

Vorspeise von Stefan Schmidt, Chef de Cuisine auf der SEA CLOUD II:

Rindertartarschnitte auf Lipperländer Graubrot mit Smetana und weihnachtlichem Rote Beete Gelée



Zutaten:

Tartar

400 g	Tartarfleisch
4	Eigelb
4	Sardellenfilets
1	kleine Gemüsezwiebel
2 EL	Kapern
160 g	Cornichons
1	Zitrone
½ TL	Dijon Senf
	Salz, Pfeffer, Olivenöl
2 Scheiben	Lipperländer Graubrot (oder anderes Roggenmischbrot)

Smetana

100 g	Crème fraîche
100 g	Sauerrahm
2 Blatt	Gelatine
	Weisser Balsamico
	Salz, Pfeffer, Zucker

Rote Beete Gelée

200 ml	Roter Portwein
400 ml	Rote Beete Saft
1	Sternanis
1	Zimtstange
1	Vanilleschote
2	Nelken
1	Orangenabrieb
4 Blatt	Gelatine

Zubereitung:

Für das Rote Beete Gelée

Die Vanilleschote halbieren, das Mark auskratzen und zusammen mit allen Zutaten in einem Topf zum Kochen bringen und auf 400 ml reduzieren. Danach den Fond durch ein Sieb in eine flache Schüssel gießen.

4 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann auspressen und anschließend in der heißen Flüssigkeit auflösen.

Schüssel mit Fond für mindestens drei Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Für die Schnitte

Eine eckige Dose (ca. 8 x 8 cm, z.B. eine leere Pralinendose aus der Adventszeit) mit Klarsichtfolie auslegen. Die Graubrotsscheiben so zurecht schneiden, dass sie den Boden der Dose ausfüllen.

Für das Tartar

Die Zwiebel in feine Würfel schneiden. Die Kapern, Sardellen und Cornichons fein hacken. Zwiebelwürfel, Kapern, Sardellen, Cornichons zu dem durchgelassenen Tartarfleisch geben und zusammen mit dem Eigelb und dem Senf vermengen. Das Tartar mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und etwas Zitronensaft abschmecken und dann gleichmäßig auf dem Brot verteilen. Am besten mit einer Palette flach andrücken, dass sich eine möglichst waagrechte Oberfläche bildet.

Für das Smetana

Die Crème fraîche und den Sauerrahm in einem kleinen Topf vorsichtig erhitzen, 2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, auspressen und in der heißen Flüssigkeit auflösen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas weißem Balsamico abschmecken. Die Flüssigkeit auf einem kalten Wasserbad unter Rühren abkühlen lassen, bis sie nur noch handwarm ist, und dann auf das Tartarfleisch gießen.

Die Dose für ca. zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Danach die Schnitte mit Hilfe der Klarsichtfolie vorsichtig aus der Dose heben, die Ränder gerade beischneiden und die Schnitte in vier gleiche Stücke zerteilen.

Das Rote Beete Gelée durch eine Kartoffelpresse drücken, oder falls nicht vorhanden, durch ein grobes Sieb streichen und danach in einen Spritzbeutel füllen.

Die Tartarschnitten auf den Tellern anrichten und mit dem Gelée garnieren.

Ferner können Sie als weitere Garnituren Caviar oder Schnittlauch verwenden.

Hauptspeise von Maik Albrecht, Chef de Cuisine auf der SEA CLOUD:

**Hirschmedaillons in Rouinaiser Sauce
mit Rosenkohlblätter, getrüffeltem Selleriepüree und Quitten Coulis**



Für ca. 6 Personen

Für die Sauce

4 cl	Cognac
4 cl	roter Portwein
500 ml	Wildjus
50 g	Gänseleber
ca. 10 g	70% bittere Schokolade

Cognac und roten Portwein auf die Hälfte ein reduzieren, dann mit kräftiger Wildjus aufgießen und etwa 20 min leise köcheln lassen.

Die Sauce etwas abkühlen und mit Gänseleber aufmontieren. Zum Schluss mit etwas Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Die Sauce darf nicht mehr kochen und kann nach Belieben mit etwas bitterer Schokolade verfeinert werden!

Für das Selleriepüree

1 Kopf	Knollensellerie
125 g	Braune Butter
100 ml	Sahne
20 g	Trüffelbutter
	Meersalz und Pfeffer aus der Mühle

Den Knollensellerie schälen und in Würfel schneiden.

Dann den Sellerie in Dampf garen und anschließend etwas ausdrücken.

In ein hohes Gefäß die braune Butter und Sahne geben, den Sellerie hinzufügen und auf höchster Stufe mit einem Stabmixer pürieren bis eine glatte Masse entsteht.

