

GENIESSER MAGAZIN

MENÜ DES MONATS NOVEMBER 2019

WENN ES DRAUSSEN UNGEMÜTLICH WIRD

Gibt es eine bessere Zeit, um es sich drinnen mit einem guten Essen, einer schönen Flasche Wein und einem erfrischenden Glas Wasser gemütlich zu machen? Vincenzo Paradiso und Ben Moser von der Targa Florio Genussakademie haben die passenden Rezepte dazu! Wir starten mit einem delikaten Gelbflossentuna – ein Thunfisch, dessen rosa Fleisch ein besonders intensives Aroma hat und der eine außergewöhnliche Kruste aus Zitrone, Pfeffer und geröstetem Sesam erhält. Zum Hauptgericht wechseln wir vom Meer in den Stall: Die zarte Milchkalbshüfte, zugedeckt von feinen Kräuteraromen, wird auf einer herbstlichen Kürbismousseline serviert und von erdigen Trüffeln ergänzt. Beim Dessert spielt dann das feurige Element eine wichtige Rolle. Ananas wird erst in süßem Sauternes gebraten und dann mit Rum flambiert, dazu werden Rum-Dattel-Trüffel und als kalter Kontrast ein cremiges Kokoseis gereicht. Ein Südseetraum zum Abschluss!



VORSPEISE

Gelbflossentuna auf Quinoasalat mit gegrillter Avocado und Ghee

HAUPTGERICHT

Gratinierte Milchkalbshüfte mit Kräuterkruste, Kürbismousseline, Ofentomaten und Trüffel

DESSERT

Ananasflambé mit Rum-Dattel-Trüffel, Kokoseis und Kokosmakronen

MENÜ DES MONATS NOVEMBER 2019

VORSPEISE

Gelbflossentuna auf Quinoasalat mit gegrillter Avocado und Ghee



Für den Quinoasalat die Quinoa 17 Minuten in Gemüsebrühe kochen und abgießen. Essig, Öl und Sojasauce unterrühren. Die Saubohnen blanchieren, kalt abschrecken und aus der Hülle drücken. Die Paprika in sehr kleine Würfel schneiden. Die Tomaten entkernen und ebenfalls sehr fein würfeln. Die Selleriestangen in dünne Scheiben schneiden. Das Gemüse und den Koriander unter die Quinoa mischen und den Salat mit Limettenabrieb, Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Avocado halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden und diese kurz anbraten. Anschließend beiseite stellen, mit Olivenöl beträufeln und leicht salzen.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für den Quinoasalat

150 g Quinoa, schwarz und weiß
1 l Gemüsebrühe
1 EL Balsamico Rosso
Olivenöl
2 TL Sojasauce
100 g Saubohnen
1 rote Sitzpaprika
1 Staudentomaten
2 Stangen Sellerie
1 EL gehackter frischer Koriander
1 Limette
Salz, Pfeffer

Für die Avocado

1 Avocado
Olivenöl
grobes Meersalz

Den Thunfisch salzen und von allen Seiten kurz anbraten. Anschließend den Zitronenabrieb und Pfeffer unter den gerösteten Sesam mischen. Thunfisch darin wälzen und zum Servieren in Stücke schneiden.

Für den Schaum die Sojasauce mit 30 ml Wasser vermischen und mit Sojalecithin und Wasabi aufmixen, bis ein Schaum entsteht. Dabei einen Löffel in den Mixbehälter halten, damit Luft in die Flüssigkeit gelangt.

Zum Anrichten den Quinoasalat mithilfe eines Desserttrings auf dem Teller platzieren und ein Stück Thunfisch aufsetzen. Den Fisch mit dem Ghee beträufeln. Die Avocadoscheiben danebensetzen und den Schaum mit einem Löffel platzieren.

Als Garnitur eignet sich frische Shiso-Kresse.

