



Unsere  
verschiedenen  
Rezepte



Fleisch



Terrinen



Tiefgefrorene  
Foie Gras

Espuma

Eis

## Vorbereitung für Espuma von Entenleber

### Espuma de Foie Gras als Appetithäppchen

#### Präsentierteller :

##### 1) Büfett-Gläschen (Verrine)

Auf einen Fond aus hellem Trüffelgelee eine Schicht Avocadomus mit Piment d'Espelette geben und die Espuma de Foie Gras hinzufügen.

##### 2) Als Hörnchen

Das Waffeleisen verwenden. Im Ofen backen. Nach Bräunung durch Einrollen das Hörnchen formen. Mit der Espuma füllen.

### Panierte Jakobsmuschel-Herzen, Espuma de Foie Gras

Die Jakobsmuschel-Herzen panieren, nachdem sie in zwei Hälften geschnitten wurden. Fritieren.

Auf einem saugfähigen Papier bereitstellen.

Auf einem Teller die Jakobsmuschel-Herzen und die Espuma anrichten.

Mit Kerbel und frischen Tomaten dekorieren..

### Espuma de Foie Gras, kräftige Geflügelbouillon

In einem Büfett-Gläschen (Verrine) eine sehr kräftige Geflügelbouillon anrichten, die Espuma und einige kleine Trüffel-Späne dazugeben, so dass der Eindruck von Cappuccino entsteht.

## Tiefgefrorene Foie Gras Spezialität

### Präsentationsteller vom Eis der Foie Gras

#### 1. Verrine au Sarlanoix

Den Walnusswein «Sarlanoix» reduzieren lassen. In ein Büfett-Gläschen (Verrine) geben, dann das Eis von der Foie Gras (3 Kügelchen mit der Cuillère Parisienne) und ein paar Johannisbeeren dazugeben. Mit einer dünnen Entenbrust-Scheibe dekorieren

#### 2. Religieuse

Große Kügelchen von der Birne in Banyuls (süßer Wein) kochen und einfrieren. Eine Birnenkugel und eine kleine Kugel Eis der Foie Gras auf einen Zahns-tocher stecken.

### Kürbissuppe mit Maronensplittern und gerauchten Entenbrust-Chips zum Eis von der Foie Gras

Den Kürbis schälen und in große Würfel schneiden. Im Entenjus mit fein gehackten Schalotten kochen. Nach der Garung mit dem Mixer pürieren, mit Sahne (Crème fraîche) und Gewürzen abschmecken.

Die Entenbrust sehr fein schneiden und in der Pfanne zu Chips rösten. Auf saugfähiges Papier geben.

In einem tiefen Teller die heiße Kürbisschme, die Maronensplitter und die Entenbrust-Chips anrichten.

Mit einem Kerbelzweig und etwas Piment d'Espelette dekorieren.

Zum Schluss eine „Kugel“ vom Eis der Foie Gras dazugeben.

### Salat aus Gemüse-Tagliatelle und Spänen vom Eis der Foie Gras

Die Gemüse-Tagliatelle (Karotten, süße Kartoffeln, Zucchini, weißer Sellerie, Frühlingzwiebel) mit Hilfe eines Schälmessers in Bandnudelform hobeln. Die Gemüse kurz in Salzwasser blanchieren und abkühlen lassen, damit der Biss erhalten bleibt. Mit einer Vinaigrette aus Traubenkernöl und Essig vom alten Wein mischen. Die Tagliatelle auf einem Teller anrichten und die Späne vom Eis der Foie Gras dazugeben. Mit einem reduzierten süßen Wein/Essig beträufeln. Mit Champignons und einigen Kräutern dekorieren.





Gänseterrine als „Pot au Feu“

Entenfleisch Terrine



Unsere verschiedenen Rezepte



Fleisch



Spezialitäten Mit Foie Gras



Tiefgefrorene Foie Gras



Entenbrust Rolle



Rindshaxeterrine

## Entenleber Entwickelt mit Entenfilet und 2 Pfeffer

### Roulade von Entenfilet-Streifen auf einer Kartoffel-Rosette

Die Kartoffeln schälen und mit einem Reibehobel in gleich große Scheiben schneiden. Blanchieren und auf einem Teller in Form einer Rosette anrichten. Mit geriebenem Comté-Käse überstreuen. In einem Salamander bräunen, abkühlen lassen, dann eine Scheibe von der Roulade in die Mitte der Rosette geben. Mit kleinen lila Artischocken und Kerbelzweigen dekorieren..

