



Menü von Astrid von Kempski

Kalbsterne mit Feigensoße, Bachforelle mit mediterranem Gemüse und Kräuterris, Eis nach Art des Hauses mit warmem Schokoladenkuchen

Rezepte für 6 Personen

Vorspeise: Kalbsterne mit frischen Blattsalaten und Feigensoße



Zutaten:

Terrine:

150 - 200 g Kalbfleisch von der Keule
die gleiche Menge Sahne wie Kalbfleisch
Salz, Pfeffer
15 g Pistazien
1 kleines Schnapsglas Armagnac oder Weinbrand

Feigensoße:

2 Schalotten
4 frische Feigen
Muskat de Beaumes de Venise, vergleichbar einem Süßwein, z.B. Auslese
ca. 15 g Zucker
1 Esslöffel Butter
1 Thymianzweig
evtl. etwas Johannisbeersaft

Vinaigrette:

ca. 50 g Olivenöl
weißer Balsamicoessig
Salz, Pfeffer, Zucker

Salat: :

frische Blattsalate nach Saison, z.B. Friséesalat, Lollo Rosso, Ruccola
3 Kirschtomaten
1/2 süße Melone, z.B. Cantaloupe oder Netzmelone

Zubereitung der Terrine:

Das Kalbfleisch würfeln. Die Hälfte des Kalbfleisches mit der Hälfte der Sahne in einer Küchenmaschine zerkleinern. Dabei darauf achten, dass die Zerkleinerung stoßweise passiert, damit die Messer nicht heiß werden, da sonst das Eiweiß im Fleisch gerinnt. Es muss sehr fein püriert werden und soll etwas glänzend aussehen. Eventuell noch etwas Sahne zugeben. Dann die zweite Hälfte mit der restlichen Sahne pürieren.



Anschließend die Farce durch ein Sieb streichen, damit alle im Fleisch vorhandenen Sehnen entfernt werden. Jetzt Gewürze, Armagnac und die Pistazien hinzufügen und verrühren.

Eine kleine Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen. Die Farce in einen Spritzbeutel füllen, die Luft rausstreichen, die Spitze abschneiden, in die Terrinenform füllen und mit einem warmen Löffel glatt streichen. Die Folie oben über dem Fleisch schließen.

Die Terrinenform im Backofen ins Wasserbad stellen und ca. 40 Min. (bei einer größeren Form länger) bei 95°C gar werden lassen. Die Kerntemperatur sollte 72-75°C haben. Nach dem Garen die Terrine in der Form auskühlen lassen und in den Kühlschrank stellen. Zum Servieren die Kalbsterrine in der Folie in kleine Scheiben schneiden, dann bleiben die Ränder sauber. Die Schnittflächen mit einem warmen Messer glatt streichen.

Zubereitung der Feigensoße:

Die Schalotten in kleine Würfel schneiden.

3 Feigen würfeln, die 4. Feige für die Dekoration übrig lassen.

Die Schalotten in der Butter glasig dünsten, den Zucker hinzufügen und bei mittlerer Hitze karamellisieren. Die kleingeschnittenen Feigen zugeben, den Süßwein und evtl. etwas Wasser hinzufügen und 5 Minuten köcheln lassen. Dann vom Herd nehmen, den Thymianzweig zugeben und einige Zeit durchziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb streichen und je nach Konsistenz noch etwas Johannisbeersaft hinzufügen.

Zubereitung Vinaigrette:

Das Olivenöl mit dem Salz verquirlen, bis es sich aufgelöst hat. Je nach Geschmack Essig, Salz und Pfeffer hinzufügen und mit dem Zucker verquirlen. Die Vinaigrette sollte süß-sauer schmecken.

Aus der Melone kleine Kugeln ausstechen und im Süßwein marinieren.

Die Blattsalate waschen, etwas zerkleinern und mischen. Kurz vor dem Anrichten in der Vinaigrette marinieren.

Die Kirschtomaten vierteln, die restliche Feige in Scheiben schneiden.

Anrichten:

Zwischen 2 Tomatenviertel eine Feigenscheibe legen. Darauf 1 Melonenkugel platzieren.

Oberhalb der Feigenscheibe den marinierten Salat anrichten. Unterhalb der Feigenscheibe etwas Feigensoße verteilen und darauf jeweils 2 Stückchen von der Kalbsterrine anrichten.

Tipp: Die Terrine und die Feigensoße kann man gut am Vortag machen.



Hauptgang: Bachforelle mit mediterranem Gemüse und Kräuterreis



Zutaten:

3 Bachforellen, mittlere Größe oder 6 Bachforellenfilets
1 rote und 1 gelbe Paprika
2 Zucchini
1 Aubergine
3 Schalotten
250-300 g passierte Tomaten
Salz, Pfeffer
5-6 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
Olivenöl
200 g Basmatireis
15 g Butter
1 Bund frische Petersilie

Zubereitung der Bachforellen:

Die Bachforellen filetieren und die Gräten entfernen, bei Filets darauf achten, dass sie grätenfrei sind. Die Filets auf der Hautseite mehrmals einritzen und halbieren. Bis kurz vor dem Braten kaltstellen. Die Filets brauchen nicht mit Zitronensaft beträufelt werden, so bleibt der feine Eigengeschmack gut erhalten.

