

## FOIE GRAS DE CANARD

Räucheraal / Apfel

### FOIE-GRAS-DE-CANARD-TERRINE

250 g Entenstopfleber  
10 g Madeira  
10 g Sauternes  
15 g weißer Portwein  
3 g Cognac  
1,7 g Pökelsalz  
1,2 g Salz  
1,2 g Zucker  
0,5 g Rosmarin  
0,5 g Thymian  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Die Leber putzen und von Adern befreien. Die schönen Teile in Stücke à ca. 2 cm schneiden und vom Rest, der eventuell mit kleinen Adern durchzogen ist, trennen. Beide Teile abwägen. Aus den restlichen Zutaten die Marinade herstellen und entsprechend der Menge die beiden Lebermassen marinieren, vakuumieren und 24 Stunden kalt stellen. Die Massen bei 40 °C 30 Minuten Sous-vide garen. Die Beutel öffnen und die Stücke auf einem Tuch abtropfen lassen. Die andere Masse durch ein feines Sieb streichen und so lange kalt rühren, bis eine homogene Masse entsteht. Die Stücke zur passierten Masse geben und vermengen. Die Masse in Frischhaltefolie zu einer Rolle (ø 6 cm) formen und kalt stellen. Die Terrine mit einem heißen Messer in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit einem Ring (ø 5 cm) ausstechen.

### CALVADOS-APFEL-GELEE

250 g heller Apfelsaft  
50 g Calvados  
20 g vegetarische Gelatine (Sosa)

Alle Zutaten miteinander aufkochen. Dünn auf ein vorgewärmtes flaches Blech gießen und auskühlen lassen. Mit einem Ring (ø 8 cm) ausstechen.

### CALVADOS-APFEL-CHUTNEY

150 g Apfel (Elstar)  
25 g Zucker  
20 g Calvados  
50 g Apfelsaft  
10 g Chardonnayessig

Den Apfel schälen und in Würfel à 3 mm schneiden. Den Zucker karamellisieren und die Apfelwürfel zugeben, mit Calvados ablöschen und einkochen. Mit Apfelsaft und Essig auffüllen und langsam einkochen. Mit einer Prise Salz abschmecken.

# TESDORPF

FINE WINE. SINCE 1678.

## RÄUCHERAALCREME

1 Eigelb  
30 g Räucheraal  
100 g Traubenkernöl  
3 g Piment d'Espelette  
5 g Limettensaft

Das Eigelb mit einem Pürierstab durchmischen, dann nach und nach unter ständigem Rühren Räucheraal, Traubenkernöl und Piment d'Espelette einarbeiten. Mit Limettensaft und Salz abschmecken.

## ANRICHTEN

20 Räucheraalwürfel (1 cm)  
20 Apfelperlen aus Granny Smith  
20 Apple Blossom (Koppert Cress)  
20 Spitzen Schafgarbe

Die Foie-gras-Terrine in die Mitte des Tellers legen. Mit den übrigen Zutaten ringsum garnieren und zum Abschluss mit dem Calvados-Apfel-Gelee bedecken.

### **Weinbegleitung:**

Grünhäuser Riesling von Maximin Grünhaus

### **Grand Cru Weinreise:**

Scharzhofberger Riesling Spätlese von Egon Müller

# TESDORPF

FINE WINE. SINCE 1678.

## KABELJAU

Rosenkohl / Speck / Kaper / Birne

### KABELJAU

200 g Kabeljauloins  
20 g Zitronenöl (Gewürzgarten)  
4 Scheiben Lardo (6 × 6 cm)

Den Kabeljau in Frischhaltefolie zu Rollen aufdrehen und 3 Stunden durchkühlen. Die Rollen mit Frischhaltefolie in Scheiben à 50 g portionieren, von beiden Seiten salzen und mit Zitronenöl marinieren. Vor dem Servieren auf einem Blech mit Frischhaltefolie bedeckt bei 40 °C 25 Minuten dämpfen. Die Frischhaltefolie entfernen und die Oberseite mit einem Bunsenbrenner abflämmen und mit Lardo belegen.

