

Entenbrust auf Orangen-Linsensalat mit Bacon

Zutaten (1-2 Personen)

400g Entenbrust

200g rote Linsen

1 Orange

1 Bund Lauchzwiebeln

1 Bund Petersilie glatt

1 Zimtstange

2 Nelken

2 Sternanis

2 Kardamonkapseln

2 Lorbeerblätter

5 Scheiben Bacon

1EL Süßer Senf

Balsamico bianco

Honig

Zubehör

Topf

Feuerplatte/Plancha

Pfanne

Zubereitung

- Sämtliche Gewürze in ein Teesieb geben und damit die Linsen nach Packungsanleitung kochen
- Die Orangen filetieren, den restlichen Saft ausdrücken und auffangen. Den Saft mit Honig, süßem Senf und Balsamico mischen sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Lauchzwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Petersilie waschen und grob hacken
- Den Bacon in einer Pfanne auf dem Seitenkochfeld langsam auslassen, bis er kross ist und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen
- Die Fettschicht der Entenbrust rautenförmig einschneiden und auf der vorgeheizten Feuerplatte/Plancha braten, bis die Haut kross ist. Anschließend die Entenbrust wenden und bis zu einer Kerntemperatur von 60°C garen
- Die Linsen mit den Orangenfilets, Lauchzwiebeln, Petersilie misch und mit dem Dressing abschmecken
- Den Salat zusammen mit der Entenbrust und dem Bacon servieren



Wirsing Eintopf mit Mettwurst

Zutaten (20 Personen)

1 Wirsingkopf
12 Mettwürstchen
2 Gemüsezwiebeln
2 Stangen Lauch
6 Möhren
2 Petersilienwurzeln
1kg Kartoffeln festkochend
800ml Rinderfond
Salz/Pfeffer
Kümmel
Thymian
Butterschmalz

Zubereitung

- Alle Gemüsesorten waschen, schälen und in 1x1cm große Stücke schneiden. Die Mettwürste in Scheiben schneiden.
- Den Dutch Oven vorheizen und Butterschmalz darin erhitzen. Anschließend die Mettwürste anbraten. Die Zwiebeln, den Kümmel und den Thymian hinzufügen und mit anbraten.
- Wenn die Zwiebeln glasig sind, die restlichen Zutaten in den Topf geben und mit dem Deckel verschließen
- Den Eintopf so lange kochen lassen, bis alles weich ist und vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken

Zubehör

Dutch Oven



Gesmokte Hirschkeule / Polentatalern / Schalotten mit Pflaumen und Portwein-BBQ-Soße

Zutaten (20 Personen)

4Kg Hirschkeule
10 Schalotten
10 Pflaumen
2 Gläser Portwein-BBQ-Soße (Santos)
500g Polenta
1,6 Liter Gemüsefond
Thymian
Rosmarin
1 Flasche Glühwein
Zimtstange/Nelke
Lorbeer/Piment
Wachholder
0,7 Liter Portwein
2 Gläser Portwein-BBQ-Soße (Santos)

Zubehör

Topf
Plancha

Zubereitung

- Die Hirschkeule von oberflächigen Sehnen und Silberhaut befreien. Den Glühwein mit den Gewürzen einmal aufkochen und erkalten lassen. Alles zusammen in einen Vakuumbbeutel geben und mindestens 24 Stunden marinieren lassen.
- Den Smoker auf 110°C einstellen und vorheizen. Die Hirschkeule aus dem Beutel holen, trocken tupfen und im Smoker auf eine Kerntemperatur von 65°C ziehen.
- Die Gemüsebrühe mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit den Kräutern aufkochen. Den Topf von der Hitze nehmen und die Polenta untermischen. Die noch warme Masse in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form geben und glatt streichen.
- Die Masse mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen. Die nun schnittfeste Polenta portionieren und die Taler von beiden Seiten auf der Feuerplatte/Plancha anrösten
- Für die Portweinschalotten die Schalotten im Ganzen mit Schale auf das Ablagerost des Gasgrills legen und diesen auf 200°C aufheizen. Nach 30 Minuten die Schalotten vom Grill nehmen und in eine Schüssel ausquetschen.
- Den Portwein in eine Gusseiserne Pfanne geben und einreduzieren. Anschließend die Portwein-BBQ-Soße hinzugeben und weiter einreduzieren lassen, bis die Soße eine seidige Konsistenz bekommt. Die Schalotten hinzugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Die Keule aufschneiden und zusammen mit den Talern und der Soße servieren



Apfelstrudel von der Zedernholzplanke mit Vanille-Soße und Sahne

Zutaten (20 Personen)

2 Strudelteig
8 rote Äpfel
5 Lebkuchen
4 EL Gehackte Haselnüsse
4 EL Gemahlene Mandeln
Rum
Fruit & Dessert (Ankerkraut)
14 Eier
2 Liter Sahne
Butter
200g Vanillezucker

Zubehör

Isi-Sahnewhip
Planken
Topf

Zubereitung

- Die Holzplanke für 30 Minuten wässern. Den Grill auf 180-200°C vorheizen.
- Äpfel entkernen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Lebkuchen in kleine Würfel schneiden. Die Äpfel mit Fruit & Dessert, Apfelkompott, Nüssen, Lebkuchen und dem Rum vermischen und mit Tonkabohne würzen.
- Den Blätterteig ausrollen und die Apfelmasse in die Mitte des Teiges geben. Den Teig nun auf beiden Enden einschlagen. Auf der Längsseite über die Äpfel schlagen und Rollen bis der Strudel geschlossen ist.
- Die Butter auf dem Seitenkochfeld schmelzen und den Apfelstrudel damit bepinseln. Anschließend 2 Eier verquirlen und den Strudel damit ebenfalls bestreichen.
- Den Strudel mit der Naht nach unten auf eine Holzplanke setzen und im vorgeheizten Grill bei indirekter Hitze 25-30 Minuten goldgelb backen.
- 12 Eigelb trennen und mit dem Zucker verrühren. Die Sahne kurz aufkochen und in eine kalte Schüssel geben. Anschließend die Zucker-Eier-Masse in den Topf geben und die Sahne unterrühren. Nun unter ständigem Rühren die Masse auf 82-85°C erhitzen.
- Die Sahne mit etwas Vanillezucker in eine Schüssel geben und aufschlagen. Alternativ einen Isi-Sahnewhip verwenden.
- Den abgekühlten Strudel aufschneiden, mit der Sahne servieren.

