

*Drei Gänge im Herbst*

*mit*



## Themenmenü „Parmigiano Reggiano“

Gebratene Jakobsmuscheln mit Parmesan-Reisbällchen und Baconmayonnaise

Gratiniertes Lachsfilet mit weißer Buttersauce, Schmortomaten und Kartoffel-Pesto-Kuchen

Karamellierte Parmesancreme mit Orangen-Minz-Chutney

### Zutaten:

#### Jakobsmuscheln:

18 Jakobsmuscheln, ausgelöst, 2 EL Mehl 405, 20g Butter, Salz, Pfeffer

#### Parmesan-Reisbällchen:

2 Eier, 100g Parmigiano Reggiano, 1 Bund Petersilie, 200g Reis (Arborio), 160g Semmelmehl, Salz, Pfeffer

#### Baconmayonnaise:

125ml Sonnenblumenkernöl, 2 Eigelbe, 1TL Senf, 1TL Weißweinessig, 100g Bacon, Salz, Pfeffer

#### Garnitur Vorspeise:

100g Erbsensprossen, 200g Parmesan

#### Lachsfilet:

6 Lachsfilets mit Haut a 200g, 200g Semmelmehl, 3 Zweige Thymian, 200g Butter, 1 Zitrone, 150g Parmigiano Reggiano

#### Schmortomaten:

30 Kirschtomaten, 5 je Rispe, 2 EL Olivenöl, 2 Zehen Knoblauch, 1 Zweig Rosmarin, Salz, Pfeffer

#### Kartoffel-Pesto-Kuchen:

1,5kg mehlig kochende Kartoffeln, gut abgelagert, 3 Eier Größe M, 150ml Milch, 200g Butter, 300g Parmigiano Reggiano, 100g Pinienkerne, 200ml Olivenöl, 2 Bund Basilikum, 3 Zehen Knoblauch, Salz, Muskatnuss

#### Weißer Buttersauce:

300g Butter, 200ml Riesling, trocken, 50ml Schlagsahne, Salz, Pfeffer, Lorbeer

#### Parmesancreme:

900ml Schlagsahne, 140g Parmigiano Reggiano, 6 Eigelb, Zucker, Muskat, Rohrzucker zum Karamellisieren  
Garnitur: 50 g Essbare Blüten (falls vorhanden: Kornblumenblüten lila und pink)

#### Orangen-Minz-Chutney:

4 Orangen, 250g Zucker, 125ml Apfelessig, 1 Bund Minze, Ingwer

## **Rezepturen:**

### Jakobsmuscheln:

Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern und von beiden Seiten leicht mehlen. In der Butter von beiden Seiten bei starker Hitze je 1,5min braten.

### Parmesan-Reisbällchen:

Reis mit der dreifachen Menge Salzwasser aufsetzen und unter Rühren ca.15min kochen. Solange Eier aufschlagen, Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Eier, Parmesan, Petersilie, Pfeffer und Salz vermischen und kühl stellen. Wenn der Reis weich ist, leicht abkühlen und mit der Eiemischung vermischen, kühl stellen. Vor dem Anrichten nochmals kurz in der Fritteuse aufbacken.

### Baconmayonnaise:

Bacon fein würfeln und knusprig ausbraten. Bacon mit den Eigelben, Senf und Essig pürieren, danach das Öl erst tröpfchenweise, dann in einem dünnen Strahl unter die Eimasse schlagen, abschmecken. Kühl stellen.

### Garnitur Vorspeise:

Auf Backpapier eine dünne Schicht Parmesan verteilen, in der Mikrowelle bei höchster Stufe ca.30-60sek schmelzen lassen, abkühlen lassen und in Stücke brechen. Erbsensprossen waschen und abtropfen lassen.

### Lachsfilet:

Thymian waschen, zupfen und grob kleinschneiden. Lachs waschen und häuten, trocken tupfen, Haut und Lachs kühl stellen.

Lachs in eine gebutterte Cocotte setzen. Butter schmelzen und mit Semmelmehl, Parmesan, Thymian und Zitronensaft vermischen, den Lachs mit der Mischung bestreichen und ca.12 min bei 200°C überbacken. Haut separat salzen und pfeffern, knusprig braten.

### Schmortomaten:

Tomaten vorsichtig an der Rispe waschen, in Olivenöl mit dem Rosmarinzweig, dem angedrückten Knoblauch und etwas Salz und Pfeffer bei geschlossenem Deckel ca.15min schmoren, abschmecken.

### Kartoffel-Pesto-Kuchen:

Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser weich kochen. Knoblauch schälen. Basilikum waschen und trocken schütteln, bis auf einige schöne Spitzen mit dem Olivenöl, den Pinienkernen, Knoblauch und Salz zu einem Pesto zerkleinern. Kartoffeln ausdampfen lassen, schälen und mit einer Kartoffelpresse passieren. Eier aufschlagen und passierte Kartoffeln, 150g Butter, Milch und Salz unterkneten. In eine gebutterte Cocotte füllen, Pesto darauf verteilen und bei 180°C Umluft ca.35min backen. Zum Anrichten Kartoffelkuchen mit Parmesan bestreuen und im Ofen 8 min gratinieren.

### Weißer Buttersauce:

Schalotten schälen, putzen und in feine Brunoise schneiden, in etwas Butter glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und mit dem Lorbeerblatt ca.5 min reduzieren lassen, abschmecken.

### Parmesancreme:

Konvektomaten auf 95°C trockene Hitze vorheizen, Sahne aufkochen, Eigelbe in eine Schüssel geben. Aufgekochte Sahne unter Rühren den Eigelben untermischen, Parmesan unterheben. Mischung in 6 Creme-Brulee-Förmchen oder Timbales füllen und ca. 45-50min pochieren.

Parmesancreme gleichmäßig dünn mit Rohrzucker bestreuen und mit einem Gasbrenner karamellisieren. Orangenchutney in kleine Timbales füllen, mit der Creme auf einem Dessertteller anrichten und mit Rohrzucker, Minze und essbaren Blüten ausgarnieren.

### Orangen-Minz-Chutney:

Die Orangen schälen und filieren, dabei den Saft auffangen. Orangen mit dem Saft, Zucker, Essig und 1 TL geriebenen Ingwer vermischen und im offenen Topf ca.45-60min einkochen lassen, abschmecken. Minze waschen und trockenschütteln, bis auf einige schöne Spitzen und Blätter in feine Juliennes schneiden und unterrühren, kühl stellen.

Zum Anrichten Chutney in kleine Timbales füllen, mit der Creme auf einem Dessertteller anrichten und mit Rohrzucker, Minze und essbaren Blüten ausgarnieren.

