



TERRASSENHOF

ERHOLEN AM TEGERNSEE

Küchenchefin Helga Wagner empfiehlt

Oster Menü 2020

*Gebeiztes Saiblingsfilet
mit Gurkenmousse*

*

*Lammkarree mit Kräuterkruste
und Knoblauchschaum
Speckbohnen im Krustenmantel
Rote Beete Cupcake*

*

*Eierlikör-Panna-Cotta
mit Himbeersoße*

Gebeiztes Saiblingsfilet mit Gurken-Mousse

für 8 Portionen

750gr frisches Saiblingsfilet

Zutaten:

- 1 Bd Estragon
- 3 Tl Wacholderbeeren
- 2 Tl schwarze Pfefferkörner
- 40 g Zucker
- 40 g grobes Meersalz
- 80 ml Wodka
- 5 Bl Gelatine
- 1 Gurke ca. 400g
- 1 Limette
- 1 rote Chilischote
- 300 g Schmand
- Salz, Pfeffer
- 250 g Sahne



Abb.ähnlich

Zubereitung:

Saiblingsfilet mit einer Pinzette von Gräten befreien. 2/3 Estragon abbrausen, trocken schütteln, abzupfen, fein hacken. Wacholder und Pfefferkörner im Mörser zerstoßen. Beides mit Zucker und Meersalz mischen.

Saiblingsfilet mit der Hautseite nach unten auf großes Stück Frischhaltefolie legen. Fisch mit Wodka beträufeln und gründlich einreiben. Die Gewürzmischung auf der Lachsoberseite gleichmäßig mit den Händen verteilen, sodass das Filet überall bedeckt ist. Gehackten Estragon auf dem Filet verteilen, gut andrücken. Lachs komplett in die Folie einschlagen.

Saiblingsfilet in der Folie auf ein Backblech platzieren. Mit Konservendosen oder Steinen beschweren. **An einem kühlen Ort oder wenn möglich, in einem Fach des mindestens 48 Stunden, aber maximal 72 Stunden beizen.**

Am Tag des Servierens Gelatine einweichen. Gurken schälen, längs halbieren, entkernen, würfeln, mit dem Stabmixer pürieren. Übrigen Estragon abzupfen, hacken. Limettenschale fein abreiben, Saft auspressen. Chili abbrausen, entkernen und fein hacken.

Gurke mit Schmand, Estragon, Limettensaft und -Schale, Chili, etwas Salz, Pfeffer und evtl. 1 Prise Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, bei kleiner Hitze auflösen. 3 El Gurken Schmand zur Gelatine geben, verrühren und alles unter die übrige Masse geben, Kalt stellen. Sobald die Masse geliert, die steifgeschlagene Sahne unterheben, Die Mousse mindestens 3 Stunden kaltstellen.

Mit einem breiten, scharfen Messer feine Scheiben vom gebeiztem Saiblingsfilet abschneiden.

Anrichten:

Dünne Gurkenscheiben auf Teller anrichten, Von der Gurkenmousse Nocken ausstechen und auf den Gurken platzieren. Saiblingsscheiben daneben platzieren und mit Estragon garnieren.

Speckbohnen im Krustenmantel

für 8 Portionen

Zutaten:

- 2 El braune Butter
- 1 Tl gehacktes Bohnenkraut
- 8 Scheiben Bacon
- 500 g Prinzessbohnen
- 2 El Mehl
- 2 Eier
- 80 g Schwarzbrotbrösel
- 2 El Butterschmalz



Zubereitung:

Prinzessbohnen in Salzwasser leicht blanchieren, kalt abschrecken und trocken tupfen. Gleichmäßige Bohnenbündchen in Speck einrollen und melieren. Mit Mehl, Ei und Schwarzbrotbrösel panieren und in Butterschmalz rausbraten. Vorne und hinten gerade schneiden und schräg in der Mitte durchschneiden auf dem Teller aufstellen.

