

# Gebratene Seezunge

## mit Balsamico-Mycryo™-Vinaigrette

### Zutaten für 4 Portionen

- 2 Seezungen à 3 kg (3 Filets pro kg)
- 50 g Mycryo™
- ein Bund grüner Spargel
- 100 g Kefen (Zuckerschoten)
- 2 Löffel alter Balsamico
- ein halber Bund glatte Petersilie

### Zubereitung

- Seezungen filetieren, waschen, trocken tupfen und kühl stellen.
- Grünen Spargel und Kefen (Zuckerschoten) getrennt in Salzwasser blanchieren und abschrecken.
- Petersilie waschen und Blätter fein hacken.
- 30 g Mycryo™ auf kleiner Flamme schmelzen lassen.
- Mit Balsamico vermengen, salzen und pfeffern, lauwarm stellen.
- Die Hälfte des restlichen Mycryo™ über das Gemüse streuen und dieses bei mittlerer Hitze wärmen; mit gehackter Petersilie bestreuen.
- Mit der anderen Hälfte des restlichen Mycryo™ Seezungenfilets bestreuen und diese scharf anbraten, dabei ständig wenden; mit grobem Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.
- Gemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten, Seezungenfilets darauf legen und mit Vinaigrette überziehen.



# Gebratene Jakobsmuscheln

## mit weißem Spargel und getrüffeltem Spargelschaum

### Zubereitung

- Jakobsmuscheln aus der Schale lösen und sorgfältig unter schwach fließendem Wasser waschen.
- Jakobsmuscheln trocken tupfen und kühl stellen.
- Spargel schälen, jede in 3 gleiche Teile teilen und zu Julienne schneiden.
- Spargeljulienne in einen Topf geben, einige Löffel Wasser und 50 g Mycryo™ zugeben und erhitzen.
- Spargel 3 Minuten ziehen lassen, Jus in ein separates Gefäß abgießen und Spargeljulienne warm stellen.
- Eigelb und Steinpilzjus in eine kleine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze schaumig schlagen.
- Spargeljus zugeben und mit einigen Tropfen Zitronensaft, Trüffelöl, Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.
- Restliches Mycryo™ über Jakobsmuscheln streuen und diese mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.
- Muscheln in einer heißen, antihafbeschichteten Pfanne scharf anbraten, wenden und kurz weiter braten.
- Spargel in tiefen Tellern anrichten, Schaum darüber löffeln und Jakobsmuscheln darauf legen.

### Zutaten für 4 Portionen

- 8 große Jakobsmuscheln, vorzugsweise in der Schale
- 8 Stangen weißer Spargel
- 1 Eigelb
- 60 g Mycryo™
- einige Tropfen Trüffelöl
- 1 EL Steinpilzjus



# Gebratenes Kalbsfilet

## mit sautiertem Gemüse, Schalotten und Rotweinsauce

### Zubereitung

- Gemüse getrennt in Salzwasser blanchieren und abschrecken.
- Gemüse fein hacken und mischen.
- Filets mit 15-20 g Mycryo™ bestreuen, in einer trockenen, heißen Pfanne anbraten, salzen und pfeffern.
- Fleisch aus der Pfanne nehmen und 10 Minuten im Warmen ruhen lassen.
- Bratensatz mit Rotwein löschen, Rosmarinzweige hinzugeben, kurz reduzieren lassen, dann den Kalbsfond hinzugeben und zu einer Sauce reduzieren.
- Schalotte sehr fein hacken und in einem Teelöffel Mycryo™ glasig dünsten.
- Sauce absieben, Schalotte hinzugeben, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.
- In der Zwischenzeit Teigwaren in Salzwasser al dente kochen, abgiessen und mit Olivenöl verfeinern.
- Tomate häuten, entkernen und fein hacken.
- Gemüse im restlichen Mycryo™ sautieren und gehackte Tomate darüber streuen.
- Kalbsfilets auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Gemüse und Sauce garnieren, Pasta (Teigwaren) dazu portionieren und mit Parmesan bestreuen.

### Zutaten für 4 Portionen

- 4 Kalbsfilets à ca. 180 g
- 25 g Mycryo™
- 300 g grünes Gemüse: Bohnen, Kefen (Zuckerschoten), Spargel
- 2 Löffel geriebener junger Parmesan
- 1,5 dl Rotwein
- 1 Schalotte
- einige Zweige Rosmarin
- etwas Olivenöl
- 2 dl Kalbsfond
- 1 Tomate
- 150 g getrocknete Pasta (Teigwaren)



# Gebratene Gänseleber

## mit Äpfeln, gebratener Brioche und Passionsfruchtsauce

### Zutaten für 4 Portionen

- 4 Scheiben Gänseleber à ca. 60 g
- 20 - 25 g Mycryo™
- 4 Scheiben Brioche
- 1 EL Zucker
- 150 g Äpfel
- 2 EL feiner Zucker
- Fruchtfleisch von 2 Passionsfrüchten
- einige Tropfen Orangenblütenextrakt
- 2 TL Kakaobohnensplitter

### Zubereitung

- 15 g Mycryo™ in einer Pfanne schmelzen lassen, Äpfel hinzugeben und bei mittlerer Hitze braten, einen Löffel Zucker über die Äpfel streuen und ziehen lassen, bis diese leicht karamellisiert sind.
- Briochescheiben entrinden und goldbraun anbraten, mit Zucker bestreuen und karamellisieren; auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Orangenblütenextrakt beträufeln.
- Fruchtfleisch der Passionsfrüchte herauslösen und mit einer Gabel glatt rühren.
- Mit dem restlichen Mycryo™ die Gänseleber bestreuen und diese bei großer Hitze unter regelmäßigem Wenden anbraten; mit grobem Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.
- Äpfel, Gänseleber und Brioche auf vorgewärmten Tellern anrichten, Passionsfruchtsauce daneben auf den Teller geben; Tellerrand mit Kakaobohnensplittern garnieren.