### **Ablaufplan:**

#### Vorbereitung:

- Kompletten Parmesan reiben.
- Karamellierte Parmesancreme: Konvektomaten auf 95°C trockene Hitze vorheizen, Sahne aufkochen, Eigelbe in eine Schüssel geben. Aufgekochte Sahne unter Rühren den Eigelben untermischen, Parmesan unterheben. Mischung in 6 Creme-Brulee-Förmchen oder Timbales füllen und ca. 45-50min pochieren.
- Reisbällchen: Reis mit der dreifachen Menge Salzwasser aufsetzen und unter Rühren ca.15min kochen. Solange Eier aufschlagen, Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Eier, Parmesan, Petersilie, Pfeffer und Salz vermischen und kühl stellen. Wenn der Reis weich ist, leicht abkühlen lassen und mit der Eiermischung vermischen, kühl stellen.
- Kartoffelkuchen: Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser weich kochen. Knoblauch schälen. Basilikum waschen und trocken schütteln, bis auf einige schöne Spitzen mit dem Olivenöl, den Pinienkernen, Knoblauch und Salz zu einem Pesto zerkleinern. Kartoffeln ausdampfen lassen, schälen und mit einer Kartoffelpresse passieren. Eier aufschlagen und passierte Kartoffeln, 150g Butter, Milch und Salz unterkneten. In eine gebutterte Cocotte füllen, Pesto darauf verteilen und bei 180°C Umluft ca.35min backen.
- Baconmayonnaise: Bacon fein würfeln und knusprig ausbraten. Bacon mit den Eigelben, Senf und Essig pürieren, danach das Öl erst tröpfchenweise, dann in einem dünnen Strahl unter die Eimasse schlagen, abschmecken. Kühl stellen.
- Orangen-Minz-Chutney: Die Orangen schälen und filieren, dabei den Saft auffangen. Orangen mit dem Saft, Zucker, Essig und 1 TL geriebenen Ingwer vermischen und im offenen Topf ca.45-60min einkochen lassen, abschmecken. Minze waschen und trockenschütteln, bis auf einige schöne Spitzen und Blätter in feine Juliennes schneiden und unterrühren, kühl stellen.
- Reisbällchen: Aus der abgekühlten Masse Reisbällchen formen, in Semmelmehl wälzen und bei max.175°C in der Fritteuse ausbacken, kühl stellen.
- Garnitur Vorspeise: Auf Backpapier eine dünne Schicht Parmesan verteilen, in der Mikrowelle bei höchster Stufe ca.30-60sek schmelzen lassen, abkühlen lassen und in Stücke brechen. Erbsensprossen waschen und abtropfen lassen.
- Lachsfilet: Thymian waschen, zupfen und grob kleinschneiden. Lachs waschen, trockentupfen und häuten, Haut beiseitelegen.

### Fertigstellung:

- Vorspeise: Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern und von beiden Seiten leicht mehlen. In der Butter von beiden Seiten bei starker Hitze je 1,5min braten, solange die Arancini in der Fritteuse aufbacken. Jakobsmuscheln, Reisbällchen und Baconmayonnaise auf einem Vorspeisenteller anrichten und mit der Parmesanhippe und den Erbsensprossen ausgarnieren.
- Hauptspeise: Lachs in eine gebutterte Cocotte setzen. Butter schmelzen und mit Semmelmehl, Parmesan, Thymian und Zitronensaft vermischen, den Lachs mit der Mischung bestreichen und ca.12 min bei 200°C überbacken.
- Tomaten vorsichtig an der Rispe waschen, in Olivenöl mit dem Rosmarinzweig, dem angedrückten Knoblauch und etwas Salz und Pfeffer bei geschlossenem Deckel ca.15min schmoren und abschmecken. Schalotten schälen, putzen und in feine Brunoise schneiden, in etwas Butter glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und mit dem Lorbeerblatt ca.5min reduzieren lassen, abschmecken. Kartoffelkuchen mit Parmesan bestreuen und im Ofen 8 min gratinieren. Buttersauce passieren, mit der Sahne vermischen, zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren die restliche kalte Butter in kleinen Stücken unterrühren. Haut mit Salz und Pfeffer würzen, separat knusprig anbraten. Sauce und Schmortomaten mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken.
- Lachs, Haut, Kuchen, Schmortomaten und Buttersauce auf vorgewärmten Hauptgangtellern anrichten, mit den Basilikumspitzen garnieren.
- Dessert: Parmesancreme gleichmäßig dünn mit Rohrzucker bestreuen und mit einem Gasbrenner karamellisieren. Orangenchutney in kleine Timbales füllen, mit der Creme auf einem Dessertteller anrichten und mit Rohrzucker, Minze und essbaren Blüten ausgarnieren.

## 2. Kevin Petersen, Hotel Regent

---

### In Parmesan gebeizte Lachsforelle mit Tomatenglasur, Parmesan-Schaum, Rote-Bete-Tatar, Salat von Radicchio und Frisée mit Balsamico- Dressing, Parmesan-Chip und Dill-Öl

#### **In Parmesan gebeizte Lachsforelle:**

450g Lachsforellen Filet ohne Haut, 150g Parmesan, 350g Wasser, 500g Zucker, 400g Maldon Salz, 3 Stängel Dill, 3 Stängel Basilikum

1. Wasser zum Kochen bringen und Parmesan Rinde darin für 15 Minuten auskochen.
2. Dill und Basilikum leicht anschlagen und mit den übrigen Zutaten in eine Schüssel geben.
3. Parmesan-Sud mit in die Schüssel geben und zusammen im Kühlschrank erkalten lassen.
4. Lachsforelle in 3,5cm\*3,5cm\*3,5cm Würfel schneiden
5. Lachsforellen-Würfel zusammen mit der kalten Beize in einem Beutel vakuumieren und 2,5 Stunden im Kühlschrank beizen.
6. Nach 2 Stunden mit kaltem Wasser abspülen und auf ein kleines Blech geben, abdecken, kalt stellen

#### **Tomatenglasur:**

200g Ochsenherztomate, eine Knoblauchzehe, eine Stange Zitronengras, eine kleine Gemüsezwiebel, einen Esslöffel Tomatenmark, 3 Stängel Basilikum, Salz, Zucker, Zitronenabrieb von einer 1/2 Zitrone, eine Löffelspitze Xanthan zum Binden

1. Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln grob zerkleinern.
2. Zitronengras grob anhauen
3. Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen und mit etwas Zucker karamellisieren
4. Tomatenmark hinzugeben und kurz mit rösten
5. Tomaten hinzugeben, gut umrühren und bei mittlerer Hitze einkochen bis sich eine Soße gebildet hat
6. Durch ein feines Sieb in einen Topf passieren, einkochen lassen bis sich eine Glasur bildet.
7. Vom Herd nehmen, Zitronengras, Basilikum, Salz und Zucker hinzugehen und abkühlen lassen
8. Abgekühlt erneut passieren und kalt stellen.
9. Vor dem servieren mit einem Pinsel, dünn auf den Lachs reiben