### SPECK-KAPERN-VELOUTÉ

25 g Schalottenstreifen  
50 g Champignonscheiben  
40 g Lauchringe (helle Teile)  
25 g Butter  
50 g Weißwein  
15 g Noilly Prat  
250 g heller Geflügelfond  
40 g geräucherte Schweineschwarte  
20 g Kapern  
10 g Kapernwasser  
25 g Nussbutter  
100 g Sahne  
50 g Birnensaft

Schalotten, Champignons und Lauch in der Butter anschwitzen. Mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen und 10 Minuten köcheln lassen. Mit Geflügelfond auffüllen, die geräucherte Schweineschwarte zugeben und 30 Minuten weiterköcheln. Kapern, Kapernwasser, Nussbutter, Sahne zugeben und weitere 20 Minuten köcheln lassen. Den Birnensaft auf 15 g reduzieren und zur Velouté geben. Durch ein Microsieb passieren und gegebenenfalls mit Salz abschmecken.

### ROSENKOHLCREME

300 g Rosenkohl  
200 g Sahne  
25 g Nussbutter  
Muskatnuss, frisch gerieben

Den Rosenkohl weich blanchieren und die Sahne auf 50 g reduzieren. Den Rosenkohl mit reduzierter Sahne, Nussbutter, Salz und Muskatnuss mixen und durch ein feines Sieb streichen.

# TESDORPF

FINE WINE. SINCE 1678.

## ROSENKOHL-BIRNEN-SALAT

200 g Birnensaft  
10 g Chardonnayessig  
50 g Rosenkohlblätter  
1 Birne (Abate)

Den Birnensaft auf 50 g reduzieren und mit Chardonnayessig und Salz mischen. Die Rosenkohlblätter blanchieren. Vor dem Servieren die Birne schälen, hobeln und mit Rosenkohlblättern und Birnenvinaigrette marinieren.

## BIRNENGEL

500 g Birnensaft  
4 g Agar Agar (Sosa)

Den Birnensaft auf 300 g einkochen, mit Agar pürieren und 3 Minuten köcheln lassen. Abkühlen, zu einem Gel mixen und durch ein feines Sieb streichen.

## ANRICHTEN

10 g Kapern, frittiert  
12 Spitzen Vogelmieri

Drei Punkte Birnengel auf den Teller geben und den geblähten Kabeljau darauf platzieren. Eine Nocke Rosenkohlcreme und drei Punkte Birnengel daraufgeben. Mit Rosenkohl-Birnen-Salat, frittierten Kapern und Vogelmieri dekorieren. Mit Speck-Kapern-Velouté servieren.

### **Weinbegleitung:**

Ried Freiberg Grüner Veltliner von Ebner-Ebenauer

### **Grand Cru Weinreise:**

Grüner Veltliner Serious wine from a Gorgeous plac von Moric

## HEIMISCHES REH

Petersilienwurzel / Radicchio / Marone / Cassis

### REHRÜCKEN

400 g Rehrücken, ausgelöst und pariert  
30 g Pflanzenöl  
30 g Butter  
3 Wacholderbeeren  
1 Knoblauchzehe  
1 Thymianzweig  
Fleur de Sel

Den Rehrücken auf Zimmertemperatur temperieren, salzen und in Pflanzenöl von allen Seiten scharf anbraten. Bei 120 °C auf 52 °C Kerntemperatur garen und 5 Minuten bei 50 °C ruhen lassen. In der Butter mit zerdrückten Wacholderbeeren, Knoblauch und Thymian nachbraten und in vier Portionen teilen. Mit Fleur de Sel bestreuen und anrichten.

