

Januar

Mohnküchlein mit Zabaione und reifen Mangos

Für 4 Personen **100 g weiche Butter** und **100 g Zucker** schaumig rühren und nach und nach **4 Eigelb** unterrühren. **25 g Semmelbrösel** und **150 g gemahlener Mohn** ebenfalls unterrühren, **4 Eiweiß** steif schlagen und unterheben. 8 Timbalförmchen a 100 ml ausbuttern und zuckern. Zu $\frac{3}{4}$ befüllen und bei 180 Grad 20 Min. backen, dann stürzen.

4 Eigelb, **4 Eßlöffel Zucker** und **8 Eßlöffel Marsalawein** im Wasserbad mit dem Schneebesen schaumig aufschlagen bis die Masse heiß und dicklich ist.

Auf **Mangospalten** anrichten und mit **Granatapfelkernen** verzieren.

Februar

Lachsmousse und Jakobsmuscheln mit Verveineschaum

Für 6 Personen **250 ml Fischfond** mit **200 ml trockenem Weißwein** und **3 Eßlöffeln Noilly Prat** aufkochen. **300 g Lachsfilet ohne Haut und Gräten** einlegen, vom Herd nehmen und 7 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Abgetropft durch ein Haarsieb streichen. **4 Blatt weiße Gelatine** in kaltem Wasser einweichen, Fond auf 3 Eßlöffel reduzieren. **60 g Butter** und **150 g Creme double** im Fond schmelzen, salzen und mit **Cayenne-pfeffer** pfeffern, eingeweichte Gelatine ausdrücken und unterrühren, Lachs dazugeben und abkühlen lassen. Wenn es zu gelieren beginnt, **200 g geschlagene Sahne** unterheben. In 6 kalt ausgespülte Timbalformen a 100 ml füllen und über Nacht kalt stellen.

200 ml Fischfond aufkochen und **3 Zweige Verveine** darin 5 Minuten ziehen lassen. Nochmals aufkochen und **18 Jakobsmuscheln** im Fischfond kurz pochieren. Muscheln herausnehmen und Fischfond mit **2 Eigelb** auf mittlerer Flamme dicklich aufschlagen.

Lachsmousse stürzen. Daneben Muscheln mit Schaum und gekochtem **Salicorne (Meeresspargel)** anrichten.

März

Kalbstafelspitz mit Weißweinsauce, grünen Nudeln und Frühlingsgemüse

Für 4 Personen **1,2 kg Kalbstafelspitz** über Nacht mit **Weißwein** bedeckt kühl stellen. Salzen und pfeffern. Im Bräter in **Butterschmalz** rundum anbraten, mit dem Weißwein ablöschen und mit **einem Zweig Rosmarin** bei geschlossenem Deckel für 2 Stunden bei 200 Grad im Ofen schmoren. Braten herausnehmen, den Bratsud mit **200 g Sahne** aufkochen und mit **hellem Saucenbinder** bis zur gewünschten Konsistenz eindicken. Eventuell nachwürzen. Fleisch aufschneiden.

400 g grüne Tagliatelle kochen. **Frühlingsgemüse wie Kohlrabi, Frühlingszwiebeln oder Möhren** im eigenen Saft schmoren lassen.

April

Rhabarberbavaroise

Für 4 Personen **4 Blatt weiße** und **2 Blatt rote Gelatine** in kaltem Wasser einweichen. $\frac{1}{4}$ l **Weißwein** mit **Zitronenschale** von 1 unbehandelten Zitrone, **3 Eßlöffel Zitronensaft** und **100 g Zucker** zum kochen bringen. **250 g Rhabarber** in kleinen Stücken zugeben und 10 Min. bei geschlossenem Deckel garen, pürieren. **5 Eigelb** mit **30 g Zucker** und **3 Eßlöffeln heißem Wasser** cremig aufschlagen, Gelatine ausgedrückt zum heißen Fruchtピューree geben und unter Rühren auflösen, zur Eimasse geben und kühl stellen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt $\frac{1}{4}$ l **geschlagene Sahne** unterziehen und in Gläser abfüllen. Mindestens 2 Stunden kalt stellen. Mit Sahne und eßbaren Stiefmütterchenblüten verzieren.

