



Vorspeise

Lachsforelle in Gin-Tonic-Beize
Gurken-Basilikum Carpaccio
Wassermelonengranité

Hauptgang

Taube
Portwein-Pflaumensoße
Quinoa, Wurzelgemüse
Orangen-Knusperhaut



Dessert

Vanilleparfait
Macadamia, Popcon und Kokos
Malzschokoladensauce
Geeiste Maracuja

Begleiter



Vorspeise:

Hendrick 's, Fever-Tree
Tonicwater

Hauptgang:

Minervois, Abotts Del
Aunay, réserve, 2013, Lan-
guedoc-Roussillon: Syrah,
Carignan, Grenache

Dessert:

Castelnaud de Suduiraut,
Sauternes-Bordaux, 2008:
Semillion, Sauvignon-blanc

Vorspeise

In Gin-Tonic gebeizte Lachsforelle
Gurken-Basilikum Carpaccio
Wassermelonengranit 



Wildlachs

150ml Gin

200ml Tonic Water

100gr Salz, 100gr Zucker

500gr Lachsfilet

Basilikum

Gin-Tonic-Basilikumsauce

100ml Gin (Hendrick 's)

100ml Tonic (Fever-Tree Indian)

Basilikum

Melonengranité

  Wassermelone

Gurkenscheiben

  Salatgurke

Oliv n l (kaltgepresst)

Salz

Vogelmiere

(FrISChe Paradies: Große Elbstraße 210)

Hauptgang

Taube
Portwein-Pflaumenso e
Quinoa, Wurzelgemüse
Orangen-Knusperhaut



Tauben

3 küchenfertige Tauben

(FrISChe Paradies: Große Elbstraße 210)

Taubenragout in Pflaumen-Portweinsauce

1 Möhre

4 Schalotten

1/4 Sellerieknolle

1 Fl. Rotwein

5 Nelken

8 Pimentkörner

8 Wachholderbeeren

8 Pfefferkörner

1 gestrichener TL Salz

5 getrocknete Pflaumen

Orangen-Knusperhaut

Saft und Abrieb einer Orange

100g roter Quinoa (Bioladen)

300ml Wasser

Wurzelgemüse

1 Pastinake

1 Rote Beete

1 Süßkartoffel

2 TL Lebkuchengewürz

Shisokresse

Dessert

Vanilleparfait
Macadamia, Popcorn und Kokos
Malzschokoladensauce
Maracujagr nit 



Vanilleparfait

2 Eigelb

50 ml Sahne

400 ml geschlagene Sahne

70 g Zucker

1 Vanilleschote

Macadamia

Zucker

Salz

Malzschokoladensauce

4 EL Ovomaltine

150 ml Sahne

50 g dunkle Schokolade

Popcorn

1 EL

getrocknete Maiskörner

Geeiste Maracuja

3 Maracujas

100ml Maracuja Saft

Kokosflocken (Bioladen)

Erklärung

Vogelmiere:

Ihr Geschmack erinnert an
jungen rohen Mais. Bereits
50 Gramm Vogelmierensalat
entsprechen in etwa dem
Vitamin-C-Bedarf eines
Erwachsenen

Karkasse

(frz. carcasse „Gerippe“):

nennt man das nach dem
Zerlegen meist kleinerer
Tiere zurückbleibende Kno-
chenger st samt anhaftender
Fleisch- und Hautreste

Quinoa:

Die senfkorngro en Samen
haben eine getreide hnliche
Zusammensetzung, daher
wird Quinoa – ebenso wie
Amarant – als glutenfreies
Pseudogetreide bezeichnet.
Botanisch zählt Quinoa aber
zu den Fuchsschwanzge-
w chen, und es ist folglich
eher mit dem Spinat oder den
R ben verwandt. Ihr Ge-
schmack ist leicht nussig und
mit Wildreis vergleichbar.