### Zweifarbiger "Blätterteig" und Roulade von Entenfilet-Streifen

Rote und grüne Paprika braten und die Haut abziehen. Die Entenfilet-Roulade in feine Scheiben schneiden. Die Paprika mit einer runden Stechform - von derselben Größe wie die Roulade - ausschneiden. Abwechselnd Roulade und Paprika aufeinander schichten. Auf einem Teller mit einer Dekoration aus kleinem Gemüse und einreduziertem Balsamico-Essig anrichten.

## Rindshaxeterrine mit Entenleber

### Terrine der Rindshaxe mit Entenleber heiß-kalt

Eine Soße vom Typ „Grand Veneur“ zubereiten, Orangenschalen und etwas pimenterie Schokolade beigegeben. Mit der Soße den Grund eines tiefen Tellers bedecken und eine Scheibe der Terrine platzieren. Mit roten Beersorten und gegrillten Brotscheiben dekorieren.

### Terrine der Rindshaxe mit Entenleber im Krautblatt

Ein Krautblatt pochieren. Die Terrine der Rindshaxe in Stücke (20 g) schneiden. Die Stücke in die Krautblätter einwickeln. Die Teile mit Entenschmalz in einer Pfanne erhitzen. Einen reduzierten Fond auf Basis von Muskat und Kalbsjus zubereiten. Mit gegrillten Mandeln und Haselnüssen, Sesam und Mohn begleiten.

## Gänseterrine, als „Pot au Feu“

### Gänseterrine, präsentiert als „Pot au Feu“

Eine Gemüse-Consommé aus den Zutaten für Eintopf zubereiten.

In einem tiefen Teller eine Scheibe (40 g) von der Terrine geben. Die Mini-Gemüse aus dem „Pot-au-feu“ anrichten. Gegebenenfalls Meersalz aus Guérande und kleine Cornichons hinzufügen.

### Gänseterrine in Stäbchen mit Pickles

Eine Scheibe von der Terrine in Stäbchen schneiden. Die Stäbchen im Zentrum eines Tellers nebeneinander legen. Die sauer eingelegten Gemüse hinzufügen. Dazu eine Scheibe gerösteten Brotes und ein mit frisch gemahltem Pfeffer gewürztes Bällchen Frischkäse (Brousse).

## Entenfleisch Terrine

### Pressé de Canard mit Polenta

Die Polenta zubereiten: eine gut gewürzte Geflügelbrühe zum Kochen bringen. Vom Feuer nehmen, den feinen Maisgrieß unter kräftigem Rühren dazugeben. Die Polenta in Streifen schneiden. Das erwärmte Pressé de Canard auf der Polenta anrichten. Mit jungen Salatrüben und gerösteten Kirschtomaten dekorieren.

### Pressé de Canard à la Raclette

Die Zwiebeln und Kartoffeln in Entenschmalz anbraten. Nach Garende die Crème fraîche dazugeben. Auf einem Teller in fortlaufenden Schichten die Kartoffeln, den Käse und schließlich eine Scheibe (40 g) erwärmtes Pressé de Canard anrichten. Mit geraucher Entenbrust, Salat, roten Zwiebeln und geröstete Haselnüsse dekorieren.



Unsere  
verschiedenen  
Rezepte



Terrinen



Spezialitäten  
Mit Foie Gras



Tiefgefrorene  
Foie Gras



Carpaccio  
Pavé

Parrillada

## Entenbrust Filet für Carpaccio

### Carpaccio von Entenfilet-Streifen in Blätterteig, kleine Gemüse

Den Ofen vorheizen (180/200°C). Den Blätterteig bräunen, in Quadrate schneiden. Durchbacken, bräunen und bereitstellen. Eine Schmelze aus Gemüsestreifen zubereiten. In Butter schmoren.

Das Entenfilet in sehr feine Scheiben schneiden, in der Pfanne zu Chips rösten. Auf saugfähigem Papier bereitstellen.

Den Blätterteig entzwei trennen. In abwechselnden Lagen den Blätterteig, das Carpaccio und die Gemüsestreifen aufschichten. Zuoberst die andere Hälfte des Blätterteigs platzieren.

Mit Chips aus gerauchter Entenbrust, eingekochten Schalotten, und reduziertem Fond vom Entenfleisch dekorieren.

