

Bitte folgende Abkürzungen in den Zutaten verwenden:

<u>Abkürzung</u>	<u>Name</u>
Msp.	Messerspitze
cm	Zentimeter
mg	Milligramm
g	Gramm
dg	Dezigramm
kg	Kilogramm
cl	Zentiliter
ml	Milliliter
dl	Deziliter
EL	Esslöffel
EL, gest.	Esslöffel, gestrichen
TL	Teelöffel
TL, gest.	Teelöffel, gestrichen
Pkt.	Packung, Päckchen
n.B.	nach Belieben
e. Stiele	einige Stiele
evt.	eventuell
gr. Dose	große Dose (n)
gr. Fl.	große Flasche
kl. Dose	kleine Dose
Port.	Portion(en)

Rezepteingabe: Was soll im Textfeld erscheinen?

Bitte erklären sie die Zubereitung so genau wie möglich, vergessen Sie auch die Back- oder Kochzeit nicht und beschreiben Sie den Zubereitungsvorgang und die Nachbereitung bis zum Schluss! Kontrollieren Sie, ob im Text alle in der Zutatenliste enthaltenen Zutaten auch aufgeführt werden und deren Verwendung eindeutig ist. Außerdem achten Sie darauf, dass alle im Text erscheinenden Zutaten auch in der Zutatenliste aufgeführt werden! Kontrollieren Sie den Text auf Rechtschreibung und Grammatik. Wir verwenden die Regeln der neuen Rechtschreibreform! Schreiben Sie den Text hintereinander - ein Enterzeichen setzen Sie nur, wenn Sie einen Absatz machen möchten! Bitte keine Aufzählungen verwenden.

Das perfekte Dinner - Thomas Menü

Aperitif: Blutorange/Gin/Sekt

Zutaten (für 5 Personen)
5 cl MalfyGin mit Blutorange
8 cl Sekt
10 cl Tonic
2 cl Blutorangen Sirup
Eiswürfel mit Rosmarin
Orangenscheibe

Zubereitung:

Alle Zutaten gut miteinander vermischen, damit sich der Sirup gut verteilt und sich nicht am Boden absetzt

Vorspeise: Thunfisch trifft Thunfisch mit Gurken Avocado Mus

Zutaten (für 5 Personen)

Für das Tatar:

2 1/2 Stk Limette
5 EL Olivenöl
2 1/2 Prise Pfeffer
2 1/2 Stiele Koriander
2 1/2 Prise Salz
10 EL Sojasauce
700 g Thunfischfilet
5 El Sesam
1/2 Chili
2 EL Kapern
2 Stiele Frühlingszwiebeln
1 Stück Ingwer
1 rote Zwiebel

Für das Avocado Gurken Mus

2 Avocado
1/2 Gurke
1 Limette
1/2 TL Salz
n.B. Pfeffer

Für die Tataki

5 Thunfisch Filets a 100 Gramm
2 TL Schwarzer Sesam
4 EL Sesam Öl

Für das Soja Dressing

20 ml Sojasauce dunkel
100 ml Wasser
1 EL Mehl
2 EL Zucker

Zubereitung

Den Thunfisch in 6x6 große Stücke schneiden und dabei die faserrichen Teile aussortieren. Den Abrieb einer Limette direkt über den Thunfisch geben. Schneide direkt danach die Kapern so klein wie möglich und gebe diese zum Thunfisch dazu. Aus dem gepressten Saft der Limetten, der Sojasoße und dem Öl eine Vinaigrette mischen. Den Sesam auf hoher Hitze anrösten, aber dabei aufpassen, dass er nicht verbrennt. Im Anschluss direkt unteren den Thunfisch heben. Die Chili und den Ingwer klein schneiden und nach belieben damit den Thunfisch schärfen. Die Zwiebeln klein schneiden und auch zum Thunfisch dazu geben. Zu guter letzte die Vinaigrette über den Thunfisch geben und gut vermengen und direkt mindestens eine ½ Stunde ziehen lassen.