### CASSISESSIG-REHJUS

500 g Rehparüren  
30 g Pflanzenöl  
20 g Butter  
50 g Schalottenstreifen  
1 Knoblauchzehe  
100 g roter Portwein  
2 l dunkler Wildfond  
100 g Cassissaft  
25 g Cassisessig  
3 Wacholderbeeren  
Pfeilwurzelstärke

Die Rehparüren in Pflanzenöl anrösten, Butter, Schalotten und zerdrückten Knoblauch zugeben und mitanschwitzen. Mit Portwein ablöschen, mit dem Wildfond auffüllen und 2 Stunden ziehen lassen. Den Fond passieren und mit dem Cassissaft auf 300 ml einkochen lassen. Mit Cassisessig, Wacholderbeeren und Salz abschmecken und eventuell mit Pfeilwurzelstärke abbinden. Durch ein Microsieb gießen.

### MARONENCREME

200 g Maronen, tiefgekühlt  
40 g Butter  
200 g weißer Portwein  
200 g Apfelsaft  
400 g Sahne  
1 Thymianzweig

# TESDORPF

FINE WINE. SINCE 1678.

Die Maronen in der Butter anschwitzen und mit Portwein und Apfelsaft ablöschen. Mit Sahne auffüllen, den Thymian zugeben und weich kochen. Den Thymian entfernen, mixen und durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz und Zucker abschmecken. In Silikon-Nockenformen à 3 cm abfüllen und durchfrieren.

## APFEGELEEE

500 g Apfelsaft  
30 g vegetarische Gelatine (Sosa)

Beide Zutaten aufkochen. Die gefrorenen Maronen-Nocken aus der Form nehmen und auf Zahnstocher spießen. Mit einem Löffel die angezogene Oberfläche des heißen Gelees zur Seite ziehen und die Nocken mehrmals durch das flüssige Gelee ziehen. Von den Spießen nehmen und auftauen lassen. Vor dem Servieren bei 60 °C 10 Minuten abgedeckt dämpfen.

## GLASIERTE MARONEN

40 g Zucker  
500 g Apfelsaft  
100 g Maronen, tiefgekühlt

Den Zucker dunkel karamellisieren und mit Apfelsaft ablöschen. Die Maronen im Apfelsaft 15 Minuten weich kochen und abgießen. Den Apfelsaft sirupartig einkochen und die Maronen darin glasieren.

## GLASIERTER RADICCHIO

100 g feine Radicchiostreifen  
30 g Butter  
20 g Cassisessig

Den Radicchio in der Butter anschwitzen, mit Salz und Zucker würzen und mit Cassisessig glasieren.

## GEBRATENE PETERSILIENWURZEL

12 Petersilienwurzel-Stifte (5 × 5 × 30 mm)  
20 g Pflanzenöl  
10 g Butter

Die Petersilienwurzel-Stifte im Pflanzenöl anbraten, die Butter zugeben und bissfest weiterbraten. Mit Salz und Zucker abschmecken.

# TESDORPF

FINE WINE. SINCE 1678.

## PETERSILIENWURZELSALAT

30 g Petersilienwurzel-Julienne  
10 g Chardonnayessig  
10 g Zitronensaft  
5 g Zitronenöl (Gewürzgarten)

Die Petersilienwurzel-Julienne mit Chardonnayessig, Zitronensaft, Zitronenöl, Salz und Zucker marinieren. Zu Nestern aufdrehen.

## CASSISBEEREN

10 g Zucker  
50 g roter Portwein  
70 g Cassissaft  
1 Thymianzweig  
50 g Cassisbeeren

Den Zucker karamellisieren und mit Portwein und Cassissaft ablöschen. Den Thymian zugeben und 20 Minuten köcheln lassen. Den noch heißen Sud über die Cassisbeeren gießen.

## CASSISGEL

300 g Cassissaft  
40 g brauner Zucker  
4 g Agar Agar (Sosa)

Den Cassissaft mit Zucker und Agar mixen, aufkochen und 2 Minuten köcheln lassen. Abkühlen, mixen und durch ein feines Sieb streichen.

