

Menü

zusammengestellt und ausprobiert von Andreas Steiner

Amuse bouche:

Pilz-Tee
mit Gurken-Kräuterröllchen und Ingwer-Gel

Pilz-Tee (nach Joris Bijdendijk):

200g frische Shiitake-Pilze, Stiele entfernt
200g Buchenpilze/Enoki, erdige Teile entfernt
3 große Kräuterseitlinge, geschnitten
200g Champignons

Anstatt der Buchenpilze oder Kräutersaitlinge kann man auch andere Pilze verwenden.
Nur Shiitake und Champignons sind ein Muss.

100 ml Dashi (gibt es im Asia-Laden, etwa vegan oder Original (aus Bonito-Flocken und Kombu-Alge)
1 EL (oder 2-3 Teebeutel) Earl Grey

Die Shiitake-Pilzkappen mit dem Dashi einpinseln und bei ca. 100° im Backofen dörren, dabei immer wieder erneut einpinseln (dauert ca. 1 Stunde).

Alle Pilze in einen großen Topf geben und mit Wasser auffüllen, so dass sie 2-3 cm bedeckt sind. Mindestens 2 Stunden bei niedriger Temperatur zugedeckt köcheln lassen. Am Ende des Garvorgangs den Earl Grey in den Sud hängen, nach 3 Minuten wieder entfernen. Den Pilz-Tee durch ein großes Haarsieb abseihen, zurück in den gereinigten Topf geben, mit etwas Sherry medium und Salz abschmecken. Nach Geschmack im offenen Topf reduzieren.

Gurken-Kräuterröllchen (nach Pascal Barbot):

1 Gurke
Frische Minze
Frischer Koriander
Frisches Basilikum

1 TL Kandierter Ingwer, abgespült
Ingwersaft
Eine Prise Agar-Agar

100g Glukose
120 g Fondant
30g Yuzu-Pulver
2 TL Butter

Von der Gurke längs mit einem Schäler breite Streifen abhobeln und nebeneinander legen. Auf jeden Streifen am einen Ende jeweils überlappend 1 Minzblatt, 1 Basilikumblatt und 1 großes Korianderblatt legen, alles eng zusammenrollen, so dass ein Röllchen entsteht.

In einem kleinen Topf den kandierten Ingwer mit 100 ml Wasser und dem Agar-Agar aufkochen, etwas salzen, im Mixer pürieren und mit frischen Ingwersaft abschmecken. Es soll eine seidige Konsistenz haben.

Aus dem Fondant und der Glukose in einer beschichteten kleinen Pfanne einen bernsteinfarbenen Karamell kochen, auf eine Silpatmatte gießen und auskühlen lassen. In Stücke brechen, im Mixer zu Pulver verarbeiten und mit dem Yuzu-Pulver vermischen. Die Gurkenröllchen kurz vor dem Servieren darin wälzen und zusammen mit jeweils 1 TL Ingwergel anrichten.

Erster Gang:

Hummer

mit Zwiebel-Sud, gebratenen Karotten und Spinat (nach Nathan Outlaw)

- 1 Hummer (800g), roh gefroren oder frisch
- 1 kg Zwiebeln
- 2 große Zwiebeln
- 1 Bund kleine Möhren
- 200 g Spinat
- Butter
- Weißwein
- 3 Lorbeerblätter
- 6 Pimentkörner
- 2 EL gehackte frische Kräuter: Estragon, Petersilie, Schnittlauch, Kerbel

Die Zwiebeln enthäuten und grob hacken. In Butter leicht anrösten, so dass sie leicht gebräunt sind. Mit 100ml Weißwein ablöschen, dann mit Wasser auffüllen und 2 Stunden köcheln lassen. Den Sud abgießen, die Zwiebeln wegwerfen. Den Sud im offenen Topf reduzieren, bis eine dunkle Essenz (150 ml) entsteht.

Nussbutter herstellen: 125 g Butter schmelzen und schäumend aufkochen, bis sie eine hellbraune Farbe bekommt. Filtern (oder durch ein feines Sieb gießen), damit die dunklen Milchbestandteile entfernt werden. Die klare Nussbutter zurück in den Topf geben.

Die 2 großen Zwiebeln schälen und quer durchschneiden. Mit einem spitzen, kleinen scharfen Messer vorsichtig das Innere ausschneiden, sodass nur 1-2 äußere Schichten übrigbleiben und man somit 4 Schälchen erhält. Diese in Butter anbraten, sodass sie am Boden und am Rand leicht karamellisieren. Dann im Ofen bei 200° weich garen.

