

La petite Maison de Plaisir
« Grand Menu »

*Möhrensuppe mit Ingwer
und Speck-Zwiebel-Muffins*

*Gebratene Jakobsmuscheln
auf Rucola und Rote Bete
an Mango Mousse*

*Tranche vom Wildschwein mit Pumpnickelkruste
und Rotweinsauce an Rosmarinkartoffeln
und glasierte Karotten*

*Lavendel-Panna-Cotta
mit frischen Beeren*



Möhrensuppe mit Ingwer

Zutaten für 18 Portionen

80 g	<i>frischer Ingwer</i>
400 g	<i>Möhren</i>
50 g	<i>Butter</i>
1 EL	<i>Zucker</i>
600 ml	<i>Geflügel- / Gemüsebrühe</i>
150 ml	<i>Kokosmilch</i>
etwas	<i>Mehl</i>
etwas	<i>Erdnussöl</i>
etwas	<i>Kürbiskernöl</i>
	<i>Salz / Pfeffer</i>

Zubereitung

60 g des Ingwers schälen und fein würfeln, mit den geschälten und gewürfelten Möhren in der zerlassenen Butter andünsten. Zucker darüber streuen und leicht karamellisieren lassen. Mit Brühe und Kokosmilch aufgießen. Suppe bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Für das Ingwerstroh den restlichen Ingwer in Streifen schneiden, mit Mehl bestäuben und in Erdnussöl frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Ein Drittel der gekochten Möhrenscheiben aus der Suppe nehmen und auf vorgewärmte Schalen verteilen.

Restliche Suppe im Mixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe in Schalen füllen. Die fertige Suppe mit frittiertem Ingwerstroh und einem Tropfen Kürbiskernöl garnieren, mit Pfeffer bestreuen und servieren.

Speck-Zwiebel-Muffins

Zutaten für 18 kleine Muffins

<i>2</i>	<i>Zwiebeln</i>
<i>150 g</i>	<i>Speck, gewürfelt</i>
<i>50 g</i>	<i>Butter</i>
<i>2</i>	<i>Eier</i>
<i>250 ml</i>	<i>Buttermilch</i>
<i>250 g</i>	<i>Mehl</i>
<i>1 Pckg.</i>	<i>Backpulver</i>
<i>1 TL</i>	<i>Zucker</i>
<i>1 TL</i>	<i>Salz</i>

Zubereitung

Zwiebeln fein hacken. Speckwürfel ohne Fettzugabe braun rösten. Butter und Zwiebeln beifügen und kurz mitdünsten. Auskühlen lassen, die Butter soll aber noch flüssig sein (d.h. nicht in den Kühlschrank stellen). Eier und Buttermilch beifügen, gut verrühren. Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Mit den anderen Zutaten gut vermengen.

Ein Muffin-Blech mit Papier-Backförmchen auslegen und auf ein Backrost stellen. Teig bis zu zwei Drittel in die Förmchen füllen.

Die Muffins ca. 15-20 Min. in der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens backen. Heiß oder ausgekühlt servieren.

Gebratene Jakobsmuscheln auf Rucola mit Rote Bete und Mango-Mousse

Zutaten für 18 Personen

Für den Salat:

<i>ca. 1500g</i>	<i>Rucola</i>
<i>ca. 14 EL</i>	<i>Balsamicoessig</i>
<i>ca. 28 EL</i>	<i>Olivenöl</i>
<i>3</i>	<i>Zwiebeln, gehackt</i>
<i>2 Gläser</i>	<i>Rote Beete</i>
<i>9</i>	<i>reife Mangos</i>
<i>2</i>	<i>Limetten</i>
<i>4 EL</i>	<i>Zucker</i>
<i>etwas</i>	<i>Kresse</i>
<i>etwas</i>	<i>Balsamicocreme</i>
	<i>Salz/Pfeffer</i>

Für die Jakobsmuscheln:

<i>18</i>	<i>ganz frische Jakobsmuscheln</i>
<i>etwas</i>	<i>neutrales Pflanzenöl</i>
<i>etwas</i>	<i>Mehl</i>
	<i>Salz / Pfeffer</i>

Zubereitung

Die Mangos waschen, schälen und vorsichtig vom Kern schneiden. Die Limetten waschen, schneiden und den Saft herauspressen. Das Fruchtfleisch der Mangos und den Saft der Limetten in eine Schüssel geben und mit dem Pürierstab zu einer homogenen Masse verarbeiten.

