

Im Hirschen Eglisau
Untergass 28
8193 Eglisau
www.hirschen-eglisau.ch



Rezepte



Kalb _ Pesto



Pesto

1 Bund Estragon
1 dl Olivenöl Extra Vergine
¼ Knoblauchzehe
1 Prise Fleur de Sel
1 pr. Schwarzer Pfeffer

Den Estragon zupfen und mit den anderen Zutaten in einen Mixer geben.
Wichtig längstens 5 Sekunden mixen, da sonst das Olivenöl und der Knoblauch bitter werden.

Estragon Püree:

5 Bund Estragon
1pr. Salz
1pr. Schwarzer Pfeffer
1ms. Ascorbin-Säure
1ms Xantan

Estragon zupfen, blanchieren und mit Salz, Pfeffer, Xantan und Ascorbin-Säure in einen Paco Jet Becher einsetzen.

Den Becher in den Tiefkühler stellen.

Bei Gebrauch pacosieren und in eine Pipette abfüllen.

Milke:

Die Kalbmilken in einer Cour Bouillon pochieren.

Nach dem Kochen auspülen, so dass die einzelnen Segmente schön sauber sind.

Backteig:

1dl Eiweiss von frischen Eiern
2dl Hefe Bier
100 g Mehl
1pr. Fleur de Sel
1pr. Schwarzer Pfeffer

Bier und Mehl vermischen, danach das geschlagene Eiweiss unterheben.

Anschliessend die mit Pesto Marinierte Milke durch den Teil ziehen und bei 130 Grad in der Friteuse ausbacken.

Kalbstartar

Zitronencreme:

100 g Creme fraiche
1 Zitronen Abrieb
1/2 Zitronen Saft
1 TL Saft von eingelegten Zitronen
¼ Blatt Gelatine
¼ 1pr. Salz

Alles zusammen vermischen, in eine Pipette abfüllen und kalt stellen.

Aus den eingelegten Zitronen kleine Streifen schneiden, zur Garnitur.

Knusperrolle:

Frühlingsrollenteig um eine rostfreie Eisenstange legen und bei 140 Grad in der Friteuse ausbacken.

Tartar:

100 g Kalbsfilet Köpfe
1 EL Saft von eingelegten Zitronen
½ Zitronenabrieb
1 Eigelb
1pr. Fleur de Sel
1pr. Schwarzer Pfeffer
1pr. Pimente Espelette
1kl. Aceto di Modena

Das Kalbsfilet in kleine Würfel schneiden und mit den Zutaten vermischen. Danach in einen Spritzbeutel abfüllen und kalt stellen.

Das Tartar in die Knusperrolle spritzen und mit der Zitronencreme bedecken.

Vitello Tonato

½ D. Ventresca Thunfisch
1 gekochtes Eigelb
1 dl Olivenöl
1 EL Groben Senf 1dl. Aceto bianco
1/2dl Saft von Essiggurken
1z. Konfiertes Knoblauch
1 dl Haselnussöl
1 dl Traubenkernöl
1 dl Champagner Essig

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Ventresca gut abtropfen lassen. Mit den verschiedenen Essigen und Senf fein mixen. Danach abpassieren und mit den verschiedenen Ölen aufmontieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Garnitur klein geschnittene:

Gurken
Stangensellerie
Ingwer
Brot Croutons

Vitello Fleisch:

Kalbsfilet Mittelstück saignant braten und im Kühlschrank erkalten lassen.
Danach auf der Aufschnittmaschine dünn schneiden und auf den Teller legen.
Mit Sauce bedecken und Garnituren darauf geben.

Poularde Albufera



Poularde :

1Stk.	Bourbounaise Poularde
1B.	Rosmarin
1B.	Thymian
10gr.	Fleur de sel
10gr.	schwarzer Pfeffer
5dl	Olivenöl
100gr.	Butter

-Von der Poularde die Schenkel abtrennen. Diese am Gelenk halbieren und die Oberschenkel ohne Knochen in einen Vakuumsack mit Salz Pfeffer, Rosmarin und etwas Butter geben. Im Ofen bei trockener Hitze 65 Grad /15 Stunden garen.

Aus dem Vakuumsack nehmen und bei grosser Hitze auf der Hautseite anbraten.

-Den Unterschenkel in Rotwein und Gewürzen nach Wahl über Nacht einlegen. (z.B. Sauerbratenmarinade)

Am nächsten Tag den Schenkel wie einen Braten schmoren bis die Schenkel weich sind.

-Den Kamm abschneiden und im gesalzenem Wasser mit etwas Weisswein und Lorbeer etwa zwei Stunden weich Anschliessend auskühlen lassen und in kleine Streifen schneiden. Aufpassen, dass alle Knorpel entfernt werden. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl stäuben und in einer Pfanne knusprig anbraten.

-Die Innereien mit Salz und Pfeffer würzen und ganz scharf in der Pfanne anbraten. Anschliessend erkalten lassen und in Brunoise schneiden.

Mit etwas Geflügeljus, Rosmarin, Thymian, Pimente Espelette, vermischen. In einen Vakuumbutel füllen, flach austreichen und erkalten lassen.

Die Innereien Farce auf ein Brioche Chip geben und kurz im Salamander erwärmen.

-Den Brustkorb mit Salz und Pfeffer würzen und im Olivenöl, Butter im Ganzen goldbraun Anbraten. Anschliessend bei ca. 180 Grad für 6 Min in den Ofen. Ca. 10 min. stehen lassen, danach auslösen. Falls die Brust noch nicht ganz den gewünschten Gargrad erreicht hat nochmals kurz in der Pfanne nachbraten.

