



Gefüllte Maishähnchenbrust

Zutaten:

2	St.	Maishähnchenbrüste
100	g	Geflügel abschnitte
20	g	Weißbrot
2	St.	Eier
100	ml	Sahne
Salz, Pfeffer		
Bärlauch nach Geschmack		
Olivenöl		

Zubereitung Bärlauchfarce:

- frischen Bärlauch waschen und kleinschneiden
- Bärlauch mit dem Olivenöl fein kuttern
- Geflügelabschnitte zerkleinern salzen und pfeffern
- Weißbrot entrinden und in dünne Scheiben schneiden
- Eier trennen, Eiweiß und 2 EL Sahne verrühren und auf das geschnittene Brot träufeln
- das gewürzte Fleisch und das benetzte Brot kaltstellen
- Fleisch und Brot miteinander durch die feinste Scheibe des Wolfes lassen
- erneut kaltstellen
- restliche Sahne aufschlagen
- die Masse in einen Kutter geben und fein kuttern
- Die Masse in eine Schüssel geben und diese auf Eis setzen und die Farce glattrühren
- die geschlagene Sahne unter die Farce heben
- die Bärlauchmasse unterm die Farce rühren, Farce gegebenenfalls abschmecken

Zubereitung Maishähnchenbrust:

- Maishähnchenbrust zu recht schneiden und die Haut ablösen
- die Maishähnchenbrust vorsichtig unter einen Klarsichtfolie plattieren
- Maishähnchenbrust von beiden Seiten würzen und die vorbereitete Bärlauchfarce auf eine Seite der Brust einstreichen
- Maishähnchenbrust vorsichtig einrollen
- die abgezogene Haut wieder um die Brust wickeln
- die Rolle nun in Klarsichtfolie wickeln und Ofen oder Wasserbad bis zu einer Kerntemperatur von 71 C° garen
- Rolle aus der Folie befreien
- die Maishähnchenbrust vor dem servieren in der Pfanne gold-gelb anbraten

Kartoffel-Paprikapüree

Zutaten:

200	g	Kartoffeln
10	g	Butter
50	ml	Milch
Salz, Pfeffer, Muskat		
2	ST.	rote Paprika
1	EL	Rauch-Paprikapulver
1	EL	Olivenöl
100	ml	Gemüsebrühe

Zubereitung Kartoffel-Paprikapüree:

- Kartoffeln und Paprika waschen und schälen
- Kartoffeln mit einem Kugelausbohrer (Pariser Ausstecher) rund ausstechen
- die Pariser Kartoffeln in Salzwasser gar kochen
- die Kartoffelabschnitte in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser weich kochen
- die geschälte Paprika in Würfelschneiden
- Olivenöl in einem kleinen Topf erwärmen
- Paprikawürfel hinzugeben und kurz anrösten
- Rauch-Paprika dazu geben und kurz erhitzen
- mit Gemüsebrühe auffüllen und köcheln lassen
- den weichen Paprika kuttern
- die Milch mit Salz, Butter und Muskat erwärmen
- die fertigen Kartoffelabschnitte abgießen und durch eine Presse passiert
- die gepressten Kartoffeln mit den gekutterten Paprika in die warme Milch geben und verrühren
- Pariser Kartoffeln vor dem Servieren in Butter an schwenken



Schweinemedallions mit Pflaumensauce

Zutaten:

54	ml	Ahornsirup
40	ml	Sojasauce
35	ml	Portwein
2	Stangen	Zimt
2	St.	Chilischoten
300	g	Schweinefilets vom Strohschwein
4	Scheiben	Bacon

Zubereitung Schweinemedallions mit Pflaumensoße:

- Chilischote waschen, halbieren, kerne entfernen und die Schote klein schneiden
- Ahornsirup in einem Topf erhitzen
- Sojasauce, Portwein, zudrückte Zimtsponge und die Chiliwürfel in den Ahornsirup geben
- alles kurz aufkochen lassen
- Marinade abkühlen lassen
- Schweinefilets parieren und in Medallions schneiden a = 75 g
- die abgekühlte Marinade in einen Gefrierbeutel oder Siegelbeutel geben
- Medallions dazu geben und vorsichtig vermischen
- den Beutel vakuumieren und über Nacht im Kühlschrank marinieren
- die Schweinemedallions aus der Marinade nehmen und trocken tupfen
- je 1 Speckscheibe um das Medaillon wickeln und mit Bindfaden befestigen
- die Medallions anbraten und langsam garen
- vor dem servieren Küchengarn entfernen



Pflaumensauce

Zutaten:

300 g	frische Pflaumen	50 g	Pflaumenmus
200 g	getrocknete Pflaumen	1 St.	Zitrone
30 g	Ingwer	50 g	Zucker
3 St.	Knoblauchzehen	100 ml	Brühe
3 St.	Zwiebeln		Salz, Pfeffer
1 St.	Chilischote		
200 ml	Portwein		

Zubereitung Pflaumensoße:

- die frischen Pflaumen waschen, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden
- trocken Pflaumen in Würfel schneiden
- Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden
- Chilischote waschen, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden
- Zucker abwiegen und in einem Topf nicht zu dunkel karamellisieren lassen
- die in Würfel geschnittenen Pflaumen, Ingwer, Zwiebel, Knoblauch und Chili dazu geben
- den abgemessen Portwein angießen und alles auf die Hälfte reduzieren lassen
- Brühe dazu geben und köcheln lassen
- Pflaumenmus dazugeben und verrühren
- die Sauce pürieren und durch ein Sieb streichen
- Zitrone halbieren und ausdrücken
- die passierte Sauce mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken



Tourniertes Gemüse

Zutaten:

1	St.	rote Karotte
1	St.	gelbe Karotte
1	St.	Zucchini
1	St.	Kohlrabi
Butter		

Zubereitung tourniertes Gemüse:

- die Karotten, Zucchini und den Kohlrabi waschen und schälen
- Gemüse tournieren (kleine Kugeln, große Kugeln, Rauten)
- in Salzwasser blanchieren
- in Eiswasser abschrecken
- vor dem servieren in Butter anschwitzen