



NESPRESSO
GOURMET
WEEKS

MENÜ VON DREI-HAUBEN-KOCH ANDREAS KAIBLINGER RESTAURANT ESSZIMMER, SALZBURG

Gebeizter Seesaibling im Lauchsaft mit Kräutersalat, Lardo und Morcheln

Taubenbrust mit Karfiol und Rote Rüben, dazu Grießknödel

Pfeffermus im Orangengelee mit Amarulaeis

(Rezepte für 4 Personen)



© Nespresso/Constantin Fischer

Gebeizter Seesaibling im Lauchsaft mit Kräutersalat, Lardo und Morcheln

400g Saiblingsfilet

4 Scheiben hauchdünnen Lardo



NESPRESSO
GOURMET
WEEKS

für die Beize:

1 EL Kristallzucker
2 EL Meersalz
1 TL gestoßener Koriander
1 TL Fenchelsaat
Schwarzer Pfeffer, Zitronenöl

Saibling auf beiden Seiten würzen mit etwas Zitronenöl beträufeln und 12 Stunden einmarinieren.

Lauchsaft

½ Stange Lauch geschnitten
½ Schalotte fein geschnitten
Salz, Zitrone, Cayennepfeffer, 1 Prise Zucker, 200ml Hühnerfond
1 Spritzer Weißwein
Olivenöl

Schalotten und Lauch in Olivenöl anschwitzen und mit Hühnerfond und Weißwein ablöschen, 10 Minuten verkochen. Mit Salz, Cayennepfeffer, Zucker und Zitrone abschmecken, danach mixen und passieren.

Für den Kräutersalat eignet sich am besten Kerbel, Thymian, Kresse, Oregano, Friseé, Rucola und Löwenzahn. Kräuter und Salat fein zupfen und leicht marinieren.

16 Stk. Morcheln
etwas Butteröl (Albaöl) zum Anschwitzen
Salz und Pfeffer

Vinaigrette Andreas Kaiblinger:

150ml weißer Balsamico
100ml Reisessig
100ml Birnenessig
200ml Olivenöl
1 EL Zitronenöl
1 EL Erdnussöl
1 EL Zucker
1 EL Salz
Schwarzer Pfeffer



NESPRESSO
GOURMET
WEEKS



© Nespresso/Constantin Fischer

Taubenbrust auf Karfiol und rote Rüben mit Grießknöderl und Karfiolcreme

4 Stk. Taubenbrüste
Salz
Pfeffer
Olivenöl

Taubenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze in Olivenöl anbraten und anschließend 2 bis 3 Minuten bei 175 Grad ins Rohr, danach mindestens 10 Minuten rasten lassen.

100g Rote Rüben, geschält, gekocht und in kleine Würfel oder Rauten geschnitten

100g Karfiolröschen blanchiert

Salz, Muskat und eine Prise Zucker
Butteröl
1 Spritzer Reissessig
1 Zweig Thymian

Karfiol und Rote Rüben mit Thymian in Butteröl anschwitzen und abschmecken.



NESPRESSO
GOURMET
WEEKS

Karfiolcreme:

150g Karfiol zugeputzt
100ml Sahne
50ml Hühnerfond
50g Butter
Salz, Pfeffer, Muskat

Karfiol mit Fond, Sahne und den Gewürzen gut verkochen, mit Butter cuttern und fein passieren.

Grießknöderl

1/4l Milch
90g Grieß
60g Butter
1 Ei
Salz, Pfeffer, Muskat

Milch, Butter und Gewürze aufkochen, Grieß einrühren und solange kochen bis die Masse fest wird. Ständig rühren! Kurz ausdämpfen lassen und das Ei darunter rühren. Masse erkalten lassen. Kleine Knödel formen und bei 100 Grad im Dampfgarer 4 Minuten dämpfen.

Für die Schmelze

4 EL Butteröl
1 EL Semmelbrösel
1 Messerspitze Zimt
1 TL gehackter Rosmarien



NESPRESSO
GOURMET
WEEKS



© Nespresso/Constantin Fischer

Pfeffermus im Orangengelee auf Schokoladengâteau und mit Amarulaeis

Orangengelee

500ml frischer Orangensaft
50g Zucker
7 Blatt Gelatine
1 Vanilleschote

Orangensaft, Zucker und Vanille erhitzen. Die eingeweichte Gelatine dazugeben und ca. 2mm dick auf ein Blech gießen. Anschließend kalt stellen.

Schokoladengâteau

100g Butter
70g Obers
100g Bitterschokolade
50g Zucker
2 Eier

Alle Zutaten bis auf die Eier schmelzen, aber nicht heiß werden lassen. Die Eier einrühren und die Masse bei 180 Grad 12 Minuten backen. Auskühlen lassen und gleichmäßige Dreiecke schneiden.



NESPRESSO
GOURMET
WEEKS

Amarulaeis

125ml Milch
125ml Sahne
2 Dotter
50g Zucker
40ml Amarula
1 Ei Glukose

Sahne, Milch, Zucker, Amarula und Glucose aufkochen und mit den Dottern zur Rose abziehen. Anschließend in der Eismaschine frieren.

Weißes Pfeffermus

2 Dotter
20g Zucker
140g weiße Couverture
300g Obers
1 Blatt Gelatine
½ TL San chopfeffer

Dotter und Zucker über Dampf aufschlagen, die eingeweichte Gelatine und den San chopfeffer einrühren. Die Masse kalt rühren und die flüssige Couverture darunter rühren. Das geschlagene Obers unterheben und kurz kalt stellen. In Klarsichtfolie einrollen und ca. 20 Minuten in den Tiefkühler stellen. Die Pfeffermusrolle in das Orangengelee gleichmäßig einrollen und wieder kalt stellen.

Anrichten:

Die Pfeffermusrolle in ca. 5-6 cm lange Stücke schneiden und auf das Schokoladengâteau setzen. Daneben eine Nocke vom Amaroulaeis platzieren. Mit Zwergorangen und Minze garnieren.