#### **Parmesan-Schaum:**

400 ml Bio Vollmilch, 100g Parmesan, 2 Esslöffel weißen Balsamico, Zucker, Salz

1. Milch auf 70 Grad erhitzen
2. Parmesan mit einem Zauberstab unter mixen
3. Passieren, abschmecken und abkühlen lassen
4. Vor dem Servieren auf ca. 63 Grad erhitzen und mit einem Zauberstab Luft unterheben, bis sich ein Schaum bildet. Diesen mit einem Löffel abschöpfen und anrichten

#### **Rote-Bete-Tatar:**

250g Rote Bete, eine rote Zwiebel, Saft und Abrieb einer halben Zitrone, ein Stängel

Dill, 3 Esslöffel kalt gepresstes Olivenöl, 1 Esslöffel Himbeeressig, 1 Blatt Lorbeer, 4 EL Weißweinessig, 2 Wacholderbeeren, Salz, Zucker, Pfeffer

1. Rote Beete waschen und in einen Topf mit Wasser geben, Weißweinessig, Lorbeer, Wacholderbeeren, Salz und Zucker hinzufügen und Rote Bete, mit geschlossenem Deckel, gar kochen.
2. Zwiebeln sehr fein Würfeln
3. Dill fein hacken
4. Olivenöl, Himbeeressig, einen Teelöffel Zitronensaft in einer Schüssel vermengen
5. Rote Bete abgießen und abkühlen lassen
6. Rote Bete in Würfel von 3mm\*3mm\*3mm schneiden
7. Mit dem Dressing vermengen, Zwiebeln und Dill unterheben und mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken

**Salat von Frisée und Radicchio mit Balsamico-Dressing:**

100g Frisée, 100g Radicchio, 2 El kalt gepresstes Olivenöl, 1 El Balsamico Essig, Salz, Zucker

1. Frisée und Radicchio waschen, trocknen und in feine Stücke zupfen
2. Olivenöl und Balsamico vermengen und mit Salz und Zucker abschmecken
3. Kurz vor dem Servieren Dressing vorsichtig unter den Salat heben

**Parmesan-Chip:**

100g Parmesan, ein Stück Backpapier

1. Parmesan hobeln und in kleinen Kreisen auf dem Backpapier verteilen.
2. Auf einen Teller Legen und in der Mikrowelle für 20 Sekunden bei mittlerer Stärke schmelzen
3. Herausnehmen und abkühlen lassen, in eine luftdichte Box geben

**Dill Öl:**

60g Dill, 100 ml Pflanzenöl

1. Öl auf 40 Grad erhitzen
2. Dill mit Zauberstab in das Öl mixen, 5 Minuten ziehen lassen, passieren und in eine kleine Dosierflasche abfüllen

**Sous-vide gegarter Rehrücken, Sauce Mornay und Reh-Jus, kurz gebratene Shimeji-Pilze, Pastinaken-Püree, in Parmesan-Fond gedünstete Kohlrabi, Salat aus Erbsenkresse, Ackerbohnen und Lavendelblüten mit Schalotten-Vinaigrette**

**Sous-vide gegarter Rehrücken:**

1,8 kg Rehrücken am Knochen, Salbei, Thymian, Rossmarin, (jeweils 1 Zweig), 30 g Butter, 4 Zehen Knoblauch

1. Rehrücken vom Knochen lösen und parieren (Knochen aufbewahren)
2. Rehrücken mit Butter, Thymian, Salbei und Rossmarin vakuumirren und für 100 Minuten bei 54 Grad im Wasserbad garen
3. Vor dem Servieren aus dem Beutel entfernen, trocken tupfen und in einer heißen Pfanne mit Öl von allen Seiten kurz scharf anbraten und mit Butter und Knoblauch arosieren. 5 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
4. In ca. 120g schwere Stücke schneiden und servieren

**Sauce Mornay:**

60g Butter, 15g Mehl, 500ml Sahne, Meersalz, 1 El Zitronensaft, 4 Tropfen Tabasco, 175g Parmesan

1. Butter in einem Topf schaumig aufkochen
2. Mehl mit einem Schneebesen unterheben und die kalte Sahne zugeben
3. Parmesan hinein reiben
4. Unter Rühren aufkochen lassen und mit Meersalz, Zitronensaft und Tabasco abschmecken
5. Falls nötig passieren

**Reh-Jus:**

50g Karotten, 50g Sellerie, 50g Zwiebeln, eine Knoblauchzehe, 200ml Rotwein trocken, 100 ml Wasser, 50ml schwarzer Johannisbeersaft, Rehknochen (geröstet), 2 EL Tomatenmark, Lorbeer, Wacholderbeere, Pfeffer, Salz, Zucker

1. Knochen im Ofen dunkel rösten
2. Karotten, Sellerie, Zwiebeln und Knoblauch waschen, schälen und grob zerteilen
3. Gemüse in etwas Öl anrösten, Tomatenmark hinzugeben und kurz mit rösten, Knochen hinzugeben und mit Rotwein und Johannisbeersaft ablöschen und kurz einkochen lassen
4. Lorbeer, Wacholderbeere hinzugeben und mit kochen
5. Nach einer Stunde alles passieren und in einem separaten Topf ein reduzieren bis sich ein geschmeidiger Jus bildet
6. Mit Salz und Zucker abschmecken

**Kurz gebratene Shimeji Pilze:**

150g Shimeji Pilze, 1 El Pflanzenöl, 20g Butter, Salz, Zucker

1. Shimeji Pilze scharf in Pflanzenöl anbraten
2. Butter hinzugeben, kurz aufschäumen lassen, mit Salz und Zucker würzen
3. Sofort servieren

**Pastinaken Püree:**

400g Pastinaken, 100ml Sahne, Salz Pfeffer, Muskatblüte

1. Pastinaken waschen und schälen, in gleich große Stücke schneiden mit Salz in Wasser weichkochen
2. Mit einem Kartoffelstampfer leicht zerdrücken und mit Salz, Pfeffer und Muskatblüte würzen
3. Durch ein Trommelsieb passieren
4. Sahne steif schlagen und unter die Pastinaken-Masse heben.

