

REZEPT VON DOMINIK

Sendung vom 25.3.2017

**Lachs-Crevetten-Terrine
mit Jakobsmuschel auf Salatbett
an einem Reissessig-Ingwer-Sesam-Dressing**

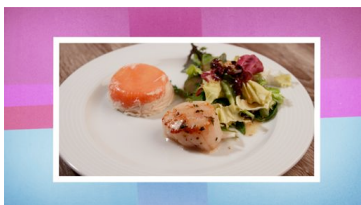
* * *

**Grillierte Entenbrust an Orangensauce
mit Süsskartoffel-Kroketten und
gedämpftem Broccoli & Romanesco**

* * *

**Grillierte Balsamico-Birnen
mit karamellisierten Speckwürfeln,
Zitronen-Sauerrahm und gerösteten Mandeln**

Vorspeise



Hauptgang



Dessert



VORSPEISE: LACHS-CREVETTES-TERRINE MIT JAKOBSMUSCHEL AUF SALATBETT AN EINEM REISESSIG- INGWER-SESAM-DRESSING

Lachs-Crevettes-Terrine

250 g Räucherlachs
200 g Crevettes
3 Blatt Gelatine
250 g Crème-Fraîche
125 ml Vollrahm
1 TL Zitronensaft
100 ml Wasser
2 Bund Dill

Die Zubereitung ist 1 Tag vorher notwendig! 200 g Räucherlachs und die Crevettes in Stücke schneiden. Die Hälfte zur Seite stellen. Die andere Hälfte zusammen mit dem Rahm, der Crème-Fraîche und dem Dill pürieren und für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Inzwischen die Gelatine in ein wenig kaltem Wasser etwa 10 Minuten quellen lassen. Das Wasser erhitzen, mit Zitronensaft und mit Pfeffer würzen. Die Gelatine ausdrücken und in der heissen Flüssigkeit auflösen. Das Ganze etwas abkühlen lassen. Die Lachs-Crevettes-Sahne mit dem Fond mit der Gelatine unter die Fischmousse rühren und die Lachs-Crevettes Stücke beifügen. Danach alles nochmals abschmecken.

Die Terrinen Förmchen mit Klarsichtfolie auskleiden. Dann ihren Boden und die Seiten mit dem restlichen Räucherlachs auskleiden. Nun die Fischmousse in die Form füllen und glatt streichen. Die Form verschliessen und die Terrine in den Kühlschrank stellen. Sie ist nach etwa 24 Stunden servierbereit.

Jakobsmuscheln

5 Jakobsmuscheln
1 Bund Thymian
1 Bund Rosmarin
1 Limette
10 g Zucker
1 Knoblauchzehe
wenig Öl
Salz
Pfeffer

Die Jakobsmuscheln mit einem Haushaltspapier Trockentupfen. Den Corail entfernen. Die Muscheln beidseitig mit wenig Zucker bestreuen. Knoblauch, Thymian und Rosmarin feinhacken. Öl in der Pfanne erhitzen und Knoblauch, Thymian und Rosmarin Mischung andünsten. Die Jakobsmuscheln in die Pfanne geben und beidseitig ca. 1-2 Minuten scharf anbraten. Etwas Abrieb von der Limettenschale über die Jakobsmuscheln reiben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Salat Reisessig-Ingwer-Sesamdressing

200 g Salat
20 g getrocknete Cranberries
2 EL Reisessig
6 EL Sesamöl
1 EL Honig
1 TL Mayonnaise
1 TL Sojasauce
haselnussgrosses Stück Ingwer

Salat waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Reisessig, Sesamöl, Honig, Sojasauce und Mayonnaise in einer Schüssel verrühren. Ingwer in das Dressing reiben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat mit Dressing vermischen und auf einem Teller anrichten. Die getrockneten Cranberries darüber streuen.



HAUPTGANG: GRILLIERTE ENTENBRUST AN ORANGENSAUCE MIT SÜSSKARTOFFEL-KROKETTEN UND GEDÄMPFTEM BROCCOLI & ROMANESCO

Grillierte Entenbrust an Orangensauce

2 Stk. Entenbrust
4 Orangen
1 TL Zimtpulver
1 EL Honig
1 EL Sojasauce
50 g Butter
Salz
Pfeffer
wenig Öl

Von einer Orange die Schale abreiben. Den Saft von 3 Orangen auspressen. Von der dritten Orange unten und oben einen Deckel abschneiden, dann die Frucht auf die Arbeitsfläche stellen und die Schale mitsamt weisser Haut herunterschneiden. Anschliessend die Orangenschnitze aus den Trennhäuten schneiden. Mit Klarsichtfolie bedeckt bis zur Verwendung kühl stellen.