### Carpaccio von Entenfilet-Streifen und seinen Marinaden

Den gefrorenen Entenfilet-Laib in sehr feine Scheiben schneiden (10 g). Als Rosette oder in luftiger Dekoration auf dem Teller anrichten.

#### 3 Marinaden :

- Orangen-Fruchtfleisch, Zitronensaft, Piment d'Espelette, Kräuter, Gewürze, Sesam.
- Eigelb, Senf, Balsamico-Essig, Olivenöl, Zitronensaft, heiße Milch, Parmesan.
- Zerkleinerte getrocknete Feigen, Sherry-Essig, Zitronensaft, Sojasoße, Gewürze, Kräuter.

## Mixed-Grilled von Ente

### Mini-Spießchen von Parrillada, Risotto und Piquillos

Das Risotto zubereiten.

Die halben Herzen, Filetstreifen und Foie Gras von der Ente auf Spießchen stecken. Dann braten.

Die Spießchen auf Reishäufchen geben, die mit einem Ausstecher geformt wurden.

Mit den Piquillos und einem klaren, mit Petersilie gewürzten, Entenjus dekorieren.

### Parillada von der Ente im Wok

Die halben Herzen, Filetstreifen und Entenleber-Klößchen in einem Wok 3 bis 4 Minuten anbraten.

Eine Gemüsemischung dünsten: Bambussprossen, Ingwer, junge Zuckererbsen, Mini-Maiskölbchen, Shiitake Pilze. Gemüse und die Enten-Parillada zusammengeben.

Eine Marinade (Kardamom, Sojasoße, Balsamico-Essig, Hühnerweiß, Ingwer) extra servieren.

## Steack von Ente

### Entenfilet in Gewürzbrot-Panat, Pilzpfanne

Das aufgetaute Filet horizontal schneiden, so dass 2 dünnere Filetscheiben entstehen. Nach englischer Art panieren, nachdem zuvor das Paniermehl mit dem Gewürzbrot-Pulver gemischt wurde. Die halben Filets in Gänseschmalz braten.

Die Broccolispitzen und die Kartoffelstäbchen blanchieren. Das Gemüse anschließend mit einigen gesäuberten Pilzen der Saison braten. Einen Entenjus mit Schalotten herstellen.

Die Pilzpfanne auf einem halben Filet anrichten. Die andere Hälfte des Filets versetzt auf die Garnitur platzieren. Mit einem dünnen Faden Entenjus, einigen gerösteten Mandeln und einem Thymianzweig dekorieren.

### Filetstreifen von der in Ingwer marinierten Ente, knusprige Gemüse

Das aufgetaute Filet mit einer Ingwerknolle, gehacktem Knoblauch, fein gehackten Schalotten, Olivenöl, Balsamico-Essig, Honig und Sojasoße marinieren lassen.

Das Filet abtropfen lassen und in der Panne garen. Mit der Marinade ablöschen.

Die Karotten, Navets und die Zuckererbsen in Streifen schneiden. Den Lauch in feine Streifen schneiden. Alles in Olivenöl leicht anbraten, so dass der Biss erhalten bleibt. Das Filet in feine Streifen schneiden.

Die Garnitur und die Entenfiletstreifen auf der reduzierten Marinade anrichten. Mit einem Kerbelzweig dekorieren.





Unsere  
verschiedenen  
Rezepte



Fleisch



Spezialitäten  
Mit Foie Gras



Fleisch



Ohne Ader  
Würfeln  
&  
Escaloppe

Tiefgefrorene  
Foie Gras

## Entenleber ohne Ader

### Täfelchen von der entbeinten Entenleber „en Opéra“

Die Täfelchen von der entbeinten Entenleber würzen. Mit Hilfe einer festen Unterlage in zwei Formen mit Rand pressen. Unter Luftausschluss im Wasserbad bei ca. 75°C 30 Min. kochen. Abkühlen lassen. Ein Täfelchen platzieren und mit einer einheitlichen Schicht kleiner Sauerkirschen überdecken. Die restlichen Sauerkirschen pürieren und 5 Scheiben Gelatine darin auflösen lassen. Das Ganze darüber gießen. Die zweite Tafel Entenleber darauf platzieren und die „Opéra“ einfrieren

