



## Die Kollerbachforelle / Radieserl / Honig-Senf Vinaigrette

### Zutaten Forelle (2 Pers.):

- 300 g Forellenfilet
- 25 g Butter
- 20 g Olivenöl

### Zutaten Radieserl:

- 60 g Radieserl, geviertelt
- 1 EL Honig
- 10 ml Weißwein
- ½ EL Senf
- etwas Salz
- 25 ml Hühnerfond
  
- 70 g Radieserl, in Stifte geschnitten
- 10 g Nussbutter
- 1 EL Weißweinessig
- etwas Maldon Salz

### Zum Anrichten:

- frischer Kren
- Kresse je nach Geschmack

### Zubereitung Forelle:

1. Das Forellenfilet mit Butter und Olivenöl beträufeln und salzen.
2. Mit Frischhaltefolie abgedeckt im Ofen bei 90°C für ca. 12 Minuten garen.

### Zubereitung Radieserl-Viertel :

1. Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen.
2. Honig, Weißwein, Senf und Salz hinzufügen.
3. Anschließend mit dem Hühnerfond aufgießen.
4. Radieserl-Viertel hinzufügen und alles ca. 5 Minuten bei geringer Hitze schmoren.

### Zubereitung Radieserl-Stifte:

1. Nussbutter, Weißweinessig und Maldon Salz vermischen und leicht köcheln lassen.
2. Das ganze abkühlen lassen und anschließend die Radieserlstifte hinzufügen.

Alles mit frischem Kren und Kresse anrichten.

Guten Appetit!





## ***Pochiertes Kalbsfilet / Olivenmantel / Brokkoli-Stampf / Romanesco***

### **Zutaten Kalbsfilet/Olivenmantel (2 Pers.):**

- 180 g Schwarze Oliven ohne Stein
- 250 g Kalbsfilet
- 2 EL Olivenöl
- 100 ml Kalbsfond
- etwas grobes Salz

### **Zutaten Brokkoli-Stampf/Romanesco:**

- 30 g Mandelblättchen
- Brokkoli
- etwas Salz
- Stück Frühlingslauch
- ¼ Romanesco
- etwas Mandelöl

### **Zubereitung:**

1. Oliven bei 60°C ca. 6 Stunden trocknen und anschließend klein hacken.
2. Das Kalbsfilet mit Olivenöl bestreichen und salzen. Danach in den Oliven wälzen und in Frischhaltefolie einrollen.
3. Einen Topf mit Wasser zum kochen bringen. Das Kalbsfilet in Folie hineingeben, den Topf vom Herd nehmen und ca. 20 Minuten ziehen lassen.
4. Mandelblättchen ohne Fett leicht anrösten.
5. Brokkoli in Röschen schneiden und weichkochen. Das gleiche mit dem Romanesco.
6. Brokkoli-Röschen mit der Gabel leicht stampfen und abschmecken.
7. Romanesco mit dem Lauch und den Mandelblättchen in Mandelöl leicht rösten.
8. Kalbsfilet aus dem Wasser nehmen, aus der Folie holen und ca. 5 Minuten ruhen lassen.
9. In der Zeit den Brokkoli und Romanesco dekorativ auf den Tellern verteilen. Das Filet in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden.

Guten Appetit





## **Rosenwasserparfait | Himbeersorbet | Schokoerde | Kandierte Rosenblätter**

### **Zutaten Parfait (2 Pers.):**

- 3 ganze Eier
- 6 Eigelb
- 50 g Zucker
- 40 ml Rosenblütensirup
- ½ Vanilleschote (Mark)
- 3 g Salz
- 350 g geschlagene Sahne  
(mit Handrührer aufschlagen)

### **Zutaten Himbeersorbet:**

- 500 g Himbeermark
- 125 ml Wasser
- 160 g Zucker
- 50 g Glykose

### **Zutaten Rosenblätter:**

- 50 g Rosenblätter von unbehandelten Rosen
- 90 g Eiweiß (3 Eier)
- 150 g Kristallzucker

### **Zubereitung Parfait:**

1. Eier, Eigelb, Zucker und Sirup über Wasserbad schaumig rühren, bis die Masse 75°-80°C erreicht hat.
2. Salz und Vanillemark dazugeben und nochmals rühren.
3. Die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben, in Savarinröhrchen abfüllen und ins Gefrierfach stellen.

### **Zubereitung Himbeersorbet:**

1. Wasser, Zucker und Glykose auf 85°C erhitzen und abkühlen lassen (Zuckerwasser).
2. Sobald das Zuckerwasser kühler ist Himbeermark dazugeben.
3. Auskühlen lassen, einfrieren und **mit einer Eismaschine** rühren.

### **Zubereitung Rosenblätter:**

1. Rosenblüten vorsichtig säubern und auf ein Backblech legen.
2. Eiweiß aufschlagen (nicht zu steif).
3. Die Rosenblätter mit Eiweiß bestreichen und mit dem Kristallzucker auf beiden Seiten bestreuen.
4. Das Ganze an einem trockenen Ort lagern.