Den Hummer in reichlich Salzwasser (3-4%) mit Lorbeer und Piment kochen, danach in Eiswasser geben, damit er nicht nachgart. Die großen Fleischstücke (Schwanz, Scheren) auslösen, die kleinen (aus den Arm- und Beingliedern, sowie den Beinansätzen am Kopf) mit 2 EL gebratenen Zwiebelwürfeln vermischen und die Zwiebelhälften damit großzügig befüllen.

Spinat (2 Min) und Möhren (5 Min) in Salzwasser blanchieren (oder dämpfen), anschließend getrennt in schäumender Butter schwenken.

Nussbutter erhitzen und mit der Zwiebel-Reduktion auffüllen. Dadurch entsteht eine dicke Sauce.

Große Hummerteile und gefüllte Zwiebeln kurz übergrillen. Mit dem Spinat und den Möhren zusammen anrichten, mit der Zwiebelsauce über- und umträufeln und mit den gehackten Kräutern überstreuen.

Zweiter Gang:

Thunfisch im Himbeerlack
mit Ingwer-Lauch und Wasabi-Crème (nach Holger Stromberg)

200 g Thunfisch (im Block, Sushi-Qualität), in 5mm dicke Scheiben geschnitten
1 Stange Lauch, längs in Streifen geschnitten (wie Tagliatelle)
1 EL Frischer Ingwer, grob gerieben
Noilly Prat
100 g Butter
1 EL rosa Beeren, gemörsert
Puderzucker
200 g gefrorene Himbeeren

2 TL Wasabicrème
1 EL Mayonnaise
2 EL Crème fraîche
1 TL Honig
1-2 TL Cideressig (oder weißer Balsamico, oder Limettensaft)

Thymianblättchen, abgezupft

Die Himbeeren am Vortag mit 1 EL Puderzucker vermischen und über Nacht den Saft herausziehen lassen. Durch ein Sieb abgießen, den Saft auffangen und bereitstellen.

Wasabi-Crème: Die Zutaten alle miteinander verrühren und mit Salz abschmecken.

Lauch: Die Butter zerlassen und mit dem Ingwer aufschäumen, Lauch hinzugeben und schwenken, mit Noilly Prat ablöschen, salzen, Deckel auflegen und bei niedriger Hitze weich kochen.

1 EL Puderzucker in einer kleinen beschichteten Pfanne karamellisieren lassen, schnell mit dem Himbeersaft ablöschen. Rosa Beeren hinzugeben, salzen. Thunfischstücke durchziehen, damit sie vollständig umhüllt sind. Auf einem Küchengitter abtropfen lassen.

Lauch mit den lackierten Thunfischstücken anrichten, mit der Crème dekorativ umträufeln und mit dem Thymian bestreuen.

Dritter Gang:

Rentierfilet mit Wacholderkruste
mit Morchel-Schmarrn und Dörrsauerkirschen (nach Ingo Holland)

300g Rentierfilet (oder Wildschwein-, Hirsch- oder Rehfilet), pariert, über Nacht in
Olivenöl mit Wildgewürz und Knoblauch mariniert
1 EL große, dicke Wacholderbeeren
3 Scheiben trockenes Toastbrot
Violetter Weinhefesenf
60 g flüssige Butter

Wildfond
Portwein
1 Lorbeerblatt
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
19 g bittere Schokolade
1 TL sehr dunkler Balsamico
1 EL eiskalte Butterwürfel

50 getrocknete Sauerkirschen
10 ml trockener Rotwein
1 EL Rohrzucker
1 TL Vanille-Extrakt
25 g Butter

2 EL Crème de Morilles, oder 25 g kleine getrocknete Morcheln, eingeweicht
2 Eier
45 g heller Rohrzucker
1 Msp. Gemahlene Vanille
75 g Weizenmehl
250 g flüssige Sahne
30 g flüssige Butter
1 EL Traubenkernöl
20 g Butter
20 g Puderzucker

Brunnenkresse, Broccolisprossen oder Löwenzahn

Kirschen: Sauerkirschen in ein kleines Einmachglas geben. Rotwein mit Zucker und Vanille aufkochen, kochend über die Kirschen geben, Glas verschließen und mindestens 3 Tage quellen lassen.

