

Energiebuffet

Barbapapa schmilzt dahin – Leckerer zu Halloween

****City Hotel Lahr
Alte Bahnhofstrasse 6
77933 Lahr
Tel.: 07821/9150



Hummer auf Champagnersülzle mit gebratenen Kartoffeln (als Vorspeise für 4 Personen)

Zutaten Hummer:

- ✓ 1 Hummer, 600 – 800 g, gekocht und ausgebrochen

Zutaten Champagnersülzle:

- ✓ 400 g Kalbspanen, in feine Streifen geschnitten
- ✓ 1 Spickzwiebel
- ✓ Weißwein
- ✓ Gemüsebrühe
- ✓ Sahne
- ✓ Salz, Zucker
- ✓ Champagner
- ✓ 4 EL Rotweinjus

Zubereitung Champagnersülzle:

- Kalbspanenstreifen zusammen mit der Spickzwiebel in einen Topf geben, mit Weißwein und Gemüsebrühe auffüllen und weichkochen.
- Spickzwiebel herausnehmen, und die Kalbspanenstreifen durch ein Sieb seihen, wobei der Fond aufgefangen werden muss.
- Fond in einen Topf geben und einreduzieren.
- Mit etwas Sahne auffüllen und nochmals sämig einreduzieren, eventuell mit etwas heller Roux nachbinden.
- Kalbspanenstreifen in die Sauce geben, mit Gewürzen und Champagner abschmecken und zusammen mit dem warmen Hummer und den gebratenen Kartoffeln anrichten.

Zutaten gebratene Kartoffeln:

- ✓ 1 große Kartoffel, geschälte und in Würfel (1cm Kantenlänge) geschnitten
- ✓ Bratfett
- ✓ Salz

Zubereitung gebratene Kartoffeln:

- Kartoffelwürfel in Bratfett goldgelb ausbraten.

- Mit Salz abschmecken.

******City Hotel Lahr**
Alte Bahnhofstrasse 6
77933 Lahr
Tel.: 07821/9150



**Gebratene Jakobsmuscheln auf Vanillespinat
mit Rotweinsauce und Schnittlauchsabayon**
(für 4 Personen)

Zutaten Jakobsmuscheln:

- ✓ 8 Jakobsmuscheln
- ✓ 1 TL Öl
- ✓ 1 TL Butter
- ✓ Salz, Mehl

Zubereitung Jakobsmuscheln:

- Jakobsmuscheln salzen, mehlieren und in einer heißen Pfanne mit Butter und Öl knapp eine Minute anbraten, wenden und eine halbe Minute weiter braten.
- Pfanne vom Herd nehmen und in der Nachhitze der Pfanne noch ca. 1 Min. ziehen lassen.

Zutaten Vanillespinat:

- ✓ ½ Orange, unbehandelt
- ✓ ½ Zitrone, unbehandelt
- ✓ 300 g Blattspinat
- ✓ 1 Knoblauchzehe
- ✓ 1 Schalotte
- ✓ 1 TL Butter
- ✓ 3 EL Gemüsebrühe
- ✓ ½ Vanilleschote
- ✓ 1 Splitter Zimtrinde
- ✓ 2 Scheiben Ingwer
- ✓ schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss, Salz

Zubereitung Vanillespinat:

- Schale von Orange und Zitrone abreiben.
- Spinatblätter waschen.
- Knoblauchzehe schälen und in Scheiben schneiden.
- Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden.
- Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotte darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten.
- Brühe, Vanille, Zimt, Knoblauch und Ingwer hinzufügen.
- Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
- Vanille, Zimt, Knoblauch und Ingwer entfernen.
- Den Spinat etwas pürieren.

Zutaten Rotweinsauce:

- ✓ 200 ml Rotwein
- ✓ ½ Zwiebel, fein gehackt
- ✓ 1 EL Johannisbeergelee
- ✓ Butter
- ✓ Salz, Zucker
- ✓ Mondamin zum Binden

Zubereitung Rotweinsauce:

- Zwiebelwürfel farblos in 1 EL Butter angehen lassen.
- Mit Rotwein auffüllen, das Johannisbeergelee dazugeben.
- Auf die Hälfte einreduzieren und durch ein Sieb seihen.
- Nochmals zum Kochen bringen, mit Mondamin anbinden, mit Salz und Zucker abschmecken.
- Mit 1 EL Butter nachbinden.

Zutaten Schnittlauchsabayon:

- ✓ 2 Eigelbe
- ✓ 50 ml Noilly Prat (aromatischer Wermut)
- ✓ 50 ml Riesling
- ✓ 4 EL Schnittlauch, geschnitten
- ✓ Salz

Zubereitung Schnittlauchsabayon:

- Eigelb zusammen mit Noilly Prat und Riesling auf kleiner Flamme cremig schlagen.
- Mit Salz abschmecken und den Schnittlauch unterrühren.

