

Menü SHARP (Europe)

1. Steinpilzrisotto
2. zerplatzende Kirschtomate
3. Tartar vom Lachs
4. Pappardelle mit Kalbsfilet und Champignons
5. Lammfilet mit Mojo verde und kanarischen Kartoffeln

INTERMEZZO

6. Entenbrust in Lakritzschnecken-Jus mit Ratatouille
7. Orangen-Schoko-Mouse mit Olivenöl
8. Obst + 4 Käse

Zubereitungsreihenfolge:

1. Set

- Orangen-Schoko-Mouse
- Steinpilzrisotto
- Zerplatzende Kirschtomate
- Tartar vom Lachs

2. Set

- Pappardelle mit Kalbsfilet und Champignons
- Lammfilet, Mojo, Papas
- INTERMEZZO
- Entenbrust
- Obst + 4 Käse

3. Tartar vom Lachs

16 St	Limetten
1200 g	Lachs
2 El	Meersalz
4 St	Limetten
2 El	süßer Senf
15 El	Olivenöl
8 St	Schalotten
4 El	Himbeeressig
15 El	Wasser
500 g	Champignons
2 St	Friséesalat
400 g	Himbeeren
6 St	Estragonzweige
8 St	Toastbrot

8 Limetten heiß waschen, Schale abreiben und auspressen.

Lachs in Würfel schneiden (7 mm), in flache Schale legen und nach Zugabe des Limettensafts (in dem vorher etwas Meersalz aufgelöst wurde) 10 Minuten marinieren. Danach Limettensaft abgießen – wird sonst zu dominant!

2 Limetten heiß waschen, Schale abreiben und auspressen. Schale, Saft, Salz, Pfeffer, süßer Senf, Olivenöl, Schalotten (fein gewürfelt), Himbeeressig und etwas Wasser verrühren zu einer Vinaigrette mischen.

Champignons würfeln (7 mm) in etwas Butter leicht andünsten (max. 2 Minuten), mit Himbeeren und gezupftem Estragon mischen.

Toastbrot in Würfel (1cm) schneiden und unter leichter (!!!) Hitzezufuhr in reichlich Olivenöl zu Croutons anrösten.

Auf den Löffel etwas vom Salat geben, Tartar darauf geben und mit Vinaigrette umgießen. Vorn auf dem Tartar etwas von der Pilz-Himbeer-Mischung platzieren und weiter hinten auf dem Löffel einen Crouton setzen.

5. Lammfilet mit *mojo verde* und kanarischen Kartoffeln

Bei diesem Gericht handelt es sich um eine recht freie spanische Interpretation von *Lamm mit Kartoffeln und Soß'*. Die Kartoffelvariante und der Mojo stammt von den Kanaren, das Lamm vom Festland Spaniens.

2 Tl	Kreuzkümmel
12 St	Koblauchzehen
1 El	Meersalz
4 Bd	Koriander
1 Bd	Minze
600 ml	Olivenöl
2 St	Limetten
3500 g	Frühkartoffeln
3 El	Meersalz
3500 g	Lammfilet

Für die Herstellung eines Mojos (Sprich „Mocho“ wie „noch“) Kreuzkümmel und Salz im Mörser zerreiben. Dann Koriander und Minze waschen und Blättchen vom Stängel zupfen. Mit dem Pürierstab und Zugabe des Olivenöls langsam zu einer dicklichen Paste verarbeiten. Zum Schluss noch einen Schuss Zitronensaft zugeben.

Kartoffeln waschen, in Topf mit hohem Rand geben und ebenso mit kaltem Wasser bedecken mit 3 EL Meersalz zum Kochen bringen und Kartoffeln bissfest kochen. Dabei gelegentlich den Topf (mit festgedrücktem Deckel) schütteln.

In den nächsten 3 Minuten Lammfilets von allen Seiten scharf anbraten, in Alufolie wickeln und bei 90° bis 100° 15 Minuten im Ofen gar ziehen (Kerntemperatur 58°... oder einfach durch Drucktest prüfen). Danach 3 Minuten ruhen lassen und dann erst in 5 mm Scheiben schneiden.

Auf sehr warmem Teller anrichten.