Vorbereitungen am Vortag

Arbeitszeit

12.00 Uhr

Melonengranité

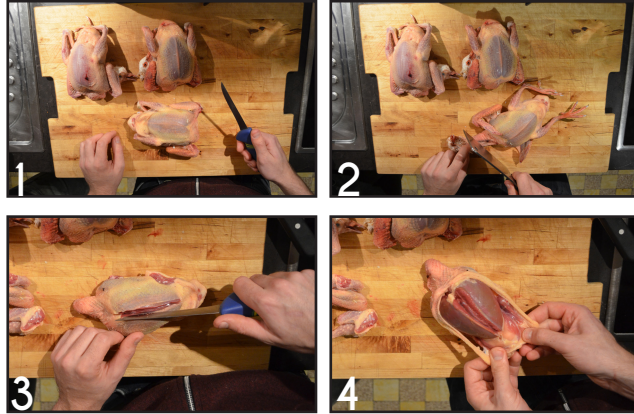
Melone auslöffeln, pürieren, ggf. nachsüßen, anschließend in einem flachen Gefäß einfrieren.

12.10 Uhr

12.15 Uhr

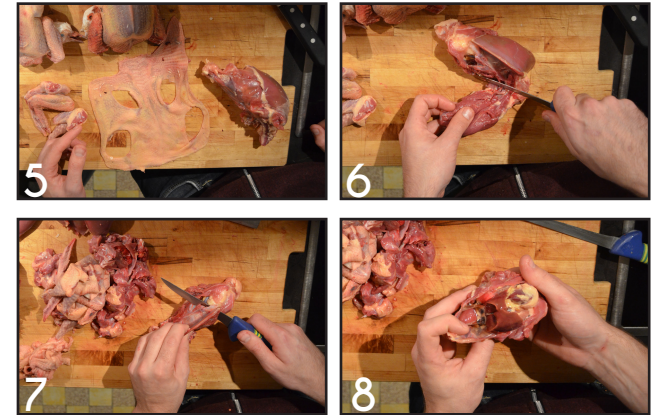
Taube zerlegen

Kopf, Flügel und Beine mit dem Beil abtrennen. Füße von den Beinen trennen, Keulen und Flügel beiseite legen. Haut am Brustbein entlang einschneiden, Haut mit den Fingern vorsichtig vom Fleisch lösen, dabei die Taube quasi umstülpen. Die beiden Brüste auslösen: jeweils entlang des Brustbeines und des Brustkorbes am Knochen entlang ausschneiden. Die Haut unterhalb der Brust einschneiden, um sich Zugang zu den Innereien zu machen. Innereien vorsichtig mit den Fingern herauslösen, Kopf, Füße und Innereien entsorgen, Keulen und Haut beiseite legen, Brüste kaltstellen, restliche Karkassen (Gerippe) mit dem Beil zertümmern.



Geeiste Maracuja

Maracujas halbieren und auskratzen, 150 ml Maracujasaft hinzugeben, anschließend in einem flachen Gefäß einfrieren.



13.05 Uhr

Melonengranité

Die eiskristallige Masse mit einer Gabel zerstoßen und lockern.

13.15 Uhr

Sauce ansetzen

Möhre, Schalotten, Sellerie fein würfeln, Rotwein öffnen, Tomatenmark bereitstellen. Einen großen, flachen Topf auf dem Herd bei voller Hitze 3min heiß werden lassen. Etwas Öl hinzugeben, die Hälfte der Karkassen nun dunkelbraun anbraten. 2El Tomatenmark und das gewürfelte Gemüse dazugeben, kurz mit anrösten. Mit 1/4 des Rotweines ablöschen und den Rest der Karkassen beigegeben. Den Wein unter gelegentlichem Rühren verkochen lassen. Sobald der Wein verkocht ist, fängt die Masse an zu braten. Nun häufiger rühren, bis sich eine gute Schicht dunkel brauner Bodensatz gebildet hat. Bevor dieser Bodensatz sich schwarz färbt, mit restlichen Wein ablöschen. Nelken, Wachholderbeeren, Piment, Pfeffer, 150ml Wasser und 1 gestrichenen Tl Salz dazugeben. Mit geschlossenem Deckel bei schwacher Hitze weitere 30min köcheln lassen.



13.45 Uhr

Orangenlack für die Knusperhaut

Orangenschale abreiben, Saft auspressen. Den Saft einkochen, bis er eine sirupartige Konsistenz erreicht hat. Orangensirup mit Orangenabrieb vermengen.

ca. 20min bis zum Sirup



30min köcheln



Arbeitszeit

13.50 Uhr

14.10 Uhr

14.15 Uhr

Melonengranité

Die eiskristallige Masse mit einer Gabel lockern.

