

Simone Jäger – Menü für den 8. Juni, KOCHEN IM SCHAUFENSTER

Roh mariniertes Spargel
mit Ceviche von der Bachforelle

Herstellung Holunderessig

1 l verdünnte Essigessenz (auf 2% Säure verdünnt, siehe Flaschenetikett)
3 Handvoll ungewaschene Holunderblüten (gegen Saisonende sind die Blüten intensiver)
An einem kühlen, dunklen Ort ca. 6 Wochen stehen lassen.

Roh mariniertes Spargel

9 Stangen Spargel
3 EL Holunderblütenessig
Salz,
Weißer Pfeffer
1 Prise Staubzucker
3 EL hochwertiges Sonnenblumen- oder Rapsöl

Spargel schälen und in dünne Scheiben schneiden. (Tipp: mit Sparschäler in Streifen schneiden)
Alle Zutaten der Marinade vermengen und den Spargel damit marinieren.

Ceviche von der Bachforelle

400 g frisches Fischfilet
4 Limetten
5 Stiele Kerbel
1 Chilischote
1 TL Olivenöl
Salz
Pfeffer
Zucker

Fischfilet kalt abspülen, mit Küchenpapier trockentupfen und eventuell noch vorhandene Gräten entfernen. Das Filet in dünne Scheiben schneiden und in eine flache Schüssel geben.
Limetten halbieren und auspressen. 100 ml Saft abmessen, über die Fischwürfel geben und untermischen. Kerbel waschen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen.
Chilischote halbieren, nach Belieben entkernen, waschen und in dünne Ringe schneiden. (Wer es sehr scharf mag, verzichtet auf das Entkernen und schneidet die Schote samt der Kerne in dünne Ringe)
Mit den restlichen Zutaten vermengen und 15-20 min bei Raumtemperatur ziehen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, eventuell eine Prise Zucker hinzufügen.

Chili-Kardamom Erdbeeren

380 g pürierte Erdbeeren
15 g Vegetal (vegetarische Gelatine)
Zucker
Grüner Kardamom, gemahlen

Rote Chili-Flüssigkeit mit Vegetal zum Kochen bringen und ca. 3 min leicht köcheln lassen. Mit den restlichen Zutaten abschmecken. Auf ein gefettetes Blech gießen (1 mm hoch), auskühlen lassen und in dünne Streifen schneiden. Zum Garnieren verwenden.

Kaninchen aus der Kräutermolke mit Spargel und Ricotta

Herstellung Ricotta

2 l Vollmilch

250 g Sahne

Zitronensaft von etwa 2-3 Zitronen

Prise Meersalz

Milch und Sahne langsam zum Köcheln bringen, Meersalz und ca. 4-6 TL Zitronensaft hinzufügen - unter sanftem Rühren leicht köcheln bis die Milch beginnt, auszuflocken. Durch das Ausflocken entstandenen Ricotta durch ein Sieb abpassieren und die Molke dabei auffangen.

Kaninchen aus der Kräutermolke

6 küchenfertige Kaninchenkeulen, je ca. 160 g

2 Zweige Rosmarin

2 Zweige Thymian

6 Wacholderbeeren

1 EL Korianderkörner

1 EL weiße Pfefferkörner

4 Pimentkörner

1 EL gelbe Senfkörner

2 frische Lorbeerblätter

1 TL Meersalz

600 ml Molke

Gewürze anrösten und in die Molke geben. das Kaninchen bei 70 Grad 20-25 min in der Molke ziehen lassen.

Spargel

12 Stangen geschälter Spargel

2 Lorbeerblätter

2 TL Salz

4 TL Zucker

1 Zitrone, halbiert

Den Spargel in 2-3 cm lange Stücke schneiden und in das kochende Wasser geben, Lorbeerblätter, Salz, Zucker und die Zitronenhälften zufügen.

Knuspriger Vanillespargel mit Erdbeeren

Vanillespargel

500 ml Wasser

200 g Zucker

100 ml Zitronensaft

Abrieb von 1 Zitrone

2 Vanilleschoten

4 Stangen Spargel in Stifte geschnitten, mit ca. 5 cm Länge und 5 mm Stärke

Wasser, Zucker, Zitrone und Vanille zu einem kräftigen Sirup kochen. Etwas einreduzieren lassen und noch heiß über die Spargelstifte gießen. Abgedeckt durchziehen lassen.

Knusperblätter

1 Packung Strudelteig

200 g Muscovadozucker

200 g Butter

Strudelteig in 12 Quadrate schneiden und mit braunem Butter bepinseln. Mit Muscovadozucker bestreuen und anschließend im Ofen bei 170 Grad knusprig backen.

Patisserie-Creme

1 l Milch

1 Vanilleschote

200 g Zucker

80 g Speisestärke

8 Eigelb

Die Milch mit der Vanilleschote aufkochen lassen, etwas ziehen lassen und dann abseihen. Zucker, Stärke und Eigelb miteinander verrühren und unter die Milch ziehen. Erneut aufkochen lassen, und dann kalt rühren.

Erdbeeren

250 g Erdbeeren

Staubzucker

Zitrone

Gundelrebe

Erdbeeren waschen, schneiden und mit den Zutaten leicht abschmecken.