

Rillettes vom Saibling an Salat mit Traubenkern und Pesto - Crostini

Zutaten:

2 Saiblingsfilet (400g)
1 EL Meersalz grob
2 EL brauner Zucker
4 EL Senf
1 Broncefenchel
1 Pimpinelle
140 ml natives Rapsöl
Rosa Beeren
Schwarzer Pfeffer

200 g Haselnüsse ganz geschält
1 TL Meersalz grob
1 milde rote Chili
100 g Bärlauch
100 g Blattpetersilie
90 ml natives Rapsöl
60 g geriebener Hartkäse vom Schaf

200 g Winterportulak, Wiesenkerbel,
Schwarzwurzelblätter, Löwenzahn, Giersch
200 g Spargel
4 EL Traubenkernöl
Schnittlauch
1 EL Wasser
1 TL Meersalz
Saft einer Zitrone
Fleur de sel, weißer Pfeffer

Foccachia
Rapsöl

Zubereitung:

Fisch von möglichen Gräten befreien. Die Haut entfernen, in Stücke schneiden und in eine Schüssel legen. Salz, Zucker, Senf und mit der Hälfte der fein geschnittene Kräuter mit dem Fisch vermischen. Für mindestens 15 Minuten marinieren. Danach abwaschen und abtrocknen.

Öl mit den restlichen Kräutern erwärmen (auf ca. 50 C°). Fischfilet mit der Öl - Marinade übergießen. In Weckgläser füllen, Deckel darauf geben und 15 Minuten bei 80 C° im Dämpfer pochieren. Der Fisch muss im Kern noch etwas glasig sein. Danach den Fisch mit einer Gabel in seine Segmente zerteilen.

Haselnüsse zusammen mit dem Meersalz und der entkernten und grob geschnittenen Chili in eine Küchenmaschine mit Schneideinsatz geben und auf Intervall zerkleinern. Kräuter waschen, trocknen und fein schneiden. Ebenfalls in die Maschine geben. Öl einarbeiten. Käse untermischen.

Brot mit Öl einpinseln und bei Grillfunktion 7 Minuten bei 210 C° rösten. In der Wärmeschublade aufheben. Nach Bedarf mit Pesto bestreichen. Salat waschen und trocknen. Auf Teller anrichten, dabei etwas Platz für die Gläschen lassen. Spargel dämpfen 17 Minuten dämpfen und schneiden. Traubenkernöl mit Wasser, geschnittenem Schnittlauch und Salz mixen. Öl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer über den Salat und den Spargel geben. Gläschen auf den Teller und das Brot obenauf.



Lammkeule im grünen Kleid gebratenem Frühlingsgemüse Oliven - Glace

Zutaten:

Wiesenbärenklau
40 ml Olivenöl
4 EL Oliven
4 EL alter Balsamico
500 ml Rotwein
150 ml Lammfond dunkel
Salz, Pfeffer weiß
Tapioka

Brennesselblätter
150 ml Olivenöl
Meersalz

1 Lammkeule
Salz und weißer Pfeffer
4 EL Estragonsenf

Für die Panierung:

200 g Panierbrot (sehr trocken!)
100 g Nadelkerbel
100 g Roßlauch
Butterschmalz zum Braten

1 Bund Radieschen
1 Bund Frühlingszwiebel
1 Kohlrabi
4 Frühlingsmöhren
8 Erdbeeren
20 g Butter
Prise brauner Zucker
Meersalz, Cayenne

Zubereitung:

Brennesseln in Salzwasser blanchieren und mit wenig Wasser Öl und bei Bedarf noch etwas Salz mixen. 15 Minuten stehen lassen, dann durch ein feines Teesieb gießen.

Wiesenbärenklau klein schneiden und mit dem Öl temperieren. Oliven würfeln und dazu geben 15 Minuten warm halten. Balsamico karamellisieren, Rotwein nach und nach dazu. Geflügelfond dazu, einkochen. Mit Tapioka binden. Marinierte Oliven dazu und würzen.

Lammkeule ausbeinen und in moderate Stücke schneiden, würzen und kräftig mit Senf einpinseln. Zutaten für die Panierung zusammen in eine Küchenmaschine geben und sehr fein mixen. Senf - Keulenstücke in der Panierung wenden und in einer beschichteten Pfanne mit Butterschmalz, langsam braten. 6 Minuten bei 140 C° im Backofen garen. Gemüse und Obst putzen und in Butter und Zucker glasieren. Würzen.



Kandierter Rhabarber mit Rotwein – Sabayon und Streusel

Zutaten:

500 g Rhabarber
60 g Engelwurz
90 g brauner Zucker

1 Rotwein
60 g Süßdolde
30 g Butter
4 Eigelbe
2 EL Creme de Cassis
60 g Zucker

Für die Streusel:

60 g Spanischer Thymian
100 g Mehl
100 g Zucker
100 g geriebene Mandeln
100 g weiche Butter
1 Prise Salz

Cassis - Eis

Zubereitung:

Für die Streusel die Thymian vom Stängel lösen und fein schneiden. Mit den restlichen Zutaten vermengen und Streusel (wie für einen Streuselkuchen) herstellen. Für ca. 1 Stunde kalt stellen. Danach die Streusel auf ein Blech mit Backpapier verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 200 C° ca. 15 Minuten backen.

Wein mit Zucker und Süßdolde auf die Hälfte einkochen. Kräuter entnehmen. Mit dem Mixstab die gewürfelte Butter einarbeiten und erneut bis zum Kochpunkt erhitzen. Eigelbe mit Cassis verrühren und bei laufendem Mixstab, zu der fast kochenden Flüssigkeit geben. Mit dem Schneebesen weiter schlagen und nicht wieder kochen.

Mit Eis servieren.