Die Avocado entkernen und das Fruchtfleisch durch ein Sieb drücken, damit es eine cremige Masse gibt. Direkt den Saft einer Limette drüber geben und vermischen. Salz und Pfeffer nach Geschmack.

Die Gurke halbieren und das Kerngehäuse entnehmen. Die Gurke in feine Würfelschneiden und unter das Avocado Mus mischen.

Das Tataki in Sesamöl marinieren und im Sesam von allen Seiten panieren. 2 El Sesam Öl in eine Pfanne geben und den Thunfisch scharf von allen 4

Seiten 10 Sekunden anbraten und direkt servieren. Der Thunfisch ist nun 2mm am Rand gebraten und in der Mitte schön roh.

Für die Sojasauce das Mehl im Wasser auflösen und dann die Sojasauce hoch erhitzen in einem Topf und Schritt für Schritt das Mehlwasser zugeben und dabei schnell rühren für die Bindung, bis die Sauce dickflüssig wird. Den Zucker unterrühren, um den Salzgehalt zu reduzieren

Hauptspeise: geschmorte Ochsenbacken in Portwein mit glasierten Karotten und grünem Püree

Zutaten (für 5 Personen)

Ochsenbacken

1.300 g	Ochsenbacken
500 g	Wurzelgemüse
1	Metzgerzwiebel
2 EL	Tomatenmark
1 L	Kalbsfonds
1 FL	Portwein Vintage
3 FL	Rotwein Primitivo
4 CL	Cognac
10 cl	alter Balsamico
2 EL	Zucker
2 EL	Olivenöl
1	Gewürzsack mit Nelken, Lorbeer, Pfefferkörner

Grünes Püree

1 kg	mehlige Kartoffeln
3 Bund	Petersilie
100 ml	Milch
100 ml	Sahne
100 g	Butter
1 EL	Salz
½ EL	Muskatnuss

Glasierte Karotten

500 g	Babymöhren
25 g	Butter
10 g	Zucker
150 ml	Gemüsefonds

Zubereitung

Das Wurzelgemüse und die Zwiebel klein schneiden und in einem Bräter scharf anbraten. Nachdem das Gemüse Farbe angenommen hat das Tomatenmark zugeben und weiter gut anbraten. Nachdem genügend Röstaromen entstanden sind das Gemüse aus dem Bräter nehmen und zur Seite stellen. Die Ochsenbacken parieren und in gleichgroße Stücke schneiden. Diese ebenfalls im Bräter scharf von allen Seiten anbraten und das Wurzelgemüse im Anschluss dazugeben. Nachdem sich am Boden die Röstaromen gebildet haben Schritt für Schritt den Portwein zugeben und die Röstaromen vom Boden dabei „abkratzen“. Nachdem der Portwein etwas zur Hälfte reduziert, ist die Schritte mit dem restlichen Wein wiederholen und immer darauf achten, dass der Wein zur Hälfte reduziert ist. Nun den Kalbsfonds und das Gewürzsäckchen dazu geben und das ganze bei geschlossenem Deckel weiter bei schwacher Hitze 3 h köcheln lassen. Alternativ kann der Bräter auch bei 3h bei 120 Grad in den Ofen gestellt werden.

Nach 3h die Ochsenbacken aus dem Bräter nehmen, und die Soße durch ein Sieb passieren, damit das Wurzelgemüse getrennt wird. Die Soße nun auf dem Herd nochmals um die Hälfte reduzieren, um eine intensivere Konsistenz zu erhalten. Dabei darauf achten, dass das Gemüse gut ausgedrückt wird, da dies nochmal viel Geschmack in die Soße gibt. Nun in einem kleinen Topf den Balsamico mit dem Zucker erhitzen und wenn es kocht den Cognac zugeben. Dabei so lange rühren bis eine sirupartige Sauce entsteht. Dann diese Masse in die eigentliche Sauce geben und unterrühren. Zum Schluss die Ochsenbacken in die Sauce geben und erwärmen.