******City Hotel Lahr**
Alte Bahnhofstrasse 6
77933 Lahr
Tel.: 07821/9150



Barbarie-Entenbrust auf Blutorangensauce
mit lila Karotten und Süßkartoffeln
(für 4 Personen)

Zutaten Barbarie-Entenbrust:

- ✓ 4 Barbarie-Entenbrüste à 180 g
- ✓ 3 EL Bratbutter
- ✓ Salz

Zubereitung Barbarie-Entenbrust:

- Die Barbarie-Entenbrust auf der Fettseite gitterartig einschneiden.
- Brust würzen.
- Zuerst auf der Fleischseite scharf anbraten, wenden, dann auf der Fettseite im Ofen bei 180 °C ca. 10 Min. rosa ausbraten.

Zutaten Blutorangensauce:

- ✓ 3 EL Zucker
- ✓ 100 ml Blutorangensaft
- ✓ 200 ml Kalbsjus
- ✓ Butter zum Binden

Zubereitung Blutorangensauce:

- Zucker karamellisieren und mit Blutorangensaft und Kalbsjus ablöschen.
- Auf 2/3 einreduzieren.
- Mit kalter Butter binden und abschmecken.

Zutaten lila Karotten:

- ✓ 4 lila Karotten, geschält
- ✓ 2 EL Zucker
- ✓ Salz
- ✓ 1 TL Butter

Zubereitung lila Karotten:

- Die lila Karotten in Blättchen schneiden.
- Zucker karamellisieren, mit etwas Wasser ablöschen.
- Lila Karotten und Butter zugeben, salzen und bissfest weichkochen.

Zutaten Süßkartoffeln:

- ✓ 3 Süßkartoffeln, geschält und grob gewürfelt
- ✓ Butter
- ✓ Salz

Zubereitung Süßkartoffeln:

- Die Süßkartoffelwürfel im Salzwasser weich kochen und abschütten.
- Mit einem Schneebesen zerdrücken.
- Mit Butter und Salz abschmecken.

******City Hotel Lahr**
Alte Bahnhofstrasse 6
77933 Lahr
Tel.: 07821/9150



Schokoladen-Chili-Eis

–
mit glasierten Bananen und Haselnusspudding

Zutaten Schokoladen-Chili-Eis (für 15 Personen):

- ✓ 12 Eigelbe
- ✓ 200 g Zucker
- ✓ 1 l Milch
- ✓ 6 Chilischoten, getrocknet, entkernt und gehackt
- ✓ 400 g dunkle Schokolade (Valrhona Guanaja 70%)

Zubereitung Schokoladen-Chili-Eis:

- Schokolade im Wasserbad schmelzen (ca. 40 – 45 °C).
- Eigelb und Zucker schaumig rühren.
- Milch aufkochen, unter die Eigelbmasse rühren und auf dem Herd zur Rose abziehen.
- Gehackte Chilischoten dazugeben.
- Creme unter die geschmolzene dunkle Schokolade arbeiten.
- In der Eismaschine gefrieren.

Zutaten glasierte Bananen (für 4 Personen):

- ✓ 2 Bananen, geschält und in Blättchen geschnitten
- ✓ 2 EL Zucker
- ✓ 100 ml Maracujasaft
- ✓ 40 ml Bananenlikör

Zubereitung glasierte Bananen:

- Zucker karamellisieren, mit Bananenlikör und Maracujasaft ablöschen und auf 2/3 einreduzieren.
- Bananenscheiben dazu geben, kurz durchschwenken und anrichten.

Zutaten Haselnusspudding (für 10 Personen):

- ✓ 100 g Butter
- ✓ 130 g Mehl

- ✓ ¼ l Milch
- ✓ 3 Eiweiß
- ✓ 8 Eigelbe
- ✓ 8 Eiweiß
- ✓ 100 g Zucker
- ✓ 100 g gemahlene Haselnüsse
- ✓ Butter und Zucker zum Ausbuttern und Zuckern der Förmchen

Zubereitung Haselnusspudding:

- Förmchen buttern und mit Zucker ausstreuen.
- In einem Topf die Butter erhitzen, Mehl einrühren und eine helle Mehlschwitze herstellen (Roux).
- In einem anderen Topf die Milch einmal aufkochen und die Roux mit der Milch auf dem Feuer abrühren.
- Mischung in eine Schüssel geben und 3 Eiweiß gründlich unterrühren.
- Eigelbe nach und nach dazugeben, dabei die Masse immer wieder glatt rühren.
- 8 Eiweiß mit dem Zucker zu Schnee schlagen und davon etwa 1/3 zusammen mit den Haselnüssen unter die Masse rühren.
- Das restliche Eiweiß vorsichtig mit einem Holzlöffel unter die Masse heben.
- Die Masse zu ¾ in die Förmchen füllen und im Wasserbad im Ofen bei 180 °C 25 bis 30 Minuten pochieren.