**In Parmesan-Fond gedünstete Kohlrabi:**

60g Parmesan, 120 ml Wasser, 150g Kohlrabi, Salz, Zucker, Zitronenabrieb einer halben Zitrone, 5g Butter

1. Parmesan und Wasser zum Kochen bringen mit Salz und Zucker kräftig abschmecken und passieren
2. Kohlrabi waschen, schälen und in 0,5cm\*0,5cm\*0,5cm Würfel schneiden
3. Würfeln kurz in Butter anschwitzen, Fond angießen und mit Deckel bissfest dünsten
4. Mit Zitronensaft und Butterflocken abschmecken

**Salat aus Erbsenkresse, Ackerbohnen und Lavendelblüten:**

50g Ackerbohnen, 30g Erbsenkresse, Lavendelblüten

1. Ackerbohnen kochen und abkühlen lassen
2. Erbsenkresse waschen und mit Lavendelblüten und Ackerbohnen in eine Schüssel geben.

**Schalotten-Vinaigrette:**

- 1 El Apfelessig, 3 El kalt gepresstes Olivenöl, eine Schalotte, Salz, Zucker
1. Schalotten in feine Würfel schneiden
  2. Essig und Öl vermengen und Schalotten unterheben
  3. Vorm servieren unter den Salat heben und mit Salz und Zucker abschmecken

**Weißes Parmesan-Schokoladen Eis, weiße  
Balsamico-Air, in Haselnussöl marinierte Trauben,  
Haselnuss-Crumble, Haselnuss-Karamell-Chip**

**Weißes Parmesan-Schokoladen Eis:**

40g weiße Schokolade, 125g Parmesan Nuovo, 40g Zucker, 450g Vollmilch (3,5%), 250g Schlagsahne (30%), 200g Eigelb, 100g Glucosesirup, 1 TL Pectagel rosé, Zitronensaft, 5g Accla-Kresse zur Dekoration

1. Sahne und Milch mit Glucosesirup und Zucker aufkochen
2. Eigelb mit ein wenig Sahne-Milch-Mischung temperieren und dann unter die leicht abgekühlte Milch-Sahne-Mischung rühren (darf nicht gerinnen)
3. Mischung mit Parmesan, Schokolade, Zitronensaft und Pectagel im Mixer 5 Minuten fein mixen
3. Kuvertüre unter Rühren in der Masse auflösen
4. Masse für 8-10 Minuten in eine Eismaschine geben und dann abfüllen und bei -15 Grad kaltstellen

**In Haselnussöl marinierte Trauben:**

200g Rote Weintrauben ohne Kerne, 200g weiße Weintrauben ohne Kerne, 3 EL Guénard Haselnussöl, 1 TL Zitronensaft

1. Trauben vierteln und mit Haselnussöl und Zitronensaft marinieren
2. Abdecken und im Kühlschrank ziehen lassen

**Haselnuss-Crumble:**

80g Mehl, 50g gemahlene Haselnüsse. 30g Butter, 10g Zucker

1. Alle Zutaten mit der Hand in einer Schüssel verkneten bis ein Crumble entsteht
2. Auf ein Backblech mit Packpapier geben und bei 175 Grad für 18 Minuten im Ofen backen.
3. Abkühlen lassen und dann durch ein Lochblech sieben, große und kleine Crumble getrennt aufbewahren.

**Weiße Balsamico-Air:**

200g weißer Balsamico-Essig, 1 gestrichener Teelöffel Sojalezithin, 20g Zucker, Saft einer halben Zitrone

1. Balsamico mit Zucker und Zitronensaft aufkochen
2. Abkühlen lassen und in einem hohen Behälter mit dem Lezithin vermischen
3. Mit einem Zauberstab aufmixen bis sich ein Schaum bildet, diesen um anrichten abschöpfen und auf den Teller geben

**Haselnuss-Karamell-Chip:**

100g Zucker, 2g Pektin nappage, 34g Butter, 36g Haselnusspaste, 28g  
Glucosesirup, 53g Wasser

1. Zucker und Pektin vermischen
2. Mit Wasser und Glucosesirup unter rühren aufkochen
3. Vom Herd nehmen, Haselnusspaste und Butter unterrühren
4. Masse auf ein Blech geben und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen
5. Ein Esslöffel der Masse auf eine Silikonmatte geben, und in genügend Abstand den nächsten Klecks setzen (dürfen nicht zusammen laufen)
6. Im Backofen (ohne Belüftung) bei 180 Grad für 8-10 Minuten backen
7. Abkühlen lassen und luftdicht lagern

### 3. Lourdes Espquivel, Hotel Scandic

---

Ravioli mit Knoblauch und Petersilie gefüllt in einem leichten Linsenschaum,  
geschmolzenen Tomaten und Parmesanchip

\*\*\*

In Parmesanöl pochirtes Lachsfilet, Parmesanmayonnaise,  
grüner gegrillter Spargel, violettes Kartoffelpüree, Limonenkresse

\*\*\*

Parmesan-Himbeerküchlein, Feigen-Walnusschokolade,  
Baiser und Zuckerspielerei

450 g Weizenmehl, 6 Eier, 1 Bund Petersilie, 5 EL rote Linsen, 4 Zehen Knoblauch, 450 mg Kirschtomaten, 600 g Parmesan, 1 Lachsseite, 30 Stangen grüner Spargel, 450 g lila Kartoffeln, 1 Schale Limonenkresse, 300 ml Kokosmilch, 300 mg Zucker, 1/2 TL Backpulver, 250 g getrockneten Feigen, 200 g Walnüsse, 400 g Zartbitterschokolade, 250 g Himbeere, 1 Zitrone, 1/2 Bund Thymian, 0,3 l Vollmilch, 250 g Butter, 200 g Physalis

- Nudelteig herstellen, ruhen lassen
- Weizenmehl mit Eiern und Olivenöl kneten, Teig abdecken und kaltstellen
- Petersilie waschen, trocken und klein schneiden
- Knoblauch schälen, waschen, klein schneiden
- Linsen einweichen: Linsen mit etwas Thymian, Knoblauch und Petersilie in Kokosmilch einweichen
- Parmesan reiben, ein Stück einfrieren
- Parmesanchip herstellen: geriebenen Parmesan in kleine Kreise auf ein Blech mit Backpapier verteilen, aufbacken und kühlen lassen
- Lachsseite entgräten, portionieren, abdecken und kaltstellen
- Füllung für die Ravioli vorbereiten: Masse aus den Resten von dem Nudelteig, Knoblauch (anschwitzen) und Petersilie machen, mixen bis es cremig ist und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Ravioli herstellen
- Parmesanöl vorbereiten: Parmesan, Thymian und Knoblauch in Olivenöl bis auf 60 Grad erhitzen
- Spargel waschen, putzen, tournieren
- Parmesanmayonnaise vorbereiten: Eigelb, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Zucker, Senf mit einer Portion von dem Parmesanöl mixen bis es emulgiert
- Lila Kartoffeln waschen, kochen
- Lachsfilet in Parmesanöl garziehen
- Gekochte lila Kartoffeln pellen, pürieren, mit Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken
- Himbeeren waschen und halbieren
- Parmesan- und Himbeerküchleinteig herstellen, Teig umfüllen und aufbacken: Ei, Mehl, geriebenen Parmesan, Milch, Zucker zusammenrühren
- Schokolade schmelzen, auf ein Blech mit Backpapier ausstreichen, getrocknete Feige und eine Portion Himbeere drauf Streusel, abdecken und kaltstellen
- Karamell herstellen
- Physalis mit Karamell abdecken und abtropfen lassen
- Eiklar zu Eischnee mit Zucker und Limettensaft schlagen
- gefrorenen Parmesan auf Küchlein reiben

