflügel – Leber - Crostini

## Zutaten:

1 Chiabattabrötchen vorgebacken  
20 ml Olivenöl  
Meersalz  
4 Zweige Thymian

1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
2 vollreife Tomaten  
1 rote Paprika  
½ Salatgurke  
4 Eiswürfel  
2 TL Sherryessig  
1 TL bestes Olivenöl  
125 ml Rinderbrühe/Heller Fond (OSCAR)  
1 Zweig Minze  
1 Zweig Basilikum  
Salz, weißer Pfeffer, Cayenne

300 g Leber  
Etwas Mehl  
4 Zweige Thymian  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
8 kernlose schwarze Oliven  
2 Sardellen  
2 TL Kapern  
10 ml Sherry Essig  
60 ml Weißwein  
Öl zum Braten

## Zubereitung:

Backofen auf 210 C° Umluftgrill einstellen. Ein Backofenblech mit Backpapier auslegen. Brot dünn schneiden und auf das Backpapier legen. Mit Öl einpinseln und mit dem Salz und Thymianblättchen bestreuen. Ca. 7 Minuten backen. Zwiebel, Knoblauchzehe, Tomaten, Paprika, Salatgurke schälen, in grobe (1-2 cm) große Würfel schneiden und alles in den Mixer geben. Restliche Zutaten außer den Kräuter dazu geben und alles zusammen fein mixen. Leber putzen, leicht mehlieren, und in wenig Öl kurz und kross anbraten und aus der Pfanne nehmen. Zwiebel und Knoblauch pellen und würfeln in die Pfanne der Leber geben und in mit etwas weich dünsten. Sardellen und Kapern zufügen. Mit Weißwein und Essig ablöschen. Leber darin dünsten bist die Masse fast trocken ist. Die Leber darf nur schwach rosa sein also fast durch. Nun die Masse mit einem Messer oder in der Küchenmaschine fein hacken. Lebermasse auf einen Teller anrichten. Etwas Suppe in ein Glas geben. Mit dem Balsamico verzieren. Crostini dazulegen.



## Mezze aus Gambas mit Auberginen und Hummus mit Chips

### Zutaten:

250 g gegarte Kichererbsen

1 Zwiebel

3 Knoblauchzehen

1 EL Öl

50 g Tahina

2 EL Joghurt

3 EL Zitronensaft

Salz

1 EL Pinienkerne

20 g Butter

1 TL Paprikapulver

Evtl. etwas Brühe

Kartoffelchips

2 große Garnelen

Etwa die gleiche Menge wie die Garnelen Fladenbrot

Bratöl

300 g Auberginen

1 Knoblauchzehe

Etwas Blattpetersilie

20 g Tahina (Sesampaste/ersatzweise Sesamöl)

1 EL Zitronensaft

1 EL Olivenöl

Salz, schwarzer Pfeffer

### Zubereitung:

Kichererbsen abgießen und abwaschen. Zwiebel und Knoblauch klein schneiden und in dem Öl ohne Farbe anschwitzen. Die gegarten Kichererbsen zufügen und erwärmen. Kichererbsen mit Knoblauch und Zwiebeln, Tahinapaste, Joghurt und Zitronensaft in der Küchenmaschine pürieren. Ist die Masse zu trocken, mit etwas Brühe flüssiger machen. Mit Salz abschmecken. In einer Pfanne die Butter bräunen lassen und die Pinienkerne darin rösten. Das Hummus auf den gleichen Teller wie das Auberginenpüree geben. Mit Pinien und mit Paprikapulver bestreuen und mit Chips dekorieren.

Die ganze Aubergine mit einer Gabel einstechen und mit Olivenöl einpinseln. Die Auberginen bei 210 C° im Backofen grillen bis sie weich sind. Auberginenfleisch auskratzen. In eine Küchenmaschine geben und nacheinander zerdrückten Knoblauch, Blattpetersilie, Salz und Pfeffer zugeben. Tahina und Zitronensaft unter die Masse mischen. In einem Ring auf einem Teller anrichten und mit etwas Olivenöl begießen.

Gepellte Garnelen und Fladenbrot Würfeln und zusammen im Öl kross braten. Auf das Auberginen geben.



# Kartoffel - Tarte mit Ente und Lavendel

## Zwetschgen in Balsamico - Rotweinglace

### Zutaten:

400 g Kartoffeln  
Meersalz  
30 ml natives Rapsöl  
40 ml Crema di balsamico  
250 ml Kochwein  
1 Schalotte  
250 g Zwetschgen  
Salz  
1 TL Grüner Pfeffer gefriergetrocknet  
Etwas Stärkepulver  
2 Entenbrüste  
8 Zweige Lavendel  
40 g Blütenhonig  
Fleur de sel  
Szechuanpfeffer  
400 g Blätterteig  
1 Eigelb

### Zubereitung:

Geschälte Kartoffeln mit Meersalz wie Salzkartoffeln garen. Am Ende der Garzeit die Kartoffeln abgießen, Kochwasser auffangen.

Balsamico karamellisieren, mit Rotwein nach und nach löschen. Gepellte Schalotten und entsteinte Zwetschgen in feine Streifen schneiden. In dem Fond garen. Abschmecken, bei Bedarf binden.

Backofen auf Einstellung Hydrobacken auf 200 C° vorheizen.

Entenbrüste auf der Hautseite einschneiden, auf der Fleischseite parrieren. Auf der Hautseite kross braten. Fleischseite nur kurz die Poren schließen. Auf ein Backblech geben. Die Hautseite mit Honig, Lavendel, Salz und Pfeffer würzen.

Blätterteig vier Mal ca. 12cm groß ausstechen. Auf ein Backblech mit Backpapier geben. Teig mit ei einstreichen und zusammen mit der Ente in den Ofen geben. 10 Minuten backen.

Danach Ente ruhen lassen. Teig etwas andrücken. Etwas Kartoffelwasser mit Rapsöl aufkochen und Kartoffeln darin stampfen. Stampf auf den Blätterteig streichen. Ente tranchieren und auf dem Stampf geben. Mit der Soße begießen und mit Lavendel dekorieren.



## Gekühlter Melonenschaum mit Beeren, Ziegenjoghurt und Eis

### Zutaten:

2 reife Melonen  
50 ml Orangensaft  
40 ml Zitronensaft  
40 ml Passionsfruchtsaft  
2 EL Blütenhonig  
20 ml Melonenlikör  
4 Eiswürfel  
70 ml Edelsüßer Weißwein

1 Becher Ziegenjoghurt  
1 EL Blütenhonig

1 Schale frische Beeren (Himbeeren oder Heidelbeeren)

Eis  
100 ml Schaumwein  
Kekse (z.B. Cantuccini)

### Zubereitung:

Alle Zutaten bis zu dem Joghurt in einen Mixer geben. Joghurt mit Honig mischen und in gekühlte Suppenteller anrichten. Mit den Beeren dekorieren und kurz vor dem Servieren Melonen erneut mit dem Schaumwein mixen. Melonenschaum, Kekse und Eis dazugeben.

