

Restaurant Damien Germanier

Nysa Sarl
Rue du Scex 33
1950 Sitten
www.damiengermanier.ch



Rezepte



**Gebratene Taube mit Cazette
Rhabarber und Haselnusscreme**



Zutaten:

2 dicke Tauben
3 Rhabarberstangen
1 Zitrone
1 Apfel Gala
100 g Haselnüsse
1 Zwiebel
1 dl Weissweincrème
Haselnussöl Sherry-Essig
Zucker
Butter

Zubereitung Taube:

Die Tauben mit einem Pinsel einölen, auf allen Seiten salzen und bei starker Hitze in einer Pfanne färben. Im vorgeheizten Ofen auf 180° C stellen. 6 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, 15 Minuten stehen lassen und die Schenkel abschneiden. Bei geringer Hitze 15 Minuten in einer kleinen Sosse oder Brühe braten. Am Morgen die Filets auf der Hautseite anbraten, das Fleisch 1 Minute beiseite stellen. In Längsrichtung schneiden vor dem Servieren.

Zubereitung Rhabarberconfit:

Rhabarberstäbchen 15 cm lang schneiden und schälen. In einer Mischung aus 100 g Zucker und 20 g Salz marinieren. Gut spülen. Bei schwacher Hitze in einem Stück Butter mit einem Tropfen Weisswein und Zucker zugedeckt kochen.

Zubereitung Marinierter Rhabarber:

Rhabarberstreifen mit dem Schäler. Zucker, Salz, Zitronensaft, Sherry-Essig und Haselnussöl hinzufügen. Während 2 bis 3 Stunden marinieren.

Zubereitung Rhabarberpüree:

Den Rhabarber und den Apfel mit der Haut in kleine Stücke schneiden. Zum Kochen in einem Topf mit einem Stück Butter, ein wenig Zucker und ein wenig Wasser. Reduzieren lassen. Fein mischen. Reserve in Pipetten.

Zubereitung Haselnusscrème:

geröstete Haselnüsse 15 Minuten bei 160° C fein hacken. Die Hälfte in etwas Öl mit einer gehackten Zwiebel anrösten. Mit Weisswein ablöschen. Zwei Minuten kochen lassen. Die Crème hinzufügen und weitere 5 Minuten kochen lassen.

Zubereitung Dressing:

Die Taube auf dem kandierten Rhabarber anrichten. Die Schenkel in der Mitte mit den gehackten Haselnüssen bestreuen.

Lammkarree mit Chorizo und Thymian paniert
Erbsenpüree mit Minze, Piquillos und kandierten Äpfeln



Zutaten:

400 g dickes Lammfilet
2 Scheiben würzige Chorizo
1 Kartoffel
1 dl Olivenöl
Knoblauch
200 g Erbsen
Rahm
10 Blätter Minze
Thymian

Zubereitung Erbsenpüree:

Die Erbsen in einem Topf mit Salzwasser kochen. Nach dem Kochen Minze zugeben und aufkochen lassen. Abtropfen lassen, etwas Rahm hinzufügen. Fein mischen.

Zubereitung Kartoffeln:

Kartoffeln rüsten. In sehr salzigem Wasser aufkochen. Ablassen. Eine Stunde bei kleiner Hitze in Olivenöl mit einer zerdrückten Knoblauchzehe und etwas Thymian einweichen.

Zubereitung Lamm:

Chorizo-Stäbchen schneiden. Die Lammfilets halbieren und mit der Chorizo stechen. Das Netz an allen Seiten färben. Mit etwas gehacktem Thymian bestreuen und 5 Minuten bei 180° C backen.

Anrichten:

Ein paar Tropfen Erbsenpüree auf den Teller legen und mit Piquillos ausgarnieren. Die kandierten Äpfel dazugeben.

Alternative:

Anstelle von Lamm kann auch Schweinelende oder Kalbfleisch verwendet werden.

Rhabarber pochiert mit Hibiskus
Baisertorte und cremiger Mascarpone



Pochierter Rhabarber

Zutaten:

1 dl Wasser
35 g Zucker
2 g Hibiskus oder 2 Esslöffel Grenadine Sirup
1/3 Vanilleschote
2 Stangen Rhabarber

Zubereitung:

Den Rhabarber in Stäbchen schneiden. Die restlichen Zutaten zum Kochen bringen und den heissen Sirup über den geschnittenen Rhabarber giessen.

Cremiger Mascarpone

Zutaten:

1 Ei
1 Eigelb
125 g Zucker
3 Blatt Gelatine
375 g Mascarpone
500 g Schlagsahne
3 Limettenschale

Zubereitung:

Den Zucker bei 121 ° C garen und mit dem Mixer über die Eier giessen. Gänzlich abkühlen lassen. Die Gelatine schmelzen und mit dem Rührer mischen. Die Mascarpone, die Schlagsahne und die Limettenschale mischen und den Teig nach und nach hinzufügen. 12 Stunden kühl halten.

Sandiger Teig

Zutaten:

110 g Butter
200 g Mehl
20 g Backpulver
80 g Puderzucker
1 Ei
1 Prise Salz

Zubereitung:

Mehl, Salz, Backpulver und Puderzucker mischen und die Butter in Würfeln dazugeben. Das Ei dazu. Die Masse bei 170 ° C im Ofen backen.

Baisers

Zutaten:

100 g Eiweiss
100 g Puderzucker
100 g Zucker

Zubereitung:

Das Eiweiss mit dem Puderzucker aufschlagen. Nach und nach Zucker dazugeben. Während einer Stunde bei 100 ° C im Ofen trocknen.

Anrichten:

Etwas cremige Mascarpone über den Teig. Den Rhabarber vorsichtig darauf verteilen und mit Baisers garnieren. Ein Klösschen Rhabarber Sorbet oder Vanilleeis dazugeben.

Tipp - Sie können Rhabarberfliesen als Ergänzung zu Ihrem Dessert zubereiten. Einfach den Rhabarber in Scheiben schneiden und die Scheiben auf einer mit Puderzucker bestreuten Silikonmatte verteilen. Im Ofen mit den Baisers trocknen lassen.