

Vorspeise:

Rindertatar mit Gurke, Pumpernickel und Buttermilchsud

Rindertatar:

- 300 g mageres Rindfleisch
(z.B. Filet oder Hüfte – bereits entseht)
- 1 EL Ketchup
- 1 TL Senf
- 1 Schalotte
- 1 TL Kapern
- 1 Spritzer Worcestersoße

Rindfleisch in feine Stücke schneiden und noch einmal kalt stellen, während man die anderen Komponenten (Buttermilchsud, Gurkensalat und Pumpernickel) zubereitet. Schalotte schälen und in Würfel schneiden. Kurz vor dem Anrichten das Rindertatar mit Ketchup, Senf, Schalottenwürfel, Kapern, Worcestersoße, Salz und Pfeffer abschmecken und vorsichtig mit einer Gabel vermengen. Mit zwei Löffeln in eine Nockenform bringen und in einen tiefen Teller geben.

Buttermilchsud:

- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Schalotte
- 200 ml Buttermilch
- Saft von 1/2 Zitrone
- 3 Zweige Dill
- Spritzer Tabasco

Knoblauch und Schalotte schälen und in Würfel schneiden. Dill fein hacken. Buttermilch, Knoblauch, Schalotte, Zitronensaft und Dill in ein Gefäß geben und mit einem Mixstab grob mixen, danach mit Salz und Tabasco abschmecken, durch ein Sieb passieren und kaltstellen.

Pumpernickel:

- 2 Scheiben Pumpernickel

Pumpernickel mit einem Messer grob hacken und über dem Tatar verteilen.

Lauwarmer Gurkensalat:

1 Salatgurke

1 TL Dill

50 ml Apfelessig

1 EL Trauben Kernöl

2 EL Zucker

Für den Gurkensalat, die Gurken auf einer Vierkantreibe in Scheiben schneiden, leicht salzen und zuckern und für einen kleinen Moment stehen lassen, damit das Wasser aus der Gurke gezogen wird. Den Essig mit zum Zucker in einen Topf geben und leicht erwärmen. Nun die Gurken etwas ausdrücken und ebenfalls in den Topf geben. Den Dill fein hacken und mit dem Trauben Kernöl in den Topf geben. Mit Salz und Zucker abschmecken.

Nun den Buttermilchsud in den Teller zu den Tatarnocken gießen, den lauwarmer Gurkensalat auf dem Tatar anrichten und direkt servieren.

Hauptspeise:

Schweinemedallions mit Sauerrahmkruste, Serranobohnen und Nussbutter – Hollandaise

Schweinemedallions mit Sauerrahmkruste:

600 g Schweinefilet (bereits entseht)
2 EL Sauerrahm
1 Ei
3 EL Paniermehl
etwas Zitronenabrieb

Zuerst für die Kruste Sauerrahm, Ei und Paniermehl verrühren und mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken. Die entstandene Masse zwischen zwei Backpapiere geben, dünn ausrollen und ins Gefrierfach geben. Sobald diese durchgekühlt ist, kann man die Kruste mit einem Messer in die gewünschte Größe schneiden und auch länger im Gefrierfach lagern.

Die Schweinefilets in fingerdicke Medallions schneiden salzen, pfeffern und von beiden Seiten scharf anbraten. Die vorgeschchnittene Kruste auf die Schweinefilets legen und bei 200°C Umluft backen bis die Schweinefilets gar sind und die Kruste knusprig.

Nussbutter – Hollandaise:

150 ml Weißwein
3 Eigelbe
150 -200g Butter

Die Butter in einen Topf geben sehr dunkel bräunen. Hierdurch entsteht ein kräftiger, nussiger Geschmack, woher auch der Begriff „Nussbutter“ kommt. Da die Eiweißflocken hierbei nahezu verbrennen, wird im Anschluss die Butter durch ein feines Sieb passiert, damit diese herausgefiltert werden. Für die Sauce Hollandaise Eigelb und Weißwein in einem Schlagkessel auf einem Wasserbad aufschlagen. Sobald das Ei schaumig ist und leicht zu stocken beginnt, die Nussbutter einrühren. Mit Salz und einem Spritzer Tabasco abschmecken.

Serranobohnen:

300 g Prinzessbohnen (geputzt)
8 Scheiben Serranoschinken

Die Bohnen in gut gesalzenem Wasser blanchieren, abschrecken und abtropfen. Nun je ca. 8 Bohnen in eine Scheibe Schinken legen und einwickeln. Während die Schweinefilets im Ofen sind, die Serranobohnen in einer Pfanne auf kleiner Stufe rundherum anbraten, damit sie schön kross werden.

Dessert:

Quarksoufflee mit Himbeere – Joghurt – Soße

Quarksoufflee:

4 Eigelbe
120 g Zucker (abgewogen in 40 g und 80 g)
Abrieb von einer Zitrone
280 g Magerquark
4 Eiweiß
etwas weiche Butter

Bevor man mit der Zubereitung des Soufflés beginnt ist es wichtig, dass man bereits die dafür benötigten Gefäße buttert und mit Zucker austreut, um später keine Zeit zu verlieren. Den Backofen auf Unter- und Oberhitze bei 200 °C vorheizen.

Den Magerquark auf ein Tuch in einem Sieb geben und leicht ausdrücken.

Im Prinzip ist die Herstellung sehr simpel, wichtig jedoch ist, dass die Mengenangaben genau eingehalten werden und die Masse sehr schnell verarbeitet wird:

Quark, Eigelb, Abrieb der Zitrone und 40 g Zucker aufschlagen. Danach Eiweiß mit 80 g Zucker ebenfalls aufschlagen und unterheben. Die Masse in gebutterte und gezuckerte Förmchen geben und bei 200°C Ober- und Unterhitze im Ofen und im Wasserbad für ca. 20 Minuten backen.

Himbeere – Joghurt – Soße:

100 g Himbeermark
2 EL Joghurt
1 spitzer Zitronensaft

Für die Himbeer- Joghurt – Soße einfach alle Zutaten verrühren. Je nach Süße des Himbeermarks kann mit noch etwas Zucker abgeschmeckt werden.

Auf dem Teller einen Soßenspiegel anrichten und sobald die Soufflés schön aufgegangen sind, schnell aus dem Ofen nehmen, stürzen, mit etwas Puderzucker bestäuben und sofort servieren.