



Kingfischtatar mit Fingerlimes

Kingfischtatar

Vorspeise für 4 Personen

250 g Kingfisch
 3 Stk. Fingerlimes ausgedrückt
 1 Stk. Limette: Saft und Raps
 15 g Limettenöl (nicht synthetisch)
 15 g Olivenöl

Salz und schwarzer Pfeffer zum Abschmecken

Den frischen Kingfisch entgräten und häuten. Mit einem sehr scharfen Messer nicht zu fein hacken. Fingerlimes, Limette, Limettenöl und Olivenöl begeben und ein formbares aber nicht cremiges Tatar herstellen.

Die Zutaten können je nach Fisch und Qualität der Öle etwas variieren. Wichtig ist es, von Anfang an sehr gut ab zu schmecken. Das Tatar verliert schon nach kurzer Zeit an Geschmack, da die Zutaten vom Fisch aufgesaugt werden.

Wenn gewünscht kann das Tatar auch in dünn geschnittene und sehr kurz gekochte Zucchini-Scheiben eingepackt werden.

Für eine perfekte Optik legen Sie eine Scheibe Saku Tuna Carpaccio unter das Tatar.

Dazu den Thunfisch sehr dünn aufschneiden, ausstechen und mit etwas Olivenöl, Salz und Limette marinieren.



Gebackenes Wachtelei

Wachteleier (1 Stk. pro Person)
 Mehl, Eier und feine Brösel zum Panieren
 Eiswasser
 Öl (Erdnuss- oder Sonnenblumenöl)

Wachteleier exakt 2 Minuten sieden und sofort in Eiswasser abschrecken.

Dann ca. eine Stunde im Eiswasser liegen lassen. Sehr vorsichtig schälen und panieren (Mehl/Ei/Brösel)

Sehr kurz vor dem Servieren bei 180 Grad schwimmend in hoch erhitzbarem Öl backen.

Das Ei muss knusprig und das Eigelb flüssig sein; dann ergibt es einen wirklich schönen Effekt.



Triple sec Granité mit Grenadine, Ananasmousse und Macaron



Macaron mit Apricot Brandy Ganache

Rezept für ca. 50 Stk Macarons

350 g Eiweiss
450 g Zucker
370 g Mandelmehl
375 g Staubzucker
75 g Mandelmehl

Eiweiß mit Zucker aufschlagen. Mit Puderzucker gemischtes Mandelmehl (370 g) vorsichtig unterheben. Kurz stehen lassen. Die restliche Menge Mandelmehl (75 g) unterheben. Die Masse ca. 1 Euro Stück gross mit einem Spritzsack auf Pergamentpapier dressieren und 15 min. stehen lassen.

Bei Umluft 140° ca. 14 min backen, oder bei 210° Ober- und 190° Unterhitze. Die Macarons sollten nicht braun werden, sich aber vom Pergamentpapier lösen lassen ohne kleben zu bleiben.

Nach dem Backen die Macarons auskühlen lassen und füllen mit:

Apricot Brandy Ganache
200 ml Sahne
400 g dunkle Couverture
30-40 ml Apricot Brandy

Sahne aufkochen, die Couverture zugeben. Kurz rasten lassen, dann umrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Zuletzt den Apricot Brandy einarbeiten. Die Masse abkühlen lassen, bei Zimmertemperatur verarbeiten.

Triple sec Granité mit Grenadine, Ananasmousse und Macaron



Triple sec Granité mit Grenadine

(Ca. 4 Portionen)

60 g Zucker
210 g Wasser
15 g Triple sec

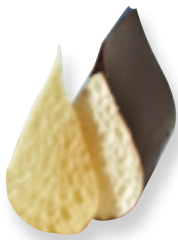
Zucker mit Wasser aufkochen, mit den restlichen Zutaten mischen.
In einem flachen Gefäß frieren, dabei ab und zu umrühren.



Ananasmousse mit Rum

(Ca. 4 Portionen)

200 g Ananaspüree
50 g italienisches Baiser
6 g Gelatine
140 g Sahne
10 ml Rum (40%)



Ananaspüree:

Die Ananas schälen, den Strunk herausschneiden. Das Fruchtfleisch würfelig schneiden und pürieren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und gut ausdrücken.
Das Ananaspüree mit der aufgelösten Gelatine mischen (Tipp: eine kleine Menge Püree erhitzen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen, um Klümpchenbildung zu vermeiden, dann die Gelatine in das Püree geben).

Italienisches Baiser:

150 g Zucker und 50 g Wasser bis 121° kochen.
125 g Eiweiss in der Rührmaschine halbsteif anschlagen, den heissen Zuckersirup in einem feinem Strahl zügig in die Eiweissmasse gießen, die Eiweissmasse so lange schlagen lassen, bis sie Zimmertemperatur hat.

In der Zwischenzeit die Sahne halbsteif schlagen.
Erst die Eiweissmasse, dann die Sahne und zuletzt den Rum unter das Püree ziehen.

Triple sec Granité mit Grenadine, Ananasmousse und Macaron



Ananasröllchen gefüllt mit Mandeleis

(Ca. 4 Portionen)

1 g Xanthan (erhältlich im gut sortierten Fachhandel)
50 g Zucker
250 g Ananaspüree

Für das Ananaspüree: Die Ananas schälen, den Strunk herauschneiden. Das Fruchtfleisch würfelig schneiden und pürieren.

Alle Zutaten mixen auf eine Silpatmatte hauchdünn aufstreichen.

Im Wärmeschrank bzw. Backofen bei ca. 60° trocknen lassen. Wenn sich die Masse wie Papier von der Silpatmatte abziehen lässt, zu Röllchen formen z. B. über einen Kochlöffel.

Anschließend die Röllchen mit Mandeleis füllen.

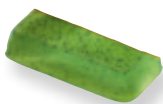
Für 4 Portionen Mandeleis:

40 g Mandeln (frisch geröstet und gehackt)
200 ml Milch
40 g Eigelb
60 g Zucker

Milch mit Zucker aufkochen, mit dem Eigelb zur Rose abziehen*.

Dann die Mandeln zugeben. Die Masse abkühlen lassen und in einer Eismaschine frieren.

Mit einem Spritzbeutel a la minute in die Ananasröllchen dressieren



Limonengelee

(Ca. 4 Portionen)

80g Wasser
40 Limonensaft
20 Zucker
4 g Agar Agar (oder Gelatine)

Alle Zutaten gemeinsam kurz aufkochen, durchmischen und zum Erkalten in Förmchen füllen.

Kann auch mit Gelatine hergestellt werden, allerdings ist die Konsistenz dann anders und die Gelatine sollte auch nicht mitgekocht werden, sondern in kaltem Wasser eingeweicht und dann in die heiße Flüssigkeit gegeben werden.

* zur Rose abziehen ist ein Küchenfachausdruck für die Bindung einer Sauce oder Creme mit Eigelb unter ständigem Rühren bei geringer Hitzezufuhr oder im Wasserbad. Einen Holzlöffel in die Crème oder Sauce tauchen, herausziehen und auf den Löffelrücken leicht pusten. Die Crème sollte feine, aber sichtbare Wellen (in der Form von Rosenblüten) machen, die nicht wieder verlaufen.