

## Amuse Gueule

\*\*\*\*\*

### Grissinistangen mit Schinken oder Trüffelsalami

\*\*\*\*\*

### Aperitif – Zonin Prosecco Spumante Brut DOC

\*\*\*\*\*

### Dreierlei aus dem Meer

dazu Fleuron du Pays – Chardonnay aus Frankreich

## Thunfisch im Sesammantel

**200 g Thunfisch**  
**Weißer und schwarzer Sesam**  
**Bioghee zum Braten**  
**150 g Apfel, fein gewürfelt**  
**100 g Ananas, fein gewürfelt**  
**30 g getr. Sauerkirschen**  
**100 g Zwiebeln, fein gewürfelt**  
**1 EL Zucker**  
**1 TL Madras Curry**  
**100 ml Reiswein**  
**2 EL Olivenöl**  
**Salz und Pfeffer**

Das Thunfischfilet salzen und in Sesam wenden.  
Von allen Seiten kurz anbraten. Nach dem Erkalten in 2cm dicke Stücke schneiden.  
Für das Chutney das Olivenöl erhitzen und die Obst- und Gemüsewürfel anbraten.  
Zucker und Curry zugeben und für 2 Minuten kochen. Danach mit Reiswein ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.

## Curryshrimps mit Mango und Avocado

**200 g Curryshrimps**  
**1 Avocado, gewürfelt**  
**1 Mango, gewürfelt**  
**1 Zitrone, frisch gepresst**  
**1 TL Chilischoten, geschrotet**

Avocado und Mango schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit Zitronensaft marinieren und mit Chilischoten würzen.

## Hausgebeizter Lachs mit Wasabicreme

**100 g Hausgebeizten Lachs**  
**100 g Sauerrahm**  
**100 g Mayonnaise**  
**3 TL Wasabis aus dem Glas**  
**Salz, Pfeffer**

Aus dem Sauerrahm, der Mayonnaise und dem Wasabi einen Dip rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

\*\*\*\*\*

## Wintertortelloni mit Rosenkohl an Vanillebutter

dazu Juliusspital Silvaner trocken aus dem Frankenland

**1 fertigen Nudelteig**  
**1 kleine Zwiebel**  
**1 kleiner Apfel**  
**1 –2 TL Öl**  
**400 g fertig gebr. Gänsefleisch**  
**50 g Toastbrot**  
**40 ml Milch, 1 Ei**  
**1 EL Petersilie, frisch**  
**Salz, Pfeffer, Muskatnuss**  
**Chilipulver, Majoran und etwas**  
**Orangenabtrieb**  
**1 verquirltes Ei**  
**150 g Rosenkohl, Salz**  
**50 g Butter**  
**½ Vanillestange**  
**1 Knoblauchzehe in Scheiben**  
**Pfeffer aus der Mühle**

Für die Füllung die klein geschnittenen Zwiebeln leicht in Öl dünsten, die Äpfel fein schneiden, das Gänsefleisch ebenfalls.

Brot würfeln und mit Milch einweichen.

Das Gänsefleisch, Äpfel und Zwiebeln zu dem Brot geben, das Ei und die Petersilie untermischen und mit den Gewürzen pikant abschmecken.

Den Teig laut Packungsanweisung ausbreiten und Tortelloni ausstechen, füllen, die Ränder mit Ei bestreichen und fest verschließen.

Anschließend im Dampfgarofen bei 100% Dampf auf 100 Grad 12–15 Minuten dämpfen.

Inzwischen den Rosenkohl verlesen und in einzelne Blätter teilen, 3–4 Minuten in kochendem Salzwasser garen, abgießen und kalt abschrecken.

Die Butter in der Pfanne mit Vanilleschote und dem Knoblauch erhitzen. Die Rosenkohlblätter und die Tortelloni mit Salz und Pfeffer würzen und sofort servieren.