Für den Thunfisch

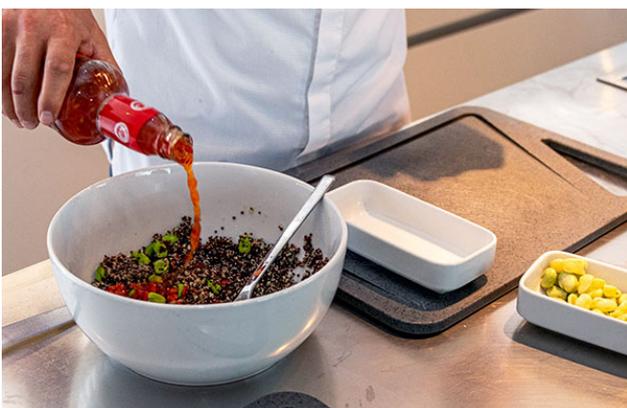
400 g Gelbflossentuna
Olivenöl zum Braten
Zitronenabrieb
Pfeffermischung »Melange Noir«
schwarzer und weißer Sesam,
geröstet

Für den Schaum

75 ml Sojasauce
1 g Sojalecithin
1 Messerspitze Wasabipaste

Außerdem

Ghee (geklärte Butter)









WEIN- UND WASSEREMPFEHLUNG ZUR VORSPEISE

Zur Vorspeise empfiehlt Christina Hilker:

2018 Grauburgunder & Chardonnay

Ökologie war bereits seit den 1950er Jahren unter dem Großvater des heutigen Besitzers Stefan Sander ein Thema. Das Weingut, welches eines der ersten Bioweingüter Deutschlands überhaupt war, wird heute ökologisch-biodynamisch bewirtschaftet und bringt nicht nur saftige und präzise, sondern auch äußerst nachhaltige Weine hervor. Als Symbol für die gelebte Überzeugung steht der Marienkäfer, der das Etikett jeder Flasche ziert. Auch die der Cuvée aus Grauburgunder und Chardonnay, die mit großartigen würzigen Noten von Brotkruste, Pfeffer und Walnüssen zum gebratenen Tuna und zu den nussigen Noten des Quinoa betört. Reife und saftige Fruchtnoten von Apfel, Aprikose und Kumquats verleihen dem Ganzen einen exotischen Anstrich, genauso wie die Aromen von Holunderholz und Holunderblüte. Auf der Zunge wirkt das saftige und cremige Zusammenspiel der beiden Rebsorten in Kombination mit der gehaltvollen und intensiven Vorspeise äußerst stimmig.

Endverbraucherpreis: ca. 9,20 Euro inkl. MwSt./0,75 l

Die Intensität der Vorspeise und des cremigen Weines schätzt die Begleitung eines erfrischenden Mineralwassers wie Teinacher Gourmet Medium.

Bezugsadresse

Weingut Sander • In den Weingärten 11 • 67582 Mettenheim
T 06242 1583 • info@sanderweine.de • www.sanderweine.de



MENÜ DES MONATS NOVEMBER 2019

HAUPTGERICHT

Gratinierte Milchkalbshüfte mit Kräuterkruste, Kürbismousseline, Ofentomaten und Trüffel



Für die Kräuterkruste die Butter mithilfe einer Küchenmaschine schaumig schlagen. Die fein gehackten Kräuter, das Eigelb, Salz, Senf und Panko mit der Butter verrühren. Die Masse zwischen zwei Folien ca. 1 cm dick ausrollen und zum Abkühlen in den Kühlschrank legen. Alternativ kann auch ein grünes Mie de Pain verwendet werden. Dafür Petersilie, Kerbel, Thymian und Estragon in einer Küchenmaschine unter Zugabe von Panko mixen, sodass eine trockene Masse entsteht. Das fertige Fleisch wird im Mie de Pain gerollt und serviert.

Die Kalbshüfte von der Mittelsehne befreien und in drei gleichmäßige Stränge schneiden. In Olivenöl von allen Seiten scharf anbraten und gut salzen. Im Ofen 15–20 Minuten bei 140 °C auf eine Kerntemperatur von 56 °C erwärmen. Anschließend die zurechtgeschnittene Kräuterkruste aufsetzen und alles unter dem Grill bei 230 °C gratinieren, bis die Kruste braun ist (ca. 5 Minuten).

