



## Salatkomposition / Avocado und Jakobsmuscheln

### **Zutaten:**

80 g Friseé  
1 Stück Avocado  
40 g Feldsalat  
8 Stück Champignons  
8 Stück Jakobsmuscheln  
Kerbel  
Salatmarinade:  
2 Teelöffel Balsamico hell  
Saft von 1/2 Limone  
4 EL neutrales Öl z.B. Rapsöl  
2 EL Nussöl  
2 TL Sherry  
Prise Salz, Zucker  
Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung:**

Salate waschen, vorsichtig zupfen. Avocado schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Mit Limonensaft, etwas Öl, Salz und Pfeffer marinieren. Die Champignons putzen, halbieren und ebenfalls marinieren.

Jakobsmuscheln säubern, den seitlichen Muskel entfernen, waschen und auf ein Tuch trocken legen. Marinade vorbereiten, dafür alle Zutaten miteinander vermengen.

### **Fertigstellung:**

Salate anmachen, auf einem kalten Teller platzieren. Die Jakobsmuscheln halbieren und kurz, aber scharf, in wenig Rapsöl anbraten, sodass sie noch ein wenig glasig sind. Auf dem Salat anordnen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Pilze kurz durch die Pfanne schwenken, zusammen mit Avocado an den Salat setzen und mit etwas gezupftem Kerbel dekorieren.



## Schaumsuppe von Zitronengras und Kokosmilch

### **Zutaten:**

1 L Kokosmilch  
0,3 L Gemüsebrühe  
0,2 L Sahne  
0,2 L Milch zum Schäumen  
5-7 Stangen Zitronengras  
Saft von 2 Orangen inkl. Fruchtfleisch  
Sellerie, Möhren, Lauch, Zwiebel  
Chilischote nach belieben  
Mangomark für die Süße  
Prise Zucker, Salz, Pfeffer  
Butter

### **Zubereitung:**

Das Suppengemüse waschen, putzen und in grobe Würfel schneiden. Anschließend in einem Topf mit etwas Rapsöl anschwitzen. Mangomark und Chilischoten hinzufügen. Durch das Schlagen mit der stumpfen Seite eines Messers treten Saft und das Aroma des Zitronengrases heraus. Nun das aromareiche Zitronengras ebenfalls in den Topf geben. Weitere 3-4 Minuten anschwitzen. Mit Kokosmilch, Orangensaft, Brühe und Sahne auffüllen, ca. 1 Stunde köcheln lassen.

### **Fertigstellung:**

Wenn die Suppenzutaten zerkocht sind, die Suppe pürieren und abschmecken. Zum Schluss die Suppe durch ein feines Sieb passieren. Kurz vor dem servieren Milch und Butter hinzugeben und aufschäumen. Dekorativ in einer Suppentasse / einem Suppenteller anrichten.



## Gressingham Entenbrust / Pumpernickel-Honig-Glace /

## buntes Spitzkohl-Möhren-Gemüse / Polenta

### **Zutaten:**

700-900 g Gressingham Entenbrust  
¼ L Kalbsjus  
500 g Möhren  
1-2 Köpfe Spitzkohl  
2 gewürfelte Schalotten  
1 Pck. Pumpernickel  
Honig  
Butter  
Butterschmalz  
½ L Gemüsefond  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
250 ml Milch  
50 g Butter  
100 g Maisgrieß

### **Zubereitung:**

Die Fettseite der Entenbrust einschneiden. In heißer Pfanne mit wenig Öl anbraten und im auf 130°C vorgeheizten Ofen ca. 7 min garen. Man sollte deshalb nicht so viel, bzw. so gut wie gar kein Fett nehmen, da die Hautseite der Ente fettig genug ist und zuerst angebraten wird. Dadurch gibt sie genügend fett zum Braten ab.

Möhren schälen, in gleichmäßige Stücke schneiden. Beim Spitzkohl die äußeren Blätter entfernen. Spitzkohl halbieren, Strunk heraus schneiden. Möhren mit Schalotten kurz anbraten, mit Gemüsefond auffüllen, bissfest kochen. Spitzkohl hinzu geben, durch schwenken und abschmecken.

Für die Sauce: Die Pfanne verwenden, in der man Ente angebraten hat, da es zu schade wäre, das Bratfett zu entsorgen. Dafür Pumpernickel zerhacken und in der Pfanne anrösten. Etwas Honig hinzu geben, weitere paar Minuten rösten. Anschließend mit Kalbsjus auffüllen, aufkochen und beiseite stellen. Kurz vor dem Servieren Flocke Butter untermengen.

Polenta: Die Milch und die Butter aufkochen und den Polentagries langsam einrühren. Das Ganze ziehen lassen bis der Grieß die Flüssigkeit aufgenommen hat. Mit Salz und Muskat abschmecken. Auf dem Ofen abrühren bis die Polenta gar ist. Nocken abstechen und vorsichtig in etwas Butter anbraten.



**cateringmanufaktur**

*Rezeptheft von der Kochwerkstatt am 23. 10. 2014  
Rezepte für 4 – 6 Personen*

**Fertigstellung:**

Das Gemüse mittig auf einem vorgewärmten Teller platzieren. Rosa gebratene Entenbrust schräg durchschneiden und so auf das Gemüse setzen, dass man die schöne Farbe der Schnittseite sieht. Polenta außen rum servieren und die Sauce an die Ente gießen.



## Mousse au Chocolate von Espresso und Eierlikör/ Olivenöl/ Erdnuss

### **Zutaten:**

200 g Couvertüre, dunkel  
4 Eier  
100 g Zucker  
450 g Sahne, geschlagen  
2 Blatt Gelatine  
1 Tasse doppelter Espresso  
4 cl Kaffeelikör  
8 cl Eierlikör  
Frische Beeren  
Grand Marnier  
Etwas Olivenöl  
60 g Erdnüsse

### **Zubereitung:**

Eier und Zucker über Wasserbad aufschlagen bis eine cremige Konsistenz erreicht ist (zur Rose abziehen).

Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Minuten einweichen, ausdrücken und in die warme Masse einrühren. Die Couvertüre über Wasserbad behutsam schmelzen, glatt rühren und ebenfalls in die Ei-Masse geben.

Danach den doppelten Espresso, den Kaffee- sowie den Eierlikör unterziehen und in einem Wasserbad kaltrühren.

Sobald die Masse abgekühlt ist und zu stocken beginnt, die steif geschlagene Sahne nach und nach vorsichtig unterheben, umfüllen und für ca. 3 Stunden kalt stellen. Beeren waschen in etwas Puderzucker und Grand Marnier mazerieren.

### **Fertigstellung:**

Von der Mousse schöne Nocken abstechen (2 p.P.), auf einem Teller dekorativ servieren. In einen Teelöffel etwas Olivenöl geben, daneben setzen. Erdnüsse in einer Pfanne leicht erhitzen und auf das Mousse legen. Beeren von der anderen Seite legen.