Empanadas, gefüllt mit schwarzen Linsen, Parmesan dazu ein Petersilien-Aioli

\*\*\*

Ravioli, gefüllt mit Tomaten, Zwiebeln, Champignons und Basilikum,  
cremige Parmesansauce

\*\*\*

Parmesan-Chips mit einem Feigenragout, geröstete Walnüsse und Pinienkerne

Zutaten für die Speisekarte: Maismehl, Schwarze Linsen, Karotten, Knollensellerie, Zwiebeln, Buntes  
Cherry Tomaten, Rapsöl, Butter, Eier, Cayennepfeffer, 1,5 l Milch, Olivenöl Weizenmehl, Petersilie,  
Basilikum, Merlot, Feigen, Walnüssen und Pinienkerne

Arbeitsablaufplan: Gemüse und Kräuter waschen, schneiden, abdecken und kaltstellen

aus den Resten ein Gemüsebrühe einsetzen, mit Lorbeer, eine Prise Salz, Piment und Wacholder würzen

Ravioli: - 500 g Weizenmehl, 4 Eier, 4 Eigelb, 4 EL Olivenöl einen glatten Nudelteig kneten, in  
Frischhaltefolie verpackt 20 Minuten ruhen lassen.

Füllung: Brunoise Zwiebeln anschwitzen, Champignons dazugeben und leicht rösten, Tomaten rein  
machen, klein geschnitten Basilikum zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

#### Empanadas vorbereiten

- Masse: 400 g Maismehl, 230ml Wasser, Salz und Zucker zusammen in einem Schüssel kneten  
auf ein Blech mit Frischhaltefolie kleine Kreise formen.  
abdecken und kaltstellen.

Den Nudelteig fein zu 2 Teigbahnen ausrollen mit der Nudelmaschine. Auf eine Teigbahn mit einem  
Teelöffel mit etwas Abstand Kügelchen aus der Fülle setzen, die zweite Teigbahn auf einer Seite leicht  
anfeuchten mit Olivenöl und mit der angefeuchteten Seite auf die Bahn mit der Füllung legen. Ravioli  
ausschneiden. Abdecken und kaltstellen.

in eine Casserole Brunoise Zwiebeln anschwitzen, 180 gr Schwarzen Linsen zu geben und kurz anbraten.  
Mit Gemüsebrühe nach und nach abgießen.  
wenn Linsen fertig, Butter, Salz und Pfeffer zu geben und kühlen lassen.

- 350 g Parmesan reiben, abdecken und kaltstellen

120 g Cherry Tomaten waschen, halbieren, abdecken und Kaltstellen

Aioli herstellen: 1 Ei trennen und das Eigelb mit Salz und Pfeffer würzen. Das Eigelb für die Aioli pürieren.

200 ml Olivenöl unter ständigem Rühren unter das Eigelb schlagen. Öl dabei zunächst tröpfchenweise,  
dann in einem dünnen Strahl hinzugießen, sodass eine Mayonnaise für die Aioli entsteht.

2 Knoblauchzehen schälen und direkt in die Aioli pressen, klein geschnitten Petersilie zu heben und  
danach umrühren.

abdecken und Kaltstellen

die Kreise aus die Empanada Masse mit die Schwarzen Linsen und Parmesan auffüllen und in die richtige  
Form bringen, abdecken und kaltstellen

in einem Topf eine Roux herstellen, in einen Topf Apart Milch erhitzen.

Roux mit Milch abgießen und langsam rühren bis die Flüssigkeit cremig wird. Geriebenen Parmesan  
dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Cayennepfeffer abschmecken.

die Feigen schälen und halbieren. 1 Tl Zucker hellbraun karamellisieren, mit Merlot ablöschen So lange  
kochen lassen, bis sich der Karamell aufgelöst hat. Feigen zugeben und abkühlen lassen.

Empanadas frittiert bis die Goldbraun sind und mit Aioli anrichten

Ravioli kochen, mit Parmesan Sauce anrichten mit halbierten Cherry Tomaten und geriebene Parmesan garnieren

Backofen auf 200 °C vorheizen. Geriebenen Parmesan auf einem Blech mit Backpapier in kleine Kreise verteilen, im Ofen 4 Minuten backen, raus nehmen und kühlen lassen

Walnüsse und Pinien Kerne leicht rösten.

Feigen Ragout mit Parmesan Chips und gerösteten Walnüsse und Pinien Kerne anrichten

Christopher Damien Reusch  
Azubi im 2. Lehrjahr  
Hotel Waldorf Astoria Berlin



## 1. Menü Vorschlag

### PARMIGIANO REGGIANO

Schaumbrot vom geräuchertem Aal unter Sauternesgelee,  
herzhafter Windbeutel gefüllt mit Parmesan-Schnittlauchkrem  
und einem Salatbukett in der Kirschtomate mit Thymian-Vinaigrette mariniert

\*\*\*

Rosa gebratenes Kalbsfilet unter einer Parmesan-Haselnuss-Kruste an Preiselbeer-Kalbssosse, geschmortes  
Schulterstück, in Butter geschwenktes tourniertes Wintergemüse und  
ein Dreierlei von der Annabelle-Kartoffel

\*\*\*

Gesetzte Luft vom Parmigiano Reggiano, Kürbis-Birnen-Parmesan-Streusel-Küchlein,  
Parmesan-Eiskrem, Kürbissoße mit Vanille aromatisiert,  
Schokoladenmalerei, Hippengebäck

#### 1.1 Beschreibung des Menüs

Das von mir eingereichte Menü, soll den Facettenreichtum des Parmigiano Reggiano auf elegante Art und Weisen präsentieren. So wird der italienische Rohmilchkäse in verschiedensten Geschmacks-kombinationen, Konsistenzen und auch Temperaturen dargestellt.

