

Menue Vorderpfalz

Auf der Haut gebratenes Filet vom Rheinzander auf Blumenkohlmousseline mit Edelgemüse aus dem Pfälzer Gemüsegarten

Rezept für 4 Personen:

Für das Zanderfilet

500 g	Zanderfilet	Zubereitung:
2 Prisen	Meersalz	Die Schuppen und Gräten des Zanderfilets entfernen. Den Fisch anschließend unter kaltem Wasser waschen und trocken legen. Nun mit Salz und Zitrone würzen und auf der Hautseite in Olivenöl kross anbraten. Sobald die Hautseite kross gebraten ist das Filet wenden, vom Herd nehmen und glasig ziehen lassen.
2 Spritzer	Zitrone	
2 EL	Olivenöl	

Für das Blumenkohlmousseline

¼	Blumenkohlkopf	Zubereitung:
2	Kartoffeln mehlig	Den Blumenkohl putzen und die Kartoffeln schälen und würfeln und mit der feingewürfelten Schalotte in einem Topf hell anschwitzen. Mit Sahne auffüllen und weich kochen. Gemüse anschließend fein pürieren. Kurz vor dem Servieren geschlagene Sahne unterheben.
1	Schalotte	
1 Prise	Salz	
150 ml	Sahne	
50 ml	Sahne geschlagen	

Für das Edelgemüse

1 Staude	Bleichsellerie	Zubereitung:
1	Möhre	Das Gemüse waschen, putzen und schälen. Anschließend in gleichmäßige Stifte schneiden. Das geschnittene Gemüse in einer Sauteuse unter Zugabe von Puderzucker, Salz und Gemüsefond dünsten. Nun eine Flocke Butter hinzugeben und das Gemüse glasieren.
3	Stangenbohnen	
50 g	Erbsen	
1	Fenchel	
1 EL	Puderzucker	
2 Prisen	Salz	Tipps zum Anrichten:
100 ml	Gemüsefond	Das Blumenkohlmousseline zentral in einem tiefen Teller platzieren. Darauf das Zanderfilet setzen und die Spitze mit Edelgemüse garnieren.
1 Flocke	Butter	

Schaumsuppe vom jungen Lauch an knackigen Croûtons und Schnittlauchstreifen

Rezept für 4 Personen:

250 g	Kartoffeln	Zubereitung:
100 g	junger Lauch	Kartoffeln schälen und grob würfeln. Lauch ebenfalls in grobe Stücke schneiden. Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Toastbrot in 1/2 cm große Würfel schneiden.
200 g	Sahne	Kartoffeln und Lauch in 20 g Butter anschwitzen und mit Brühe und Sahne auffüllen. Ca. 30 Minuten köcheln lassen. Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
300 ml	Geflügelbrühe	Brotwürfel schwimmend in Öl ausbacken, zum Schluss mit etwas Butter nachbraten. Croutons durch ein Metallsieb abgießen. Sofort mit Schnittlauch vermischen.
30 g	Butter	
1 Scheibe	Toastbrot	
1/5 Bund	Schnittlauch	
Salz		
Pfeffer		
Öl		

Tipps zum Anrichten:

Suppe vor dem Servieren mit einem Stabmixer aufschäumen und in eine heiße Suppentasse einfüllen. Die Schnittlauch-Croûtons darauf geben.

Zart geschmorte Rinderbacken an Dornfelderjus auf Karotten – Kartoffel – Stampf und sautierten Perlzwiebeln

Rezept für 4 Personen:

Für die RinderRinderbacken und die Dornfelderjus

4	Rinderbacken
1 Prise	Salz
Etwas	weißer Pfeffer
Etwas	Mehl
30 g	Butterschmalz
4	Schalotten
1/4	Sellerieknolle
2	Knoblauchzehen
1	mittelgroße Karotte
2 EL	Tomatenmark
400 ml	Dornfelder
500 ml	Rinderfond
3	Thymianzweige
2	Rosmarinzweige
1	Lorbeerblatt

Zubereitung:

Die Rinderbacken mit Salz und weißem Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Das Mehl gut abklopfen, so dass nur wenig an den Rinderbacken haften bleibt. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und die Rinderbacken von allen Seiten goldbraun anbraten.

