

KOCHEN IM SCHAUFENSTER

ZIEGENFRISCHKÄSE

Schwarze Nuss | Birne | Rote Rübe | Basilikum

–

KALB

Rosa Kalbsrücken | Gnocchi | Ochsenherzkarotten

–

KÄSE

Kuh | Schaf | Ziege | Büffel
Weingartenpfirsichchutney

–

PANNA COTTA

Zwergorange | Vanille

Ziegenfrischkäse

Schwarze Nuss | Birne | Rote Rübe | Basilikum

Zutaten für 4 Personen:

350g Ziegenfrischkäse, 130g schwarze Nüsse, 1 Birne, 1 gekochte rote Rübe, 40g Mehl glatt, 20g Butter, 6g Sepia Tintenfischfarbe, 40g Mandeln gemahlen, 1 Tasse Basilikum, 1 Orange, 1/8l Balsamico Essig weiß, 1 TL brauner Zucker, Zitronen-Meersalz, Olivenöl

Schwarze Nusscreme:

Schwarze Nüsse mit dem Sud 30 Minuten leicht köcheln danach abseihen, den Sud Beiseite stellen und die Nüsse mixen.

Nach und nach den Sud zufügen, sodass die Nuss cremig und homogen wird.

Rote Rübenerde:

Rote Rübe mixen, mit Mehl, weicher Butter, Sepia Farbe und Mandeln vermischen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Bei 160% 7 Minuten backen, auskühlen und in Stücke zerbröseln.

Birnenragout:

Birne schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit Orange, Zitrone, Olivenöl, Balsamico Essig und braunem Zucker vermengen.

Basilikum in feine Streifen schneiden.

Ziegenfrischkäse in Scheiben schneiden und in der Mitte des Tellers platzieren. Den Ziegenfrischkäse mit Meersalz, Olivenöl, rote Rüben Erde bestreuen, mit der Nusscreme verzieren und das Birnenragout mit der Marinade über den Käse verteilen. Das Basilikum wild verteilen.

KALB

Rosa Kalbsrücken | Gnocchi | Ochsenherzkarotten

Zutaten für 4 Personen:

400g Kalbsrücken, 8 Stk. Ochsenherzkarotten, 5g Butter, 1 Zitrone, Meersalz, Pfefferkörner weiß,

250g Erdäpfel mehlig, 50g Mehl griffig, 1 Ei, 1 Eidotter, Prise Salz, Muskatnuss

Für die Gnocchi die Erdäpfel schälen, in Salzwasser weich kochen und noch heiß durch eine Erdäpfelpresse drücken. Masse im vorgeheizten Backrohr bei 100°C etwa 10 Minuten ausdampfen lassen, aber dabei nicht bräunen. Überkühlen lassen. Mit Mehl, Ei und Eidotter vermengen. Mit Salz und Muskatnuss würzen und zu einem festen Teig verarbeiten. Den Teig zu einer fingerdicken Rolle formen und 15 Minuten rasten lassen. Mit einer Teigkarte kleine Stücke abschneiden und zwischen den bemehlten Handflächen in die typische Gnocchiform bringen. Mit dem Gabelrücken leicht andrücken. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Gnocchi einlegen und etwa 2 Minuten kochen. Abseihen, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und die Gnocchi darin schwenken.

Den Kalbsrücken in einer beschichteten Pfanne scharf anbraten, rausnehmen und im Ofen bei 70% warmhalten. Salzen und pfeffern.

Karotten in kochenden Wasser 5 Minuten blanchieren – danach sofort ins Eiswasser geben (das hat den Zweck, dass es sehr schnell wieder abkühlt und nicht weiter gart.) Zu dem behält es dadurch seine knackige Konsistenz und frische Farbe.

Nach Belieben anrichten!

PANNA COTTA Zwergorange | Vanille

Zutaten für 4 Portionen:

½ Liter Obers, 500g Kumquats, 20g Kristallzucker, 40g Kristallzucker, Grand Manier, 1 Orange, 1 Zitrone
2 Vanilleschoten

Vanilleschoten der Länge nach halbieren und das Mark auskratzen. Obers mit Zucker, Orangen- und Zitronenzesten und Vanillemark zum Kochen bringen, danach abseihen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und mit Grand Marnier verfeinern. In Dariol- oder Portionsformen gießen und 3–4 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren kurz in heißes Wasser halten und auf den Teller stürzen. Mit Zitronenmelisse garnieren.

Zucker leicht karamellisieren, Kumquats beifügen mit Grand Manier Ablöschen. 30 Minuten einkochen und erkalten lassen. Die gestürzte Panna Cotta damit beträufeln.