Das Menü zeigt wirklich Alles: Angefangen mit einer samtig weichen Krem die einen geräucherten begleitet, über eine knusprige Kruste unter der sich ein wunderschönes Kalbsfilet versteckt, bis er sich im Dessert schließlich, teilweise eiskalt, in Kombination mit Kürbis und Birne präsentiert.

Wahrlich ein Fest für die Sinne und eine perfekte Leinwand für Parmigiano Reggiano .

#### 1.2 Detaillierte Beschreibung der Vorspeise, Rezeptur und Herstellung für 6 Personen

##### Schaumbrot geräucherten Aal:

150 g geräucherter Aal, 30 g Weißbrot , 12 g Eiweiß, 90 g Sahne , 9 g Zitronenzeste, 3 g Marcisblüte, feines Jodsalz, Pfeffer, weiß, gemahlen

- Aus dem geräucherten Aal, Weißbrotkrume, Eiweiß und einem Drittel der Schlagsahne eine Farce kuttern.
- Mit Zitronenzeste, Marcisblüte, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die restlichen zwei Drittel der Sahne zu einer halb steif geschlagenen Sahne schlagen.
- Farce in gewünschte Form füllen, mit Klarsichtfolie abdecken und im Dampfgarer bei 70 °C für 6 min Garen.
- Nach dem Garen abkühlen, aus der Form lösen und servieren

### **Sauternesgelee:**

150 ml Sauternes-Wein, 2 Blatt Gelatine, Gold, 40 g Zucker, 100 g Salatgurke, 75 g Parmigiano Reggiano  
Feines Jodsalz

- Den Zucker in einer Sauteuse karamellisieren und mit Sautern-Wein ablöschen. Den Fond mit Salz abschmecken.
- Gelatine in Eiswasser einweichen lassen und anschließend auspressen.
- Die Gelatine in den Fond rühren und auflösen. Den Fond in die gewünschte Form gießen und auskühlen lassen.
- Aus der Salatgurke Parisienne ausstechen.
- Den Parmesan sehr fein reiben und auf einem Blech mit Backpapier dünn ausstreuen. Anschließend unter dem Salamander gratinieren. Sobald er eine leicht braune Färbung erhalten hat. Noch heiß formen und in der gewünschten Form auskühlen lassen.
- Das Gelee auf das Schaumbrot vom Räucheraal setzen, mit den Salatgurken-Parisienne und dem Parmesan-Chip ausdekorieren und servieren.

### **Windbeutel gefüllt mit Parmesan-Schnittlauch-Krem:**

250 ml frische Vollmilch, 3,5%, 30 g Butter, 50 g Mehl, Weizen, Typ 405, 70 g Eier, 50 g Schlagsahne  
30 g Parmigiano Reggiano, 10 g Schnittlauch, feines Jodsalz

- Aus Milch, Butter, Mehl, Salz und Eiern eine Brandmasse herstellen, diese mit einem Dressiersack auf ein, mit Backpapier ausgelegtes, Backblech dressieren und bei 200°C für 10 Minuten ausbacken.
- Den Parmesan fein reiben.
- Die Sahne in einem Kessel über einem Wasserbad erhitzen und darin den Parmesan auflösen. Mit Salz abschmecken und abkühlen lassen. Durch ein feines Sieb passieren.
- Schnittlauch in feine Ringe schneiden und unter die Parmesan-Sahne heben.
- Anschließend die Parmesan-Sahne aufschlagen und mit einem Dressiersack in die Windbeutel füllen. Diese im Anschluss servieren.

### **Salatbukett mit Thymian-Vinaigrette:**

25 g Frisée, 25 g Lollo Rosso, 25 g Lollo Bionda, 25 g Wiesenkräuter, 10 Stk. Veilchen, 10 Stk. = ca. 45g Kirschtomaten, rot, 60 ml Olivenöl, 40 ml Weißweinessig, 5 g Thymian, Zucker, feines Jodsalz, Pfeffer, weiß, gemahlen

- Die Salate waschen, putzen, Zupfen und in einem abgedeckten Behälter, mit einem feuchten Papiertuch, bis zum Marinieren kaltstellen.
- Aus Öl, Essig, Thymian, Salz, Pfeffer und Zucker eine Vinaigrette herstellen und abschmecken.
- Die Kirschtomaten waschen, blanchieren, schälen und mit einem Parisienne aushöhlen.
- Den Salat mit der Vinaigrette marinieren, in der ausgehöhlten Kirschtomate anrichten und servieren.

## **1.3 Detaillierte Beschreibung des Hauptgang**

### **Kalbsfilet mit Parmesan-Haselnusskruste:**

800 g Kalbsfilet, ohne Kette, 60 g Parmigiano Reggiano, 70 g Haselnuss, 50 g Semmelbrösel, 30 g Senf, fein, mittelscharf, feines Jodsalz

- Kalbsfilet waschen und parieren.
- Haselnüsse fein hacken, Parmesan fein reiben und beides, zusammen mit Semmelbröseln und Senf zu einer Panierung verarbeiten.
- Das Filet salzen und in einer Pfanne, bei höchster Temperatur, stark von allen Seiten anbraten. Dann die Panierung auf die Oberseite des Filets auftragen, das Filet auf ein Backblechsetzen und im Ofen bei 160°C gegart bis es eine Kerntemperatur von 60° C hat.
- Die Kruste unter dem Salamander gratinieren, das Filet portionieren und servieren.

### **Geschmortes Schulterstück und Preiselbeeren-Kalbssoße:**

500 g Kalbsschulter, 200 g Knollensellerie, 200 g Zwiebel, weiß, 200 g Lauch, 200 g Karotten, 20 g Tomatenmark, 150 ml Rotwein, 200 ml Preiselbeersaft, 70 g Butter, 20 g Mehl, Weizen, Typ 405, 2 Stk. Lorbeerblätter, 3 Stk. Pimentkörner, 2 Stk. Wacholderbeeren, 3 g Koriandersamen, 5 g Pfeffer, schwarz, ganz, feines Jodsalz, Pfeffer, weiß, gemahlen

- Kalbsschulter waschen und parieren. Gemüse waschen, ggf. Schälen und putzen.
- Mit einem Viertel von Knollensellerie, Karotte, Zwiebel und Lauch eine Gemüse Brühe herstellen.
- Kalbsschulter salzen und in einer Schmorkasserole scharf anbraten, Das Gemüse ebenfalls anbraten und anschließend Tomatenmark hinzugeben und kurz rösten lassen.
- Mit Rotwein, Preiselbeeren-Saft und der Gemüsebrühe ablöschen. Lorbeerblätter, Pimentkörner, Wacholderbeeren, Koriandersamen und Pfefferkörner hinzugeben. Mit Deckel im Ofen bei 150°C für 35 Minuten schmoren lassen.
- Den Bratensaft passieren, einreduzieren, mit Mehlbutter abbinden und Butter verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schulterstück portionieren und napiert mit der Soße servieren.

