

## Tatar vom Hohenloher Rinderfilet, mit Pfirsichchutney, gebratenen Pfifferlingen, Wachtelei und Tasmanischer Pfeffer

---

Für 4 Personen:

### Pfirsichchutney:

5 gelbfleischige Pfirsiche  
2 geschälte Schalotten  
1 Peperoni  
125ml Apfelsaft  
2-3 Eßl. Braunen Zucker  
Ca 50ml Weißen Balsamico Essig  
Meersalz  
Tasmanischer Pfeffer

Zubereitung:

Die Pfirsiche einritzen und in kochendes Wasser geben, damit sich die Haut löst. In kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen, danach den Pfirsichstein rauslösen. Die Pfirsiche grob klein schneiden.

Die Schalotten würfeln und bei der Peperoni die Kernchen entfernen und ebenfalls klein schneiden.

Alles, außer das Meersalz und den Tasmanischen Pfeffer, in einen Topf geben und langsam vor sich hin köcheln lassen.

Alles so lange kochen lassen, bis es eine musige Konsistenz ergibt. Danach mit Meersalz und dem Pfeffer würzen.

### Tatar vom Hohenloher Rinderfilet:

Ca 400gr Rinderfilet  
1-2 Sardellen  
Ca 2 Eßl. Kapern  
1 Schalotte  
Jeweils 1 Teel. Senf und Ketchup  
Salz  
Pfeffer  
Tasmanischer Pfeffer  
3-4 Eßl. Olivenöl

Zubereitung:

Rinderfilet mit einem scharfen Messer klein schneiden. Sardellen, Kapern und Schalotten ebenfalls klein schneiden, zu dem Tatar dazugeben, und mit den übrigen Zutaten würzen.

### Wachteleier:

4 Wachteleier in kochendes Wasser geben, nach drei Minuten rausnehmen und in kaltem Wasser abschrecken. Danach vorsichtig pellen.

Pfifferlingen:

Ca 150gr. Pfifferlinge mit einem kleinen Messer putzen und kurz unter fließendem Wasser abspülen.

Die Pilze auf ein trockenes Tuch legen.

Danach in einer heißen Pfanne, mit Öl, durchschwenken mit Salz und Pfeffer würzen.

## Pochiertes Schweinefilet mit Tomatenkruste, Tomatenbrotsalat und Basilikum

---

### Schweinefilet

480 gr pariertes Schweinefilet

Salz, Pfeffer

Das Schweinefilet mit Salz und Pfeffer würzen und in Folie einrollen. Im Wasserbad bei ca 70°C 16 Minuten garen. Danach 5 Minuten ruhen lassen.

### Tomatenkruste

1 Zehe/n Knoblauch

20 g Tomate(n), getrocknet

1/2 Bund Petersilie

2 EL Paniermehl

2 EL Parmesan, gerieben

20 g Butter, weich

Salz und Pfeffer

Knoblauchzehe hacken. Getrocknete Tomaten würfeln. Petersilie abzupfen und fein hacken. Alles mit Semmelbröseln, Parmesan und weicher Butter mit den Händen zusammenkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Tomatenbrotsalat

4 Sonnengereifte Tomaten

250g Toastbrot

etwas gehackte Petersilie

30ml dunkler Balsamico

50ml Olivenöl

Salz, Pfeffer

Tomaten waschen, entstrunken und in feine Würfel schneiden, die Rinde vom Toastbrot entfernen und das Toastbrot in feine Würfel schneiden.

Olivenöl, dunkler Balsamico, Salz, Zucker und Pfeffer miteinander verrühren, so dass daraus eine Vinaigrette entsteht.

Eine Pfanne auf den Herd stellen, darin in etwas Olivenöl die Toastbrotwürfel rösten, danach die Tomatenwürfel dazu geben und mit anrösten, mit der Vinaigrette ablöschen und etwas gehackte Petersilie dazu geben, gegebenenfalls noch einmal abschmecken mit Salz und Pfeffer

## Maispoulardenroulade, Vanillekarotten und Kartoffellauchespuma

---

### Maispoularde

400 gr Poulardebrust, küchenfertig  
150 gr Putenfarce  
Esslöffel Lauch, gehackt

Poulardenbrust von der Haut entfernen und mit einem Schnitt längs halbieren. Etwas plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Seite mit der Putenfarce bestreichen, welche davor mit gehacktem Lauch etwas eingefärbt wurde. Danach die Brust aufrollen und in Folie einwickeln. Die Poulardenbrust im Wasserbad bei ca 70°C 20 Minuten garen. Danach die Folie entfernen und in einer heißen Pfanne goldbraun anbraten. Danach in gleichmäßige Tranchen schneiden.