6. Entenbrust in Lakritzschnecken-Jus

15 St	Entenbrust (weibl.)
15 St	Lakritzschnecken
3500 ml	Rotwein
12 St	Schalotten
8 El	Mondamin
2000 ml	Fleischfond
4 St	Auberginen
10 St	Zucchini
4 St	Zwiebeln
20 St	Tomaten
3 St	Paprika, rot

Für den Lakritzschnecken-Jus Schalotten schälen und grob schneiden, dann mit Lakritzschnecken, dem Zucker und dem Rotwein einkochen lassen. Wenn die Hälfte reduziert ist, den Fleischfond dazugeben und noch einmal zur Hälfte reduzieren lassen. Anschließend alles durch ein feines Sieb passieren. Wenn der Jus noch zu dünn erscheint, 3 EL Mondamin in etwas Wasser anrühren und zugeben.

Für den Jus ist etwas Geduld erforderlich, da sich die Produkte einiger Lakritzschneckenhersteller einem raschen Auflösen verweigern. Dran bleiben! Ggf. erstmal den Kalbfleischgang genießen...

Zwiebeln, Auberginen, Paprika, Tomaten, Zucchini in Würfel schneiden.

Danach Entenbrüste auf der Hautseite kreuzweise einschneiden, so dass nur Haut und Fett geritzt sind. Mit der Hautseite nach unten anbraten, bis die Haut leicht kross und hellbraun ist, dann in der Pfanne wenden und die Fleischseite ca. 2 Minuten anbraten. So, mit der Haut nach unten, auf ein Blech legen und bei 180° ca. 13 Minuten (Sie) bis 20 Minuten (Er) gar ziehen. Kerntemperatur ca. 75°, dann ist das Fleisch schön rosa.

Währenddessen Zwiebeln andünsten, dann Aubergine hinzugeben und andünsten, dann Paprika hinzugeben und schön weiter dünsten. Mit Tomaten ablöschen. Die Zucchini zugeben und vom Herd nehmen – sie (die Zucchini) sollten nur warm werden und nicht mehr mitkochen, damit sie Biss behalten. Das Ratatouille warmstellen.

Wenn auch das Fleisch fertig ist, auf warme Teller geben und mit Weißbrot servieren. Vorzugsweise dazu einen herben Rotwein trinken, weil diese Soße alles andere umhaut.

8. Obst und Käse

- 500 g Camembert
- 500 g Limburger
- 500 g Kuhmilchkäse
- 500 g Roquefort
- 2 Bd Trauben
- 15 St Birnen, säuerlich
- 15 St Toastbrotsscheiben in Quadrate geschnitten
- 4 St Honigmelonen
- 2 Gl Feigensenf

Man nehme den Käse und teile ihn auf.

Dazu frisches Obst der Saison.

Um die Zuordnung des Obst zum Käse zu erleichtern folgende Empfehlung zur Dekoration:

- 1 Löffel mit Camembert und 2 Traubchen
- 1 Löffel mit dem rotschimmeligen Limburger an Birnenschnitt
- 1 Löffel mit dem sämigen Kuhmilchkäse, eine Spur Senf oben und Toast unten
- 1 Löffel mit Roquefort vorn und Melone hinten.

Das macht zwar mehr Arbeit, sieht aber schöner aus und spart Teller. Außerdem spart es die Erklärung, was zusammen gehört.

Intermezzo

Nach deftigem, schweren Essen wird in der Gastronomie alter Schule gerne ein Magenwasser gereicht. Grappa, Kräuterliköre (Averna, Jägermeister, etc.) und Cognac sind die Shootingstars zur Verdauungsförderung.

Hier mal eine alkoholfreie Variante, die durchaus in der Lage ist, die Magensäfte in Schwung zu bringen und den Mund-Rachen-Raum auf das Raffinierteste für's Dessert vorbereitet:

- 8 St Bananen
- 10 St Sharonis
- 5 St Zitronen
- 10 St Limetten
- 1 St Honigmelone
- ½ St Habanero

Banane schälen und in Stück schneiden.
Scharonis vom Kern befreien und in Stücke schneiden.
Zitronen und Limetten auspressen.
Honigmelone entkernen, filetieren und in Stücke schneiden.

Alles im Mixer pürieren.

Schutzkleidung anlegen*!

Habanero halbieren und von den Kernen befreien. Vorsichtig in den Mixer geben und mindestens 5 Minuten mixen. Dann durch ein Sieb passieren.

Kaltstellen.

Nach herzhaftem Fleischgang kalt im Longdrinkglas servieren.

Rezept ergibt ca. 40 Portionen.

*Küchenhandschuhe o.ä.