

Lachstartar mit Avocado und Kaviar:

Zutaten:

- Lachsfilet, frisch: 300 g
- Avocado: 2 Stück
- Limettensaft: von 1 Limette
- Schalotte, fein gehackt: 1 Stück
- Dill, fein gehackt: 2 Esslöffel
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Kaviar zum Garnieren

Zubereitung:

1. Den Lachs fein würfeln und in eine Schüssel geben.
2. Die Avocados halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Das Avocadofleisch in kleine Würfel schneiden.
3. Den Limettensaft über den Lachs und die Avocados geben und vorsichtig vermengen.
4. Die gehackte Schalotte und den Dill hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut vermengen.
5. Das Lachstartar auf Teller verteilen und mit Kaviar garnieren.
6. Vor dem Servieren für ca. 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.

Tomatensuppe mit Basilikum-Pesto:

Zutaten:

- Tomaten, reif und saftig: 1,5 kg
- Zwiebel, gehackt: 1 Stück
- Knoblauchzehe, gehackt: 2 Stück
- Gemüsebrühe: 500 ml
- Tomatenmark: 2 Esslöffel
- Zucker: 1 Teelöffel
- Olivenöl: 2 Esslöffel
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Basilikum-Pesto:

- Frisches Basilikum: 1 Bund
- Pinienkerne: 30 g
- Parmesan, gerieben: 50 g
- Knoblauchzehe: 1 Stück
- Olivenöl: 100 ml
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die Tomaten kreuzweise einritzen, kurz in kochendes Wasser tauchen und anschließend die Haut abziehen. Die entkernten Tomaten grob hacken.
2. In einem Topf das Olivenöl erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig anschwitzen.
3. Das Tomatenmark hinzufügen und kurz mitrösten.
4. Die gehackten Tomaten in den Topf geben und für ca. 10 Minuten köcheln lassen.
5. Die Gemüsebrühe hinzufügen und die Suppe für weitere 15-20 Minuten sanft köcheln lassen.
6. Mit einem Pürierstab die Suppe fein pürieren, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.
7. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Bei Bedarf weitere Gewürze hinzufügen.
8. Für das Basilikum-Pesto alle Zutaten in einem Mixer oder mit einem Pürierstab fein pürieren.
9. Die Tomatensuppe in Teller oder Schüsseln portionieren und jeweils einen Klecks Basilikum-Pesto draufgeben.
10. Nach Belieben mit frischem Basilikum garnieren.

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Rotweinjus, begleitet von Ratatouille und Trüffel-Kartoffelpüree:

Zutaten:

Rinderfilet:

- Rinderfilet, ca. 1.000 g (für 5 Personen)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Olivenöl zum Braten

Ratatouille:

- Zucchini: 2 Stück
- Aubergine: 1 Stück
- Paprika (rot und gelb): 1 von jeder Farbe
- Zwiebel: 1 Stück
- Knoblauchzehe: 2 Stück
- Tomaten: 4 Stück
- Olivenöl: 2 Esslöffel
- Thymian, frisch: 2 Zweige
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Trüffel-Kartoffelpüree:

- Kartoffeln, mehlig kochend: ca. 1 kg
- Butter: 100 g
- Sahne: 200 ml
- Trüffelöl: 1-2 Teelöffel (nach Geschmack)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Rotweinjus:

- Rotwein: 250 ml
- Rinderfond: 250 ml
- Schalotte, fein gehackt: 1 Stück
- Butter: 2 Esslöffel
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Das Rinderfilet mit Salz und Pfeffer würzen.
2. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und das Rinderfilet von allen Seiten scharf anbraten.
3. Das Rinderfilet in eine vorgeheizte Backofenform geben und im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft) für ca. 15-20 Minuten rosa braten (Kerntemperatur ca. 54-57°C). An

schließlich aus dem Ofen nehmen, in Alufolie einwickeln und für 5-10 Minuten ruhen lassen.

4. Für den Rotweinjus die gehackte Schalotte in etwas Butter in einer Pfanne anschwitzen. Den Rotwein hinzufügen und aufkochen lassen.
5. Den Rinderfond dazugeben und die Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit kalter Butter montieren (einrühren), um die Sauce zu binden.
7. Für das Ratatouille das Gemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebel, Knoblauch und Tomaten) in kleine Würfel schneiden.
8. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und das Gemüse darin anschwitzen.
9. Den frischen Thymian hinzufügen und das Gemüse bei mittlerer Hitze für ca. 20 Minuten schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
10. Für das Trüffel-Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in einem Topf mit gesalzenem Wasser gar kochen.
11. Die gekochten Kartoffeln abgießen und zurück in den Topf geben. Die Butter, Sahne und Trüffelöl hinzufügen und mit einem Kartoffelstampfer oder Pürierstab zu einem cremigen Püree verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Weißer Schokoladenmousse mit Beerenkompott:

Zutaten:

- Weiße Schokolade: ca. 150 g
- Eier: 3 Stück
- Zucker: 50 g
- Sahne: 200 ml
- Beeren (z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren): ca. 300 g
- Zucker: 1-2 Esslöffel
- Zitronensaft: von 1/2 Zitrone
- Minzeblätter zum Garnieren

Zubereitung:

1. Die weiße Schokolade schmelzen und abkühlen lassen.
2. Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen.
3. Die Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen.
4. Die geschmolzene weiße Schokolade zur Eigelb-Zucker-Mischung hinzufügen und gut vermengen.
5. Die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
6. Zum Schluss das steife Eiweiß unter die Schokoladenmischung heben.
7. Die Schokoladenmousse für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
8. Die Beeren mit Zucker und Zitronensaft in einem Topf erhitzen und kurz köcheln lassen, bis sie weich sind.
9. Die Schokoladenmousse in Gläser füllen und mit dem Beerenkompott garnieren.
10. Mit Minzeblättern dekorieren.