

Menu

Mike Auer
Romantik Hotel Hornberg Saanenmöser

HAUPTGANG

*Geschmortes Berglammragout
mit Zweierlei von der Süsskartoffel und
glasiertem Babygemüse*

DESSERT

*Valrhona Schokoladencreme
mit pochierter Rotweinbirne
und karamellisierten Macadamia Nüssen*

Berglammragout:

- 800 Gr. Berglammshulter
 - 6 Gr. Fleischgewürz
 - 30 Gr. Sonnenblumenöl, High Oleic
 - 60 Gr. Zwiebeln geschält
 - 8 Gr. Knoblauch geschält
 - 20 Gr. Tomatenpüree
 - 80 Gr. Weisswein
 - 400 Gr. Brauner Kalbsfond
 - 200 Gr. Demi Glace
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver
- 100 Gr. eingelegte Dörrtomaten

Vorbereitung:

- Berglammshulter in ca 25 Gr. Würfel schneiden
- Zwiebeln und Knoblauch hacken
- Dörrtomaten in kleine Würfel schneiden

Zubereitung:

- Fleisch würzen und in einem Rondeau anbraten
- Tomatenpüree begeben und gut Tomatieren
- Die Zwiebeln und Knoblauch begeben und mitdünsten
- Mit dem Weisswein ablöschen und einkochen lassen
- Mit Demi Glace und Kalbsfond auffüllen bis das Fleisch knapp bedeckt ist
- Zugedeckt im Ofen ca. 60 Minuten Schmoren bei 160 Grad
- Fleisch herausnehmen und die Sauce durch ein Sieb passieren
- Fleisch wieder in die Sauce geben und Dörrtomaten begeben

Tipps für Zuhause:

- Anstelle Demi Glace kann auch nur Kalbsfond verwendet werden, allerdings muss die Sauce danach abgebunden werden.
- Falls das Rondeau nicht in den Ofen passt, kann man das Ragout auch in einer Gratinform schmoren.

Süßkartoffelpüree

Zutaten:

- 1000 Gr. Geschälte Süßkartoffeln
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 8 El Milch
- 4 El Butter
- 1 Msp. Zimt
- 1 Tl. getrocknete Chiliflocken

Vorbereitung:

- Süßkartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden
- Salzwasser aufkochen

Zubereitung:

- Salzwasser aufkochen
- Süßkartoffeln darin kochen bis sie weich sind
- Milch, Butter, Muskatnuss, Pfeffer und Salz aufkochen
- Süßkartoffeln kurz ausdämpfen lassen
- Die Süßkartoffeln nun mittels Kartoffelpresse in die Milchemischung pressen
- Zimt und Chiliflocken begeben
- Nochmals abschmecken und evtl. mit Salz, Pfeffer nachwürzen

Tipps für Zuhause:

- Falls die Masse zu fest ist, noch etwas Milch aufkochen und begeben



Pochierte Rotweibirne

Zutaten:

- 4 Birnen, reif
- 500 Gr. Zucker
- 1 Liter Kochwein, Rot
- 5 Dl Portwein, Rot
- 1 Zimtstange
- 2 Sternanis

Vorbereitung:

- Birnen schälen
- Birnen halbieren und Kerngehäuse entfernen

Zubereitung:

- Den Zucker hellbraun karamellisieren
- Mit Rotwein und Portwein ablöschen
- Kochen bis sich das Karamell gut aufgelöst hat
- Sternanis und Zimtstange begeben
- Birnen Hälften begeben
- Alles nochmals aufkochen
- Zugedeckt ca. 1 Stunde ziehen lassen
- Im Sud auskühlen lassen

Tipps für Zuhause:

- Das Gericht kann auch ohne Karamell zubereitet werden, anstelle einfach Kristallzucker begeben.
- Mit Verwendung von wenig, roter Lebensmittelfarbe kann man seine Gäste beeindrucken



Valrhona Schokoladencreme

Zutaten:

- 4 Eigelb
- 50 Gr. Zucker
- 5 dl Milch
- 1 El Vanille Cremepulver (oder Maizena)
- 100 Gr. Valrhona Schokolade, dunkel
- 2 El Schokoladenpulver, Caotina
- 3 dl Vollrahm

Vorbereitung:

- Den Vollrahm steif schlagen und kühl stellen
- 4 Eigelb trennen und kühl stellen
- Schokolade in kleine Stücke zerbrechen

Zubereitung:

- Eigelb und Zucker zusammen verrühren, bis die Masse cremig wird
- $\frac{1}{4}$ der Milch mit dem Cremepulver verrühren und beiseitestellen
- Den Rest der Milch in eine Pfanne geben
- Schokolade, das Schokoladenpulver zur Milch in der Pfanne geben und aufkochen
- Nun die Cremepulvermischung begeben, und die ganze Masse nun sofort zur Eimasse giessen
- Nun alles nochmals aufkochen bis die Creme bindet
- Die Masse durch ein Spitzsieb passieren und auskühlen lassen
- Der geschlagene Vollrahm unterheben

Tipps für Zuhause:

Beim Auskühlen der Masse sollte man eine Klarsichtfolie direkt auf die Creme geben, damit sich keine Haut bildet.