Die Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser ca. 20 Minuten garen. In der Zwischenzeit die Petersilie vom Stiel trennen und klein hacken. Die Kartoffeln mit dem Stampfer unter Zugabe von Butter, Milch, Sahne und der Petersilie zu einem Mus stampfen und nach belieben mit Salz und Muskatnuss abschmecken

Die Möhren so putzen und schälen, dass noch ein kleines Stück vom Grün stehen bleibt. Die Butter mit dem Zucker und dem Salz in einem Topf erhitzen. Die Möhren darin unter Wenden anschwitzen. Den Fond angießen. Bei geringer Hitze im offenen Topf kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist und das Gemüse glänzt.

Nachspeise: Brombeer Friand mit Lorbeer, Vanille Eis und Pflaumen Kompott

Zutaten (für 5 Personen)

Brombeer Friand mit Lorbeer

300 g	Brombeeren
1	Vanille Schote
60 g	Zucker
1 Tl	Zimt
60 g	Mehl
200 g	Pudermilch gesiebt
120 g	gemahlene Mandeln
5	Eiweiß
180 g	Butter
1/2 EL	Salz
5	Lorbeer Blätter

Pflaumenkompott

1500 g	Pflaumen blau und gelb gemischt
2 Stangen	Zimt
300 g	Zucker
750 ml	Wasser
2 EL	Mehl

Vanille Eis

2	Vanille Schoten
150 ml	Milch
150 ml	Sahne
6	Eigelb
60 g	Zucker

Zubereitung

Die Brombeeren in eine große Schüssel mit Vanille, Zucker und einem ½ EL Zimt vermengen und 30 Minuten stehen lassen. Nicht länger, da sonst die Früchte zu viel Flüssigkeit verlieren.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 190 Grad erhitzen.

In einer weiteren Schüssel Mehl, Puderzucker und die gemahlene Mandeln mit dem restlichen Zimt und Salz vermengen und beiseitestellen.

Das Eiweiß von Hand 30 Sekunden schaumig schlagen und dann unter die Mehlmischung mit der zerlassenen Butter unterziehen, bis alles gleichmäßig vermischt ist. Den Teig mit den Früchten und dem Saft in eine Form geben und das Lorbeerblatt hinzugeben und 40 Minuten im Backofen backen bis der Teig goldbraun ist und die Früchte karamellisiert sind. Für die letzten 10 Minuten die Form mit Alufolie oder einem Deckel abdecken. Den Kuchen vor dem Servieren 10 Minuten ruhen lassen.

Die Pflaumen waschen und entsteinen. Nun das Wasser mit dem Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Pflaumen und Gewürze zufügen und bei mäßiger Hitze nicht zu weichkochen. Die Pflaumen entnehmen und den Sud mit Mehl eindicken und im Anschluss die Pflaumen wieder zugeben. Am besten das Kompott lauwarm servieren

Die Vanilleschoten längs halbieren und das Mark herauskratzen. Schoten und Mark mit Milch, Sahne und 60 g Zucker in einem Topf aufkochen und auf der ausgeschalteten Herdplatte 30 Minuten ziehen lassen

Inzwischen restlichen Zucker und Eigelbe im Schlagkessel mit den Quirlen des Handrührers auf kleinster Stufe 4-5 Minuten cremig rühren.

Vanilleschote aus der Sahne-Milch-Mischung entfernen, die Mischung erneut aufkochen. Vanillemilch unter ständigem Rühren mit dem Silikonspatel langsam zur Eiercreme im Schlagkessel gießen, dann über einem heißen Wasserbad „zur Rose abziehen“: Dazu die Masse unter ständigem Rühren mit dem Spatel auf 75-80 Grad erhitzen (Thermometer benutzen!). Spatel aus der Masse ziehen und darauf pusten: Bilden sich wellenförmige Linien, die an eine Rose erinnern, ist die Masse cremig-dicklich und genügend gebunden.

Schlagkessel in ein eiskaltes Wasserbad stellen, Masse kalt rühren. Masse 35-40 Minuten in der Eismaschine gefrieren lassen. Vanilleeis sofort servieren oder nach Belieben in eine flache verschließbare Schale füllen und mindestens 1 Stunde in den Tiefkühler stellen, dann wird es fester.