Mai

Gefüllte Crêpe-Päckchen auf Wildkräuterspinat

Für 6 Personen Crêpeteig aus **3 Eiern**, **75 g Mehl**, $\frac{1}{4}$ l **Milch** und **25 g gebräunte Butter** herstellen und 1 Stunde ruhen lassen. 12 sehr dünne Crêpe backen. Füllung aus **150 g Ziegenfrischkäse** oder Ricotta, **4 Eßlöffel** fein gewiegtem **Peterle**, **Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone**, etwas **Zitronensaft**, **Pfeffer**, **2 Eigelb** und **100 g geriebenem Parmesan** herstellen. Crêpe mit einem Teelöffel Füllung belegen und mit einem langen **Schnittlauchhalm** zubinden. 10 Minuten im Backofen bei 200 Grad aufwärmen bis die Crêperänder leicht bräunlich werden.

500 g Spinat mit **100 g Wildkräutern** mischen und in Butter und etwas **Crème fraîche** schmoren, Crêpe darauf anrichten.

Juni

Rosa gebratener Lammrücken mit Spargel, Sauce Béarnaise und neuen Kartoffeln

Für 4 Personen **600 g Lammlachse** würzen und rundherum, möglichst in einer Eisenpfanne, scharf anbraten. Bei 100 Grad im Ofen 30 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit **1 kg Kartoffeln** in der Schale kochen, pellen und abkühlen lassen. Für die Sauce **12 Eßlöffel Wein**, **3 Eßlöffel Essig** mit einer **Zwiebel** oder **2 Schalotten** und **1 Tasse Estragon** kochen, bis die Hälfte verdampft ist. **12 Eßlöffel starke Fleischbrühe** dazugeben. In die abgekühlte Flüssigkeit **4 Eigelb** rühren. **200 g Butter** schmelzen lassen.

1 kg Spargel schälen und 10 Minuten im Salzwasser mit 2 Stück Zucker und etwas Butter kochen. Kartoffeln im Butterschmalz parallel dazu rösten. Zuletzt die Sauce im Wasserbad dicklich aufschlagen, vom Herd nehmen und die geschmolzene Butter langsam einrühren. Fleisch aufschneiden und mit Kartoffeln, Spargel und **Schnittlauchröllchen** anrichten. Die Sauce Béarnaise separat dazu reichen.

Juli

Marillenknödel

Für 6 Personen **1 kg mehliges Kartoffeln** kochen, schälen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse geben. Mit **1 Teelöffel Salz, 3 Eßlöffel Kartoffelstärke, 15 Eßlöffel Mehl (kann variieren)** und **1 Ei** verkneten. Der Teig soll sich von den Händen lösen. Von **12 Aprikosen** mit einem Kochlöffelstiel vom Stengelansatz her den Kern herausschieben, die Aprikosen mit je einem Stück Würfelzucker füllen. Den Teig in 12 Teile teilen, in runde Scheiben formen, etwas bemehlen und je eine Aprikose einhüllen. Es soll keine Luft zwischen Aprikose und Teig sein. Die Knödel in kochendes Wasser einlegen und 15 bis 18 Minuten leicht wallen lassen. **12 Eßlöffel Semmelbrösel in 100 g Butter anrösten, 3 Eßlöffel Zucker** zugeben und kurz mitrösten. Die Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und in der Bröselbutter wälzen. Mit **Puderzucker** bestäuben.
Mit Eis oder Vanillesauce servieren.

August

Sommersalat mit Pfifferlingen

Auf **Rucola** gekochte **grüne Bohnen**, gebratene und gewürzte **Pfifferlinge**, halbierte **Cocktailtomaten** und gebratene und gewürzte **Riesengarnelen** anrichten. Mit einem Dressing aus **Olivenöl**, dunklem **Balsamessig**, **Knoblauch**, **Dijonsenf** sowie Salz und Pfeffer servieren.

September

Edles Hirschragout mit Polentaknödeln und Mandelbrokkoli

Für 4 Personen in einem Topf **3 feingehackte** (besser noch geriebene) **Zwiebeln** in **Butterschmalz** langsam rösten, bis sie Farbe annehmen. In einer Eisenpfanne **1 kg gewürfeltes (4 cm) Hirschsteakfleisch** in **Butterschmalz** portionsweise scharf anbraten, zu den Zwiebeln geben und jeweils den Bratenrückstand mit etwas **Rotwein** ablöschen und ebenfalls zu den Zwiebeln geben. Mit **1 Eßlöffel Tomatenmark**, Salz und Pfeffer würzen, mit **Wildfond** auffüllen, bis das Fleisch bedeckt ist, und 10 Minuten ziehen lassen. Mit **dunklem Saucenbinder** etwas andicken falls nötig.

