

Gratinierte Jakobsmuscheln auf Blattspinat mit Safranschaum und gerösteten Rosenkohlblättern



Zutaten für 4 Personen:

- 12 Jakobsmuscheln
- Olivenöl zum Marinieren
- 600 g frischer Blattspinat
- 3 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 120 g Butter
- 300 ml Sahne
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 30 g Mehl
- 80 ml Weißwein
- 600 ml Fischfond aus dem Glas
- Saft einer halben Zitrone
- 300 g Rosenkohl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 1 g Safranfäden
- 5 g Currypulver
- 1 Messerspitze Cayennepfeffer
- geriebene Muskatnuss



Zubereitung:

Die Jakobsmuscheln waschen und mit Küchenpapier trockentupfen.

Anschließend das Muschelfleisch in eine Schale legen und mit gehacktem Thymian, Rosmarin und etwas Olivenöl marinieren, beiseitestellen.

Den Blattspinat putzen, in kaltem Wasser waschen und gut abtropfen lassen.

Die äußeren Blätter vom Rosenkohl entfernen. Mit einem Messer den Strunk herausschneiden und die Rosenkohlblätter einzeln abtrennen, beiseitestellen.

Schalotten und Knoblauch schälen. Die Schalotten in kleine Würfel schneiden sowie den Knoblauch fein hacken.



Für die Soße die Hälfte der Schalotten in 30 g Butter glasig andünsten, 30 g Mehl dazugeben und anschwitzen. Die Mehlschwitze mit dem Weißwein ablöschen, mit dem Fischfond und der flüssigen Sahne auffüllen. Bei niedriger Temperatur mit dem Schneebesen umrühren und zirka 15 Minuten köcheln lassen. Dann durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Eventuell mit etwas Cayennepfeffer und etwas Zitronensaft nachwürzen.

Für den Safranschaum:

20 g Butter im Topf zerlassen, dann 1 g Safran dazu geben und kurz ziehen lassen (damit der Safran seine Farbe abgibt), anschließend mit 400 ml Soße auffüllen. Kurz aufkochen und warm stellen.

Herstellung der Currysahne für den Blattspinat:

20 g Butter im Topf zerlassen und 5 g Currypulver dazugeben, kurz anschwitzen und mit 400 ml Soße aufkochen lassen.

Den gewaschenen Blattspinat in 30 g Butter mit den restlichen Schalotten und der Knoblauchzehe andünsten. Sobald der Spinat zusammengefallen ist, die Currysahne hinzufügen und vorsichtig unterheben. Nochmals abschmecken und warmhalten.

Nun die marinierten Jakobsmuscheln in einer heißen Pfanne von beiden Seiten kurz scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer gewürzt und im Backofen bei 80 Grad Umluft warmhalten.

Die vorbereiteten Rosenkohlblätter in 20 g Butter anbraten und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Den Blattspinat auf einem Teller mittig anrichten. Die warmen Jakobsmuscheln auf den Blattspinat setzen.

Die Safransoße mit dem Stabmixer aufschäumen und über die Jakobsmuscheln geben, anschließend die gerösteten Rosenkohlblätter über die Jakobsmuschel streuen.

Guten Appetit!



Gebratene Ente mit Thymianglasur auf Orangen-Grünkohl mit Kastanien & Kartoffelplätzchen



Zutaten für 4 Personen:

Für die Gebratene Ente mit Thymianglasur

- 1,8 – 2,3 kg Ente, bratfertig
- 150 ml Rotwein
- 500 ml Geflügelfond
- 20 ml Portwein
- 3 g Speisestärke
- 20 g Gänseschmalz
- 50 ml Weißwein
- 50 g Honig
- 2 g Senfpulver
- 1 Zweig Thymian
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Für den Orangen-Grünkohl

- 1,2 kg Grünkohl, frisch oder
- 0,8 kg Grünkohl, tiefgefroren
- 100 g Speckwürfel
- 50 g Zwiebelwürfel
- 50 g Entenfett
- 150 ml Brühe
- 600 g Kartoffelwürfel
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 2 Orangen

Für die Kastanien

- 600 g Maronen, frisch oder
- 300 g Maronen, tiefgefroren
- 50 g Butter
- 100 g Zucker
- 100 ml Rotwein
- 50 ml Entensauce

Für die Kartoffelplätzchen

- 800 g Kartoffeln, mehligkochend, geschält
- 60 g Butter
- 2 Eigelbe
- 1 EL Petersilie, gehackt
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Speisestärke zum Ausrollen
- 50 g Butterschmalz zum Braten

Probieren Sie doch
einmal unser
MY HONEY
von Les Cuisiniers.



Zubereitung:

Gebratene Ente mit Thymianglasur



Die Ente mit Salz und Pfeffer kräftig von innen und außen würzen, in einen Bräter setzen. Mit dem Geflügelfond angießen. Auf der Brustseite 1 Stunde bei 160 °C garen, umdrehen und eine weitere $\frac{3}{4}$ Stunde bräunen. Währenddessen den Weißwein aufkochen, Honig, Senfpulver und die Thymianblättchen hinzufügen. Nach 45 Minuten Garzeit die Ente mit der Honigglasur einpinseln und weitere 15 Minuten garen. Die Schalotten schneiden, in dem Gänseschmalz anschwitzen und mit dem Rotwein ablöschen. Bis auf einen Rest einkochen lassen. Die Ente aus dem Bräter nehmen, den Bratensud auf die Rotweinreduktion geben, aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Speisestärke mit Portwein anrühren und die Sauce damit binden und durch ein feines Sieb passieren.

