

*Stemberg*

## **Tatar vom Bachsaibling mit Kräutersalat in Traubenkernöl-Vinaigrette**

**Zutaten für 4 Personen**

### **Für den Tatar:**

**400 g schieres Bachsaiblingfilet –ohne Haut und Gräten- fein gewürfelt**

**3 EL fein geschnittener Schnittlauch**

**Spritzer Limettensaft**

**Meersalz und weißer Pfeffer aus der Gewürzmühle**

**Sämtliche Zutaten miteinander vermengen und gut gewürzt mit feiner Säure abschmecken.  
Bachsaibling-Tatar am besten mit Hilfe eines Rings in der Mitte vom Teller anrichten.**

### **Für den Salat:**

**100 g feingezupfter Lollo Rosso, Lollo Bianda, Rucola und Eichblatt**

**je 1 EL Gartenkresse, Alfalfa und Rote Beete Sprossen, Kerbel und Dill**

### **Für die Vinaigrette:**

**1 EL Waldhonig**

**2 EL alter Balsamico Modena**

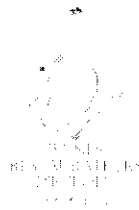
**6 EL kalt gepresstes Traubenkernöl**

**Spritzer Zitronensaft**

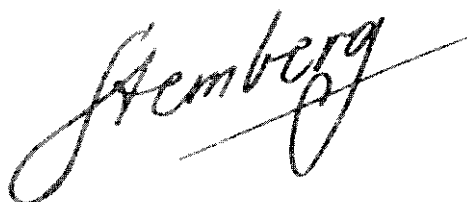
**Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Gewürzmühle**

**Alle Zutaten für die Vinaigrette vermischen und gut abschmecken.**

**Salat dekorativ zum Tatar anrichten und mit Vinaigrette beträufeln.**



**DAS RESTAURANT**



## Schaumsüppchen vom Hummer mit Champagner:

- gewaschene und gehackte Schalen von 2 Hummern
- kleine Würfel von einer halben Zwiebel
- 1 Zweig Rosmarin
- 100 g Butter
- 400 ml Sahne
- Cognac
- 1 EL Tomatenmark
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Olivenöl
- 0.1 L Champagner

Schalotten und Hummerschalen scharf in Olivenöl anrösten, mit Tomatenmark zugeben und mitrösten. Mit Cognac flambieren.

Butter, Sahne und Rosmarin zugeben und einmal aufkochen. Mit den Gewürzen abschmecken und durch ein feines Sieb passieren.

Vorm Servieren mit Zauberstab aufschäumen .

In heißen Tassen/Tellern anrichten.

Evtl. mit Kerbelsträußchen garnieren.

### TIPP:

Hat man vorher frische Hummer abgekocht, kann man das ausgelöste Fleisch zur Hummersuppe als Einlage geben, oder auch mit etwas Salat als Vorspeise servieren.

### Weitere Rezepte

[www.stenberg.tv](http://www.stenberg.tv)

DAS RESTAURANT

*Stemberg*

### **Kräftig geschmorte Lammhaxe auf Safranrisotto**

- 4 parierte kleine Lammhaxen
- 3 Liter Lammfond
- 0,5 l Rotwein
- 3 Zweige Rosmarin
- 3 Zweige Thymian
- 3 Zweige Salbei
- 3 EL Tomatenmark
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 1 Karotte, feine Würfel
- 1 Stange Lauch, feine Würfel
- 100 g Sellerie, feine Würfel
- 2 Schalotten, feine Würfel
- 2 Zehen Knoblauch, zerdrückt

Lammhaxen würzen und scharf anbraten. Schalotten und Gemüse ebenfalls scharf anbraten. Nun den Knoblauch und das Tomatenmark hinzu geben und kurz danach mit Rotwein ablöschen. Das Ablöschen 2 x wiederholen. Nun mit dem Fond auffüllen und solange köcheln bis die Haxen gar sind. Dann diese aus der Sauce nehmen und die Sauce mixen und bei kleiner Hitze einreduzieren. Später abschmecken und durch ein feines Haarsieb geben. Die Haxen in der Sauce erwärmen und servieren.

### **Safran-Risotto**

- 2 Schalotten ,fein gewürfelt
- Salz/Pfeffer aus der Gewürzmühle
- 200 g Risottoreis (Rundkornreis)
- 500 ml Geflügelbrühe
- 50 ml trockener Rieslingwein
- 60 g geriebener Parmesan
- Olivenöl
- Safranpulver

#### **Zubereitung:**

Schalotten im Topf in Olivenöl anschwitzen, Reis zugeben und glasig dünsten. Nun mit Brühe und Wein auffüllen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Parmesan zugeben und mit Safranpulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

**Lecker schmeckt es auch mit gehackter Blatt Petersilie.**

DAS RESTAURANT

## Gebrannte Creme von Madagaskar Vanille mit Apfelsorbet

### Zutaten für 4 Personen:

- 125 ml Sahne
- 125 ml Milch
- 2 Eigelb
- 2 Volleier
- Mark einer Vanilleschote
- 60 g Zucker
- Brauner Zucker zum karamallisieren

Eigelb Zucker und Vollei glattrühren. Milch, Sahne und Vanille aufkochen und auf die Eier geben.

Die Masse in vier Feuerfeste Formen füllen und in einem Wasserbad bei 100 Grad C im Ofen für 30 Min. pochieren.

Später mit braunem Zucker karamellisieren.

### Apfelsorbet :

- 400 gr. Passiertes Apfelpüree
- 1 EL Glucose
- 50 gr. Zucker
- 80 gr. Wasser
- Spritzer Calvados

Wasser und Zucker aufkochen. Mit dem Püree mischen und den Calvados hinzu geben. Das Ganze in der Eismaschine gefrieren.

## Orientalische Ananas mit Vanilleeis

### Zutaten für 4 Personen:

4 Kugeln Vanilleeis

1 geschälte Ananas in ca. 1,5 cm dicke Scheiben geschnitten  
(Strunk kreisförmig ausstechen/schneiden)

150 g Zucker

500 ml klarer Apfelsaft

jeweils 1 Msp. Korintherpulver

Cardamompulver

Zimtpulver

4 - Spicys (Asia-Shop)

Minzblätter als Garnitur



### Zubereitung:

Nun die Gewürze zugeben, die Ananas einlegen und Saft auf die Hälfte einköcheln lassen.

Die Ananas nun warm oder auch kalt mit Vanilleeis anrichten und z.B. mit Minzblättern garnieren.

DAS RESTAURANT