SCHOKOLADEN MENU

François / Kurt M. / Kurt S. / Jörgen

19:55	**Vorspeise**	Frühlings-Salat mit Agrumen-Filets, Kakaomasse-Dressing und Kakaonibs-Crumbel
21:15	**Hauptgang**	Lamm Karree mit Grombeerenchäschle, Kakaokern-Rüebli mit Madagaskar 96% Schokolade Jus
22:05	**Dessert**	Moelleux Fondant au Chocolat Honduras 70% im Kumquat-Kompott/ Bananen-Kreis mit Pistazien Krokant und Campari-Sabayon

Weisswein	**Soif-Art blanc, Côtes du Tarn IGP Bio**
Rotwein	**Résilience Nero d'Avola DOC, Sicilia**

VORSPEISE

Frühlings-Salat mit Agrumen-Filets, Kakaomasse-Dressing und Kakaonibs-Crumbel

Zutaten (4P) / Zubereitungszeit **ca. 15 min**

Für den Salat:

- 1 Hand voll junge gemischte Salatblätter
- 1 Hand voll Blätter von junger Roter Bete
- 1 Bund frischer Koriander, Blätter gezupft
- 1 Bund frische glatte Petersilie, Blätter gezupft und grob gehackt
- 1 Bund Frühlingszwiebeln, oberer Teil geschnitten (Knolle für Hauptgang)
- 2 Orangen
- 2 Grapefruits

Für das Dressing:

- 6 EL Orangensaft, frisch gepresst
- 2 TL Senf
- 200gr Olivenöl
- 100gr Balsamico Essig

Zusammen mischen und leicht anwärmen

- 40 gr Madagaskar Schokolade 96%, flüssig beigeben.

Mit Meersalz und frisch gemahlenem, schwarzem Pfeffer abschmecken.

Für den Kakaonibs Crumbel:

- 25gr Butter flüssig
- 50gr Zucker
- 25gr Mandeln, gemahlen
- 25gr Kakaokern (Nibs)
- 15gr Mehl
- 1 EL Kakaopulver
- 1 Orangensaft
- 1 Orangenzeste

Alles zusammen vermischen und auf einer Silikonfolie ca.2 mm dick mit Spatülle verstreichen. Bei 180C° ca. 10min backen. Abkühlen und in grobe Stücke zerbrechen und über den Salat streuen.

HAUPTGANG

Lammkarrée mit Grombeerenchäschle, Kakao-Rüebli, Gemüse und Madagaskar 96% Schokolade-Jus

Zutaten (4P) / Zubereitungszeit **ca. 55 min**

Ofen auf 80 Grad vorheizen, Teller vorwärmen.

Lammkarrée

- 2 Lammracks (je ca. 400 g)
- 2 EL Öl
- 1.25 TL Salz
- wenig Pfeffer
- etwas Rosmarin, nach beleieben
- 2 Knoblauch
- 1EL Senf, zum einstreichen
- 8 Stück Cherry Tomaten
- 4 St. Frühlingszwiebeln

Backofen auf 80°C vorheizen. Das Lammkarree putzen (eventuell von Fett und Sehnen befreien) und in einer Pfanne mit 2 EL Öl, dem Rosmarin und dem Knoblauch scharf anbraten. Das Lammkarrée aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach auf ein Backblech legen und in den vorgeheizten Ofen geben, für 45 Minuten bei 80°C garen.

Kräuterkruste

- 1 Laugenbrötli (ca. 100 g), gemahlen
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 40gr Pistazienkerne, gemahlen
- 40gr Parmesan
- 3 EL Petersilie geschnitten
- 3 EL Kräuter geschnitten
- 4 EL Butter
- 1 Prise Salz
- wenig Pfeffer

Brötli mit allen restlichen Zutaten im Cutter fein mahlen oder fein hacken. Vor dem Servieren auf dem Fleisch (eventuell mit Senf einstreichen) verteilen, etwas andrücken. Ca. 3 Minuten bei 240°C im oberen Teil des Offen Überbacken.

Grombeerenchäschle

- 4 Kartoffeln
- 1 Zwiebel rot
- 1 Ei
- 2 EL Mehl
- 3 EL Petersilie grob geschnitten
- 1 Prise Salz, Muskatnuss
- Bratbutter zum anbraten

Zwiebel halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen und auf der Gemüseraffel reiben. Restliche Zutaten dazugeben. 3 kleine Plätzchen von ca. 8cm Durchmesser pro Person in einer Bratpfanne mit Bratbutter anbraten. Im vorgewärmten Ofen auf einer Platte aufbewahren.

Kakaokern-Nibs-Rüebli

- 4 Rüebli vierteln
- 50g Kakaokern- Nibs fein gemahlen
- 50 g Butter
- 1 Prise Salz und Pfeffer

Rüebli schälen und in 4 teilen. Alles in einer Pfanne beigeben und zugedeckt kurz garen.

Honduras 70% Schokolade-Jus

- 160gr Fleischfond
- 50gr Honduras 70%

Fleischfond erhitzen, Schokolade beigeben und verrühren. Würzen und abschmecken.

