



# Rezepte

## Amuse Bouche

FÜR 5 PERSONEN

- 1 Aubergine
- 50 g Misopaste
- 20 g Butter



### GEBACKENE AUBERGINE

---

1. Die Aubergine im Ofen bei 120°C über einem Wasserbad für 40 Min. garen. Erkalten lassen und dann längst halbieren.
2. Die Misopaste mit der Butter zu einer homogenen Masse vermengen. Die aufgeschnittenen Flächen der Aubergine mit der Masse dünn bestreichen.
3. Die 2 Hälften dann nochmal für 10 min bei 180°C backen. In mundgerechte Stücke schneiden.

### AUBERGINENPÜREE

---

- 2 Auberginen
  - 50 g Butter
  - 2 Zweige Thymian
  - 2 Zweige Rosmarin
  - 2 Zweige Salbei
  - Salz & Zucker
1. Die Auberginen in Aluminiumfolie mit Thymian, Rosmarin, Salbei, Salz und Butter im Ofen bei 200°C für 60 Min. backen.
  2. Die Auberginen aus der Folie nehmen, den Strunk entfernen und fein mixen. Salz und ein wenig Zucker hinzufügen.



# Rezepte

## Amuse Bouche

FÜR 5 PERSONEN

### GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

---

100 g Ziegenkäse  
20 ml Honig  
2 Zweige Thymian  
Meersalz

1. Den Ziegenkäse mit dem Honig und gezupftem Thymian vermengen und zu Kugeln formen.
2. Mit einem Brenner gratinieren. Salzen.

### HASELNUSS-KROKANT

---

50 g Haselnüsse  
(geschält)  
50 g Zucker

1. Die Haselnüsse in einer Pfanne rösten.
2. Den Zucker karamellisieren und die Nüsse hinzufügen. Erkalten lassen und kurz in den Mixer geben.

### ZUM ANRICHTEN

---

100 ml Skyr  
50 g Shizo-Kresse  
Zitronenabrieb

Je einen Teelöffel Skyr und Auberginenpüree auf einen kleinen Vorspeiseteller geben, daneben eine Kugel des gratinierten Ziegenkäses legen. Die gebackene Aubergine diagonal über Skyr und Püree platzieren und etwas Haselnuss-Krokant, Zitronenabrieb und Kresse darüber streuen.



# Rezepte

## Vorspeise

FÜR 5 PERSONEN

### LACHSFORELLE

5 Stück *Lachsforellen-  
Filets*  
50 g *Butter*  
*Salz*

1. Die Lachsforellenfilets von Gräten befreien und auf ein gebuttertes Blech mit der Haut nach oben legen.
2. Die Filets dann für 2 bis 3 Min. bei 180°C im Ofen garen. Aus dem Ofen nehmen und die Haut einfach von den Filets abziehen. Salzen.



5 Stück *Karotten*  
100 g *Butter*  
200 ml *Sahne*  
2 EL *Apfelessig*  
2 g *Cumin*  
1 EL *Zucker*  
*Sonnenblumenöl*  
*Salz*

### KAROTTENPÜREE

1. Die Karotten schälen und klein schneiden. In Öl und Butter schmoren, bis die Stücke weich sind. Sahne hinzufügen und einkochen.
2. In einen Mixer geben und mit Salz, Zucker, Essig und Butter abschmecken.



# Rezepte

## Vorspeise

### KAROTTENSUD

---

500 ml Karottensaft  
200 ml Orangensaft  
50 g Ingwer  
1 EL Apfelessig  
5 Stück Fenchelgrün  
Salz

1. Den Karottensaft mit dem Orangensaft zusammen auf 1/3 reduzieren. Ingwer, Apfelessig und das Fenchelgrün hinzufügen, mit Folie abdecken und ziehen lassen.
2. Mit Salz abschmecken.

### MINI-KAROTTEN

---

5 Stück Legumes-Karotten  
1 Msp. Dukkah  
1 Msp. Raz El hanout  
1 Msp. Kurkuma  
1 TL Honig  
1 TL Ahornsirup  
20 g Butter  
Salz

1. Die Legumes-Karotten vom Sand befreien.
2. Zusammen mit Butter, Raz El Hanout, Dukkah, Kurkuma, Salz, Honig und Ahornsirup in Aluminiumfolie einwickeln und für 10 Min. bei ca. 180°C backen.
3. Aus der Folie nehmen und in einer heißen Pfanne vor dem Servieren karamellisieren.

### BUCHWEIZEN

---

50 g Buchweizen  
200 ml Sonnenblumen-  
Öl

1. Den Buchweizen mit gutem Biss in Wasser kochen und anschließend bei 60°C für 2 Std. im Ofen trocknen.
2. Danach in heißem Öl frittieren, bis die Körner aufpoppen.



# Rezepte

## Vorspeise

### ZUM ANRICHTEN

---

*Fenchelblütenpollen*  
*Karottengrün*  
*Erdnussbutter*  
*Erdnüsse (geröstet)*

Als Basis etwas Erdnussbutter auf den Vorspeisenteller streichen, darauf einige geröstete Erdnüsse streuen. Karottenpüree auf den Teller geben und den Lachs darauf platzieren. Daneben eine oder zwei der Mini-Karotten legen und etwas Karottensud darüber gießen. Schließlich Buchweizen, Karottengrün und Fenchelpollenblüten über die Vorspeise streuen.