Wacholder mit dem zerbrochenen Toastbrot und Olivenöl im Mixer zu einer Paste verarbeiten.

Fleisch kurz und kräftig anbraten, pfeffern und salzen. Es soll innen noch roh sein. Dick mit dem Senf bestreichen, Die Wacholderpaste darauf verteilen und mit der flüssigen Butter beträufeln. Im Backofen gratinieren.

Wildfond mit allen Zutaten aufkochen und simmern lassen. Dann abseihen und reduzieren. Erst dann mit Schokolade und Balsamico abschmecken. Zum Schluss mit etwas Butter binden.

Eier trennen, und die Eigelbe mit 20g Zucker, Vanille und Salz schaumig rühren. Mit Mehl und der flüssigen Sahne glattrühren. Die flüssige Butter untermengen. Eiweiß mit 25 g Zucker steifschlagen und unter die Eimasse heben.

Morchelmasse (oder feingehackte Morcheln) in einer Pfanne in Traubenkernöl und Butter anbraten, den Teig darübergießen (nicht zu heiß werden lassen) und mit einem Spatel mit den Morcheln vermischen. Im Backofen bei 220° backen, bis der Schmarrn schön braun ist. Mit zwei Gabeln grob zerreißen, nochmals durchschwenken und mit Puderzucker bestäuben.

Schmarrn mit dem gratinierten, in Stücke geschnittenen Fleisch anrichten, mit der Sauce umgießen, Kirschen darum verteilen. Grüne Beilagen (wie Brunnenkresse) dazulegen.

Vierter Gang:

Schwarzes Millefeuille

mit Quatre Épisses-Schaum und glacierten Minifeigen (nach Ingo Holland)

150 g kleine, getrocknete persische Minifeigen
75g heller Rohrzucker
250 ml roter Portwein
250 ml Rotwein
20 g Butter

135g Mehl (Typ 550)
1 TL Salz
15g Kakaopulver
75 ml lauwarmes Wasser
250 g Butter
Mehl

175 g bittere Schokolade (75%)
1 Ei + 1 Eigelb
1 EL dunkler Schokoladenlikör
1 EL Brandy oder Cognac oder brauner Rum
1½ TL Quatre Épices
250 g Sahne steif geschlagen (aber nicht zu Butter geschlagen!)

Puderzucker
Quatre Épices
Minzblätter

Feigen in ein Einmachglas geben. Zucker, Portwein und Rotwein auf- und etwas einkochen, den heißen Sirup auf die Feigen geben, verschließen und 1 Woche stehen lassen.

Millefeuille: Mehl, Salz, Kakaopulver und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit einem feuchten Tuch abdecken und 1 Stunde ruhen lassen.

Butter mit etwas Mehl in der Küchenmaschine verarbeiten. Zu einem Ziegel formen. 1 Stunde kaltstellen.

Den Teig ausrollen, so dass man den Butterziegel komplett darin einpacken kann. Mit Mehl bestäuben und komplett ausrollen (bis zu der Größe eines DIN A 4-Blattes). Linkes und rechtes Drittel des Teiges übereinanderschlagen. Dadurch entstehen die einzelnen Teigschichten. 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen, dann den Vorgang des Ausrollens und Übereinanderschlagens etwa 4mal wiederholen, dazwischen immer wieder kühlen. Bemehlen nicht vergessen, überschüssiges Mehl immer wieder mit einem Pinsel abkehren.

Den Teig in 3 gleiche Teile schneiden, 2 davon einfrieren. Das verbliebene Drittel dünn ausrollen, im Ofen bei 180° backen, 10 Minuten auf der einen, 4 Minuten auf der anderen Seite.

Mousse: Schokolade im Wasserbad schmelzen. Ei und Eigelb ebenfalls im Wasserbad cremig schlagen, vom Dampf nehmen und mit den Alkoholika weiterschlagen. Mit der flüssigen Schokolade glattrühren. Quatre Épices einstreuen und untermischen.

Mit einem Gummischaber 1/3 der Sahne untermischen, dann den Rest vorsichtig unterheben. Kaltstellen.

Blätterteig in 12 Stücke brechen. Auf 4 Tellern mit der Mousse abwechselnd schichten. Um jedes Türmchen ein paar Feigen setzen und mit dem Sirup umgießen. Mit Puderzucker bestäuben und ein paar Minzblättchen garnieren und noch etwas Quatre Épices darüberstreuen.