\*\*\*\*\*

## Duo vom Charolaisrind

dazu Raymond Huet Bordeaux AOP

**1 kg Rinderbäckchen**  
**1,5 l Fleischbrühe**  
**0,5 l Rotwein**  
**2– 3 Zwiebeln**  
**Je 1 Zweig Rosmarin, Thymian**  
**1 Suppengemüse, 2 Lorbeerblätter**  
**1 EL, Tomatenmark**  
**Olivenöl**  
**2 Rinderfilets à 180 g**  
**Bioghee**  
**Salz und Pfeffer**  
**2 x 180 g Rinderfilet**  
**Zum Sous Vide Garen eingeschweißt**  
**Bioghee**

Bäckchen vom Metzger parieren lassen und die Abschnitte mitnehmen. Die Bäckchen in ca. 80 g große Stücke schneiden lassen und mit Olivenöl, Knoblauch, Pfeffer marinieren und über Nacht im Kühlschrank stehen lassen. Die Abschnitte kräftig in Bioghee anbraten. Das kleingeschnittene Suppengemüse und das Tomatenmark ebenfalls anbraten, mit Rotwein ablöschen, leicht bemehlen und mit der Fleischbrühe aufgießen. Kräuter und Bäckchen in die Soße legen und ca. 2,5 Stunden im Backofen bei 160 Grad schmoren. Sobald das Fleisch gar ist, aus der Soße nehmen, warm stellen. Die Soße durchsieben, anschließend mit dem Stabmixer pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Bäckchen wieder hineingeben. Rinderfilet eingeschweißt bei 60 Grad im Dampf garer 25 Minuten garen, Folie entfernen, abtrocknen und von beiden Seiten nur je 2 Minuten braten, danach salzen und pfeffern.

## Süßkartoffelpüree mit Trüffel

**1 kg Süßkartoffeln**  
**250 ml heiße Milch**  
**2 EL Trüffelbutter**  
**Salz, Pfeffer, Muskatnuss**  
**Frischer Trüffel**

Die Süßkartoffeln schälen, klein schneiden, im Dampfgarer 20 Minuten weich kochen. Die Süßkartoffeln stampfen und mit Milch und Trüffelbutter verrühren und würzen. Direkt vor dem Servieren frischen Trüffel darüber hobeln.

\*\*\*\*\*

## Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern

**3 Eier**  
**100 g Zucker**  
**20 g Honig**  
**90 g Zartbitterschokolade 70%**  
**90 g Butter**  
**50 g Mehl**  
**Salz**

Zucker, Honig, Salz und Eier 10 Minuten schlagen. Schokolade und Butter im Wasserbad auflösen und mit Mehl zur Eiermasse geben und für weitere 10 Min. schlagen. 6–8 Muffinförmchen kräftig ausbuttern und den Teig hineinfüllen. Danach für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank. Im vorgeheizten Dampfbackofen bei 30% Dampf und 180 Grad Hitze für 12–15 Minuten backen.

## Geschmorte Ananas mit Pfeffer und Rum

**1 Ananas, klein geschnitten**  
**20 g frische Ingwerwurzel**  
**1 Stange Zitronengras**  
**10 g Pfeffer**  
**60 g Butter**  
**40 g Zucker**  
**80 ml Rum, mindestens 70%**  
**1 Vanilleschote**  
**60 ml Orangensaft**  
**60 g Walnusskerne, Puderzucker**  
**60 g Granatapfelkerne**  
**Vanilleeis nach Belieben**

Ingwer schälen, klein schneiden, Zitronengras an drücken, den Pfeffer mörsern. Butter und Zucker in der Pfanne schmelzen und die klein geschnittenen Ananasstücke von beiden Seiten anbraten. Den Pfeffer, Ingwer und das Zitronengras dazugeben. Alles mit Rum ablöschen und flambieren. Die halbierte Vanillestange zufügen, mit Orangensaft auffüllen und 10 Minuten einkochen lassen. Walnüsse grob hacken und mit Puderzucker in einer anderen Pfanne karamellisieren lassen. Alles zusammen auf einem Teller anrichten und mit Granatapfelkernen, Vanilleeis und Schokokuchen servieren.