

DAS DEICHLUST MENÜ



VORSPEISE: Salat aus gelber Romatomate und Wasser- melone, mit einer Zitronenvinaigrette und einem Burattini



Zutaten für 4 Personen:

4-6 gelbe Romatomen
1/2 Wassermelone
1 Biozitron
Salz, Pfeffer, Zucker nach Geschmack
1/2 TL Senf
150-200 ml Olivenöl
Kräuter zum Dekorieren nach Wahl
(Vorzugsweise Basilikum und Schnittlauch)

Zubereitung:

- Den Strunk von der Tomate entfernen und in 4-6 Scheiben schneiden, je nach Größe der Tomaten.
- Die Wassermelone schälen und in kleinere Würfel schneiden.
- Die Biozitron waschen, die Zeste abreiben und den Saft auspressen.
- Zitronensaft und - zeste, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker in eine Schüssel geben und verrühren. Das Olivenöl unter Rühren in einem dünnen Strahl dazugeben und abschmecken
- Die Tomatenscheiben leicht trocken tupfen und auf dem Teller in einem Kreis anrichten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Wassermelone darauf verteilen.
- Die Burattini trocken tupfen, mit einem Messer oben einschneiden und leicht aufbrechen, sodass man das Innere sehen kann. Mit grobem Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen, auf die Tomaten setzen, mit der Vinaigrette alles beträufeln und mit frischen Kräutern garnieren.

HAUPTGANG: Gebratene Hüfte vom Norland Rind auf Speck- bohnen mit Bohnenkraut, pommes fondant und Pfeffer-Cognac Sauce



Zutaten für 4 Personen:

4 Hüftsteaks á ca. 160 g
400 g frische grüne Bohnen, etwas Bohnenkraut
ca. 60 g Butter
ca. 80 g Speckwürfel
4 große festkochende Kartoffeln
1 Schalotte
1 l Gemüsebrühe oder Fleischbrühe
Thymian, Rosmarin, Cognac, Salz, Pfeffer und Zucker nach Geschmack
1 kl. Glas grüner Pfeffer in Lake
200 ml Rotwein
ca. 100 ml Sahne
Saft einer Zitrone

Zubereitung:

- Hüftsteaks mit Salz würzen und mit einem Tuch abgedeckt beiseite stellen
- Für die Sauce die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Die Lake von den Pfefferkörnern abgießen, aber aufbewahren. Die Pfefferkörner mit der Schalotte bei mittlerer Hitze anschwitzen, bis die Schalotte glasig ist, mit dem Rotwein ablöschen. Ca. 250ml der Brühe hinzugeben und reduzieren lassen. Den Cognac dazugeben (und ggf. entflammen, um ein leichtes Raucharoma zu erzeugen). Mit der Sahne aufgießen und mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft und der Lake abschmecken. Ggf. mit Speisestärke abbinden.

- Für die pommes fondant die Kartoffeln schälen und in daumendicke Scheiben schneiden. Die Scheiben in einer heißen Pfanne in etwas Öl scharf von beiden Seiten anbraten. Danach in eine Auflaufform geben, Kräuter dazugeben und mit der restlichen Brühe aufgießen, bis die Kartoffeln fast, aber nicht ganz bedeckt sind. Für ca. 15-20 min bei 160°C in den Ofen geben.
- Die Bohnen waschen und von beiden Seiten ca. 0,5-1cm abschneiden. Die Bohnen bissfest kochen und mit Eiswasser abschrecken.
- Die Steaks in einer heißen Pfanne von allen Seiten scharf anbraten und in eine ofenfeste Form (oder auf ein Blech) geben.
- Wenn die Kartoffeln im Ofen fast gar sind, die Temperatur auf 140°C runterstellen. Die Steaks mit in den Ofen stellen und bis zur bevorzugten Garstufe im Ofen garen.

Zum Anrichten:

Die Bohnen mit der Butter, dem Bohnenkraut und frisch gemahlenem Pfeffer heiß ziehen lassen und in der Tellermitte anrichten. Die Steaks und Kartoffeln aus dem Ofen holen und



auf einem Tuch abtropfen lassen. Die Steaks ggf. in der Mitte halbieren, um später ein schöneres Bild auf dem Teller zu erzeugen. Die pommes fondant um die Bohnen platzieren und alles mit der Sauce nappieren. Zum Schluss die Steaks auf die Bohnen platzieren, servieren und genießen.

DESSERT: Belgische Waffeln mit Holunderblüteneis



Zutaten für 4 Personen:

200 ml Holunderblütensirup
200 ml Sahne
200 ml Milch
1/2 Prise Salz
60 g Glukosesirup (wenn vorhanden, ansonsten 60ml Läuterzucker)

Zubereitung:

Alle Zutaten in einen Topf geben und aufkochen lassen, dabei ständig umrühren. Masse erkalten lassen und in eine Eismaschine füllen und ca. 10-20 min laufen lassen.

60 g weiche Butter
35 g Zucker
1/2 Pck. Vanillezucker (optional)
1 Ei (Gr. M)
125 g Weizenmehl
(Type 405; alt.: Dinkelmehl Type 630)
1/2 TL Backpulver
175 ml Milch
1/2 Prise Salz

- Weiche Butter mit Zucker einige Minuten cremig rühren. Eier trennen, Eigelbe zugeben und unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch in den Teig rühren.
- Das Eiweiß mit Salz steif schlagen und unter den Teig heben. Den Teig ca. 5-10 Minuten ruhen lassen. Inzwischen das Waffeleisen anheizen und einfetten.
- Den Waffelteig in das Waffeleisen geben und fertig backen. Die fertige Waffel in der Tellermitte legen, eine Kugel von dem Holunderblüteneis darauf platzieren und mit frischen Früchten garnieren und genießen.

