

Menü

*Melonensalat mit Serranoschinken
in Sherry-Orangen-Vinaigrette*

xxx

*Pfifferlingsragout mit Kräutern und gebratener Chorizo
unter der Blätterteighaube*

xxx

*Gebratenes Seehechtfilet in Mandelkruste auf gegrillten Frühlingszwiebeln
mit confiterten Rispen Tomaten und Rosmarinkartoffeln
an pikanter Tomaten-Mandelsauce*

xxx

*Crema Catalana
mit frischen Kirschen*

Melonensalat mit Serranoschinken in Sherry-Orangen-Vinaigrette

12 Pers.

4 rote Zwiebeln, 200 ml roter Portwein, 2 Salatgurken, 1 Galiamelone, ½ Wassermelone, 100 ml Sherryessig, 100 ml Olivenöl, ½ Bund Estragon, Saft von 4 Orangen, 36 Scheiben Serranoschinken, Salz, Pfeffer

1. Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden
2. Zwiebeln mit einem Schuss Olivenöl in einen Topf geben, kurz anschwitzen und mit dem Portwein ablöschen
3. 3-4 min kochen lassen, bis der Portwein fast verkocht ist, dann vom Herd nehmen
4. Gurken schälen, entkernen, und der Länge nach in hauchdünne Scheiben schneiden
5. Honig und Wassermelone schälen, entkernen und ebenfalls in dünne Scheiben ca. 1 cm breite Streifen schneiden
6. Orangen auspressen, Saft in einen Topf geben und um die Hälfte reduzieren
7. Hälfte der Estragonblätter abzupfen, Rest als Garnitur lassen
8. Sherryessig in einer Schüssel mit dem restlichen Olivenöl, dem Orangensaft und den Estragonblättern verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Früchte geben.
9. Etwa 1 Std. ziehen lassen

Anrichten:

Den Melonensalat zu einem kleinen lockeren Häufchen auf der Tellermitte formen und jeweils 3 Scheiben Serranoschinken locker anlegen. Mit Estragon garnieren.

Pfifferlingsragout mit Kräutern und gebratener Chorizo unter der Blätterteighaube

12 Pers.

1 Kg frische Pfifferlinge, 4 Schalotten, 300 g Chorizo picante, 1/4 l Geflügelbrühe, 100 ml Olivenöl, 40 g Butter, 50 g Mehl, ½ l Sahne, ½ Bund Basilikum, 1 Bund Schnittlauch, 50 g Pinienkerne, 400 g TK Blätterteig, Salz, Pfeffer

1. Pfifferlinge vorsichtig waschen und anschließen trockenlegen
2. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden
3. Chorizo in feine Scheiben schneiden
4. Schalotten mit der Butter in einen Topf geben und glasig schwitzen
5. Pfifferlinge dazu geben. kurz anschwitzen, Pfeffern (nicht salzen) und mit Mehl bestäuben
6. Mit Geflügelbrühe auffüllen und kurz aufkochen lassen.
7. Sahne dazu geben, kurz aufkochen lassen und beiseite stellen.
8. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten
9. Olivenöl in eine Pfanne geben und die Chorizo kurz anbraten, dann in ein Sieb schütten und abtropfen lassen.
10. Basilikum und Schnittlauch fein schneiden und zusammen mit den Pinienkernen und der Chorizo in das Ragout geben
11. Das Ragout in Cappuccino-Tassen füllen und kalt stellen
12. Blätterteig ca. 2 mm dick auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz ausrollen.
13. Mit Hilfe eines kleinen Tellers Kreise ausstechen, die etwa 2 cm größer sind als die Oberseite der Cappuccino –Tasse
14. Nun die Oberseite der Cappuccino-Tassen mit Eigelb einstreichen und die Blätterteigkreise vorsichtig auflegen und an den Rändern andrücken.
15. Oberseite vorsichtig mit Eigelb bestreichen
16. Eine kleine Stelle öffnen, Luft hinein blasen und schnell wieder verschließen.
17. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 10-15 min. backen

Gebratenes Seehechtfilet in Mandelkruste auf gegrillte Frühlingszwiebeln
mit confitierten Rispentomaten und Rosmarinkartoffeln
an pikanter Tomaten-Mandelsauce

12 Pers.

Zanderschnitte

12 Mittelstücke vom Seehechtfilet (Merluza), 150 ml Olivenöl, 100 g Mehl, Meersalz, weißer Pfeffer, 250 g Butter, ½ Bund Rosmarin

1. Zanderfilet in gleich schwere Stücke a 180 g teilen
2. Mehl in eine flache Schüssel geben
3. Zanderstücke mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Hautseite in das Mehl drücken
4. Olivenöl in zwei Pfannen verteilen und den Zander mit der Hautseite nach unten hinein geben
5. Bei starker Hitze anbraten, dann Hitze reduzieren und die Butter und den Rosmarin dazugeben
6. Mit Hilfe eines Löffels den Zander immer wieder mit der heißen Butter übergießen, bis er gar zieht, dabei darauf achten, dass die Butter nicht zu heiß wird und verbrennt.

Gegrillte Frühlingszwiebeln

8 Bund Frühlingszwiebeln, Meersalz, Pfeffer, hochwertiges Olivenöl

1. Frühlingslauch putzen und das hintere Drittel abschneiden
2. Auf dem Grillrost oder in der Grillpfanne grillen, bis er weich ist
3. Mit Meersalz bestreuen und mit Olivenöl beträufeln, warm servieren

Confitierte Rispentomaten

¼ l Sonnenblumenöl, ¼ l einfaches kaltgepresstes Olivenöl, 24 Kirschtomaten am Strauch
½ Bund Thymian, ½ Bund Rosmarin, 3 Knoblauchzehen, ½ Zitrone, Meersalz

1. Sonnenblumenöl und Olivenöl in einen Topf geben und leicht erhitzen,
2. Kräuter Knoblauch, Zitrone und Salz dazu geben und 5 min ziehen lassen.
3. Kirschtomaten vorsichtig so mit der Schere vom Strauch lösen, dass der Stielansatz erhalten bleibt
4. Tomaten in eine feuerfeste Form geben und mit dem Öl und den Kräutern aufgießen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 120°C Grad etwa 15-20 min garen

Crema Catalana mit frischen Kirschen

12 Pers.

Crema Catalana

60 Kirschen, 600 ml Milch, 900 ml Sahne, abgeriebenes von einer Orange, 1 Vanilleschote, 1 Zimtstange, 450 g Eigelb (15 Eigelb) 200 g Zucker, 100 g brauner Zucker

1. Kirschen waschen, trocken tupfen und entsteinen
2. Milch, Sahne, Orangenschale, ausgekratzte Vanille und Zimtstange in einen Topf geben und aufkochen.
3. Eigelb und Zucker schaumig schlagen
4. Milch-Sahne auf die Eigelb schütten und durch ein Sieb passieren
5. Kirschen in kleine Förmchen füllen (Gratin-Schalen) und mit der Masse bedecken
6. Backofen auf 160 °C vorheizen und ein tiefes Backblech etwa 1-2 cm hoch mit Wasser füllen
7. Förmchen in das Wasserbad setzen und etwa 1 Stunde im Ofen stocken lassen
8. Förmchen heraus nehmen und auskühlen lassen
9. Mit braunem Zucker bestreuen und unter dem Grill goldbraun karamellisieren lassen (Lötlampe)