14.25 Uhr

Lachs beizen

Mit dem Finger die Gräten ertasten und aufstellen. Mit der Pinzette die einzelnen Gräten fassen. Um nicht unnötig viel Fleisch zu verletzen, die Gräten in Richtung Kopfende (das größere Ende) herausziehen. Am Schwanzende bis zur Haut einschneiden: mit einem eher stumpfen Messer im ca. 45° Winkel an der Haut ansetzen, mit der linken Hand mit etwas Nachdruck an der Haut ziehen, während die rechte Hand locker mit dem Messer hin- und herwiegt. Um die glitschige Haut besser greifen zu können, kann ein kleines, eingeschnittenes Loch für ein bis zwei Finger hilfreich sein. Zucker, Salz, Gin, Tonic und Basilikum vermengen und über den Lachs geben. Der Lachs sollte gerade so in das Gefäß passen, das erhöht den Wirkungsgrad der Beize, notfalls auf mehrere kleine Gefäße verteilen. Anschließend mit viel Gewicht (ca. 4kg) beschweren und für 9h kalt stellen.

14.55 Uhr

Sauce passieren, Keulen und Flügel garen

Den Fond durch ein feines Sieb geben, Karkassen entsorgen. Keulen und Flügel für 30 min in dem Fond bei offenem Deckel köcheln lassen.

15.05 Uhr

Sauce einkochen

Keulen und Flügel herausnehmen. Den Fond weitere 1,5h einkochen.

15.20 Uhr

15.25 Uhr

- Küche aufräumen
- Besteck polieren
- Tisch decken



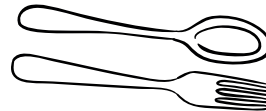
15.50 Uhr

Orangen-Knusperhaut

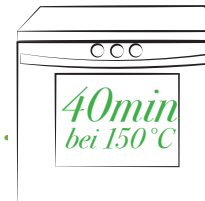
Die Taubenhaut mit der Außenseite nach oben sorgfältig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech ausbreiten und mit dem Orangenlack einpinseln und salzen. Bei 150°C Umluft im Backofen für 40min garen.

Keulen und Flügel zupfen

Die Keulen und Flügel vom Knochen lösen und in kleine Brocken rupfen. Knochen entsorgen und Fleisch beiseite legen.



1,5h köcheln



Orangen-Knusperhaut

Haut aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und in zum Beispiel einer Keksdose luftdicht verschlossen verstauen.

16.15 Uhr

Pflaumen-Portweinragout

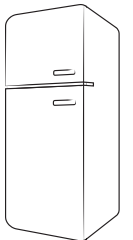
Die Pflaumen in der Sauce fein pürieren, mit Portwein und Salz abschmecken. Das gezupfte Fleisch in die Sauce geben.

Vanilleparfait

Zwei Eigelb mit dem Zucker und den 50ml Sahne in eine Metallschüssel geben. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und dazugeben. Ein Wasserbad aufsetzen: ein Topf mit ein wenig Wasser zum Kochen bringen und die Metallschüssel quasi als Deckel oben drauf stellen. Der Wasserdampf erhitzt nun die Schüssel langsam und gleichmäßig. Nun die Masse schaumig rühren bis das Ei eine leicht cremige Konsistenz aufweist. Dann schnell aus dem Wasserbad nehmen, sonst gibt's Rüherei. Kurz abkühlen lassen und die geschlagene Sahne unterheben, das Parfait in eine eckige Form füllen und kalt stellen.



Nachdem der Lachs 9h in der Beize lag, ihn nun herausholen. Mit kaltem Wasser abspülen und wieder in den Kühlschrank verbannen.



Am Dinnertag

Arbeitszeit

17.15 Uhr

Mais poppen, Macadamia rösten

Ein EL Maiskörner mit etwas Butter in einem geschlossenem Topf zum Poppen bringen. Macadamia kleinhacken und mit etwas Zucker und Salz in der Pfanne rösten. Popcorn und Macadamia luftdicht verschlossen lagern.

17.35 Uhr

Malzschokoladensauce

Ovomaltine mit der Sahne aufkochen und über die zerhackte Schokolade geben und unter Rühren auflösen.

17.40 Uhr

Wurzelgemüse schneiden

Pastinake, Rote Beete und Süßkartoffel schälen, fein würfeln und kalt stellen.

