

Matjestartar auf Pumpernickel (6 Personen)

1 unbehandelte Zitrone
700g Matjes
2 kleine rote Zwiebeln
2 Braeburn Äpfel
3 TL körniger Senf
9 Scheiben Pumpernickel
2 EL Rapsöl
Kresse

Zuerst die Zitrone abwaschen und die Schale abreiben. Zitrone auspressen.
Matjes in kleine Würfel schneiden, die Zwiebeln fein würfeln, Äpfel fein würfeln.

Alles zusammen in eine Schüssel geben, mit Zitronensaft beträufeln (nicht alles reingeben). Mit Senf, Zitronenabrieb Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt das Öl hinzugeben. Tartar kalt stellen.

Pumpernickel zerbröseln. 1/6 der Menge in einen 10-12 cm Serverring geben. Ein wenig fest drücken. Das Tartar drauf geben und mit Kresse garnieren.

Millefeuille mit Orangensahne-Creme

600 g Blätterteig frisch oder tiefgekühlt
2 Orangen
500 ml Sahne
2 Ei
2 Pack Sahnesteif
10 cl Grand Manier
Staubzucker
Vanillezucker

Vorbereitung:

Blätterteig in 12 ca. 8x8 cm große Stücke schneiden, 6 dieser Stücke mit verquirltem Ei bestreichen. Die restlichen 4 Stücke um 90 Grad gedreht auf die bestrichenen Stücke legen. Nun auch noch diese mit Ei bestreichen und ordentlich mit Staubzucker bestreuen. Den Blätterteig bei 200 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 10 min goldgelb backen. Sahne mit Vanillezucker und etwas Sahnesteif steif schlagen, kühl stellen.

Zubereitung:

Orangen filetieren mit Staubzucker und Likör marinieren.

Die Blätterteigkissen in der Mitte halbieren.

Unter die geschlagene Sahne die Orangenfilets heben und in die unter Hälfte des Blätterteigs geben.

Die andere Hälfte auf die Sahne-Orangen-Mischung legen.

Zitrus-Entenbrust an Orangenpolenta (6 Personen)

Fleisch

4-6 Entenbrüste (je nach Größe)

1 Glas Kalbsfond

2 pink Grapefruit

2 Orangen

25g Butter

Beilage

250 g Polenta

125g Butter

400ml Orangensaft

400ml Hühnebrühe

Vorbereitung: Orange und Grapefruits filetieren.

Für die Polenta Butter im Topf schmelzen, Polentagrieß hinzugeben und 1 min anschwitzen.

Flüssigkeiten dazu geben und unter ständigem Rühren 8-10 min fertig garen. Die Polenta zum Auskühlen auf ein gebuttertes Backblech geben. Ca 3cm dick.

Die Entenbrüste abwaschen, die Haut Rautenförmig einschneiden, salzen und pfeffern. In heißem Öl kurz von der Fleischseite anbraten und sofort auf die Hautseite wenden. Bei mittlerer Hitze garen, bis die Haut schön knusprig ist. Nochmals auf der Fleischseite einige Minuten garen und bei 100°C in den Backofen zum Warmhalten.

Die abgekühlte Polenta in Ecken schneiden und vor dem Servieren im Ofen bei 180°C leicht bräunen lassen. Die Enten können in der Zeit abgedeckt draußen ruhen.

Das Fett aus der Pfanne abgießen und den Bratensatz mit dem Fond und Saft der filetierten Zitrusfrüchte ablöschen. Soße einkochen.

Die kalte Butter und die Zitrus-Filets in die Soße geben. Nicht mehr kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Alles zusammen servieren.