Die Hautseite kurz in Mehl wenden und das überschüssige Mehl abklopfen, salzen und pfeffern.

Die Filets in heißem Olivenöl zuerst auf der Hautseite knusprig braten und die weiße Seite dabei salzen und pfeffern. Dann umdrehen und auf der anderen Seite braun braten. Sofort anrichten oder kurz im Backofen bei 100°C warmhalten.

Zubereitung des Gemüses:

Das Gemüse in 1/2 cm große Würfel schneiden. Die Aubergine bis zur Verarbeitung in Zitronenwasser aufbewahren, damit sie nicht braun wird.

Zuerst die Schalotten in Olivenöl glasig dünsten, dann die Paprika zugeben und mitdünsten, anschließend die Aubergine und zum Schluss die Zucchini zugeben. Alles zusammen kurz dünsten und die passierten Tomaten hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse sollte bissfest sein. Den Topf vom Herd nehmen, die Thymianzweige und das Rosmarin zugeben und stehen lassen. Vor dem Servieren die Kräuterzweige entfernen und nochmal kurz erhitzen.



Zubereitung Reis:

Die Petersilie hacken. Den Reis in Salzwasser ca. 8 Minuten garen, dann das Wasser abgießen. Ein Stückchen Butter unter den Reis rühren und auf der warmen Herdplatte noch etwas stehen lassen. Vor dem Servieren mit der gehackten Petersilie mischen.

Anrichten

Den Reis z.B. in einem Ring oder in einer Tasse zu einer Timbale formen und auf dem Teller anrichten. Davor etwa 3 Esslöffel Gemüse geben und jeweils 2 halbe Fischfilets auf das Gemüse legen, dabei einmal die Hautseite oben und einmal die weiße Seite nach oben legen. Zum Verzieren eignet sich ein kleiner Rosmarinzwig.

Dessert: Eis nach Art des Hauses mit warmem Schokoladenkuchen



Zutaten:

Eis:

1 Eigelb
45 g Zucker
1/4 l Schlagsahne
1 Vanillestange

Fruchtspiegel:

500 g rote und schwarze Johannisbeeren
100 g Puderzucker
Minzeblätter
12 Beeren zur Verzierung aufheben

Schokoladenkuchen:

8 Eier
180 g Zucker
125 g Butter
50 g Mehl
250 g dunkle Schokolade (70-75% Schokoladenanteil)
1 Teelöffel Pulverkaffee

Zubereitung Vanilleeis:

Das Eigelb und den Zucker mit einem Quirl gut schaumig rühren.

Die Vanillestange längs auf einer Seite aufritzen, das Vanillemark herauskratzen, zu der Eimasse geben und kurz unterrühren.

Die Sahne steif schlagen und unter die Eimassen heben.

Alles in einen Spritzbeutel füllen, die Luft herausstreichen und in Eisförmchen füllen.



Den Rand oben glatt streichen. Ins Gefrierfach geben und gut durchfrieren lassen. Man kann es auch in eine Eismaschine geben.

Zubereitung Fruchtsoße:

Die Beeren pürieren und mit dem Puderzucker mischen.
Die Masse durch ein Sieb streichen, kühl Stellen.

Tipp: Eis und Fruchtsoße können am Vortag zubereitet werden.

Zubereitung Schokoladenkuchen:

Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen, glatt rühren und etwas abkühlen lassen.
Die Eier trennen, das Eiweiß zu Schnee schlagen.

Das Eigelb mit dem Zucker zu einer hellen Creme schlagen. Dann die geschmolzene Schokolade unterrühren. Wer mag, kann einen Teelöffel Pulverkaffee zugeben.

Wenn alles gut verrührt ist, vorsichtig zuerst den Eischnee und anschließend das gesiebte Mehl unterheben.

In eine gebutterte Springform füllen und bei 160°C Umluft genau nach 20 Minuten herausnehmen. Der Kuchen muss innen noch leicht flüssig bzw. gut feucht sein (Holzstäbchenprobe). Das Ergebnis hängt nur von einigen Minuten mehr oder weniger Backzeit ab.

Noch warm servieren. Evtl. mit Puderzucker bestreuen.

Der Kuchen schmeckt auch kalt gut und hält sich längere Zeit im Kühlschrank.

Tipp: Man kann den Teig vorbereiten, in die Form füllen und im Kühlschrank stehen lassen, bis er gebacken werden soll.

Anrichten

Zuerst einen Fruchtspiegel auf dem ganzen Teller verteilen. Dann das Eis und den warmen Schokoladenkuchen dekorativ darauf anrichten. Mit den Johannisbeeren und einem Minzeblatt verzieren.