#### **Dreierlei von der Annabelle-Kartoffel:**

800 g Kartoffel, Annabelle, 30 g Parmigiano Reggiano, 10 g Mehl, Weizen, Typ 405, 10 g Eigelb, 1 g Muskatnuss, gemahlen, feines Jodsalz, Pfeffer, weiß, gemahlen

- Kartoffeln waschen und schälen.
- Mit einer Mandoline feine Scheiben (1,6-2,2mm) schneiden, dabei jedoch die Mitte der Kartoffel intakt lassen, sodass diese im Anschluss mit einem Benediktiner-Hobel ausgestochen werden kann. Alle dabei anfallenden Abschnitte fein reiben.
- Die Benediktiner Kartoffeln in gesalzenem Wasser garkochen.
- Die geriebenen Kartoffeln Parmesan, Ei und Mehl vermengen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. In einer Pfanne mithilfe von Metallringen von beiden Seiten goldbraun anbraten.
- Die Kartoffelscheiben, im tiefen Fettbad, erst bei 140°C pochieren und im Anschluss bei 180°C ausbacken, sodass die Scheiben soufflieren.
- Das Dreierlei anrichten und servieren.

#### **Wintergemüse:**

200 g Zucchini, 200 g Karotten, 200 g Pastinake, 50 g Butter, feines Jodsalz

- Das Gemüse Waschen und Karotte, sowie Pastinake schälen. Gemüse tournieren.
- In gesalzenem Wasser blanchieren und danach sofort in Eiswasser refrâchieren.
- Kurz vor dem Servieren in einer Sauteuse mit Butter sautieren und mit Salz abschmecken.
- Das Wintergemüse anrichten und servieren.

### **1.4 Detaillierte Beschreibung des Desserts**

#### **Gesetzte Luft vom Parmigiano Reggiano:**

300 g Schlagsahne, 50 g Zucker, 25 g Honig, 14,3 g Blattgelatine, Gold, 200 g Parmigiano Reggiano, 1 Prise Salz

- Von der Schlagsahne 200g zusammen mit Zucker, der Prise Salz und Honig aufkochen.
- Parmesan fein reiben und in der heißen Sahne auflösen.
- Gelatine in Eiswasser einweichen und anschließend auspressen.
- Die Gelatine ebenfalls in der heißen Sahne auflösen und diese anschließend vom Herd nehmen und runter kühlen lassen. Durch ein feines Sieb passieren.
- Die restlichen 100g Schlagsahne zu einer halb steif geschlagenen Sahne schlagen und unter die Masse heben.
- Die Masse in die gewünschte Form füllen und kaltstellen bis sie fest ist.
- Die Masse aus der Form lösen und servieren.

### **Kürbis-Birnen-Parmesan-Streusel-Küchlein:**

300 g Hokkaido-Kürbis, 1 Stk. Birne, Forellen, 70 g Zucker, 30 ml Zitronensaft, 2 g Thymian, 1 Prise Salz, 100 g Walnussgrieß, 50 g Paniermehl, 75 g Parmigiano Reggiano, 1 g Cayenne-Pfeffer, 50 g Zucker, 70 g Butter

- Den Kürbis und die Birnen schälen, entkernen und würfeln.
- Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Den Kürbis und die Birnen mit Zitronensaft, den Kräutern sowie Salz und Pfeffer würzen und in der Form vermengen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad °C etwa 15 Minuten garen.
- Währenddessen die Streusel zubereiten: Die Walnüsse grob mahlen und mit Paniermehl, Parmesan, Butter, Cayennepfeffer zu Streuseln verarbeiten.
- 3 EL Streusel unter den Kürbis und die Birnen mischen. Dann die restlichen Streusel darüber verteilen und alles eine weitere halbe Stunde im Ofen backen. Kurz abkühlen lassen und servieren.

### **Parmesan-Eiskrem:**

150 g Parmigiano Reggiano, 250 g Schlagsahne, 1 g Tonkabohne, 30 g Zucker

- Parmesan fein reiben.
- Sahne in einem Topf mit Zucker aufkochen und Parmesan darin auflösen.
- Sahne abkühlen lassen, Tonkabohne fein reiben und hineinrühren. Durch ein feines Sieb passieren.
- Die Sahne in einer Eismaschine zu einer Eiskrem verarbeiten.
- Mit einem warmen Löffel eine Nocke aus der Krem stechen und servieren.

### **Kürbissoße mit Vanille aromatisiert:**

150 g Hokkaido-Kürbis, 200 g Schlagsahne, 50 g Zucker, 6 g Vanille-Extrakt, 1 Prise feines Jodsalz

- Kürbis waschen, schälen und in Macédoine schneiden.
- Zucker in einer Sauteuse leicht karamellisieren lassen. Kürbis hinzugeben und karamellisieren. Mit Sahne ablöschen und das Karamell in der Sahne lösen. Salz und Vanille hinzugeben und bei mittlerer Hitze für 6 min weiterkochen.
- Sahne von der Hitze nehmen abkühlen lassen und für 30 Minuten ziehen lassen. Die Soße pürieren, passieren, wieder erwärmen und servieren.

### **Hippengebäck und Schokoladenmalerei:**

90 g Rohmarzipan, 75 g Puderzucker, 22,5 g Mehl, Weizen, Typ 405, 90 g Eiklar, 15 ml Eigelb, 30 ml Schlagsahne, 1 g Zimt, 2 g Zitronenabrieb, 30 g dunkle Schokolade, Kakaogehalt: 68%

- Hippengebäck: Den Rohmarzipan mit dem Eiklar weicharbeiten und Mehl, sowie Puderzucker beigeben.
- Eigelb und Schlagsahne einarbeiten und mit Hilfe von Schablonen in die gewünschte Form auf ein gefettetes und bemehltes Backblech streichen.
- Vorbacken bis Ränder leicht braun werden und danach kurz abkühlen.
- Gleichmäßig goldbraun fertig backen.
- Nach dem Backen noch heiß, sofort formen und dann auskühlen lassen und servieren.
- Schokoladenmalerei: Schokolade in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen und in einen kleinen Dressiersack mit feiner Tülle füllen. Mit dem Dressiersack auf dem Teller Ornamente zeichnen.

