

## REZEPT VON DANIEL

Sendung vom 15.10.2016

### Kabeljau-Confit mit Aioli Marinierte Spargelspitzen

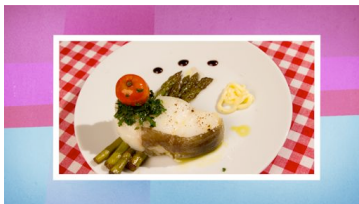
\* \* \*

### Zarte Entenbrust an Entenjus-Reduktion Süsskartoffel-Karotten-Ingwer-Püree Zucchetti-Zwiebel-Gemüse

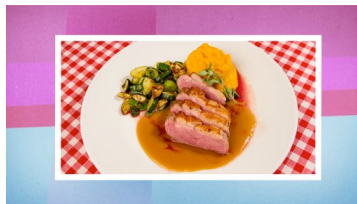
\* \* \*

### Jasminblüten-Crème brûlée Saison-Sorbet und Croquant

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





## VORSPEISE: KABELJAU-CONFIT MIT AIOLI, MARINIERTE SPARGELSPITZEN

400 g Kabeljau  
200 g Spargelspitzen  
Olivenöl  
Knoblauch  
Pflanzenöl  
Essig  
Balsamico  
Salz  
Pfeffer  
50 ml Sojamilch  
Evtl. Senf

Kabeljau in 4 Portionen teilen. Eine Gratinform ca. 1 cm hoch mit Olivenöl füllen, eine Knoblauchzehe zerdrücken und im Olivenöl verteilen. Den portionierten Kabeljau in das Bad legen. Den Backofen auf 65-70°C vorheizen und die Form in den Ofen schieben. Der Fisch muss so lange im Ofen bleiben, bis dieser eine Kerntemperatur von 55-60°C erreicht hat. Die Spargelspitzen reinigen und in ein Olivenöl/Essig/Balsamico Bad legen. Alles gut mit Salz und Pfeffer würzen und für ca. 40 Minuten in der Marinade ziehen lassen.

Sojamilch und Öl zusammen in ein Gefäss geben, dann kurz (5 - 10 Sekunden) mit dem Pürierstab pürieren, bis eine Crème der gewünschten Festigkeit entsteht. Es funktioniert wohl besser, wenn Öl und Sojamilch die gleiche Temperatur haben. Ausserdem kann Zitronensaft hilfreich sein, wenn sich das Öl nicht vernünftig bindet. Das ignoriere ich aber meistens beides und hatte bisher noch keine Probleme.

Anschliessend das Ganze mit Salz (ca. halber Teelöffel) und Pfeffer würzen. Nach Belieben Essig, Senf, Ahornsirup o.ä. hinzufügen. Für die Aioli eine Knoblauchzehe (oder auch zwei) zerkleinern und untermischen.



## **HAUPTGANG: ZARTE ENTENBRUST AN ENTENJUS-REDUKTION, SÜSSKARTOFFEL-KAROTTEN-INGWER-PÜREE, ZUCCHETTI-ZWIEBEL-GEMÜSE**

### **Zarte Entenbrust**

4 Stück Entenbrust ca. 250 g  
Butter  
Chiliflocken

Etwas Butter in einer Pfanne schmelzen, die Entenbrust mit einem Hauch Chiliflocken bestäuben und dann auf der Hautseite in die Pfanne legen, ganz ruhig ca. 7 Minuten bei niedriger bis mittlerer Hitze braten lassen, damit die Haut kross wird und das Fett langsam austreten kann. Die Entenbrust herausnehmen, das Fett aus der Pfanne giessen und zur Seite stellen. Noch einmal etwas Butter in der Pfanne aufschäumen lassen. Die Entenbrust auf der Fleischseite in die Pfanne legen. Den Backofen auf 130°C vorheizen. Die angebratene Entenbrust für ca. 25 Minuten im Ofen lassen, damit die Entenbrust schön rosa wird.

### **Entenjus**

1 Stück Entenknochen - Entenkarkassen gebraten (Entenknochen gebraten, ausgelöst)  
50 g Zwiebel  
50 g Apfel  
0.25 EL Butterschmalz  
Majoran  
Rotwein, schwer  
Portwein  
Kalbsjus

Die Entenkarkassen (pro Person ca. ½ bis eine ganze, ausgelöste Entenkarkasse) klein hacken. Zwiebeln mit der Schale und Äpfel mit der Schale klein schneiden und im Butterschmalz (oder das Entenfett vom Braten der Ente) anschwitzen und rösten. Etwas Majoran dazugeben und mitrösten. Mit etwas Rotwein und etwas Portwein ablöschen und die Bratenrückstände vom Topfboden los kochen. Mit Kalbsjus oder dunklem Kalbsfond auffüllen. Dabei müssen die Knochen gut bedeckt sein.

