

Rezept und Anleitung NordTour

Für 4 Personen

Rote Bete gebeizter Lachs/frittierter Grünkohl/Sesam Mayo/Cous Cous

Lachsfilet 600 g
Grünkohl 1 Blatt
Rote Bete Saft 200 ml
Eier 4 Stück
Salz 150 g
Dijon Senf 1 Tl
Zucker 150 g
Sesam Öl ca. 300 ml
Thymian/Rosmarin je 1 Zweig
Cous Cous 200g
Orangen-, Limetten und Zitronenscheiben, je 3 Stück
Paprika Edelsüß
Lorbeer 3 Stück
Curry
Wacholder 5 Stück
Ras El Hanut
Wasser 200 ml
Limette Frisch 1 Stück

Den Lachs von der Haut entfernen. Den Rote Bete Saft mit 200 ml Wasser, Rosmarin, Thymian, 3 Zitrusseiben, 3 Stück Lorbeer, 5 Stück Wacholder (oder alternativ bzw. zusätzlich Garam Masala), 150 g Zucker und 150 g Salz aufkochen und abkühlen lassen, anschließend den Lachs für 14 Stunden im Fond abgedeckt (oder im bestfalle Vakuumiert) einlegen. Am nächsten Tag den Lachs aus dem Fond rausnehmen und in 150g Stücke Portionieren.

Den Grünkohl in etwas kleine Stücke Reißen und kurz bei 160 Grad frittieren (mit Deckel da es sehr stark spritzen wird) anschließend auf ein Tuch legen und salzen.

Für die Mayo 4 Eigelb, etwas Salz und 1 Teelöffel Senf in den Mixer geben und leicht mixen. Dann unter ständigem Mixen Sesamöl dazu geben, bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist.

Ca. 400 ml Wasser mit Paprika/Curry/Ras el Hanut/etwas Salz und Sesam öl schön Stark abschmecken und aufkochen lassen. Dann auf den Cous Cous gießen, einmal vorsichtig umrühren und ein Tuch drüberlegen. Den Cous Cous ca. 15 Minuten ziehen lassen und anschließend vorsichtig durchmengen, von der Limette den Abrieb (Schale) mit rein reiben.

Entenbrust Sous Vide/Kartoffelriegel/Karotte in zwei Texturen

Entenbrust 4 Stück
Baby Karotte 8 St
Rosmarin/Thymian
Gemüsekarotte 1 Kg

Kartoffeln Mehlig 2 Kg
Schmand 100 g
Majoran 15 g
Schnittlauch 20 g
Salz Butter 50 g
Stärke 4 Tl.

Die Ente in der Hautseite leicht einschneiden ohne das Fleisch zu verletzen, dann in einen Vakuumbbeutel und in ein Wasserbad bei 57 Grad für 70 Minuten garen lassen. Danach die Entenbrust in eine kalte Pfanne mit der Hautseite nach unten legen und die Pfanne langsam erhitzen, bis die Hautseite Gold Gelb ist. Dann Rosmarin, Thymian und etwas Butter in die Pfanne und die Ente Auf der Fleischseite ca. 30 Sekunden anbraten und mit Butter dabei immer etwas übergießen.

Kartoffeln schälen und raspeln (wie für einen Rösti), danach waschen, abtropfen und etwas ausdrücken. Dann 4 Tl Stärke, 15 g Majoran und Salz dazugeben und gut durchmengen. Die Kartoffelmassen in einen mit Klarsichtfolie ausgelegten Einsatz geben und gleichmäßig verteilen (mindestens 3 cm Höhe sollte die Masse haben). Dann den Einsatz mit Folie abdecken und im Ofen bei Dampf 100 Grad für 45 Minuten garen, anschließend kaltstellen (mindestens 6 Stunden). Danach kann man die Masse im Ganzen aus dem Einsatz nehmen und in Riegelform oder ähnliches schneiden. Dann nur noch Frittieren und anschließend nochmal etwas nachsalzen.

Die Baby Karotten putzen und im Wasser mit Salz und Zucker für 1 Minuten kurz kochen und anschließend mit etwas Butter im Topf glasieren und nochmals mit Salz und Zucker abschmecken.

Die Gemüsekarotte schälen und in walnussgroße Stücke schneiden und im Mixer mixen. Anschließend die gemixte Karottenmasse in mit Salz und Zucker überwürztem kochenden Wasser für 20 Sekunden einmal aufkochen lassen. In einem Sieb etwas ausdrücken und mit kaltem Wasser abschrecken und nochmals ausdrücken. Die Karottenmasse dann für 24 Stunden im Ofen (oder im bestfalle im Dehydrierer) bei 70 Grad Trocknen und dann als Topping über die glacierte Baby Karotte geben.

Orangen Rosmarin Panna Cotta/Schokoladensteine/Biskuit/Lebkucheneis

Orangensaft 400 ml
Lebkuchengewürz 50 g
Sahne 325 ml
Eier 60 g
Rosmarin 4 Zweige
weiße Schokolade 30 g
Zucker 320 g
Milch 125 g
Gelatine 5 Blatt
Biskuitboden 1 mal (gekauft)
Schokolade 150 g

Für die Panna Cotta Orangensaft, Rosmarin, 100g Zucker aufkochen, anschließend die in kaltem Wasser eingeweichten 4 Blatt Gelatine dazu geben und danach 200 ml Sahne drunter mixen. Die Panna Cotta in ein flaches blech gießen, sodass sie mindestens 2 cm hoch ist. Kaltstellen für ca. 2 Stunden. Danach kann man die Panna Cotta rund ausstechen und umsetzen auf den Teller.

Den fertigen Biskuitboden ebenfalls in der gleichen Größe ausstechen und auf die bereits ausgestochene Panna Cotta setzen.

Für das Eis 125ml Sahne, 125 ml Milch, 20 g Zucker und 50 g Lebkuchengewürz erwärmen und ca 30 Minuten ziehen lassen, dann auf etwa 50 Grad runter kühlen lassen und 1 Blatt Gelatine dazu geben, anschließend in ein Litermaß füllen und mit einem Mixer die 30 g weiße Schokolade und die 60 g Eier drunter mixen. Die gesamte Masse 24 Stunden durchfrieren lassen (wenn man eine Eismaschine hat natürlich die Masse in die Eismaschine geben und dort drin laufen lassen). Am nächsten Tag die Eismasse mit einem Mixer (Standmixer oder Thermomix oder Ninja Creamie) einmal Cremig mixen und servieren.

Für die Schokoladensteine 50 ml Wasser und 200g Zucker in einem Topf zum kochen bringen, sobald es anfängt leicht zu karamellisieren die 150 g dunkle Schokoladen dazu geben und sehr schnell rühren, es härtet sofort aus und muss vom Herd genommen werden. Am besten auf Backpapier geben und direkt etwas Zerkleinern mit einer Gabel und dann auskühlen lassen.