### 3. Arbeitsablaufplan

1. Hygiene Hinweis: Sämtliches Obst und Gemüse wird vor der Verwendung gewaschen. Der Arbeitsplatz und die Arbeitsgeräte werden immer sauber gehalten und regelmäßig gereinigt, desinfiziert und getrocknet. Besonders gefährliche Lebensmittel, wie Eier, rohes Fleisch, roher Fisch, etc. wird mit Einweghandschuhen gearbeitet und anfallende Abfälle wie Parüren oder Eierschalen werden sofort vom Arbeitsplatz entfernt. Die eigene Hygiene wird mit regelmäßigem Händewaschen etc. auch gewahrt. Kühlketten werden, wenn nötig, nur so kurz wie möglich unterbrochen. Müll wird gründlich getrennt.
  2. Arbeitsplatz aufbauen, Ware verräumen und ggf. kühlen.
  3. Tischkuttereinsätze und Einsätze für Eismaschinen werden tiefgekühlt.
  4. Wurzelgemüse für das Schmorgericht schneiden, das geschmorte Schulterstück ansetzen
  5. Die Farce für das Schaumbrot vom Aal kuttern
  6. Die Eiskremmasse herstellen und in die Eismaschine geben
  7. Schaumbrot vom Aal fertigstellen und kühlen, Sauternesgelee zubereiten und kühl lagern
  8. Die Brandmasse herstellen und Windbeutel ausbacken
  9. Parmesan-Schnittlauchkrem fertigstellen, die gesetzte Luft vom Parmesan zubereiten, kühlen
  10. Kalbsfilet parieren, anbraten und kühlen, Parmesan-Haselnuss-Kruste herstellen
  11. Dreierlei der Annabelle-Kartoffel vorbereiten(Schneiden/Tournieren/Reiben)
  12. Windbeutel füllen
  13. Parmesanchip unter den Salamander legen und formen, Gurken-Parisiene ausstechen
  14. Vinaigrette herstellen, Kirschtomaten vorbereiten, Salate zupfen
  - 15. Vorspeise anrichten und servieren**
  16. Kalbsfilet mit Kruste bedecken und im Ofen Garen
  17. Soße aus der Schmorflüssigkeit herstellen, Wintergemüse tournieren und blanchieren
  18. Streusel-Küchlein-Teig herstellen und backen
  19. Benediktiner-Kartoffel Kochen, Reibekuchen braten
  20. Kartoffel-Chip blanchieren und soufflieren, Wintergemüse in Butter schwenken
  21. Kalbsfilet und -schulterstück portionieren
  - 22. Hauptgang anrichten und servieren**
  23. Kürbissoße herstellen, Hippengebäck-Teig herstellen backen
  24. Schokolade für die Malerei schmelzen und abfüllen
  25. Kürbis-Birnen-Parmesan-Küchlein ausstechen
  26. Gesetzte Luft und Eiskrem aus der Kühlung holen,
  - 27. Dessert anrichten und servieren**
  28. Arbeitsplatz gründlich reinigen und ordentlich hinterlassen
-

## 5. Sascha Erbe, Parker Bowles

---

### **Bresaola (della Valtellina) mit Parmesan**

300 g Bresaola della Valtellina, 100 g Parmesankäse, 150 g Rucola, Oliveöl, Pfeffer aus der Mühle

- Bresaola eigentlich Bresaola della Valtellina (ein luftgetrockener Rinderschinken) zu Deutsch Bündnerfleisch
- Bresaola auf 6 flachen Tellern ausbreiten.
- Zitronenschale abreiben
- Zitrone auspressen und den Saft über den Bresaola geben und kühl stellen lassen.
- Mit Parmesanschuppen (hauchdünne Scheiben) und Rucola abdecken.
- Mit reichlich gutem Olivenöl und frisch gemahlenem Pfeffer abrunden.
- Zum Schluss mit der abgeriebenen Zitronenschale garnieren.
- Sofort servieren

### **Sous-vide gegarter Lammrücken in Parmesanfett mit gegrilltem Pak choi und Safranrisotto**

1,5 Kg Parmesano Reggiano, 4l Wasser, 1.5 Kg Lammrücken, 600 g Risotto, 4 Schalotten

4 Knoblauchzehen, 1,5l Fond, 300ml Weisswein, 900 g Pak choi, Safran

- 1,5kg Parmigiano Reggiano fein reiben und mit 4l Wasser langsam und unter ständigem Rühren auf 80 Grad erhitzen, dann abkühlen lassen und erneut auf 80 Grad aufbringen. Sobald der Parmesan im Wasser Fäden bildet und sich auflöst, sollte die Hitzezufuhr gestoppt werden. , dann trennt sie sich in drei Schichten. Ganz oben eine sahnige Schicht aus dem Fett, darunter die flüssige Brodo di Parmigiano (mit welches später das Risotto angesetzt wird) und unten dann die festen Komponenten.
- Den Lammrücken parieren (Die Lammlachse herauschneiden ), von beiden Seiten scharf anbraten und mit erzeugtem Parmesan fett und Brodo vakuumieren etwa 2 Stunden bei 58 Grad garen .
- Das Risotto(Viani Vialone) wird jetzt ganz klassisch und ausschließlich mit der Brühe aus dem Parmesan angesetzt.
- Pak choi halbieren ,grillen und vor dem servieren kurz in Soja/Balsamicoreduktion anschwitzen.

### **Parmesan Rosmarineis ,Karamellisierte Portweinfeige und Parmesanchips**

300 g Parmigiano Reggiano, frisch gerieben, 0.6l Schlagsahne, 1 Zweig Rosmarin

- Den geriebenen Parmesan und gehackte Rosmarin in einer Schüssel mit der Sahne verrühren,
- Mischung ca. 8-10 Minuten im Wasserbad erwärmen, bis sie cremig wird. Dabei ständig mit dem Schneebesen rühren.
- Flüssigkeit durch ein feines Sieb filtern.
- Die abgekühlte Flüssigkeit in die Eismaschine geben.
- Wenn keine Eismaschine zur Verfügung steht, einfach die Creme im Eisfach abkühlen und gefrieren lassen, ab und zu die Schüssel wieder herausholen und die Creme aufschlagen, damit sich keine dickeren Eiskristalle bilden.

### **Parmesanchips**

**180 g Parmesan**

- Den Parmesan fein reiben.
- Mit einem Teelöffel kleine Haufen auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech machen.
- Die Haufen mit dem Teelöffel flachdrücken.  
Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 6 – 7 Minuten goldbraun backen.
- Danach die Chips vorsichtig auf Küchenkrepp verteilen, damit das überschüssige Fett aufgesogen wird.

### **Karamellierte Portweifeige**

300gr Feigen

150gr Zucker

100 ml Portwein

etwas Orangen Abrieb und Saft

Zucker karamellisieren mit Portwein und Orangensaft Ablöschen, Feigen dazu geben und aufköcheln lassen