

# Temperierte Forelle mit Flusskrebsschaum auf einer Konfitüre Fenchel und Johannisbeeren und Flusskrebse in Beeren – Meerrettich - Kaviar Vinaigrette

## Zutaten:

1 L Geflügel – Gemüsefond  
500 g Flusskrebse mit Schale  
4 Forellenfilets entgrätet  
20 g Butter  
Salz, Pfeffer  
1 Fenchelknolle  
1 Schalotte  
1 EL Olivenöl  
1 TL Honig  
1 EL Aprikosen Marmelade  
125 g Johannisbeeren  
etwas Fenchelgrün  
Salz, weißer Pfeffer

(vorhanden: 500 ml Fond der Flusskrebse und einige Flusskrebse-Karkassen)

30 g Butter  
30 g Bacon  
½ Zwiebel  
20 g Tomatenmark  
5 cl Weinbrand/Cognac/Brandy  
2 Stängel Estragon  
Curry – Puder mild  
Salz, Cayenne und Pfeffer weiß

(vorhanden: Flusskrebbsfleisch)

Saft einer halben Limette  
2 EL Traubenkernöl  
1 TL Meerrettich  
Salz, rosa Beeren, etwas Curry  
50 g Forellenkaviar  
100 g Kräuter - Blütensalat  
Erbsensprossen

## Zubereitung:

Gegarte Flusskrebse ausbrechen, Schalen und Fleisch aufheben. Tellerwärmer auf 60 C° oder Backofen entsprechend vorheizen. Forellenfilets mit der Haut halbieren. In eine gebutterte und gewürzte Form geben. Würzen und mit Klarsichtfolie abdecken und für 20 min. garen.

Fenchel ohne Strunk und gepellte Schalotten in feine Streifen (Julienne) schneiden. Die Julienne mit dem Olivenöl und dem Honig dünsten. Johannisbeeren putzen und mit der Marmelade zu dem Fenchel geben. Ist alles gar, würzen. Flusskrebse-Karkassen mit der Butter in einem Edelstahltopf leicht bräunen. Zwiebel und Bacon grob geschnitten dazu und Tomatenmark zufügen, so lange anschwitzen, bis die Feuchtigkeit verdampft ist. Brandwein zufügen und flambieren. Estragon dazu und mit dem Fond aufkochen. Auf die Hälfte einkochen mit den Schalen mixen und passieren. Mit der kalten Butter binden, würzen und vor dem Servieren aufmixen. Flusskrebbsfleisch klein schneiden, mit Limettensaft, Gewürze, fein geriebenem Meerrettich und Öl marinieren. Salat und Kompott in der Mitte des Tellers mit Hilfe eines Rings anrichten. Flusskrebse darauf geben. Haut der Filets abziehen. Flusskrebsschaum darauf geben. Kaviar und Blüten ebenso.



# Spanferkel Schulter in Holunderblütenkruste und Spanferkel Filet im Kartoffel Mantel mit Steinobst und Pfifferlingen Gänseleberschaum

## Zutaten:

1 Spanferkelschulter ohne Knochen (600 g)  
1 EL Holunderblütensirup  
Salz, Pfeffer

100 g Perlzwiebeln  
20 g Butter  
1 TL Holunderblütensirup  
400 ml Rotwein  
400 ml Fleischfond dunkel  
Tapiokastärke  
Salz, Pfeffer

Spanferkel Filets (350 g)  
150 g Festkochende Kartoffeln (oder geriebene)  
40 g Frühlingslauch  
30 g Bacon  
1 Ei  
1 EL Panierbrot  
Salz, Pfeffer weiß gemahlen, Muskat  
40 g Mehl  
40 g Butterschmalz

1 Zwiebel  
2 Dörraprikosen  
200 ml fruchtiger Rotwein  
200 ml Fleischfond dunkel  
200 ml Sahne  
80 g Gänseleber Terrine

60 ml heller, mostkonzentrierter Essig  
100 g Pfifferlinge  
1 Steinobstfrucht (Pfirsich, Nektarine, Aprikose, Pflaume)  
30 g Butter  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

Spanferkelschulter kurz dämpfen, einschneiden mit Holunder einpinseln, würzen und bei 160 C° 45 Minuten garen. Perlzwiebel in Butter anschwitzen, mit Honig glacieren, mit dem Rotwein auf etwa 250 ml einkochen, Fond dazu und erneut auf 250 ml einkochen. Mit Tapioka binden, würzen.

Schweinefilets parrieren. Kartoffeln schälen und reiben. Frühlingslauch fein schneiden, den Bacon ebenfalls. Reibekuchenmasse mit dem Lauch, Bacon, Ei, Panierbrot und Gewürzen mischen und in einen Durchschlag geben. Fleisch würzen und mehlieren. Immer zwei Filets mit der dünnen Seite aneinander legen und mit etwas Kartoffelmasse einwickeln. Dies geht am Besten mit Hilfe von Klarsichtfolie. In eine heiße Pfanne mit Schmalz legen. Wenden und fertig braten. Bei 60 C° im Backofen warm halten.

Zwiebel und Dörraprikosen fein würfeln, mit etwas Butter anschwitzen und mit dem Rotwein ablöschen. Mit Fond auffüllen und aufkochen. Sahne dazu und erneut aufkochen. Gänseleber Terrine dazugeben, abschmecken und aufschäumen. Essig in einer trockenen Pfanne karamellisieren, geschnittene Pfifferlinge und Pfirsichspalten zufügen. Mit kalter Butter binden und würzen.



# Käsekuchen von der Ziege mit Vanille und Mirabellen

## Zutaten:

Butter für die Förmchen  
60 g Zucker, und Zucker für die Förmchen  
200g Ziegenfrischkäse  
3 Eigelbe (60g) 3 Eiweiß 90 g  
½ Vanilleschote  
Zitronen Abrieb  
1 Prise Salz  
  
400 g Mirabellen  
1 EL brauner Zucker  
20 ml Brandwein  
40 ml Süßwein  
Tapioka  
20 g Butter

## Zubereitung:

Frischkäse, falls notwendig abtropfen lassen. Den Backofen 200 C° und etwa 30 % Luftfeuchte vorwärmen. (Ohne Dampfmöglichkeit: ein tiefes Backblech mit Papier auslegen und Wasser einfüllen) Die Formen ausbuttern und mit Zucker ausstreuen, kühl stellen.  
Den Frischkäse mit Eigelb und Zitronenschale glatt rühren.  
Das Eiweiß mit einer Prise Salz und einem Drittel des Zuckers langsam aufschlagen. Wenn das Eiweiß fest wird, den restlichen Zucker nach und nach beigegeben, zum Schluss 1 min. fest schlagen. Erst ein Drittel des Eiweißes unter die Masse heben, dann erst den Rest vorsichtig unterheben. Soufflé-Masse einfüllen und 15 bis 20 min garen  
Mirabellen entkernen. Zucker im Topf leicht karamellisieren lassen Mirabellen beigegeben, flambieren mit Wein ablöschen. Mit Tapioka und Butter binden.  
Soufflé kurz setzen lassen stürzen und sofort servieren