DESSERT

Moelleux Fondant au Chocolat Madagaskar 64% im Kumquat-Vanille-Kompott/ Bananen-Kreis mit Pistazien-Krokant

Zutaten (4P) / Zubereitungszeit **ca. 25 min**

Kumquat-Kompott mit Vanille

- 12 Kumquats
- 100gr Zucker
- 200gr Wasser
- 1 Ms Vanillepulver
- 1 Zitronensaft

Zucker, Zitronensaft und Wasser aufkochen. Kumquat waschen und in Rondellen schneiden. Dem Sirup beigeben und ca.30 Minuten ziehen lassen. Abkühlen.

Moelleux Fondant au Chocolat Honduras 70%

- 125gr Eier (2 grosse oder 3 kleine)
- 75gr Zucker

Zusammen verrühren

- 75gr Butter
- 85gr Honduras 70%

Schmelzen und Zusammen verrühren

- 40gr Mehl

Alles zusammen mischen und in ein Spritsack füllen. Im Kühlschrank abkühlen oder aufbewahren bis zur Verwendung (kann auch am Tag vorher bereitgestellt werden).
Backformen mit Bratbutter fetten und mit Zucker bestreuen. Moelleux Massen einfüllen und bei 190°C (Umluft) ca. 10-12 Min. backen. Nach dem Backen Formen ca. 2-3 Minuten vor dem Stürzen abkühlen lassen.

Campari Sabayon Sauce

- 1 Ei
- 1EL Zucker
- 1 Orangensaft und Zesten
- 2EL Weisswein
- 1EL Campari, oder Grand-Marnier
-

Alles zusammen in einer Chromstahlschüssel auf dem Wasserbad schaumig rühren und auf 85°C pochieren.

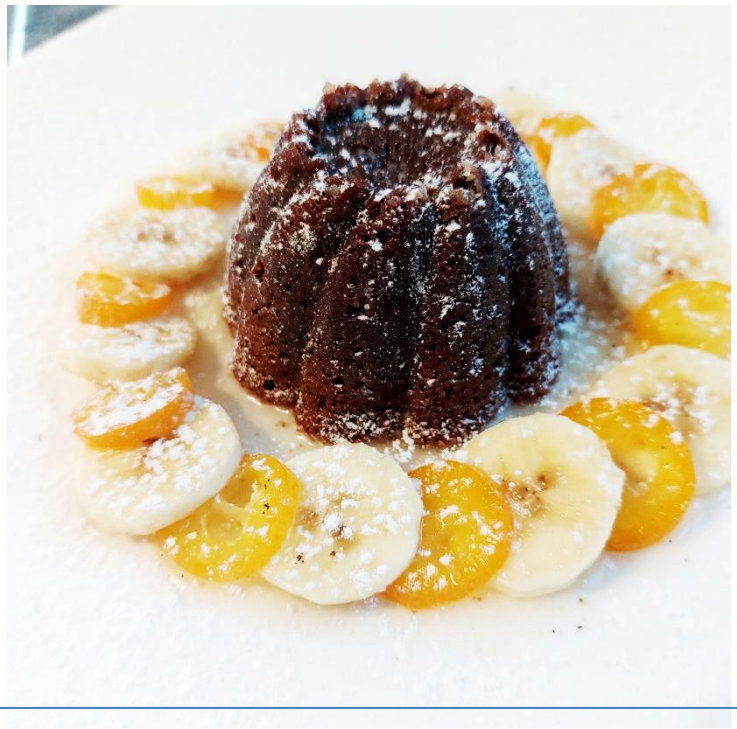
Garnitur 2 Bananen
100gr Pistazien-Krokant

Anrichten:

Mit Bananen Scheiben und Kumquat Kompott einen Kreis formen. Sabayon in Kreis verteilen und oder Punkte ausserhalb des Kreises garnieren. Moelleux Fondant au Chocolat stürzen und in der Mitte einsetzen. Etwas Pistazien-Krokant über das Dessert streuen.

DESSERT

Moelleux Fondant au Chocolat Madagaskar 64%, Kumquat-Vanille-Kompott/ Bananen-Kreis mit Pistazien-Krokant



Aufgaben Ablauf:

- Crumbel für Vorspeise backen
- Moelleux Fondant Chocolat, Masse herstellen in Spritzsack abfüllen und Kühlstellen
- Kumquat Kompott pochieren
- Lammkarrée anbraten und in Ofen schieben
- Salat Dressing zubereiten

19:55 Vorspeise anrichten und servieren.

- Rüebli schonend garen
- Kräuterkruste zubereiten
- Grombeerenchäschle zubereiten und anbraten, im Ofen aufbewahren
- Schokolade-Jus bereitstellen

21:15 Hauptgang anrichten und servieren

- Moelleux Masse abfüllen und backen
- Teller vorbereiten mit Bananenscheiben und Kumquat-Kompott
- Sabayon zubereiten und pochieren

22:05 Dessert anrichten und servieren