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für die Kräuterkruste

150 g Butter
1 Zweig Rosmarin
2 Stiele Thymian
2 Stiele Petersilie
2 Stiele Estragon
1 Eigelb
grobes Meersalz
2 TL körniger Senf
100 g Panko

Für die Kalbshüfte

1 Hüfte vom Milchkalb
Olivenöl
Salz

Für die Kürbismousseline den Hokkaido entkernen und in Stücke schneiden. Die Schalotten ebenfalls in feine Würfel schneiden und beides in Butter und Olivenöl dünsten, bis die Schalotten glasig sind. Den Zucker einstreuen, leicht karamellisieren und mit Weißwein ablöschen. Gemüsebrühe zugießen und kochen, bis das Kürbisfleisch weichgekocht ist. Den Kürbis abgießen. Trüffelbutter, Nussbutter, Milch und Sahne hinzufügen und alles zu einem Püree mixen. Mit etwas Cayennepfeffer, Salz, Macis und gemahlener Zimtblüte abschmecken.

Die Tomaten auf ein Blech oder in eine Auflaufform legen und oben kreuzförmig einschneiden. Mit etwas Salz bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. In die Mitte der Tomate kommen ca. 2 TL der Kräuterkruste. Thymian und Oliven dazulegen und bei 160 °C im Ofen schmoren.

Zum Anrichten das Kürbispüree auf einen Teller streichen und die Ofentomaten auflegen. Das Fleisch aufschneiden und dazusetzen. Den Trüffel darüberhobeln und mit Kalbsjus annappieren.

Für die Kürbismousseline

1 Kürbis (Hokkaido)
3 Schalotten
25 g Butter
3 EL Olivenöl
1 EL Zucker
100 ml Weißwein
Gemüsebrühe
1 TL Trüffelbutter
50 g Nussbutter
80 ml Milch
80 g Sahne
Cayennepfeffer
Salz
Macis
Zimtblüte

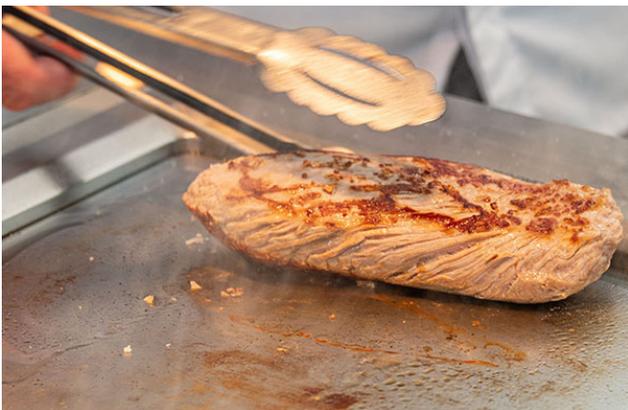
Für die Ofentomaten

Datteltomaten
Salz
Olivenöl
2 TL Kräuterkruste
Thymian
Oliven

Außerdem

frischer Trüffel
Kalbsjus









WEIN- UND WASSEREMPFEHLUNG ZUM HAUPTGERICHT

Zum Hauptgericht empfiehlt Christina Hilker:

2017 Pinot Noir

Dieser Hauptgang wirkt sehr feingliedrig, wenn man ihn probiert. Kombiniert man ihn mit einem Wein, dann sollte dieser auf keinen Fall zu kräftig von Frucht oder Holz geprägt sein, Eleganz ist gefragt. Solche Weine mit Finesse und Eleganz findet man im Hause Corvers-Kauter. Bewusst wird hier der Spätburgunder als Pinot Noir bezeichnet, ähnelt er doch deutlich den Klassikern aus Burgund mit seiner roten Frucht, hellen Beeren, Kirschen und duftigen Anklängen von Rosenblättern und Kräutern. Seidig das Tannin, frisch die Säure, der Holzeinsatz in Halbstückfässern äußerst stimmig und moderat. Ein wunderbarer Tropfen, der dem Essen dient und es perfekt umschmeichelt.

Endverbraucherpreis: ca. 18,00 Euro inkl. MwSt./0,75 l

Das leicht prickelnde Teinacher Gourmet Medium unterstreicht die Frische des Weines und die Finesse der Speise vortrefflich.