Je **1 Zweig Rosmarin** und **Thymian** mit **1 Knoblauchzehe** in **Olivenöl** anschwitzen, mit **400 g Sahne** und **400 g Fleischbrühe** aufkochen, würzen, durchsiehen, in die kochende Flüssigkeit **200 g Maisgries** langsam einrühren, kurz durchkochen, vom Feuer nehmen, **50 g Butter** und **50 g geriebenen Parmesan** einarbeiten und zugedeckt 30 Minuten ziehen lassen. Abgekühlt mit einem großen Eisportionierer Kugeln formen, mit Butterflöckchen belegen und kurz vor dem Servieren für 10 Minuten im heißen Ofen erhitzen.

Mit **Mandelbrokkoli** servieren.

Oktober

Birnenstrudel mit Zitronensorbet

Für 6 Personen einen Teig aus **300 g Weizenmehl**, **25 g Öl**, **5 g Salz** und **0,15 l Wasser** herstellen, 60 Minuten in Folie ruhen lassen, dünn auf Backpapier ausrollen und mit **100 g flüssiger Butter** bestreichen. Im unteren Drittel mit der Füllung belegen, einrollen, auf ein Blech mit Backpapier legen und bei 220 Grad 15 bis 20 Minuten abbacken bis zur gewünschten Farbe.

Füllung: **1 kg reife Williamsbirnen** blättrig geschnitten, **80 g Korinthen** für 1 Stunde in **8 cl Williamsschnaps** eingelegt, **60 g gehobelte und geröstete Mandeln**, **100 g Löffelbiscuits** ebenfalls blättrig geschnitten und **100 g Zucker**. Alles gut mischen und bald verarbeiten.

Für das Zitronensorbet **300 ml Zitronensaft** auspressen. **300 ml Wasser** erwärmen und **300 g Zucker** darin auflösen. Zitronensaft dazugeben und 1 Stunde ruhen lassen. **1 Eiweiß** steif schlagen und unter die Masse heben. In der Eismaschine abdrehen oder im Tiefkühler öfter umrühren, um die Eiskristalle zu zerschlagen. Mit Zitronenmelisse oder Verveine servieren.

November

Zander in Haselnusshülle

Für 6 Personen **600 g Zanderfilet** (2 große Filets) in 6 Teile schneiden, salzen, pfeffern und in Mehl wenden. In **2 verquirlten Eiern** wenden, dann in Panade aus **150 g gemahlenden Haselnüssen** und **50 g Semmelbröseln** wenden. In einer Teflonpfanne bei mittlerer Hitze in **Butterschmalz** beidseitig braten.

Mit Salat aus **roten Linsen** und **Kaiserschoten** umlegen.

Dezember

Rosa gebratene Entenbrust mit Kartoffelgratin und geschmorten, karamellisierten Äpfeln

Für 4 Personen **1 kg Kartoffeln** schälen, 3 mm dünn hobeln und fächerartig in eine gebutterte Auflaufform schichten. $\frac{1}{4}$ l **Sahne** und $\frac{1}{4}$ l **Milch** mit **1 Knoblauchzehe** aufkochen, salzen, pfeffern und mit **geriebener Muskatnuss** abwürzen. Über die Kartoffeln gießen, bis sie bedeckt sind. Im Ofen bei 200 Grad backen bis sie weich und gebräunt sind, warm stellen.

Bei **2 bis 3 Flugentenbrüsten** die Haut rautenförmig einschneiden, salzen und pfeffern. In einer Eisenpfanne auf der Hautseite knusprig braun braten, wenden, 2 Minuten braten, dann im Ofen bei 140 Grad 20 bis 25 Minuten (je nach Größe) braten (keine Heißluft), herausnehmen und in Alufolie 5 Minuten ruhen lassen. Im Ofen das Gratin in der Zeit erwärmen und die **12 Apfelscheiben** in Butter braten. Mit **braunem Zucker** bestreuen und etwas karamellisieren lassen. Entenbrust aufschneiden und mit **Preiselbeeren**, Äpfeln und Gratin anrichten.