In einer kleinen Schüssel Orangenschale, Orangensaft, Zimt, Honig und Sojasauce zu einer Sauce mischen. Die Entenbrüste auf der Hautseite kreuzweise bis aufs Fleisch einschneiden. Die Entenbrüste und die Sauce in einem Vakuumbbeutel verschliessen und 2 Stunden in einem Sous-Vide bei 58°C garen lassen.

Die Entenbrüste aus der Marinade nehmen und gut abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Grillpfanne Öl erhitzen. Die Entenbrüste auf der Hautseite bei mittlerer Hitze braten. Dabei soll sich das Fett langsam verflüssigen und die Haut braun und knusprig werden. Die Entenbrüste sehr kurz auf der Fleischseite anbraten.

Die Sauce mit den Orangenfilets in eine separate Pfanne geben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Butter beifügen und in die Sauce einziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Süsskartoffel-Kroketten

3 Süsskartoffeln
½ TL Paprikapulver
1 Eigelb
1 EL Mehl
½ TL Salz
4 EL Öl

Süsskartoffeln schälen und in einem Topf mit Wasser für 4 Minuten kochen. Auf einer mittelgrossen Reibe reiben und in eine Schüssel geben. Die restlichen Zutaten in die Schüssel zu den Süsskartoffeln geben und alles pürieren. Die Masse ca. 1 Stunde kühl stellen.

Backofen auf 190°C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Aus der Mischung kleine Kroketten (ca. 4 cm lang) formen und diese aufs Backblech legen. Die Kroketten sollten sich nicht berühren. Die Kroketten mit Öl bestreichen und für 20 Minuten backen, dann wenden und mit Öl bestreichen. Für weitere 15-20 Minuten backen bis sie leicht gebräunt sind.

Broccoli und Romanesco

200 g Broccoli
200 g Romanesco
Salz

Broccoli und Romanesco schälen und waschen. Pfanne bis zum Sieb mit Wasser füllen. Romanesco ca. 10 Minuten und Broccoli ca. 8 Minuten dämpfen. Mit Salz abschmecken.

DESSERT: GRILLIERTE BALSAMICO-BIRNEN MIT KARAMELLISIERTEN SPECKWÜRFELN, ZITRONEN-SAUERRAHM UND GERÖSTETEN MANDELN

Zitronen-Sauerrahmmousse

2 Zitronen
400 g Crème-Fraîche
80 g Puderzucker
250 ml Vollrahm
4 Blatt Gelatine

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zitronen waschen. Von 1 Zitrone die Schale dünn abreiben. 5 EL Zitronensaft auspressen. Crème-Fraîche, Puderzucker und abgeriebene Zitronenschale mit einem Schneebesen gut verrühren. Zitronensaft erwärmen, Gelatine leicht ausdrücken und im Zitronensaft bei milder Hitze auflösen. Etwas Crème-Fraîche mit der Gelatine verrühren und diese Masse unter ständigem Rühren zur übrigen Crème giessen und anschliessend kalt stellen.

Sobald die Crème fest zu werden beginnt, den Rahm steif schlagen. Zunächst 1/3 vom Rahm unter die Crème rühren und den Rest vorsichtig unterheben. Crème in eine Schüssel von ca. 20 cm Durchmesser füllen und für mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Grillierte Balsamico Birne

3 Birnen
5 EL Zucker
8 EL Balsamico, hell
1 Vanillestange
wenig Öl

Die Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen und in spalten schneiden. Den Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren und mit Balsamico ablöschen. Dabei rühren bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Vanillestange aufschneiden und das Mark herauskratzen. Beides mit den Birnen in die Essiglösung legen und ca. 5 Minuten dünsten bis sie weich sind. Öl in Grillpfanne erhitzen und die Birnen scharf anbraten.

Karamellisierter Speck und geröstete Mandeln

50 g Speckwürfel
20 g Zucker
100 g Mandeln

Speckwürfel mit Zucker vermischen. In Bratpfanne ca. 5 Minuten anbraten. Ofen auf 180°C vorheizen. Mandeln auf Backblech verteilen und ca. 10 Minuten im Ofen rösten.