Rote Beete Cupcake

für 8 Portionen

Zutaten:

- 500 g Kartoffeln
- 100 ml Milch
- 1 El Butter
- 50 ml braune Butter
- 2 Eier getrennt
- 2 El gehackte Petersilie
- 1 Prise Meersalz
- 1 Prise Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Muskat
- ½ Tl Backpulver



Abb.ähnlich

Kartoffel Cupcake – die Basis

Kartoffeln schälen, in daumendicke Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen. Kartoffeln abgießen, dann leicht auskühlen lassen. Kartoffeln durch die Kartoffelpresse pressen, Milch, Butter und Eigelb unterrühren, dann Backpulver, gehackte Petersilie dazugeben mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zum Schluss das steif geschlagene Eiweiß unterheben. Die Muffinform buttern und mit Semmelbrösel ausstreuen. Die Masse bis kurz unter den Rand einfüllen, bei 175° / 25 Minuten im Ofen backen. Kartoffelmuffin stürzen, mit der Rote Beete Creme eine Rosette aufspritzen und nach Belieben ausgarnieren (Petersilie, Nüsse).

Rote Beete Püree – fürs Topping

- 250 g mehlig Kartoffeln
- 250 g Rote gekocht
- 50 ml Milch
- ½ El Butter
- 1 Prise Meerrettich
- 1 Prise Salz, Pfeffer, Muskat

Rote Beete gekocht heiß und gekochte Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Salz, Pfeffer, Meerrettich, Butter und Milch zugeben und glattrühren. In einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und warm stellen.

Lammkarree mit Kräuterkruste und Knoblauchschaum

für 4 Portionen

Für die Kräuterkruste

- 50 g Toastbrot
- 1 Bd Petersilie
- 7 stiele Thymian
- 4 stiele Rosmarin
- 100 g Butter
- Salz, Pfeffer
- Frischhaltefolie

Toastbrot entrinden und in kleine Stücke schneiden. Kräuter waschen, trocken schütteln und Blätter bzw. nadeln abzupfen. Petersilie und Rosmarin hacken. Toastbrot und Kräuter in einen Mixer geben und zu einer homogenen Masse mixen. Butter in einer Schüssel mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig rühren. Toast-Masse untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Masse auf Folie geben, zu einer Rolle formen und ca. 2 Stunden kaltstellen.



Für das Lammkarree

- 2 Lammkarree a 400 g (pariert)
- 1 Bd Thymian
- 2 Schalotten
- 5 Knoblauchzehen
- Olivenöl

Für das Lammkarree die Schalotten und den Knoblauch schälen, würfeln und wie die Kräuter kleinhacken. 2 EL Olivenöl zusammen mit dem Knoblauch, Thymianzweigen erhitzen. Dann das Lammkarree scharf anbraten und danach ca. 5 Minuten ruhen lassen. Den Backofen vorheizen und das Lammkarree bei 150°C ca. 15 Minuten im Ofen lassen. Das Lammkarree aus dem Ofen holen, ein paar Minuten ruhen lassen. Die Kräuterkruste in ½ cm dicke Scheiben schneiden auf das Lammkarree legen und im Backofen bei 200 Grad Umluft auf der obersten Schiene 3-5 Minuten überbacken.

Knoblauchschaum

- 200 ml Milch
- ½ TI Soja-Lecitin
- frischen Knoblauch fein gehackt
- Salz, Pfeffer

Den Knoblauch in der Milch aufkochen, Salz und Pfeffer würzen. Das Lecitin zugeben, erhitzen und vor dem Servieren mit dem Zauberstab viel Luft ein mixen.

Eierlikör-Panna-Cotta mit Himbeeren

für 4 Portionen

Zutaten

- 400 ml Sahne
- 50 g Zucker
- 4 Blatt weisse Gelatine
- 100 ml Eierlikör
- 150 g Himbeeren (tiefgekühlt)
- 3 El Vanillezucker
- einige frische Minze Blättchen
- 1 El Puderzucker



Abb.ähnlich

Zubereitung:

Sahne und Zucker aufkochen und bei geringer Hitze circa 5 Minuten kochen lassen. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen, in der heißen Sahne auflösen und etwas abkühlen lassen. Eierlikör hinzufügen, verrühren, die Creme in kleine Gläser füllen und mindestens 3 Stunden (besser über Nacht) kaltstellen.

Himbeeren auftauen lassen, durch ein Sieb streichen und mit Vanillezucker verrühren.

Panna-Cotta auf Teller stürzen, mit der Himbeersoße anrichten, mit Minze Blättchen garnieren und mit Puderzucker bestäubt servieren. Eventuell mit frischen Himbeeren belegen.

Viel Freude beim Nachmachen und Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Terrassenhof-Team!