Den Rucola Salat mit kaltem Wasser waschen und auf Küchenpapier trocknen. Die harten Stängel entfernen. Anschließend in eine Salatschüssel geben.

Das Olivenöl und den Balsamico Essig im Verhältnis 2:1 vermengen, den Zucker und die klein gehackte Zwiebeln hinzugeben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Jakobsmuscheln mit kaltem Wasser abspülen und gut abtupfen. . Die Jakobsmuscheln mithilfe eines Teesiebs ganz leicht (!)mit Mehl bestäuben.

Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln insgesamt 3 Minuten lang bei mittlerer bis hoher Hitze braten, nach 1 1/2 Minuten wenden. Sie müssen außen gut versiegelt und innen noch glasig sein.

Mit etwas grobem Salz und ggf. Pfeffer würzen.

Mit Cognac ablöschen.

Den Rucola Salat in kleine Portionen aufteilen, je eine Jakobsmuschel darauf betten und mit Kresse garnieren. 5-6 Scheiben Rote Beete, sowie das pürierte Mangomousse um den Salat drapieren und abschließend alles mit dem Dressing und der Balsamicocreme verzieren.

Tranche vom Wildschwein mit Pumpernickelkruste

Zutaten für 18 Personen

<i>1 kg</i>	<i>Pumpernickel</i>
<i>1 kg</i>	<i>Butter</i>
<i>8</i>	<i>Eigelb</i>
	<i>Salz/ Pfeffer</i>
	<i>Sonnenblumen-Öl zum Anbraten</i>
<i>1,2 kg</i>	<i>Wildschwein</i>
	<i>Preiselbeersauce zum Garnieren</i>

Zubereitung

Pumpernickel auf ein Backblech bröseln und im Backofen bei kleiner Hitze trocknen lassen, anschließend mit dem Mixer / Pürierstab weiter zerkleinern.

Butter mit Handrührgerät aufschlagen, Eigelb, Pumpernickel, eine Prise Salz und Pfeffer unterrühren und gut vermengen. Die Masse auf Backpapier streichen, eine weitere Seite Backpapier obendrauf und mit dem Nudelholz auf 0,5 cm ausrollen.

Das Wildschwein in 18 gleich große Portionen schneiden und in die Kruste einwickeln. Dann je 30 Sekunden von allen Seiten anbraten.

Anschließend bei 160 Grad im vorgeheizten Backofen 6 Minuten garen und mit Preiselbeersauce garniert servieren.

Schalotten-Rotwein-Sauce

Zutaten für 18 Personen

<i>14</i>	<i>Schalotten</i>
<i>5 EL</i>	<i>Butter</i>
<i>5 EL</i>	<i>Honig</i>
<i>4</i>	<i>kleiner Zweig Rosmarin</i>
<i>500 ml</i>	<i>Rotwein</i>
<i>5 EL</i>	<i>Aceto balsamico</i>
<i>1,5 Liter</i>	<i>Geflügelfond / Wildfond</i>
<i>5 EL</i>	<i>Speisestärke</i>
	<i>Salz/ Pfeffer</i>

Zubereitung

Die Schalotten schälen und in feine Streifen schneiden. Butter und Honig in einem Topf goldbraun karamellisieren lassen. Schalotten mit Rosmarin darin glasig dünsten. Wein und Essig angießen und 1 Min. kochen lassen. Fond dazu gießen, Sauce aufkochen lassen und unter weiterem Kochen um ein Drittel reduzieren.