Das Püree zum Schluss mit etwas Trüffelbutter, Meersalz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Für das Quitten Coulis

3 Stck	Quitten
50 g	Rohrzucker
6 cl	Calvados
250 ml	Apfelsaft
50 g	Kalte Butter
1 Stck	Zimtstange
3 Stck	Sternanis
½Tl.	Koriandersaat
	Abrieb von einer halben Limette

Die Quitten schälen und entkernen dann in kleine Würfel schneiden.
In einem flachen Topf den Rohrzucker karamellisieren lassen.
Karamell mit Calvados und Apfelsaft ablöschen, Quittenwürfel hinzufügen und weich köcheln.
In die Masse kalte Butterwürfel einrühren und nicht mehr kochen. In eine Kaffeefiltertüte Zimtstange, Sternanis und Koriandersaat geben und gebunden in der Masse ziehen lassen.
zum Schluss mit etwas Limettenabrieb abschmecken.

Für die Rosenkohlblätter

500 g	Rosenkohl
100 g	Nussbutter
	Salz, Muskatnuss, Pfeffer aus der Mühle

Die Rosenkohlblätter putzen und später in der Nußbutter gar dünsten
mit Salz Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Für die Hirschmedaillons

Ca. 1,2 kg	parierter Hirschrücken
4 Zweige	Thymian
4 Zweige	Rosmarin
1Tl.	Gestoßene Wacholderbeeren
½Tl.	Szechuanpfeffer
	Maldon Meersalz und Pfeffer aus der Mühle

Die Hirschmedaillons in einer heißen Pfanne beidseitig kurz anbraten und heraus nehmen.
In die Pfanne den Thymian, Rosmarin, gestoßene Wacholderbeeren und Szechuanpfeffer geben. Die angebratenen Medaillons darauf setzen und bei 65 Grad im Ofen medium ziehen lassen, die Kerntemperatur sollte 52 Grad nicht überschreiten.
Medaillons mit Pfeffer aus der Mühle und etwas groben Meersalz würzen.

Dessert von Andrea Klenner, Chef de Cuisine SEA CLOUD

Weihnachtliche Dessertvariation



1) Crème von der gebrannten Mandel

Mandelmasse

Zutaten:

150 g	geschälte Mandeln
25 ml	Wasser
150 g	Zucker

Die Mandeln bei 170°C im Ofen goldbraun rösten.

Wasser und Zucker zum Kochen bringen und goldbraun karamellisieren.

Die noch heißen Mandeln in den heißen Karamell geben, kurz mischen und auf Backpapier auskühlen lassen.

Den Karamell in grobe Stücke brechen und in einem Mixer zu einer feinen Paste pürieren. Sollte die Masse zu fest sein, kann sie durch Zugabe von etwas Öl geschmeidiger gemacht werden.

Mandelcrème

Zutaten:

200 ml	Sahne
250 ml	Milch
55 g	Zucker
70 g	Mandelmasse
165 g	Eigelb
5 g	Eiweiß

Sahne, Milch und Zucker bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen. Die Mandelmasse dazugeben und anschließend auf die Eier geben. Alles gut mischen und durch ein Sieb passieren. In Schalen abfüllen und pochieren: In ein Wasserbad stellen und bei 150°C im Ofen garen, bis die Masse nur noch leicht vibriert, aber keine Wellen mehr schlägt. Auskühlen lassen und eventuell mit braunem Zucker karamellisieren.

2) Schokoladenauflauf mit Lebkuchengewürz

Zutaten:

220 g	Ei
100 g	Zucker
150 g	Kuvertüre, 70%
70 g	Butter
70 g	Olivenöl
80 g	Mehl
	Lebkuchengewürz nach Geschmack

Ei mit Zucker und Lebkuchengewürz zu einem dicken Schaum schlagen.
Die Kuvertüre mit Butter und Öl über einem Wasserbad schmelzen lassen.
Das gesiebte Mehl zügig unter die Eiermasse rühren und die warme Schokoladenmischung zugeben.
In kleine Formen geben, bei 200°C nur solange backen, dass der Kern flüssig bleibt.
Warm stürzen und mit Puderzucker bestreuen.

3) Glühweinschaum

Zutaten:

160 ml	Rotwein
80 g	Zucker
	Orangenabrieb und -saft
	Zitronenabrieb
½	Zimtstange
½	Vanillestange
2	Gewürznelken
1	Sternanis
3	Eigelb

Rotwein mit allen Zutaten unter den Siedepunkt erhitzen und ziehen lassen. Passieren und mit den Eigelb über einem Wasserbad cremig schlagen.