Die Sauce für 3-6 Stunden leicht köcheln lassen, evtl. etwas Kalbsjus zugeben. Dann durch ein Sieb passieren. Die Sauce auf die gewünschte Stärke einkochen lassen. Durch ein Passiertuch nochmals passieren und aufgemixt mit Butter zur Ente servieren.



### **Süsskartoffel-Karotten-Ingwer-Püree**

500 g Süsskartoffeln  
200 g Karotten  
einen Finger Ingwer  
Salz  
Pfeffer  
Butter

Die Süsskartoffeln, Karotten und den Ingwer für 15 Minuten in einen Dampfkocher geben. Danach alles in eine Schale geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butter zugeben und mit dem Pürierstab ca. 3-4 Minuten pürieren. Bei Bedarf nochmals mit Salz oder Butter verfeinern.

### **Zucchini-Zwiebelgemüse**

2 Zucchini  
2 Frühlingszwiebeln  
Olivenöl  
Salz

Zucchini und die Frühlingszwiebeln in Scheiben schneiden und in eine Pfanne geben. Wenig Olivenöl und Salz beifügen und ca. 10 Minuten bei mittlerer Temperatur anbraten.

## DESSERT: JASMINBLÜTEN-CRÈME BRÛLÉE, SAISON-SORBET UND CROQUANT

### Jasminblüten-Crème-Brûlée

4 ofenfeste Förmchen von je ca. 1.5 dl Inhalt  
3 dl Milch  
2 dl Vollrahm  
1 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark und Stängel  
1 Stück dünn abgeschälte Zitronenschale  
5 Eigelb  
5 EL Zucker  
2 EL Maisstärke  
Jasminblüten-Tee  
6 EL Zucker

Milch mit Rahm, Vanillemark, Vanillestängel und Zitronenschale in einer Pfanne aufkochen. Pfanne von der Platte nehmen und zudecken. Milchrahm 15 Minuten ziehen lassen. Vanillestängel und Zitronenschale entfernen.

Eigelb und Zucker in einer Schüssel mit dem Schwingbesen cremig, aber nicht schaumig rühren. Maisstärke darunterrühren. Milchrahm unter Rühren mit dem Schwingbesen dazugiessen. In die gereinigte Pfanne zurückgeben. Unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze kurz vors Kochen bringen. So lange erhitzen, bis eine dickliche Crème entsteht. Die Crème darf aber auf keinen Fall kochen.

Jasminblüten-Tee Aufkochen und sehr konzentriert unter die Masse mischen. Nicht zu viel des Jasminblüten-Tees beifügen, ansonsten gibt es einen seifigen Geschmack.

Crème sofort in die Förmchen verteilen. Auskühlen lassen. Dann zugedeckt 2 Stunden kühl stellen.

Zum Karamellisieren Zucker auf der Crème verteilen. Direkt unter dem auf höchster Stufe vorgeheizten Backofengrill 3-5 Minuten karamellisieren.



## **Sorbet**

50 g Zucker  
150 ml Wasser  
500 g Birnen  
Zitronensaft  
Weisswein  
50 g Mascarpone  
Minze

Zucker im Wasser auflösen. 2 Birnen klein schneiden, in der Küchenmaschine mit etwas Zitronensaft und einem guten Schuss Weisswein zu einer cremigen Masse verarbeiten. Dann die abgekühlte Wasser-Zuckerlösung begeben, nochmals kräftig durchmischen (evtl. nicht die gesamte Zuckerlösung, soll nicht zu flüssig werden). Alles in eine Metallschüssel füllen und für ca. 2 Stunden ins Eisfach stellen.

Nochmals in die Küchenmaschine und kräftig durchmischen. Jetzt hat es eine richtig schöne, cremige Konsistenz. Wieder ins Eisfach und kurz vor dem Servieren die Masse nochmals kräftig durchmischen, damit es nicht zu fest ist. Kleingeschnittene Minze begeben.

## **Croquant**

100 g Zucker  
3 EL Löffel Mandelsplitter  
2 EL Nüsse kleingehackt

Zucker in eine Bratpfanne geben. Erhitzen bis der Zucker anfängt zu karamellisieren. Sobald der Zucker flüssig ist, die Mandelsplitter und die gehackten Nüsse beifügen und vermischen. Die Masse auf einem Backpapier in die gewünschte Form Giesen. Abkühlen lassen.