



Menü von Manuela Gräfin von Zeppelin

Lachsspinatrolle, Entenbrust und Zitronencreme

Rezepte jeweils für sechs Personen

Vorspeise: Lachsspinat Rolle mit Kräuterfrischkäse



Zutaten:

4 Eier
150 g Blattspinat
100 g geriebener Käse
250 g geräucherten Lachs
200 g Kräuterfrischkäse
100 g geriebener Parmesan
Saft einer halben Zitrone
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Die Eier in einer Schale schaumig schlagen. Salz, Pfeffer, Muskat, Spinat und Käser mit der Eiermasse vermischen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit dem Parmesan bestreuen. Die Eiermasse auf das Backblech gleichmäßig verteilen bis eine eckige oder rechteckige Form erreicht wird. Das Blech in den vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 10 Minuten backen. Die Masse kalt werden lassen, und danach die Masse vom Blech ziehen und umdrehen. Im Anschluss den Kräuterfrischkäse darauf streichen und den in Streifen geschnittenen Lachs darauf verteilen, mit frischem Zitronensaft beträufeln. Das Ganze fest rollen, in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 6 bis 8 Stunden kühlen lassen. Die Rolle dann in Scheiben schneiden und mit Brot oder Tomatencarpaccio servieren.

Für das Tomatencarpaccio

Zutaten:

Tomaten
2 EL Öl
2-3 EL Balsamico
Salz und Pfeffer
etwas Basilikum

Zubereitung:

Tomaten in kleine Stücke schneiden und das Fruchtfleisch ausschneiden. Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit 2 EL Öl und 2 bis 3 EL Balsamico übergießen. Für den Geschmack noch etwas frisches Basilikum hinzufügen.

Hauptgang: Entenbrust mit Spätzle und Rotkohl an einer Orangensoße



Zutaten Entenbrust:

3 Entenbrüste (eine Halbe Brust/Person rechnen)
Meersalz, Pfeffer

Zubereitung:

Mit einem scharfen Messer die Sehnen herausschneiden. Danach die Entenbrüste auf die Hautseite legen. Mit einem scharfen Messer rautenförmig die Haut einschneiden und dabei darauf achten, dass man nicht ins Fleisch schneidet.

Die Entenbrust auf der Hautseite in eine Pfanne legen und bei kleiner Flamme braten (Stufe 5). Dabei regelmäßig das Fett mit einem Löffel herausnehmen (Dauer ca. 20 Minuten) und in einer kleinen Schale sammeln. Wenn die Ente kein Fett mehr abgibt, die Ente 1 bis 2 Minute bei hoher Temperatur weiterbraten, damit die Haut schön kross wird. Danach aus der Pfanne nehmen und auf ein Brett mit Küchentrepp legen.

Die Fleischseite mit Meersalz und etwas Pfeffer einreiben und danach erneut in der Pfanne bei Stufe 5 (je nach gewünschter Konsistenz) noch 5-8 Minuten braten. Im Anschluss die Ente in Alufolie wickeln und ruhen lassen.

Vorteil: Sie können die Entenbrüste schon morgens braten und später servieren. In diesem Falle den Ofen auf 200 Grad vorheizen und dann 5 Minuten in den Ofen legen. Wenn Sie sie direkt servieren möchten, die Brüste 5 Minuten in der Folie ruhen lassen, dann tranchieren und warm servieren.

Tipp: Das beim Braten ausgetretene Fett der Ente eignet sich ideal, Bratkartoffeln zu machen.

Zutaten für die Spätzle:

300-350 g Mehl
7-8 Eier
60 g Butter
Salz und Pfeffer + Muskat nach Geschmack

Zubereitung:

Mehl mit der Butter und den Eiern schlagen. Wie viele Eier Sie benötigen, hängt von der Größe der Eier ab. Eine gute Prise Salz und Pfeffer hinzufügen. Der Teig darf nicht flüssig sein, er muss Blasen werfen und sollte am Löffel kleben bleiben. Den Teig dann eine halbe Stunde ruhen lassen.

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Spätzle portionsweise durch eine Spätzlepresse durchlassen und danach in kaltem Wasser kurz abschrecken.

Parallel eine Pfanne schwach erhitzen und einen EL Butter schmelzen lassen. Die fertigen Spätzle hinzufügen. Einen Schuss Milch dazu geben und einen Deckel darüber stellen, dann bleiben die Spätzle bis zum Servieren warm.

Zutaten für den Rotkohl:

500 g gehobelten Rotkohl
1 große Zwiebel
1 EL Zucker
½ Löffel Zimt
1 EL Rotweinessig
3 Äpfel
2 Lorbeerblätter
1 Flasche Apfelsaft
Salz

Zubereitung:

Den Rotkohl mit zwei Prisen Salz mischen, damit er weich wird.