17.55 Uhr

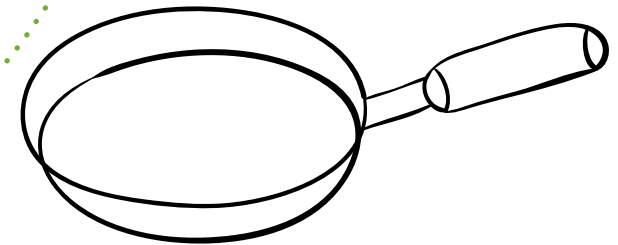
Taubenbrüste anbraten

Brüste von beiden Seiten kurz aber scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen, salzen, pfeffern und beiseite stellen.

Ca. jede Seite 1 min

18.00 Uhr

- Vorspeisenteller kaltstellen
- Dessertwein kaltstellen
- Tonic kaltstellen
- Rotwein dekantieren



Wenn die Gäste eintreffen

19.00 Uhr

Gin-Tonic-Basilikum-Sauce mixen, Gurke schneiden, Wildlachs schneiden

Den Basilikum im Gin und Tonic fein pürieren. Gurke schälen und in feine Scheiben schneiden. Wildlachs in feine Scheiben schneiden.

19.10 Uhr

Vorspeise anrichten, Gin-Tonics mixen

Teller aus dem Kühlschrank holen und ausbreiten, jeweils zwei Bahnen Gin-Tonic-Basilikumsauce auf dem Tellern verteilen. Auf die eine die Gurkenscheiben und auf die andere den Wildlachs platzieren. Über die Gurken Olivenöl und grobe Salzflöcken geben. Die Vogelmiere anlegen. Gin-Tonics mixen und den Rest der Gin-Tonic-Basilikums-Sauce auf die Gin-Tonics aufteilen und jeweils eine Gurkenscheibe dazugeben. Den Gin-Tonic servieren und zu Tisch bitten.

19.30 Uhr

Vorspeise fertig stellen und servieren

Das Melonengranité zerstoßen und über die Gurkenscheiben geben. Vorspeise rasch servieren.

Die Vorspeise schmecken lassen!

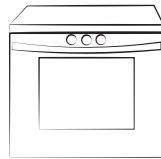


Arbeitszeit

20.00 Uhr



8min!



- 20:00 Ofen vorheizen / Ordnung schaffen Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
- 20:06 Quinoa ansetzen Alle Zutaten im Topf zum Kochen bringen. 15min kochen.
- 20:08 Ragout aufwärmen Ragout im Topf aufwärmen.
- 20:09 Wurzelgemüse anbraten Wurzelgemüse mit dem Lebkuchengewürz und Salz in der Pfanne mit Olivenöl anbraten.
- 20:10 Taubenbrüste im Ofen garen Taubenbrüste auf dem Rost für 8 min auf mittlerer Schiene backen. Eieruhr stellen!
- 20:11 Rotwein einschenken
- 20:19 Taubenbrüste rausholen Taubenbrüste aus dem Ofen holen und 3min ruhen lassen.
- 20:20 Teller und Knusperhaut in den noch warmen Ofen stellen.
- 20:21 Quinoa vom Herd nehmen und gegebenenfalls Wasser abgießen
- 20:22 Anrichten Warme Teller aufstellen und einen Haufen Quinoa links oben ausstreichen. Das Wurzelgemüse darüber fallen lassen. Rechts unten das Ragout aufteilen. Die Taubenbrüste schräg halbieren und jeweils 3 Hälften mit der Schnittfläche nach oben auf dem Teller verteilen. Orangen-Knusperhaut auf den Tellern verteilen.

20.30 Uhr

Hauptgang servieren

Den Hauptgang verputzen!



21.00 Uhr

Vanilleparfait antauen lassen, Anrichten

Vanilleparfait unter fließend heißes Wasser halten, damit es sich aus seiner Form löst. Parfait stürzen. Malzschokoladensauce in der Mitte des Tellers verteilen. Vanilleparfait schneiden und in den gerösteten Macadamiasplintern wälzen. Auf die Sauce setzen. Popkorn und Kokosflocken verteilen. Die geeiste Maracuja zerstoßen und auf die Teller aufteilen. Dessert zusammen mit dem Dessertwein servieren.



Das Finale genießen!