



» MENÜ FÜR 4 PERSONEN «

» VORSPEISE «

## Rote-Beete-Carpaccio mit Trüffel, frischen Champignons und Walnüssen an einer Honig-Balsamico Vinaigrette

» ZUTATEN «

FÜR DAS CARPACCIO:

500 g Rote-Beete-Kugeln,  
gekocht im Aromapack  
1 Trüffel, schwarz  
Walnüsse nach Belieben  
Weiße Champignons,  
vorzugsweise  
Mini-Champignons

FÜR DIE VINAIGRETTE:

2 EL Olivenöl  
3 EL Balsamico-Essig  
1 EL Honig  
1 TL „Rosa Beere“  
(roter Pfeffer)  
1 TL Salz  
1/2 TL Pfeffer

» ZUBEREITUNG «

1. Rote Beete in sehr dünne Scheiben schneiden und auf Tellern auslegen. Balsamico-Essig mit Olivenöl und Honig glattrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und die rosa Beeren hinzugeben.
2. Die Champignons waschen und in dünne Scheiben schneiden. Den Trüffel mit einem Trüffelhobel in dünne Scheiben hobeln.
3. Das Dressing über die rote Beete geben. Champignons, Walnüsse und Trüffel darauf verteilen und mit frischem Ciabatta-Brot servieren.

# Kalbsrücken im Mohncrêpe-Mantel an einer Schoko-Kirsch-Portwein-Sauce mit Pastinaken-Püree

» ZUTATEN «

500 g Kalbsrücken  
(am besten ein schmales  
Stück)  
60 g Kalbsbrät

FÜR DIE MOHNCRÊPES:

150 g Mehl  
300 ml Milch  
2 Eier  
1 Prise Salz  
50 g Mohn

FÜR DAS PASTINAKEN-PÜREE:

750 g Pastinaken  
70 ml Sahne  
130 ml Milch  
1 Prise Muskatnuss  
1 Prise Salz  
1 Prise weißer Pfeffer

FÜR DIE SAUCE:

2 Schalotten  
1 EL Butter  
100 ml Portwein  
1 EL Balsamico-Essig  
200 ml Kalbsfond  
3 Wacholderbeeren  
3 EL Kakaopulver  
100 g entsteinte Kirschen

» ZUBEREITUNG «

1. Den Backofen auf 80° vorheizen. Den Kalbsrücken falls nötig parieren, in etwas Öl scharf von allen Seiten anbraten und beiseite stellen.
2. Für die Crêpes Mehl, Milch, Eier, 3 - 4 Esslöffel vom Mohn und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren. Eine Pfanne dünn mit Öl auspinseln und erhitzen. Pro Crêpe soviel vom restlichen Mohn in die Pfanne geben, dass der Boden bedeckt ist. Dann je eine Portion des Crêpe-Teigs dünn in der Pfanne verteilen, von beiden Seiten ausbacken und auskühlen lassen.
3. So viele Crêpes wie nötig mit dem Kalbsbrät bestreichen, den Kalbsrücken darauf legen und einrollen. Die Braten-Crêpe-Rolle fest in Alufolie einwickeln und die Enden gut zudrehen. Ein Fleischthermometer anbringen, um die Kerntemperatur im Ofen zu prüfen. Die Kalbsrolle bei 80° ca. 1 1/2 Stunden im Ofen garen (Niedergarmethode). Die Kerntemperatur sollte nicht 60° übersteigen, damit das Fleisch innen schön rosa bleibt.
4. Pastinaken schälen, in Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser in ca. 10 min weichkochen. Die Milch zusammen mit der Sahne in einem Topf erwärmen. Die fertigen Pastinaken abgießen, die Milch-Sahne-Mischung hinzugeben und fein stampfen. Mit Salz, weißem Pfeffer und Muskat abschmecken. Für ein besonders glattes Püree die Masse mit einem Pürrierstab gut durchpürieren.
5. Für die Sauce die Schalotten schälen, fein würfeln und in 1 EL Butter anschwitzen. Mit Portwein und Balsamico-Essig ablöschen. Den Kalbsfond und die Wacholderbeeren dazugeben und auf die Hälfte einkochen lassen. Durch ein Sieb geben, zurück in den Topf gießen und den Kakao darin glatt rühren. Zum Schluss die entsteinten Kirschen hinzugeben.
6. Den fertigen Braten in Scheiben schneiden, und mit dem Pastinaken-Püree und der Sauce anrichten.

---

» DESSERT «

---

# Zimt Panna Cotta mit marinierten Feigen

» ZUTATEN «

500 ml Sahne  
1 EL Zucker  
1 TL Zimt  
2 Pck. Quick-Gelatine  
10 Feigen  
250 ml Portwein  
2 EL Honig  
1 TL Zitronensaft

» ZUBEREITUNG «

1. Die Sahne mit Zucker und Zimt aufkochen. Bei geringer Hitze ca. 10 min köcheln lassen und währenddessen gut mit einem Schneebesen durchrühren. Die Quickgelatine nach Verpackungsanleitung in der Sahnemasse auflösen. Die Panna Cotta in kleine Gläser füllen und ca. 5 Std. im Kühlschrank erkalten lassen.
2. Für die Feigen den Portwein, Honig und Zitronensaft in einem Topf bei starker Hitze ca. 10 min einkochen lassen. Die Feigen putzen, waschen und vierteln und für ca. 1 min in den noch leicht kochenden Portwein geben. Vom Herd nehmen und kalt stellen.
3. Die Panna Cotta auf einen Teller stürzen, mit den Feigen garnieren und etwas Sauce darüber träufeln. Auf Wunsch mit weißen Schokoflocken dekorieren.