Albufera Sauce:

1St.	Unterer Brustkorb der Poularde
1/2dl.	Cognac Remy Martin
1/2dl	Madeira
1B.	Rosmarin
1B.	Thymian
5gr.	Salz
8St.	Pfefferkörner
1Lt.	Vollrahm (um die Hälfte einreduzieren)
100gr.	Gebratene Entenleber
50gr.	Kalte Butter

Den Brustkorb mit allen Zutaten in einem Vakuumsack zwei Stunden bei 69 Grad bei Dampf im Ofen garen. Anschliessend den Saft mit dem reduziertem Rahm mischen und im Thermomix bei 65 Grad die Entenleber und Butter untermixen.

Abschmecken und mit der Sauce die Poularden Brust 2-3- mal glasieren. Die vorher abgezogene Haut in einer Pfanne knusprig braten und mit dem Messer klein Hacken, mit Fleur de Sel mischen und darüber streuen.

Nougat Kalamansi



Nougat Mouse:

250g Milch
125g Nougat (dunkel)
150 Milkschokolade
n 425g Rahm
25g Amaretto
3 Blatt Gelatine

Milch mit dem Nougat aufkochen Milkschokolade dazugeben bis es eine geschmeidige Masse ergibt. Amaretto erwärmen, Gelatine darin auflösen und zur Milch-Nougat-Mischung dazugeben. Das Ganze auf Eiswasser abkühlen bis es stockt. Danach Rahm aufschlagen und darunter ziehen. Masse in gewünschte Formen spritzen und tiefkühlen.

Passion Kalamansi Sorbet:

500g Passion Pulp (Boiron)
500g Kalamansi Pulp (boiron)
100g Glucose
200g Zucker
1 Blatt Gelatine
Zimt, Vanille Schote, Kardamom grün

Ausser der Gelatine alle Zutaten in einem Topf aufkochen. Abschliessend die Gelatine dazugeben und über den Paco Jet in Becher abfüllen. Tiefkühlen.

Kalamansicreme:

200g Kalamansi Pulp (boiron)
100g Orangensaft
160g Zucker
240g Vollei
160g Eigelb
200g Butter
6g Gelatine

Kalamansi und Orangensaft mit Eier und Zucker zusammen zur Rose kochen, dann Butter und Gelatine dazu geben und aufmixen. Kühlstellen.

Waldboden:

Cassis sorbet:

1kg Cassis pulp (boiron)
100g Glucose
200g Zucker
1 Blatt Gelatine
Vanillestange
Zitronenzesten
1 Schluck Gin

Ausser der Gelatine alle Zutaten aufkochen. Abschliessend die Gelatine dazugeben, kurz ziehen lassen und über den Paco Jet in Becher abfüllen. Tiefkühlen.

Joghurt Limonen Mouse:

750g Joghurt
200g Zucker
6 Limetten
18g Gelatine
750g Rahm
1 Vanille Mark

Joghurt mit Zucker und Vanillemark verrühren und von 3 Limettenzesten dazu. Dann die 6 Limetten auspressen. Den Saft in einem Topf erwärmen und die Gelatine darin auflösen und unter den Joghurt heben. Rahm aufschlagen und dazu geben. Kühl stellen.

Himbeere Gestein:

125g Zucker
50g Wasser
25g Fizzy (texturas)
5g gefriergetrocknete Himbeeren (texturas)

25g Fizzy mit den Himbeeren fein mahlen. Zucker und Wasser zusammen auf 140 Grad aufkochen zur Seite nehmen und die Himbeermischung darunter heben und auf Backpapier legen. Erkalten lassen.

Pistazien Sponge:

125g Eiweiss
80g Zucker
80g Pistazien
80g Eigelb
10g Mehl

Alles fein mixen durch ein Sieb streichen. In eine Rahmflasche abfüllen und 2 Patronen einfüllen. In Plastikbecher spritzen ca. 1/4 voll und dann in der Mikrowelle bei halber Kraft kurz backen.

Marinierte Beeren:

Dazu nimmt man Beeren aller Art und mariniert diese mit altem Balsamico, Pfefferminz Limetten Zesten und Saft, bisschen Zucker.

Schwarzwälder:

Kirsch Sorbet:

1kg Kirsch Pulp (boiron)
200g Zucker
100g Glucose
1 Blatt Gelatine
10g Kirsch
2 Limetten Saft und Zesten

Alles bis auf Gelatine aufkochen. Gelatine dazu und in Paco Jet Becher abfüllen. tiefrieren

Marinierte Kirschen:

100g Kirschen entkernt /halbiert
25g Zucker
10g Kirsch Schnaps
Vanille Stange / Zimtstange
1 Limette Zeste und Saft

Alles zusammen in einen kochfesten Vakuumbbeutel und bei 100 Grad ca. 10 Minuten garen. Kaltstellen.

Quark-Kirsch Köpfchen:

500g Rahmquark
100g Zucker
je 1 Orange und Zitrone Saft und Zelten
20g Kirsch
3 Blatt Gelatine
500g Rahm

Zucker, Quark Zitronen und Orangensaft, Zesten zusammen mischen.
Den Kirsch erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Zur Quarkmischung geben.
Rahm aufschlagen und darunter heben. Masse in gewünschte Formen spritzen und tiefkühlen. Zum Servieren rausnehmen und mit der Glanzglasur glasieren.

Glanzglasur:

100ml Wasser

170g Zucker

75g Kakaopulver

90g Rahm

12g Gelatine

Alles bis auf Gelatine aufkochen. Die Gelatine dazugeben. Abkühlen lassen, um die Quark-Kirsch-Köpfchen zu glasieren.