Bezugsadresse

PINARD • Alfred Nobel Allee 28 • 66793 Saarwellingen
T 06838 97950-0 • info@pinard.de • www.pinard.de



MENÜ DES MONATS NOVEMBER 2019

DESSERT

Ananasflambé mit Rum-Dattel-Trüffel, Kokoseis und Kokosmakronen



Für das Kokoseis werden zunächst alle Zutaten, bis auf die Eigelbe, aufgekocht. In einem Schlagkessel werden dann die Eigelbe bereitgestellt und das heiße Milch-Sahne-Gemisch wird langsam daruntergeschlagen. Die Eismasse durch ein feines Sieb gießen und in der Eismaschine gefrieren.

Für die Rum-Dattel-Trüffel die Datteln in einer Küchenmaschine mixen. Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Rum, Mandeln und Schokolade unter die Dattelmasse mischen und alles 10 Minuten im Kühlschrank abkühlen. Anschließend die Masse zu Kugeln formen und in reichlich Kakaopulver wenden.

Die Ananas schälen, vom Strunk befreien und in Stücke schneiden. Den Zucker in einer Pfanne mit etwas Wasser karamellisieren lassen. Die Ananasstücke hineinlegen und den Sauternes hinzufügen. Die Zimtblüten zugeben und mitköcheln. Sobald die Ananas glasig ist, mit Rum übergießen und flambieren. Anschließend die Flüssigkeit mit der kalten Butter emulgieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für das Kokoseis

100 ml Milch
100 ml Kokosmilch
100 g Sahne
100 g Kokospüree Boiron
80 g weißer Rohrzucker
4 Eigelbe

Für die Rum-Dattel-Trüffel

10 Datteln, getrocknet und entsteint
85 g dunkle Schokolade
1 TL Rum
30 g gemahlene Mandeln
Kakaopulver

Für das Ananasflambé

1 frische Ananas
3 EL weißer Rohrzucker
50 ml Sauternes
2 Zimtblüten
10 cl braunen Rum
20 g Butter, kalt

Für die Kokosmakronen die Raspeln zu einem feinen Mehl mixen. Die Butter schmelzen und mit dem Kokosmehl vermischen. Eiweiße steif schlagen und den Zucker langsam einrieseln lassen. Anschließend vorsichtig unter die Masse heben. (Mit ein paar Tropfen Rote-Bete-Saft lässt sich der Teig auch leicht rosa einfärben.) Alles in einen Spritzsack füllen und walnussgroße Häufchen auf ein Backpapier spritzen. Die Makronen bei 180 °C 15 Minuten backen.

Zum Anrichten die Ananasstücke in einen Teller legen und die Karamellsauce darübergeben. 2–3 Makronen danebensetzen und eine Nocke Kokoseis platzieren.

Als Garnitur eignen sich karamellisierte, getrocknete Kokoschips und Schokoladenganache mit Maldonsalz und essbaren getrockneten Blüten.

Für die Kokosmakronen

200 g Kokosraspeln

50 g Butter

2 Eiweiße

120 g Zucker









WEIN- UND WASSEREMPFEHLUNG ZUM DESSERT

Zum Dessert empfiehlt Christina Hilker:

2015 Cannstatter Berg

Aus der Linie Gold eine feine Auslese, die mit deutlicher Ananas und Birnenfrucht genauso zu überzeugen weiß wie mit einer eleganten Süße und erfrischenden Säure. Da trinkt man gerne das eine oder andere Glas mehr, ohne dass ein Gefühl der Sättigung aufkommt.

Endverbraucherpreis: ca. 13,00 Euro inkl. MwSt./0,5 l

Zu der feinen Süße und der fruchtigen Stilistik dieser Auslese harmoniert am allerbesten das stille Teinacher Gourmet Naturell.

Bezugsadresse

Wilhelm Kern GmbH

Wilhelm-Maybach-Straße 25 • 71394 Kernen Rommelshausen

T 07151 276679-0 • info@kern-weine.de • www.kern-weine.de



BILDNACHWEISE

(VON OBEN NACH UNTEN)

1. Fotografie: Eckhart Matthäus