## ANRICHTEN

20 Radicchioblätter, ausgestochen (Ø 8 mm)  
10 g Cassisessig  
24 Spitzen Schafgarbe

Am Rand der Anrichtefläche Maronencreme-Nocken, glasierte Maronen, Cassisbeeren, gebratene Petersilienwurzeln, Petersilienwurzelsalat und glasierten Radicchio platzieren. Die Radicchioblätter mit Cassisessig marinieren und mit Cassisgel und Schafgarbe zu den anderen Komponenten geben. Den Rehrücken in die Mitte des Tellers legen und mit Cassisessig-Rehjus servieren.

### **Weinbegleitung:**

Maxime Cheurlin Noëllat Bourgogne rouge von Georges Noëllat

### **Grand Cru Weinreise:**

Comte Georges de Vogüé Bonnes Mares

## REBLOCHON

Zwetschge / rote Zwiebel / Kartoffel

## REBLOCHONSCHAUM

150 g Kartoffeln (Annabelle)  
200 g Sahne  
150 g Reblochon (französischer Weichkäse aus Kuhmilch)  
Muskatnuss, frisch gerieben

Die Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, abgießen und ausdampfen lassen. Zusammen mit Sahne und Reblochon, Salz und Muskatnuss auf 70 °C erhitzen und mixen. Durch ein feines Sieb passieren und in einen iSi-Siphon geben. Mit zwei Kapseln begasen und bei 80 °C im Wasserbad warm stellen.

## ZWETSCHGENKOMPOTT

50 g Zucker  
400 g Zwetschgen, entsteint  
30 g roter Portwein  
¼ Zimtstange  
2 Thymianzweige

Den Zucker karamellisieren und die Zwetschgen zugeben. Mit Portwein ablöschen, Zimtstange und Thymian zugeben und kochen, bis die Zwetschgen weich sind. Zimtstange und Thymian entfernen und mixen. Durch ein feines Sieb streichen.

## ROTE ZWIEBELN

1 rote Zwiebel  
30 g Butter  
1 Thymianzweig

Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Die Zwiebel schälen und halbieren. Auf ein Blech legen, 20 g Butter in Flocken sowie den Thymian daraufgeben und salzen. Die Zwiebeln im Ofen 20 Minuten schmoren, dann in 1 cm große Stücke schneiden und vor dem Anrichten mit der restlichen Butter erwärmen.

## KARTOFFEL-KNUSPER

1 Kartoffel (Annabelle, ca. 80 g)  
Pflanzenöl zum Frittieren

Die Kartoffel in Brunoise schneiden, die Stärke mit kaltem Wasser abwaschen und trocken tupfen. In 150 °C heißem Pflanzenöl goldbraun frittieren und auf Küchenpapier entfetten. Die Kartoffelwürfel mit Salz würzen.



# TESDORPF

FINE WINE. SINCE 1678.

## EINGELEGTE ROTE ZWIEBELN

100 g rote Zwiebeln  
80 g weißer Balsamico  
20 g Chardonnayessig  
20 g Zucker  
20 g Salz  
80 g Wasser

Die Zwiebeln in die gewünschte Form schneiden. Die restlichen Zutaten zusammen aufkochen, über die Zwiebeln gießen und mindestens 12 Stunden ziehen lassen.

## ANRICHTEN

20 Würfel Reblochon à 1 cm  
2 Zwetschgen  
20 Thymianspitzen  
20 Tagetesblüten

Mithilfe eines Anrichterings Reblochonwürfel, geschmorte rote Zwiebeln, Zwetschgenkompott und in Ecken geschnittene Zwetschgen anrichten. Mit Thymianspitzen, eingelegten roten Zwiebelnspalten und Tagetesblüten dekorieren. In die Mitte den Reblochonschaum geben und mit Kartoffel-Knusper servieren.

### **Weinbegleitung:**

Blandy's Colheita Verdelho 2009

### **Grand Cru Weinreise:**

Blandy's Vintage Terrantez 1978