

Menü Chefs Beatle, Chefsculinar 28.02.23 in Neumünster

Teamteilnehmer

Thorsten Simon
Lea Marie Hoppe
Claas Stadel
Jay Gerd Thomsen

Menü

Terrine von der Forelle mit Lachs und Blattspinat
Kerbel-Zitronensauce
Marinierte Blattsalate im Fenchelschiff

Geschmorte Dicke Rippe vom Susländer Schwein gefüllt mit Brot und Pilzen
an Robertsauce
Speckbohnenröllchen und Möhrengemüse
Dauphinekartoffeln

Honig-Rosmarinmousse
auf Schokoladenboden
mit Himbeeren

Vorspeise Rezepturen (10)

Terrine von der Forelle mit Lachs und Blattspinat

Farce Lachs:

500g schieres Lachsfilet ohne Haut

400g Sahne

4 Eßl. Geschlagene Sahne

Salz, weißer Pfeffer

Forelle im Spinatmantel

5 Stk TK Forelle mit Kopf wie Vorgabe

500g Spinat Baby

½ Bd Dill

Mantel für die Terrine

3 Stangen Lauch

Kerbel-Zitronensauce

2 Bd Gehackter Kerbel

5 Stk Zitronen (Zitronenschale gehackt)

0,3 l Olivenöl

Marinierte Blattsalate

½ Kopf Frieseesalatspitzen

2 Stk Radichio

1 Kopf Eichlaubsalat

1 PK Bean Blosson

Fenchelschiff

3 Stk Mini Fenchel blanchiert und mariniert

Marinade für Fenchel und Salat

Essig, Öl, Zitrone, etwas Honig

Garniturhippe

100g Butter

100g Mehl

100g Eiweiß

100g Puderzucker

Benötigte Geräte:

Kutter

Fischschablone

Terrinenform

Durchschlag

Schlesinger

Backmatte

Hauptgang Rezepturen (10)

Susländer Dicke Rippe:

1 Stk Dicke Rippe
Salz, Pfeffer, Majoran

Füllung:

1 Toastbrot
200g Kräutersaitling (Köpfe für Garnitur)
200g Champignons
1/8 Bd Petersilie
4 Eier
Etwas lauwarme Milch

Saucenansatz:

Knochen von der Rippe
30g Möhren (Abschnitte Tournieren)
30g Schalotten
30g Sellerie
30g Lauch (Abschnitte Vorspeise)
Mehl 405
Tomatenmark
Rotwein

3 Liter Rinderfond aus Konzentr.
Lorbeerblatt, Nelke, Wacholder, Pfeffer, Salz
Bindung: braune Roux (Mehlbutterm)

Robertsauce

Reduktion aus: Zwiebeln, Weißwein, Butter
Braune Grundsauce, Senf, Butter
wenig Pfeffer, Zucker

Speckbohnenröllchen

1 kg Bohnen
20 Scheiben Bacon (500g)
Salz, Zucker, Bohnenkraut, Butter

Möhrengemüse

Püree:

300g Möhren
Sahne
Salz, Pfeffer, Zucker, Butter

Tournierte Möhren:

600g Möhren
Salz, Zucker, Butter

Dauphinekartoffeln

Kartoffelmasse mit Brandmasse:

200g Wasser
30g Butter
100g Mehl 405
100g Vollei (3)
1 kg passierte gekochte mehligte Kartoffeln
Salz, Muskat
Fritteusenfett

Benötigte Geräte:

Konvektomaten
Fritteuse (Topf mit Thermometer)
Kartoffelpresse
Mixer
Töpfe/Sauteusen
Spitzsieb, Einweg Passiertücher

Dessert Rezepturen (10)

Honig-Rosmarinmousse:

Mousse

0,500 kg	Milch
0,240 kg	Eigelb
0,100 kg	Honig
1 Zweig	Rosmarin gehackt
6 Blatt	Gelatine
0,400 kg	Kuvertüre weiß
0,500 kg	Schlagsahne

Himbeerkern:

0,300 kg	Himbeeren
0,060 kg	Zucker
1 Stück	Zitrone
Angerührte Maisstärke	

Dreierlei Crumble

Teil 1 | Mürbeteig

0,050 kg	Zucker
0,100 kg	Butter
0,150 kg	Mehl

Teil 2 | Schokoladen Sand

0,060 kg	Zartbitter Schokolade
0,060 kg	Zucker

Teil 3 | Schokoladen Streusel

0,040 kg	Zucker
0,040 kg	Mehl
0,040 kg	Mandeln (aus Mandeln geschält)
0,020 kg	Kakaopulver
0,040 kg	Butter

Eingelegte Himbeeren:

0,300 kg	Himbeeren
0,050 kg	Zucker
1 Stück	Zitrone
4cl	Himbeergeist

Himbeersphäre

Vegetarische Gelatine

Benötigte Geräte:

Thermomix
Kernform
Silikonform (Kugel)
Einweg Spritzbeutel