

Alpensalz Menü im Restaurant Salin

Vorspeise:

Konfiertes Lachsforellen Filet mit karamellisierten Fenchel und Sauerrahm

Zutaten

4 Lachsforellen Filets ca. 600 g (ohne Gräten und Haut)
Räuchersalz (Salin Eigenprodukt)
100 g geklärte Bergbauern Butter
ca. 800 g Fenchel
ca. 300 g Sauerrahm
ca. 50 g Kräutermix (Schnittlauch, Petersilie, Dill)
10 g Puderzucker
0,2 l Orangensaft
Saft einer ½ Zitrone

Zubereitung

Den Ofen auf 60°C Heißluft vorheizen. Das Backblech mit der Butter großzügig bestreichen und leicht gesalzenen Filets auf das Blech legen. Für ca. 10 Min. im Backrohr ziehen lassen.

Den Fenchel hauchdünn aufschneiden. Eine Pfanne erhitzen und mit Puderzucker bestreuen. Etwas Butter dazu geben und den Fenchel für kurze Zeit darin schwenken bzw. karamellisieren. Mit Salz & Pfeffer abschmecken und mit Orangensaft ablöschen und den Saft ein reduzieren lassen. Den Sauerrahm kurz abschmecken mit Zitronensaft, Salz, etwas Pfeffer und die kleingehackten Kräuter hinzugeben.

Finishing

Den Sauerrahm als Saucenspiegel auf dem Teller anrichten. Geben Sie jetzt den Fenchel mittig auf den Teller und legen das lauwarme Lachsforellen-Filet darauf.

Hauptspeise:

Kalbsrückensteak mit Portweinsauce und Trüffelschaum auf Zuckerschoten, gebratener Entenleber und Kartoffelstrudel

Zutaten

800 g Kalbsrücken (pariert)
0,2 l Kalbsjus
5 cl Portwein
300 g Entenleber
0,1 l Madeira
1 Ei Olivenöl
frischer Rosmarin & Thymian
Salz / Pfeffer
400 g Zuckerschoten
50 g Butter
-Muskatnuss gemahlen

Zubereitung

Den Kalbsrücken in vier gleichmäßige Stücke schneiden, mit Salz Pfeffer würzen. Anschließend in einer heißen Pfanne auf beiden Seiten scharf anbraten und bei 60°C in den Ofen schieben und für ca. 10-15 Minuten ziehen lassen.
Den Bratansatz in der Pfanne mit Portwein ablöschen und mit dem Kalbs Jus aufgießen und ein reduzieren lassen.
Die geputzten Zuckerschoten kurz ab blanchieren und im Eiswasser abschrecken.
Anschließend in einer Pfanne mit Butter schwenken und mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Die Entenleber säubern (parieren) und mit Madeira, Olivenöl, Thymian und Rosmarin marinieren (am besten schon 2 Stunden vorher!) Erhitzen sie eine Bratpfanne und achten Sie darauf, dass sie nicht zu heiß wird. Die Entenleber einlegen und bei niedriger Temperatur langsam braten. Kurz von dem Anrichten mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Trüffelschaum

Zutaten

5 cl Sahne
5 cl Weißwein
5 cl Trüffelöl
100 g Butter
Salz/Pfeffer/Zitrone

Zubereitung

Sahne, Öl, Weißwein vorsichtig aufkochen. Dann von der Hitze nehmen. Die Butter in kleinen Stückchen mit dem Stabmixer einarbeiten, würzen und aufschäumen.

Kartoffelstrudel

Zutaten

1 Packung Strudelteig
300 g mehliges Kartoffeln
1 Ei
50 g Gemüse Brunoise (Würfelm Gemüse von Karotten, Lauch, Sellerie)
20 g Flüssige Butter
Salz/Pfeffer/Muskatnuss

Zubereitung

Die Kartoffeln kochen, schälen, schneiden und durch die Kartoffelpressen drücken. Das Ei, die flüssige Butter und das Gemüse begeben und gut vermengen. Den Strudelteig auslegen (einlagig) und die Ränder mit Eigelb einpinseln. Die Masse gleichmäßig verteilen und den Strudel einrollen. Anschließend noch mit Eigelb bestreichen. Im Ofen dann bei 160°C für ca. 12 Minuten backen.

Finishing

Nehmen Sie den einreduzierten Kalbsjus und gießen Sie vorsichtig einen Saucenspiegel. Die Zuckerschoten in der Mitte ausbreiten und das Kalbsrücken Steak darauf platzieren. Den aufgeschnittenen Kartoffelstrudel nach Belieben um das Fleisch garnieren. Die Entenleber aus der Pfanne nehmen und auf das Steak platzieren. Zum Schluss den frisch aufgeschäumten Trüffelschaum darüber geben.

Nachspeise:

Schokoladentörtchen mit Erdnuss Eis und eingelegten Rotwein Kirschen

Zutaten

225 g dunkle Schokolade Valrhona
50 g Eigelb
50 g Butter
1 Orange (Zeste)
200 g Eiweiss
75 g Zucker

Zubereitung

Die Schokolade schmelzen. Das Eiweiß mit Zucker aufschlagen. Das Eigelb, die Orangenzeste und die Butter schaumig rühren. Die lauwarme geschmolzene Schokolade und die Eigelbmasse rühren und anschließend das Eiweiß unterheben. Dariol Förmchen ausfetten und ca. $\frac{3}{4}$ voll mit Schokomasse befüllen. Anschließend für 24 h im Kühlschrank ruhen lassen. (wichtig!!). Am nächsten Tag bei 160° C für 17 Minuten im Ofen backen.

Rotweinkirschen

300 g Kirschen (auch Tiefkühlkirschen)
100 g Zucker
5 cl Rotwein
5 cl Kirschsafte
Zimt/Stärke

Zucker im Topf karamellisieren. Mit Rotwein und Kirschsafte ablöschen. Stärkepolver im lauwarmen Wasser anrühren und den Sud abbinden. Dann die Kirschen dazugeben und mit Zimt würzen.

Erdnuss Eis

$\frac{1}{2}$ l Milch
4 Eigelb
125 g Zucker
200 g Erdnusspaste
50 g geröstete Erdnüsse gesalzen
Salz&Vanille

Die Milch mit der Vanillestange zum Kochen bringen. Jetzt die Erdnusspaste beugeben. Wenn Sie eine glatte Masse haben von der Hitze nehmen und abkühlen lassen. Das Eigelb mit dem Zucker aufschlagen und die Erdnuss Milch dazugeben. (Über einem Wasserbad, dann zur Rose abziehen. Anschließend die gerösteten und gehackten Erdnüsse dazugeben. Die ganze Masse dann in der Eismaschine zum Eis verarbeiten.

Finishing

Nehmen Sie die Schokoförmchen aus dem Ofen. Stürzen Sie den Schokoladen-kuchen in Ihre Hand und stellen Sie ihn auf den vorgesehenen Teller. Die eingekochten Rotweinkirschen entweder direkt auf dem Teller oder in einer kleinen Schale anrichten. Das Eis aus der Maschine nehmen und eine Nocke herausstechen. Sie können evtl. noch ein paar frische Beeren zum Ausgarnieren des Tellers verwenden. Die gebackene Seite des Schokoladenkuchens dann noch mit Puderzucker bestäuben.

Landgasthäuser Alpen
Restaurant Salin Menü

Manuel Lechner
+49 (8651) 7174907
office@salin-reichenhall.de
www.salin.de

Küchenchef: Gerhard Hollmann