# Rezepte

## Hauptgang

- 1,2 kg *Hirschrücken*
- 2 Zweige *Thymian*
- 2 Zweige *Rosmarin*
- 20 g *Meersalz*
- 20 g *80% kakaohaltige Schokolade*
- Butter*
- Sonnenblumenöl*



### HIRSCHRÜCKEN

---

- 1.** Mit einem scharfen Messer vorsichtig Fett und Sehnen vom Hirschrücken entfernen.
- 2.** In Öl, Butter und den Kräutern von allen Seiten scharf anbraten. Bei 80°C Ofentemperatur auf 50°C Kerntemperatur garen; dazu ein Bratenthermostat zur Kontrolle verwenden.
- 3.** Danach nochmals scharf anbraten. Den Rücken portionieren und servieren.
- 4.** Das Salz mit der Schokolade und den gezupften Kräutern im Mörser fein reiben und das Fleisch damit würzen.

### SELLERIEPÜREE

---

- 200 g *Knollensellerie*
- 200 g *Sahne*
- 100 g *Butter*
- 2 EL *Apfelessig*
- 1 EL *Zucker*
- Sonnenblumenöl*
- Salz*

- 1.** Den Sellerie schälen und klein schneiden. In Öl und Butter schmoren, bis die Stücke weich sind.
- 2.** Sahne hinzufügen und einkochen. In einen Mixer geben und mit Salz, Zucker, Essig und Butter abschmecken.



# Rezepte

## Hauptgang

### PILZSUD

---

200 g Speck  
 200 g Zwiebeln  
 200 g Champignons  
 100 g getrocknete  
 Steinpilze  
 50 g Butter  
 50 ml Sonnenblumen-  
 öl  
 200 ml Wildfond  
 100 ml Rotwein  
 100 ml Portwein  
 1 Zweig Rosmarin  
 1 Zweig Thymian  
 2 Zehen Knoblauch  
 1 Blatt Nori-Alge  
 Salz

- 1.** Speck, Zwiebeln und Champignons in Öl und Butter scharf anrösten.
- 2.** Mit Rotwein und Portwein ablöschen und reduzieren.
- 3.** Mit Wildfond auffüllen und köcheln lassen.
- 4.** Die getrockneten Pilze, Knoblauch, Kräuter und Nori zusammen in den Fond geben und mit Folie abdecken. Gut ziehen lassen.
- 5.** Passieren und ein wenig reduzieren. Abschmecken.

### GERÖSTETE SCHALOTTEN

---

5 Stück Schalotten  
 Zucker  
 Salz

- 1.** Die Schalotten längst halbieren und in einer beschichteten Pfanne schwarz rösten.
- 2.** Mit Zucker und Salz würzen und im Ofen bei 180°C für ca. 3 Min. backen.
- 3.** Die Schalotten dann mit einem Brenner karamellisieren.



# Rezepte

## Hauptgang

### MOOSBEEREN

---

250 g *Moosbeeren*  
1 TL *Zucker*

- 1.** Die Moosbeeren waschen. In 200 ml Wasser mit Zucker so lange kochen, bis die Beeren aufplatzen.
- 2.** Im Sud abkühlen lassen. Die Beeren dann entnehmen und den Sud zur Hälfte reduzieren.

### ZUM ANRICHTEN

---

100 g *Johannisbeeren*

Die Nori-Alge zunächst in Streifen in einem freien Muster auf dem Teller arrangieren.

Moosbeersud und Johannisbeeren, Selleriepüree, die Schalotten, den gewürzten Hirschrücken und zwei bis drei Tropfen des Pilzsuds auf dem Teller verteilen.





5 Stück Eier  
125 g Butter  
450 g Zucker  
5 EL Mandarinen-  
schale (bio)  
100 ml Zitronensaft  
100 ml Mandarinen-saft



100 g Mohn

## MANDARINEN-CREME

---

1. Alles zusammen im Wasserbad bei ca. 90°C mit einem Handmixer rühren, bis es andickt.
2. Dann kurz auf höchster Stufe aufschlagen.
3. Vorsicht! Nach dem Kaltstellen wird es noch fester!

## MOHN

---

1. Den Mohn in einer heißen Pfanne rösten, bis er goldgelb ist.

FÜR 5 PERSONEN

2 *Butternuss-  
kürbisse*

250 g *Zucker*

250 ml *Orangensaft*

1 Stück *Tonkabohne*

2 Stück *Vanilleschoten*

1 EL *Jasmintee*

0,2 g *Safran*

20 g *frischen Ingwer*

2 EL *Orangenschale  
(bio)*

1 Zweig *Zitronenverbene*

2 Stück *Orangen*

*Tagetes-Blüten*

*Zitronenmelisse*

*Kumquat-Scheiben*

*Fenchelpollen*

## KÜRBIS

---

1. Den Kürbis kugelförmig ausstechen.
2. Den Zucker karamellisieren und mit Orangensaft ablöschen.
3. Aufkochen und die restlichen Zutaten hinzufügen. Mit Folie abdecken und den Kürbis darin ziehen lassen, sodass er noch einen guten Biss hat.

## ORANGENCHIPS

---

1. Die Orangen dünn aufschneiden und auf Backpapier bei 60°C Umluft in den Ofen geben. Je nach Dicke 2 bis 4 Std. trocknen.
2. Für noch schnellere Ergebnisse können die Orangen auch in einem Dehydrator getrocknet werden.

## ZUM ANRICHTEN

---

Die Kürbiskugeln als Basis auf dem Teller mit dem Sud anrichten. Die Kumquats hinzufügen und mit der Creme bedecken. Die restlichen Zutaten verteilen und zum Abschluss einen Orangenchip in die Creme stecken.