Die Äpfel schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel kleinschneiden und in einem Topf mit einem EL Zucker anschwitzen. Einen halben Löffel Zimt hinzufügen. Wenn die Zwiebel karamellisiert, den Rotkohl in den Topf geben und mit einem EL Rotweinessig ablöschen. Gut rühren.

Danach die in Scheiben geschnittenen Äpfel sowie die Lorbeerblätter hinzugeben. Einmal umrühren und dann mit Apfelsaft ablöschen. (Der Apfelsaft sollte den Rotkohl fast komplett bedecken).

Bei starker Hitze kurz aufkochen und danach bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten kochen lassen. Die Kochzeit kann variieren, je nachdem wie weich man den Kohl essen möchte. Zutaten für die Orangensoße Saft von 3 Orangen 50 ml Orangensaft 100 ml Portwein 100 ml Weißwein 200 ml Geflügelfond 1 Schnapsgläschen Orangenlikör 1 gute Prise Thymian 1 Prise grüner Pfeffer (gemahlen) 3 Schalotten 1 EL Zucker ggf. etwas Honig

Zubereitung: Die Schalotten kleinschneiden und in eine Pfanne mit etwas Entenfett geben. Den Zucker darüber schütten und karamellisieren lassen.

Danach mit Orangensaft, Portwein, Weißwein, Geflügelfond, Orangenlikör auffüllen und etwas Thymian hinzufügen. Das Ganze bei starker Hitze aufkochen lassen. Eine Prise gemahlene grüne Pfeffer hinzufügen und einige Minuten bei starker Hitze weiter kochen lassen.

Sollte die Soße durch den Saft der Orangen etwas sauer sein, kann man einen Löffel Honig hinzufügen. Die Soße vor dem Servieren durch ein Sieb gießen, damit sie schön sämig ist.

Dessert: Mandelplätzchen und Zitronencreme



Zutaten für die Mandelplätzchen (2 Bleche):

40 g Mehl
230 g Zucker (oder Puderzucker)
1 Prise Salz
4 Eiweiß
50 g geschmolzene Butter
250 g Mandeln

Zubereitung:

Die Eiweiße in eine Schüssel geben. Den Zucker, das Salz und das Mehl hinzufügen. Mit dem Schneebesen gut verrühren. Die geschmolzene Butter und zum Schluss die Mandeln dazugeben. Danach nochmal gut rühren.

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Mit einem Kaffeelöffel portionsweise den Teig auf das Blech legen und mit einer Gabel plattdrücken. Etwas Abstand lassen, damit die Plätzchen nicht zusammenkleben.

Die Plätzchen ca. 15 Minuten im Ofen lassen bis sie schön hellbraun sind. Je nach Ofen können manche Plätzchen schneller backen, diese dann nach und nach rausholen. Das Plätzchen umdrehen und in ein Glas stellen, damit das Plätzchen eine leichter Rundung bekommt.

Wenn man die Plätzchen aus dem Ofen holt, sind sie noch etwas weich. Sie kühlen im Glas ab und behalten dann eine leicht gerundete Form.

Zutaten für die Zitronencreme:

6 Eier
6 Zitronen
250 g Zucker
7 Blatt Gelatine
1 Weinglas Weisswein (trocken)
600-700 ml Sahne

Zubereitung (am Besten am Vortag, mindestens aber 3 Stunden vorher):

Die Gelatine in ein Schälchen mit Wasser geben und weich werden lassen. Von 4 Zitronen die Schale abreiben und von 6 Zitronen den Saft pressen. 6 Eigelb in eine Schüssel geben und das Eiweiß in eine andere Schüssel aufheben (in den Kühlschrank stellen)

Den Zucker mit dem Eigelb schaumig schlagen. Die geriebene Zitrone, Zitronensaft (etwas für die Gelatine aufheben) und den Weisswein zugeben und gut mischen.

Die Gelatine ausdrücken und mit etwas Zitronensaft langsam auf kleiner Flamme schmelzen lassen. Mit einem Esslöffel gut rühren und darauf achten, dass keine Klumpen entstehen. Wenn die Gelatine gut aufgelöst ist, langsam mit dem Schneebesen unter die Eimasse ziehen.

Das Eiweiß steif schlagen und mit dem Schneebesen langsam in die Eimasse einrühren. In den Kühlschrank stellen.

Die Sahne aus dem Kühlschrank holen und steif schlagen. Danach vorsichtig mit dem Schneebesen unter die Eimasse rühren.