

JUST

Cook together

22. Mai 2023, 18:30 Uhr

JUST

STORIES FOR MIND & MEANING

MODULNOVA



Champagne
CHAPUY

DAS MENÜ

Kalbstartare / Parmesan / Prosciutto / Paradeiser
@ Tatarie Marie

Roh mariniertes Kohlrabisalat / Senfmarinade / konfiertes Saibling /
Kräutersalat

Rinderfilet / grüner Spargel / Kartoffelcreme / Trüffel

Schokoküchlein medium / Beeren

Die Weinbegleitung



Champagne
CHAPUY

Brut Rosé

Dieser elegante und köstlichen Wein hat ein Lachs-rosafarbiges Aussehen, das von der lichtdurchlässigen Flasche hervorgehoben wird. Dieser Champagner hat schöne rote Fruchtnoten, was typisch für den Pinot Noir ist.

Er ist ideal für Cocktails. Mit mariniertem Lachs wird dieser Rosé zur Geltung kommen, aber er kann auch mit asiatisch oder mediterran gewürzten Gerichten (wie z.B. Krabbecurry) überraschen, genauso wie zum Tiramisu.



Brut Tradition

In diesem "Cuvée" entdecken wir die typischen fruchtigen Noten der Pinot Meunier Traube im Bouquet. Er ist füllig im Mund dank der Pinot Noir Traube und zeigt am Ende eine feine Frische und Leichtigkeit des Chardonnays. Ein Champagner für jede Gelegenheit vom Aperitif bis abends mit Freunden



Brut Réserve

Die elegante Mischung von den besten weißen Rebsorten der "Côte des Blancs" enthüllt das feine Aroma des Chardonnay : weiße, Südfrüchte. Der optimal passende Champagner als Aperitif, aber auch gut in Kombination zum Essen wie zum Beispiel : weißer Fisch mit leichter Zitronen Sauce oder Jakobmuscheln mit Citrus Sosse.



Kalbstartare / Parmesan / Prosciutto / Paradeiser @ Tatarie Marie

Tartare

500 g Kalbsfilet
250 g eingelegte Paradeiser
40 ml Olivenöl
10 Blatt Basilikum frisch
8 g Salz
1 g Pfeffer
5 g Kapern

Alles fein hacken und miteinander vermischen

6 Blatt Prosciutto
8 Scheiben Toastbrot
100 g Butter

Parmesan-Espuma

360 ml Milch
120 ml Obers
1 g Salz
1 g Pfeffer
200 g Parmesan grob oder Abschnitte

Alles gemeinsam in einer Schüssel vermengen und abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Danach durch ein feines Sieb abseihen, in eine ISI Flasche abfüllen und mit einer Kapsel CO2 aufschäumen.

Prosciuttochip

6 Blatt Prosciutto dünn aufgeschnitten

Backofen auf 140 Grad vorheizen, Prosciutto auf ein Backpapier legen und einen zweiten Bogen Backpapier darüberlegen und mit einer leeren Pfanne beschweren.

Ca. 10 min in den Ofen geben.

Toastscheiben toasten und mit Butter und Tartare bestreichen, Espuma auf dem Tartare vorsichtig verteilen und mit Prosciuttochip ausgarnieren.

Roh mariniertes Kohlrabisalat / Senfmarinade / konfiertes Saibling / Kräutersalat

2 Filet Seesaibling
Olivenöl
600 g Kohlrabi (mit Grün)
1 Tl süßer Senf
2 Tl Weißweinessig
5 El Sonnenblumenöl
Salz
Pfeffer
Zucker
1 Bund Dill
1 Bund Petersilie
1 Bund Kerbel
1 Bund Schnittlauch

Kohlrabi fein schneiden oder mit einer Mandoline ganz fein hobeln, mit Senf, Essig und Öl marinieren, mit Salz, Pfeffer, Zucker würzen und für mind. 30 min ziehen lassen.

Je länger der Salat mariniert, umso besser können sich die Aromen vermengen. Kräuter zupfen, mit ein bisschen Marinade vom Kohlrabi benetzen.

Vom Saibling, die Gräten mit einer Grätenzange zupfen, der Länge nach halbieren und mit Olivenöl bedeckt bei 62 Grad im Ofen für ca. 45-60 min garen.

Kohlrabisalat auf einem Teller mittig anrichten, Saibling aus dem Öl nehmen und die Haut vorsichtig abnehmen und das Filet auf dem Kohlrabisalat anrichten, das Filet mit grobem Salz würzen und mit dem mariniertem Kräutersalat ausgarnieren.

Rinderfilet / grüner Spargel / Kartoffelcreme / Trüffel

1 Stk. Rinderfilet (ca. 1,2 kg)
1,5 kg grüner Spargel
1,5 kg mehlig kochende Kartoffel (Ofenkartoffeln groß)
20 g Trüffel
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
Olivenöl
Zitrone
Milch
Butter
Crème Fraîche
Rosmarin
Thymian

Rinderfilet putzen, alle Seiten salzen, pfeffern und scharf anbraten. Anschließend in das vorgeheizte Backrohr (120 Grad) ca. 45 min garen (Kerntemperatur 58-60 Grad). Danach bei offenem Backrohr mind. 15 min rasten lassen.

Den Spargel, mit einem kleinen Messer, Blätter abputzen und die Enden abschneiden.

Alufolie ausrollen und mit Olivenöl benetzen, Spargel darauf legen und mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Thymian in die Folie einschlagen und das Ganze bei 140 Grad im Backrohr für 20 min garen.

Kartoffeln schälen, in kleine, gleich große Stücke schneiden (je kleiner desto schneller ist die Creme fertig). Wenn die Kartoffel so weich ist, dass sie beim einstechen zerfällt, das Wasser abgießen und auf die ausgeschaltete, noch heiße Herdplatte stellen um die Kartoffel ausdampfen zu lassen. Danach durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und mit wenig Milch zu einer Creme rühren. Danach mit Crème Fraîche zu einer cremigen Masse verarbeiten und nochmals abschmecken.

Kartoffelcreme auf einem vorgewärmten Teller anrichten, den Spargel auf die Creme legen und das Rinderfilet in Scheiben schneiden und dazulegen. Danach mit der feinen Trüffelreibe über den Teller gehen und servieren.

Schokoküchlein medium / Beeren

210 g Butter
210 g dunkle Schokolade
7 Eier
270 g Zucker
130 g Mehl
Beeren

Formen mit Butter und Zucker ausfetten.

Butter und Schokolade vermengen. Zucker dazu geben auflösen. Eier unterheben, Mehl einsieben und untermengen.

Küchlein auf einem Teller stürzen mit Beeren ausgarnieren und wer möchte mit geschlagenem Obers dazu servieren.