Schalotten, Sellerie, Knoblauch und Karotten waschen, schälen und würfeln und zu den Rinderbacken geben. Das Gemüse mit dem Fleisch solange langsam anbraten, bis alles eine goldbraune Farbe bekommt. Tomatenmark zufügen, kurz mitrösten lassen und mit einem kleinen Teil Dornfelder ablöschen. Etwas einkochen lassen, wieder mit dem Rotwein ablöschen. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen, bis der Wein aufgebraucht ist. Mit Rinderfond auffüllen, die Kräuter zugeben und mit geschlossenem Deckel im vorgeheizten Backofen bei 160° C ca. 4 Stunden im Ofen weich schmoren.

Die geschmorten Rinderbacken aus der Sauce nehmen und warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und gut durchdrücken, so dass etwas von dem weichen Gemüse mitpassiert wird (dadurch entsteht die Bindung der Sauce). Die Sauce nochmals aufkochen, evtl. mit Speisestärke binden und mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Für den Karotten-Kartoffel-Stampf

400 g	Kartoffeln, mehlig kochend
300 g	Karotten
150 ml	Sahne
50 g	Butter
1 Prise	Muskat
1 Prise	Salz

Zubereitung:

Kartoffeln und Karotten schälen, in große Würfel schneiden und in einen Dämpfeinsatz geben. Den Einsatz über einen Topf mit kochendem Wasser stellen, mit dem Deckel verschließen und etwa 35 Minuten dämpfen. Sahne mit der Butter aufkochen und mit Muskat und Salz würzen. Die weich gegarten Kartoffeln und Karotten zugeben und mit einem Kartoffelstampfer (oder einer Gabel) zerstampfen.

Für die sautierten Perlzwiebeln

16	kleine Perlzwiebeln
100 g	Zucker
200 ml	Rotwein
200 ml	Bratensauce (von den RinderRinderbacken)
Etwas	Balsamico-Essig
Etwas	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Zucker karamellisieren und mit Rotwein ablöschen. Den Rotweinfond einkochen lassen. Zwischenzeitlich die Perlzwiebeln schälen und den Strunk entfernen. Den eingekochten Fond Salz, Pfeffer und Balsamico-Essig abschmecken. Die Perlzwiebeln hinein geben und bei niedriger Hitze zart schmoren.

Tipps zum Anrichten:

Auf einem vorgewärmten Teller das Karotten-Kartoffel-Gemüse in einen Metallring (Durchmesser ca. 8 cm) geben, den Metallring vorsichtig abziehen. Die Rinderbacken auf dem Stampf platzieren und mit den Perlzwiebeln ausgarnieren. Nun die Rinderbacken mit der Dornfelderjus nappieren.

Gebackene Tarte von Pfälzer Äpfeln an Walnusseis

Rezept für 4 Personen:

Für die Apfeltarte

300 g	Brioche
150 g	Äpfel Boskop
30 g	Rosinen
20 g	Mandeln, geröstet
50 g	Zwetschgen
5	Eier
200 ml	Sahne
1 Prise	Zimt
½	Vanilleschote
100 g	Zucker

Zubereitung:

Brioche in gleichmäßige Würfel schneiden. Die Äpfel und Zwetschgen jeweils schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. Die Rosinen und Mandeln hinzugeben. Nun die Eier, Sahne, Zimt, das Mark der Vanilleschote und den Zucker vermengen und ausgiebig mixen. Sobald eine glatte Masse entstanden ist, die beiden Komponenten zusammen geben. Die Masse einige Stunden ziehen lassen und anschließend in einem gefetteten und gezuckerten Timbal-Förmchen ausbacken (160°C ca. 16 Minuten).

Für das Walnusseis

80 g	Walnusskerne
90 g	Zucker
200 ml	Sahne
80 ml	Milch
3 EL	Ahornsirup
3	Eigelb
1	Eiweiß

Zubereitung:

Die Walnüsse in einer Pfanne kurz anrösten. Anschließend die Pfanne vom Herd nehmen und gut die Hälfte der Walnüsse fein reiben. Alle Walnüsse wieder in die warme Pfanne geben, die Milch und den Ahornsirup dazu geben, verrühren und abkühlen lassen.

Nun die Eigelbe mit dem Zucker cremig rühren. Das Eiweiß und die Sahne separat steif schlagen.

Unter die nun abgekühlte Walnuss-Milchmischung den Eigelbschaum rühren, sowie den Eischnee und die Sahne unterheben. Anschließend die fertige Walnusseismasse in die Eismaschine geben.

Tipps zum Anrichten:

Die gebackene Apfeltarte aus dem Timbal-Förmchen lösen und mit Puderzucker bestäuben. Die Tarte hierbei in der Tellermitte platzieren eine Nocke Eis beifügen. Mit frischen Beerenobst und Schlagsahne garnieren.