### Vanillekarotten

4 Karotten  
15g Zwiebelwürfel  
60ml Geflügelbrühe  
1/2 Vanilleschote  
etwas Butter  
Salz, Zucker, Pfeffer

Karotten schälen, und in feine Würfel schneiden, einen Topf aufstellen und darin die Butter erhitzen, die Zwiebelwürfel anschwitzen, die Karottenwürfel dazu geben und ebenfalls etwas anschwitzen, Salz, Zucker und das Mark einer 1/2 Vanilleschote dazugeben, mit der Geflügelbrühe ablöschen und darin die Karotten weich kochen. Zum Schluss noch mit etwas Pfeffer abschmecken, gegebenenfalls noch etwas Salz und Zucker dazu geben.

### Kartoffellauchespuma

1 Stange Lauch  
4 große geschälte Kartoffeln  
60g Butter  
150ml Sahne  
Salz, Pfeffer, Muskat

Den Lauch waschen, grob zusammen hacken, in kochendem Salzwasser weichkochen, in Eiswasser abschrecken, danach mit der Sahne und der Butter im Thermomixer fein mixen.

Die Kartoffeln grob zusammen schneiden und in Salzwasser weich kochen, danach abgießen und die Kartoffeln mit in den Thermomixer geben und nochmals fein pürieren mit der Lauch - Sahnemasse. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und in eine Espumaflasche füllen, den Deckel gut verschrauben und mit 3 Sauerstoffkapseln beladen.

## Roastbeef, 3erlei Mais, BBQ Jus, Kopfsalat, Ofenkartoffel, Sour Cream

---

### Maiscreme

400g Dosenmais  
1 Zwiebel  
150 ml Geflügelbrühe  
70ml Sahne  
70g Butter  
Zucker, Salz, Pfeffer

Die Zwiebel schälen und grob zusammen schneiden, die Butter im Topf erhitzen, darin die Zwiebel anschwitzen, den abgetropften Dosenmais dazu geben und ebenfalls mit anschwitzen.

Mit Geflügelbrühe ablöschen und darin den Mais ca. 25 Minuten weichkochen. Danach die Sahne dazugeben, mit Salz, Zucker, Pfeffer abschmecken und die Masse im Thermomixer fein pürieren.

### Mini - Maiskolben

8 Mini - Maiskolben  
30g Butter  
40ml Geflügelbrühe  
Salz und Zucker  
1 Vakuumbbeutel

Die Mini - Maiskolben in einen großen Vakuumbbeutel legen, die Butter, Geflügelbrühe, etwas Salz und Zucker dazu geben und alles miteinander Vakuummieren.

Den Vakuumbbeutel in ein Wasserbad mit 70C geben und 20 Minuten darin ziehen lassen.

### Maiskolben

2 Maiskolben

Die Maiskolben waschen, danach in kochendem Salzwasser die Maiskolben ca. 15 - 20 Minuten abkochen.

Mit einem Messer den Mais vom Kolben runterschneiden, sodass man nur die einzelnen Maiskörner hat

### Kopfsalat

1 kleinen Kopfsalat  
etwas Butter  
Salz, Zucker, Pfeffer

Den Kopfsalat entstrunken und waschen, danach die einzelnen Blätter noch einmal vom Mittelstrunk befreien.

Butter in einer Pfanne erhitzen, die Kopfsalatblätter darin anschwitzen, mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

### Ofenkartoffeln

8 kleine La Ratte Kartoffeln  
etwas Butter

Die Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser abkochen, danach die Kartoffeln etwas abkühlen lassen. Alufolie in kleine Quadrate schneiden, darauf je eine einzelne Kartoffel setzen und die Kartoffel wie ein Bonbon mit der Folie einpacken. Auf jede Kartoffel ein kleines Stück Butter setzen und ca 15 Minuten in den Ofen bei 180 C geben.

Sour - Cream

250ml Sauerrahm

10 g Schnittlauch in feine Ringe geschnitten

etwas Zitronensaft

Salz, Zucker und Pfeffer

Den Sauerrahm in eine Schüssel geben und mit dem Schnittlauch und einem Schuss Zitronensaft verrühren, die Masse mit Salz, Zucker und etwas Pfeffer abschmecken.

## Creme Brullee

---

4 feuerfeste Förmchen

4 Eigelb

4 Eßl. Zucker

400ml Sahne

1 Mps. Vanille

Zubereitung:

Die Sahne mit dem Zucker und der Vanille aufkochen. Die kochende Flüssigkeit unter rühren auf die Eigelb geben. Danach durch ein Sieb gießen und in die Förmchen geben.

Die Creme Brullee auf ein Backblech mit Wasser geben und bei 130°Grad in den Backofen schieben.

Die Creme ist fertig wenn sie gestockt ist.

Sobald die Creme Brullee kalt geworden ist, mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Busenbrenner abflammen.

Joghurteis:

700gr Naturjoghurt

130gr Puderzucker

130gr flüssige Sahne

Saft von 2 Zitronen

Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander verrühren, in eine Eismaschine geben und frieren.