### „Montparnasse“ von der Entenleber

Die Täfelchen von der entbeinten Entenleber würzen. Mit Hilfe einer festen Unterlage in zwei Formen mit Rand pressen. Unter Luftausschluss im Wasserbad bei ca. 75°C 30 Min. kochen. Abkühlen lassen. Entebrustpüree herstellen, indem man Schinken von der gekochten Schweinsschulter und gerauchte Entenbrust fein hackt. Crème fraiche, Gewürze und eingeweichte Gelatineblätter hinzufügen. Den Belag auf ihren Foie Gras Täfelchen platzieren. In Etagen aufeinander schichten. Kühl stellen, damit die Kreation stabilisiert wird. Die Tafeln in den gewünschten Formen ausstechen. Beispiel verschiedener Schaumcremes: Spargelschaum, Maronenschaum mit Feigen.

### „Dom“ von der Entenleber in Chinon-Weinsoße

Die Täfelchen von der entbeinten Entenleber würzen. Eine Weinsoße vom Chinon-Wein herstellen. Den Chinon-Wein mit den folgenden Gewürzen reduzieren lassen: Sternanis, Szechuan-Pfeffer, Vanilleschote, Zimt, Stachelbeergelee, Zucker - bis er zu Likörkonsistenz eingekocht ist, dann abkühlen lassen. Aufbau des „Doms“ in einer Halbkugel-Form („cul de poule“). Die gewürzte Foie Gras und die Weinsoße aufeinander schichten. In der Beinarie garen und abkühlen lassen. Den „Dom“ aus der Form holen und mit Gelee glasieren.

## Tiefgefrorene Entenleber Escalope

### Schnitzel von der gebratenen Foie Gras zu Rotwein gebunden mit Gewürzschokolade

Das Foie Gras Schnitzel braten. Würzen, warm stellen. Die Pfanne entfetten und fein gehackte Schalotten mit Rotwein glacieren. Zur gewünschten Konsistenz einreduzieren lassen und mit Schokolade abbinden. Das Schnitzel auf Soßefäden anrichten. In Begleitung einer Kugel Foie Gras Eis auf einem Bett aus eingekochten Zwiebeln und einem Büffetgläschen mit Espuma de Foie Gras servieren.

## Entenleberwürfeln

### Minestrone mit kleinen Entenleber-Klößchen

Zucchini, Karotte, Sellerie und Zwiebel schälen. In kleinste Würfel schneiden und das Ganze in Olivenöl anschwitzen. Zur halben Garzeit Thymian, Lorbeer, eine geschälte Knoblauchzehe und eine geschälte Tomate beifügen. Bedeckt 5 Min. kochen.

Währenddessen die Entenleber-Klößchen bei sanfter Hitze anbraten. Auf saugfähigem Papier abtropfen lassen. Feingehackte Petersilie und Basilikum einarbeiten. Minestrone in einem tiefen Teller anrichten. Die Entenleber-Klößchen dazugeben. Mit etwas Thymian- und Rosmarin- zweigen dekorieren.

### „Sucette“ aus Entenleber-Klößchen

Direkt die gefrorenen Klößchen bei sanfter Hitze rösten. Nach dem Garen in Honig wenden. Anschließend mit Sesam- und Mohnsamen bestreuen. Auf Zahnstochern präsentieren.

### Salat aus Entenleber-Klößchen, gerauchte Entenbrust

Den Salat in einem Gefäß mit einer Vinaigrette aus Olivenöl und Balsamico-Essig mischen. Die Entenleber-Klößchen in einer Pfanne bei sanfter Hitze garen. Auf saugfähigem Papier abtropfen lassen. Anrichten und mit feinen Streifen gerauchter Entenbrust sowie Apfelstücken dekorieren.

### Schnitzel von der gebratenen Foie Gras in Vanillejus und Butterpüree von der Süßkartoffel

Die gewürzten, geschälten Süßkartoffeln bei geschlossenem Deckel garen. Mit der Gabel unter Beigabe von Butter zerdrücken. Heiß halten. Das Foie Gras Schnitzel braten. Würzen, heiß halten. Die Pfanne entfetten und mit einem hellen Entenfond und Vanille glacieren. Die Würze überprüfen. Mit Hilfe einer Ausstechform das Butterpüree von den Süßkartoffeln mit eingekochten Zwiebeln überdecken. Das Schnitzel in seinem vanillierten Jus anrichten. Mit Kerbelzweig, Zimtstange und Gewürzen dekorieren.