Die Stärke mit 10 EL Wasser anrühren und in die kochende Sauce rühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

Rosmarinkartoffeln vom Blech

Zutaten für 18 Personen

<i>4 kg</i>	<i>Babykartoffeln</i>
<i>14</i>	<i>Zweige Rosmarin</i>
<i>300 ml</i>	<i>Olivenöl</i>
<i>135 g</i>	<i>grobes Salz</i>

Zubereitung

Die Kartoffeln gründlich waschen, bzw. abbürsten und trocknen. Den Rosmarin waschen, abtrocknen und klein hacken.

Ein Backblech mit dem Öl bestreichen und mit dem Rosmarin und dem Salz bestreuen. Die Kartoffeln halbieren und auf der runden Seite mehrmals einschneiden, aber nicht durchschneiden. Mit der Schnittfläche nach unten dicht nebeneinander aufs Blech legen. Im vorgeheizten Backofen 30-45 Min (je nach Größe der Kartoffeln) backen, E-Herd 200 Grad, Umluft 175 Grad.

Glasierte Karotten

Zutaten für 18 Portionen

<i>54</i>	<i>Möhren, klein, mit Grün</i>
<i>1 Liter</i>	<i>Gemüsefond, leicht gesalzen</i>
<i>270 g</i>	<i>Butter</i>
<i>4-5 EL</i>	<i>Zucker</i>
<i>1 Bund</i>	<i>glatte Petersilie, sehr fein geschnitten</i>
	<i>Salz / Pfeffer</i>

Zubereitung

1 cm Grün der Möhren stehen lassen, den Rest abschneiden. Die Möhren schälen und mit einem kleinen evtl. gebogenen Messer am grünen Ansatz gründlich säubern, und unten an der Spitze ca. 1 cm abschneiden. Alternativ kann man aus den Möhren auch Rechtecke von etwa 3 x 2 x 0,5 cm, nach Länge, Breite und Dicke schneiden, aber gleichmäßig arbeiten.

90 g Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen, den Zucker darin schmelzen und leicht karamellisieren. Dann die Möhren darin gründlich wenden, den Gemüsefond angießen und bis auf wenig Flüssigkeit fast ganz in 8-10 Minuten, je nach Dicke des Gemüses, einkochen lassen. Kurz vor dem Garpunkt die restliche Butter dazugeben, die Pfanne immer wieder rütteln, bis die Möhren schön glänzen. Zum Schluss die feinst geschnittene Petersilie untermischen, und nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

Lavendel-Panna-Cotta mit frischen Beeren

Zutaten für 18 Personen

<i>2,2 kg</i>	<i>Schlagsahne</i>
<i>18 EL</i>	<i>Honig</i>
<i>4 EL</i>	<i>Lavendelblüten</i>
<i>18 Blatt</i>	<i>Gelatine</i>
<i>9 EL</i>	<i>Honig oder Zucker</i>
<i>4</i>	<i>Zitrone</i>
<i>1 kg</i>	<i>gemischte Beeren</i>

Zubereitung

Lavendel waschen und trocken tupfen. Einige Stiele oder Blüten zum Garnieren beiseitelegen. Die Schlagsahne mit dem Honig und den Lavendelblüten in einem Topf aufkochen und bei schwacher Hitze 10 Minuten ziehen lassen.

Die Gelatinescheiben in lauwarmem Wasser einweichen. Die Sahne durch ein Sieb in eine Schüssel gießen, sodass der Lavendel aufgefangen wird. Gelatine unter ständigem Rühren verflüssigen und der heißen Sahne hinzufügen.

Die Masse in 18 kalt ausgespülte Förmchen füllen und im Kühlschrank mindestens 4 Stunden fest werden lassen. Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und die Panna Cotta auf Teller stürzen.

Den Honig mit dem Saft der Zitronen verrühren und die Beeren untermischen. Die Beeren rund um die Panna Cotta anrichten. Panna Cotta mit einigen Lavendelblüten dekorieren.