



Gänseleber auf einem Salat von Apfel, Lauch, Trauben und Kirschtomaten.

Zutaten für 4 Personen:

300g Gänseleber, 2 Äpfel, 100g Trauben (ohne Kern), 1/2 Stange Lauch, 8 Kirschtomaten, 20g Butter, Salz, Pfeffer und Rapsöl für die Pfanne.

Die Gänseleber parieren (Haut und Sehnen entfernen), auf 75g portionieren und in Mehl walzen. Die Äpfel vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. Den Lauch säubern, dann dritteln und in Streifen schneiden. Trauben und Kirschtomaten nur putzen, nicht schneiden. In kleinen Stücken portionieren.

Das Rapsöl in die heiße Pfanne geben, die Gänseleber hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Apfel, Lauch, Trauben und Kirschtomaten hinzugeben. Die Leber nach 2 Minuten drehen, erneut 2 Minuten braten lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Butter hinzugeben und einmal gut durchrühren

Entenbrust auf Rucolapüree und Rotweinsauce

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Entenbrust (weiblich), 350g Kartoffeln, 100g Milch, 50g Butter, 1 rote Zwiebel, 100g Rucola, 1 Flasche Rotwein, Salz, Pfeffer, Zuckerwasser, Speisestärke (1 Teil Wasser, 2 Teile Mondamin)

Die Entenbrust einschneiden und ohne Öl, bei schwacher Hitze auf der Hautseite kross anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann drehen und aus der Pfanne nehmen. Die Hautseite mit Salz und Pfeffer würzen und bei 180 Grad für 15min in den Backofen geben. (Mit Thermofühler bis 63 Grad Kerntemperatur).

Kartoffeln schälen, schneiden und in Salzwasser kochen. Wenn sie gar sind, abschütten. Die Milch mit der Butter aufkochen und anschließend die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in die Milch geben und mit einem Schneebesen verrühren, Salz und Pfeffer zum Abschmecken. Rucola hinzugeben

Für die Rotweinsauce die rote Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und mit Butter glasig anschwitzen. Mit dem Zucker karamellisieren und mit der halben Flasche Rotwein ablöschen. Das Ganze einkochen lassen, bis nur noch 1/4 Soße vorhanden ist und den restlichen Rotwein hinzugeben, erneut einkochen lassen bis 1/4 der Soße übrig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Mondamin abbinden

Schokoladen Gnocchi auf Waldbeeren Kompott

Zutaten für 4 Personen:

300g Milch, 150g Butter, 300g Mehl (Mit den Zutaten einen Brandteig herstellen), 5TL Kakaopulver, 4TL Zucker, 5 Eier, 1 EL Magerquark

Die Zutaten alle auf einmal in den Brandteig geben und verrühren. Aus dem warmen Teig mit Speisestärke Gnocchi drehen und direkt in siedendem Zuckerwasser ziehen lassen. Sobald die Gnocchis an die Oberfläche steigen noch 2 Minuten ziehen lassen. Aus dem Wasser nehmen und auf einem Blech abkühlen lassen. Zum Servieren die Gnocchis in Butter mit Zimt und Zucker schwenken.

Beeren-Mix Kompott

150g Zucker karamellisieren lassen und mit Rotwein ablöschen. Zimt und den Saft einer Zitrone hinzugeben. Den Rotwein solange kochen lassen bis sich der Karamell vom Topfboden gelöscht hat. Den Rotwein mit angerührter Speisestärke abziehen und den Tiefkühl Beeren-Mix (1kg) zufügen. Vom Herd nehmen und mit einem Schuss Rum vollenden.

Viel Spaß beim Nachkochen. Natürlich können Sie die Gerichte auch im Ristorante da Vinci genießen. Als Weintipp empfehlen wir einen Regeali aus Sizilien und einen Balbio aus der Toskana

(Alle Rechte: Stadtportal Essen Steele / www.essen-steele.de / Smartphone App Essen.Steele)

Bilder: js / Stadtportal Essen Steele