

Kalbsbauch mit Spargel

UND RADIESCHEN



KALBSBAUCH

2 kg geputzter Kalbsbauch
2 EL Koriandersaat
2 EL Senfsaat
1 EL ganzer Pfeffer
5 Lorbeerblätter
100 ml Olivenöl
1 Thymianzweig
5 goldbraun geröstete Knoblauchzehen



SPARGEL

1 kg Spargel
150g Butter
Saft von **2** Zitronen
2 EL Salz
2 EL Zucker

ZUBEREITUNG:

Kalbsbauch ausbreiten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Kalbsbauch zum Paket einschlagen und gemeinsam mit Koriandersaat, Senfsaat, Pfeffer, Lorbeerblättern, Olivenöl, Thymian und dem gerösteten Knoblauch mit einem großen Vakuumsack einvakuumieren.

So verpackt für 16 Stunden in einem 80 °C heißen Wasserbad garen lassen. Nach dem Kochen das Fleisch auspacken und auf ein mit Frischhaltefolie ausgelegtes Blech legen. Den Kalbsbauch auch von oben mit Folie zudecken und dann mit einem zweiten Blech, das mit Wasser gefüllt ist, im Kühlschrank beschweren und für ca. 6 Stunden pressen.

ZUBEREITUNG:

Einen Topf mit Wasser am Herd aufsetzen und zum kochen bringen. Die Aromaten (Butter, Zitronensaft, Salz und Zucker) zum abschmecken des Kochwassers verwenden. Nebenbei den Spargel schälen, in gleich große Stücke halbieren und im Anschluss im siedenden Wasser für ca. 4 Minuten ziehen lassen. Bei perfekter Konsistenz aus dem Wasser nehmen und mit Eiswasser abkühlen und auf einem Teller beiseite stellen.



Lachs mit Koriander

UND APFEL



LACHS

- 1 Seite Lachs, ohne Haut
- 300g** Steinsalz
- 100g** brauner Zucker
- 10g** frischer Ingwer
- 3 EI** Koriandersaat
- 1 EI** Fenchelsaat
- 1 EI** Senfsaat
- 2** Lorbeerblätter
- 2** Muskatblüten
- 1** Stange Zitronengras
- Reste von einer Zitrone

ZUBEREITUNG:

Zucker, Ingwer, Koriandersaat, Fenchelsaat Senfsaat, Lorbeerblätter, Zitronengras und Zitronenzesten im Mixer zerkleinern, den Lachs damit von beiden Seiten bestreuen und für 24 Stunden im Kühlschrank einziehen lassen.

Den Fisch am nächsten Tag mit kaltem, klarem Wasser säubern. Den gebeizten Lachs in ca. 2 x 8 cm große Portionen schneiden und kühl stellen.

APFEL/ KORIANDER

- 1 kg** Apfelpüree
- 50g** Koriander
- 50g** Glucose
- 250g** Apfelsaft

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten mit Hilfe eines Mixers zu einer feinen grünen Masse zerkleinern und anschließend für 6 Stunden kühl stellen. Im Anschluss mit einem feinen Sieb abseihen und in einer Sorbetiere für ca. 30 Minuten bis zur perfekten Konsistenz frieren.

Tipp: Falls keine Sorbetiere zur Verfügung steht, teilen Sie die vorbereitete Eismasse auf 5 kleinere Schüsseln auf. Bereiten Sie eine größere Schüssel mit stark gesalzenerem und zerkleinertem Eis vor. Stellen Sie die kleinere Schüssel auf das Eis und lassen Sie die Eismasse unter ständigem Rühren zur gewünschten Konsistenz frieren.



KALBSBAUCH MIT SPARGEL UND RADIESCHEN



RADIESCHEN- CREME

- 300 g** Spinat
Grün von
- 10** Bund Radieschen
- 50g** Estragon
- 50g** Kerbel
- 50g** Koriander

ZUBEREITUNG:

Alle Kräuter zusammen in kräftig gesalzenem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Zum abtropfen auf ein sauberes Geschirrtuch geben und im Anschluss mit dem Mixer zu einem feinen grünen Püree mixen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Olivenöl abschmecken



FERMENTIERTE RADIESCHEN

- 10** Bund Bunte Radieschen
- 2 l** Wasser
- 140g** Salz
- 2** Einmachgläser
- 2** Thymianzweige

ZUBEREITUNG:

Radieschen waschen und in den Einmachgläsern verteilen. Salz und Wasser vermengen und jedes Glas mit je einen Liter Salzwasser auffüllen. Vor dem Verschließen noch je zwei Zweige Thymian in die Gläser geben. Um den Fermentierprozess zu starten, die Gläser dunkel und bei Zimmertemperatur für eine Woche lagern. Später für 5 bis 6 Wochen im Kühlschrank fertigfermentieren lassen. Bei Bedarf mit einem saubere Löffel die Radieschen herausnehmen und mit etwas Gemüsefond erwärmen. Radieschen, die nicht verwendet wurden, können so weiter gelagert werden.



LACHS MIT KORIANDER UND APFEL



KORIANDER

- 1** Sellerie
- 200g** Koriander
- 1 Ei** Koriandersaat
- 500 ml** Vollmilch
- Salz
- Tabasco
- Muskatnuss

ZUBEREITUNG:

Sellerie schneiden und in der Milch gemeinsam mit der Koriandersaat weich kochen.

Am Ende der Kochzeit (ca. in den letzten 4 Minuten) den frischen Koriander hinzugeben und mitkochen. Im Anschluss alles sofort mixen und kalt stellen. Nachdem die Creme abgekühlt ist, mit Salz, Tabasco und Muskat abschmecken, und gut verrühren.

APFEL

- 3** Äpfel
- 250 ml** Apfelsaft
- 3** Blatt Gelatine
- 0,5g** Agar Agar
- 25 ml** Cidre

ZUBEREITUNG:

Apfelwürfel in feine Würfel schneiden. Um die Würfel vor dem braun werden zu schützen mit etwas Zitronenwasser beträufeln und beiseite stellen. Apfelsaft mit Agar Agar aufkochen und die eingeweichte Gelatine nach kurzer Abkühlzeit darin auflösen. Cidre zugeben und abschmecken. Die Apfelwürfel auf ein vorbereitetes Blech geben und den lauwarmen Sud darüber geben. Das ganze kalt stellen damit, sich ein Gelee bilden kann.

MELISSE

- 200g** Butter
- 100g** Melisse
- 300g** Mehl
- 1** Ei
- 10g** Steinsalz

ZUBEREITUNG:

Butter und Melisse im Mixer zerkleinern, bis eine fein grüne Butter entsteht. Melissenbutter, Mehl, Ei und Steinsalz zu einem glatten Teig vermengen. Den Teig zu einer Rolle formen, einfolieren und einfrieren. Backblech mit Backpapier vorbereiten, den nun fest gewordenen Teig mit einer Vierkante oder einer Mikroplane darauf reiben und bei ca. 160 C°, bei Unter und Oberhitze, für ca. 7 Minuten goldbraun backen.