

Gewürzlachs

mit Avocado und Thaispargel

ZUTATEN: **ZUBEREITUNG:**

1 Lachsfilet	Zucker, Salz, Pfeffer, Koriander, Sternanis und Wacholder im
200 g Zucker	Mixer fein mixen. Den Lachs beizen und 24 Stunden rasten lassen.
300 g Salz	Abwaschen und einfrieren. Mit der Aufschnittmaschine dünn
1 EL Pfeffer	aufschneiden.
1 EL Koriander	
1 EL Sternanis	Avocados, Thaispargel und Algen mit Limonenöl und Weißweinessig
1 EL Wacholder	marinieren. Mayonnaise, Dijonsenf, Zitronensaft, Essig und Salz
2 Avocados	verrühren. Zusammen anrichten.
1 Bund Thaispargel	
2 EL Kairo-Algen	
Limonenöl	
Weißweinessig	
2 EL Mayonnaise	
1 TL Dijonsenf	
Zitronensaft	
Essig	
Salz	



Mangold-Ravioli

mit Ricotta und geschmorten Mini-Auberginen

ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

Für den Nudelteig:

250 g Nudeln Grieß oder
griffiges Mehl
4 Eier
4 Eidotter
Olivenöl

Nudeln Grieß, Eier und Olivenöl zu einem glatten Teig verarbeiten.

Für die Fülle alle Zutaten verrühren und abschmecken. Danach den Teig dünn ausrollen, die Fülle daraufgeben und Ravioli ausstechen, gut andrücken! In Salzwasser kochen und in etwas Butter schwenken.

Für die Fülle:

2 EL Brotroutons
100 g Mangold, blanchiert
2 EL braune Butter
50 g Ricotta

Den Weißwein reduzieren lassen und mit dem Geflügelfond aufgießen. Ricotta und Butter dazugeben, mixen und passieren. Mit Cayennepfeffer und Salz würzen. Aufschäumen.

Die Auberginen schälen und in Olivenöl mit den Aromaten konfieren. Mit Mangoldblättern garnieren.

Für den Ricottaschaum:

100 ml Weißwein
200 ml Geflügelfond
100 g Ricotta
50 g Butter
Cayennepfeffer
Salz, Pfeffer

Für die Auberginen:

8 Mini-Auberginen
100 ml Olivenöl
Thymian
Knoblauch
Salz
Mangoldblätter zum Garnieren



Geschmorte Perlwiebeln

mit Jungmais-Sauce und zart
gegartem Perlhuhnbrust

ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

Für die Zwiebeln:
300 g Perlwiebeln
50 ml Kalbsjus (oder Kalbsfond)
30 g Honig
200 ml Gemüsefond
50 g Butter
1 Zweig Rosmarin
Salz, Pfeffer

Für die Sauce:
4 Kolben Mais oder Dosenmais
4 Schalotten
50 g Butter
Salz, Pfeffer

Für das Huhn:
4 Bruststücke vom Perlhuhn
2 EL Butter
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin
Öl zum Braten
Salz, Pfeffer

Zwiebeln schälen und in der Pfanne farblos anschwitzen. Honig, Rosmarin, Salz und Pfeffer hinzugeben, karamellisieren lassen und mit Gemüsefond ablöschen. Bis auf ein Drittel die Flüssigkeit reduzieren lassen und dann mit Jus und Butter aufmontieren. Die Sauce abseihen und in einen Topf geben.

Den Mais vom Kolben schneiden und mit fein gehackten Schalotten anschwitzen, mit der Sauce aufgießen, weichdünsten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Butter montieren.

Die Hühnerstücke parieren, mit Salz und Pfeffer würzen, in der Pfanne mit wenig Öl auf allen Seiten scharf anbraten. Knoblauch und Rosmarin hinzugeben und für ca. 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen bei 160 °C geben. Herausnehmen und mit Butter übergießen. Die Hühnerstücke in Tranchen schneiden und auf den Zwiebeln anrichten. Mit der Maissauce vollenden.

