



Schreinerei



Spieß von Sankt Jakobsmuscheln und Riesengarnele mit Spaghettini

Nudelteig

- 1 Ei
- 3 Eigelbe
- ½ Tl Oel
- 200g Mehl

Alle Zutaten schnell zu einen, nicht klebenden Teig verarbeiten und ½ Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig bis er die gewünschte Stärke erreicht hat durch die Nudelmaschine drehen. In reichlich sprudelndem Salzwasser die Pasta al dente garen.

Für die Tomatenpesto

- 400 g Tomaten
- 100 ml Pflanzenöl
- 100 ml Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 30g geriebenen Parmesan
- 50g geröstete Sonnenblumenkerne
- Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin, Salbei

Die Zutaten werden alle gewaschen, zerkleinert und mit dem Zauberstab zu einer homogenen Paste verarbeitet.

Riesengarnelen

Knoblauch

Thymian

Die Riesengarnelen werden geschält bis auf das letzte Schwanzsegment. In einer Pfanne etwas Rapsöl erhitzen und die Garnelen darin anbraten. Eine zerdrückte Knoblauchzehe und einen Zweig Thymian zugeben.

Mit Salz, Pfeffer und der Tomatenpesto würzen.

Odenwälder Hirschkalbsrücken mit Süßkartoffelpüree und Pastinaken

Hirschkalbsrücken

Den Hirschkalbsrücken von Sehnen befreien.

Bei geringer Hitze von beiden Seiten mit etwas Thymian in der Pfanne anbraten und im Ofen bis auf 54°C Kerntemperatur bei etwa 90°C Garraumtemperatur fertig garen. Das Fleisch würzen und genügend ruhen lassen.

Süßkartoffelpüree

Süßkartoffeln

festkochende Kartoffeln

Sahne, Butter

Salz, Muskatnuß

Die Kartoffeln und die Süßkartoffel gar kochen und gut ausdämpfen.

Sahne, Butter Muskat aufkochen. Die Kartoffeln durchdrücken und nach und nach die Flüssigkeit unterheben.

Mascarpone-Zimttiramisu mit Bergsträßer Zwetschgen

Für den Bisquit

3 Eier

80 g Zucker

80 g Mehl

5 g Mondamin

Die Eier getrennt mit jeweils der Hälfte des Zucker aufschlagen. Unter die aufgeschlagene Eigelb- Zucker Mischung nach und nach das Mehl und die Speisestärke geben. Zum Schluss das geschlagene Eiweiß unterheben.

Die Masse gleichmäßig auf ein Backblech verteilen und bei 180°C etwa 35 Minuten backen.

Für die Creme

4 Eigelbe

2 ganze Eier

Abrieb und Saft von einer Orange und Zitrone

6 Blatt Gelatine

400 g Mascarpone

100g Zucker

1 TL gemahlener Zimt

80 g Vanille-Zucker

600g geschlagene Sahne

Die Eigelbe und die ganzen Eier zusammen mit dem Zucker dem Vanille-Zucker und dem Zimt sowie dem Abrieb und Saft von Orange und Zitrone über dem Wasserbad schaumig rühren.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in der noch warmen Eimasse auflösen.

Die Mascarpone mit dem Schneebesen unterrühren und die Masse erkalten lassen. Die Sahne bis zur Nase steif schlagen und unter die Masse heben.

Die fertige Creme auf den erkalteten Bisquitboden geben und kalt stellen.