Die Ente tranchieren und warmstellen.

Orangen-Grünkohl

Den frischen Grünkohl waschen und abtropfen lassen, alternativ den gefrorenen Grünkohl auf einem Durchschlag auftauen lassen. Die Speckwürfel und die Zwiebelwürfel im Entenfett anschwitzen, den Grünkohl hinzufügen, mit der Brühe ablöschen und 1 Stunde köcheln lassen. Währenddessen die Kartoffelwürfel bissfest kochen, abseihen und zum weichen Grünkohl geben, kurz mitkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Orangen von der Schale und der weißen Haut befreien, die einzelnen Segmente heraustrennen und den Rest ausdrücken. Den so gewonnen Orangensaft und einen Teil der Orangenfilets zum Grünkohl geben, aufkochen. Der Grünkohl kann ohne Probleme einen Tag vorher hergestellt werden. Die restlichen Orangenfilets zum Garnieren beiseitestellen.



Zubereitung:



Kastanien

Die frischen Maronen mit einem Messer anritzen, im Ofen bei 200 °C 15 Minuten rösten, abkühlen lassen und schälen. Alternativ können geschälte, tiefgefrorene Maronen verwendet werden.

Den Zucker in eine beschichtete Pfanne geben, bei mittlerer Hitze karamellisieren, die Maronen hinzufügen, durchschwenken, mit dem Rotwein ablöschen und die Butter hinzufügen. Den Karamell mit den Maronen leicht köcheln lassen und mit etwas Entensauce angießen. Mit etwas Salz und Pfeffer bei Bedarf nachwürzen.

Kartoffelplätzchen

Die geschälten Kartoffeln in Salzwasser weichkochen, abseihen und gut ausdämpfen lassen. Die trockenen Kartoffeln stampfen, mit der Butter sowie den Eigelben vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, die gehackte Petersilie untermengen. Die Masse auf der mit Speisestärke bestäubten Arbeitsfläche zu Rollen mit 3 cm Durchmesser formen, in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. In dem Butterschmalz bei mittlerer Hitze ausbraten. Dies kann schon im Vorfeld geschehen. Im Backofen mit der Ente die letzten 15 Minuten erwärmen.

Anrichten

Den Grünkohl auf einem Teller mittig anrichten. Die warme Ente auf den Grünkohl setzen. Die Orangenfilets, Kartoffelplätzchen und Maronen um die Ente herum verteilen. Ein wenig Soße über die Ente geben. Den Rest in einem Kännchen oder Schälchen zum Nachnehmen auf dem Tisch platzieren.

Guten Appetit!



Tiramisu vom Schmorapfel mit Bröseln von Butterspekulatius



Zutaten für 4 Personen:

Für das Bratapfel-Püree

- 5 Äpfel
- 120 g Marzipan
- 120 g Zucker
- 145 g Aprikosenkonfitüre
- 100 ml Rum
- 1 TL Zimt

Für die Tiramisu-Masse

- 125 g Quark
- 125 g Mascarpone
- 2 Eier
- 150 g Zucker
- 3 Blatt Gelatine
- 180 ml Sahne (Fettgehalt 33 %)

Für die Apfelspalten

- 30 g Honig
- 20 g Butter
- 2 Äpfel
- 1 EL Calvados
- 6 Spekulatius-Kekse

Zum Schichten

- 12 Löffelbiskuit
- 60 ml Amaretto

Probieren Sie doch
einmal unser
MY HONEY
von **Les Cuisiniers**.



Zubereitung:



Bratapfel-Püree

Alle Zutaten auf einem Backblech bei 180 °C Umluft für 15 min garen. Wenn die Masse erkaltet ist, pürieren und in eine Schüssel geben.

Tiramisu-Masse

Die Gelatine im kalten Wasser einweichen. Eier und Zucker im Wasserbad auf dem Herd schaumig aufschlagen, bis die Masse eine cremige Konsistenz hat, dann direkt von der Hitze nehmen und 2 EL Quark mit der ausgedrückten Gelatine glattrühren und unter die Eimasse heben. Restlichen Quark und Mascarpone unter die Eimasse heben und mit der geschlagenen Sahne glattrühren.

6 Spekulatius-Plätzchen zerbröseln für die Garnitur.

Apfelspalten

Zucker leicht karamellisieren, Butter hinzugeben und mit 1 EL Calvados ablöschen. Äpfel schälen, in Spalten schneiden und im Karamell leicht glasieren.

Löffelbiskuits mit etwas Amaretto beträufeln und einziehen lassen.

Die Mascarponecreme kann nun nach Belieben in ein Weckglas oder in eine Silikonform gefüllt (geschichtet) werden.

Nun schichtweise Tiramisu-Masse, Bratapfel-Püree und die in Amaretto getränkten Löffelbiskuits in die Formen schichten.

Über Nacht in den Kühlschrank stellen und am nächsten Tag mit Apfelspalten, Spekulatiusbröseln, etwas Kakaopulver und einem Minzblatt garnieren.

Guten Appetit!

