

Vorspeise

Thunfisch/Tatar-Kreation

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung
<p>300 g Thunfisch Sushiqualität 2 Avocado 1 Zitrone 10 g Ingwer 1 Bd. Koriander Fleur de Sel Curry Fleur de Sel Provence 1 Bd. Schnittlauch 1 Frühlingszwiebel Pfeffer aus der Mühle Olivenöl Sojasauce Cherrytomaten</p>	<p>Den Thunfisch in Würfel schneiden, mit Olivenöl marinieren. Den Ingwer reiben und unter den Fisch mischen. Die Korianderblätter zupfen und auch unter den Thunfisch mischen, mit Fleur de Sel Curry und Sojasauce abschmecken. Die Avocado vom Stein lösen und fein schneiden. Von der halben Zitrone den Saft unter die Avocado ziehen sowie die Zesten der ganzen Zitrone. Mit Fleur de Sel provence abschmecken. Die Ausstechform in den Teller legen, darin zuerst die Thunfischfarce einfüllen und dann die Avocadamischung darauf geben. Mit Cherrytomate garnieren.</p>

Vorspeise

Herbstsalat mit Hirschkotelett an Feigen-Balsamicosauce

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung
<p>4 Hirschkoteletts</p> <p>4 ELml Wild-Blue-Berry Sirup</p> <p>4 EL Sweet-Raspberry-Essig</p> <p>2 EL Kürbiskernenöl</p> <p>Einige Baumnüsse</p> <p>Pfeffer</p> <p>100 g Nüsslisalat</p> <p>Rosso</p> <p>Rucola</p> <p>Chicore</p>	<p>Zuerst die Hirschkoteletten aus dem Kühlschrank nehmen, für die weitere Verarbeitung ist Raumtemperatur empfehlenswert.</p> <p>Salate gut waschen.</p> <p>Essig und Kürbiskernenöl gut mischen, mit Pfeffer abschmecken.</p> <p>Hirschkoteletten kurz und scharf anbraten. 10 Min. ruhen lassen.</p> <p>Salat anrichten und mit Dressing beträufeln. Das Hirschkotelett dazulegen.</p>

Hauptgang

Kalbsnierstück mit Steinpilzen und Bratkartoffeln

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung
<p>600 g Kalbsnierstück 400 g Steinpilze od. je nach Saison 1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe 1 EL Weisswein 1 Kalbsdemi-glace 1 dl Vollrahm Fleur de Sel Pfeffer Olivenöl</p>	<p>Das Kalbsnierstück 6 h vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Leicht mit Senf einreiben. Den Ofen auf 70°C aufheizen (Ober- und Unterhitze, bitte keine Umluft). Die Kerntemperaturmesssonde in die dickste Stelle des Fleisches stechen und ca. 2h im Ofen garen bis die Kerntemperatur 50°C erreicht. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, mit Olivenöl einpinseln. In der heißen Chromstahlpfanne kurz anbraten auf beiden Seiten. Nachher wieder in den Ofen 80°C zurückgeben und dort 15 Min. ruhen lassen.</p> <p>Die Steinpilze im Olivenöl dünsten. Die Kalbsdemi-glace mit Weisswein und Wasser anrühren, Zwiebel und Knoblauchzehe dazugeben und auf 1/3 einreduzieren. Mit Rahm verfeinern, mit Pfeffer und Fleur de Sel abschmecken. Fleisch aufschneiden und z.B. mit Saisongemüse und Bratkartoffeln anrichten.</p>

Dessert

Gefüllte Caramelbirne

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung
<p>150 g Zucker 1 Vanillestängel Haiti 4 Birnen mittel 200 g Marroni tiefgekühlt 1 EL Williams 2 dl Vollrahm 1 Feigenschokolade</p>	<p>Zucker und 3 EL Wasser unter ständigem Rühren goldgelb karamelisieren. Mit 2 dl Wasser ablöschen, Vanille zugeben u. köcheln, bis das Karamel sich gelöst hat, zu Sirup einkochen (ca. 2 dl). Birnen u. Marroni im Steamer ca. 5 – 10 Min. garen. Das Kerngehäuse der Birnen mit dem Apfelteiler entfernen. Die gedämpften Marroni mit Rahm u. Williams zu einer glatten Masse rühren. Die Birnen mit dem Spritzsack garnieren. Birne auf Teller anrichten, mit Rahm garnieren und mit Caramelsirup beträufeln. Mit Feigenschokolade garnieren.</p>