

01.12.2016

# Festliches Weihnachtsmenü von Jörg Linden

Linden's Pension Restaurant, Ayl

Als Mitglied der Deutschen Nationalmannschaft der Köche zauberte Jörg Linden in diesem Jahr auf der Koch-Olympiade in Berlin. Linden's Pension Restaurant wird sowohl im Falstaff als auch im Aral Schlemmer Atlas empfohlen. Sous-Chef ist Stephan Puschmann.

## **Konfiertes Steinbutt an Hummer-Mayonnaise und Onsenei, Blumenkohlcreme und Wildkräutersalat mit Maracuja-Vinaigrette**

4 Steinbuttfilets in 0,4l Olivenöl bei 50 Grad zehn Minuten sieden lassen.

Für die Mayonnaise 0,2l Hummerfond zusammen mit 0,1l Sahne und 0,1l Eigelb in einen ISI Whip geben. Für die Hummer-Mayonnaise eignen sich zwei Patronen.

4 Eier bei konstanten 65-67 Grad 45 Minuten garen. Anschließend die Eier pellen und das Eigelb vorsichtig auf dem Teller anrichten.

300g Blumenkohl im Wasser weich kochen, dann mit 0,1l Sahne und 50g Frischkäse pürieren.

0,2l Limonenöl mit 0,4l Maracuja-Püree vermischen und mit Balsamico, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

## **Rehrücken im Kräuterbisquitmantel mit getrüffelter Polentarolle an Maronencreme und Balsamico-Himbeeren**

Für das Kräuterbisquit 2 Eier aufschlagen, 50g Mehl unterheben, 50g Speisestärke sowie feine pürierte Kräuter hinzufügen. Die Masse auf ein eingefettetes Blech geben und bei 180 Grad Ober- und Unterhitze zehn Minuten backen. Anschließend das Kräuterbisquit mit einer Farce bestreichen.

200g Rehkeule würfeln und mit 100g Sahne zwei Minuten bei Stufe 7 in den Thermomix geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Rehrücken auslösen, parieren, kräftig anbraten, mit Farce bestreichen und in den Bisquit einschlagen. So kommt er 20 Minuten bei 170 Grad Heißluft in den Ofen.

200g Maronen mit 0,1l Gemüsebrühe und 0,1l Sahne in den Thermomix geben: zwei Minuten bei 70 Grad auf Stufe 4,5.

0,3l Gemüsebrühe aufkochen, dazu 200g Maisgrieß geben, würzen, aufquellen lassen und gehackte Trüffel hinzufügen. Die Masse rollen, in Scheiben schneiden und anbraten.

250 g Himbeeren mit Cassis, Zucker und Balsamico versehen, alles kurz aufkochen lassen.

### **Passionsfruchttörtchen mit Blutorangensorbet, Knusperball und Butterbrösel**

400ml Blutorangensaft mit 150g Zucker mischen, in der Eismaschine frieren.

Boden: 4 Eiweiß und 75g Zucker zu Schnee schlagen. Diesen mit 30g Mehl und 50g Puderzucker mischen.

Creme: 90ml Passionsfruchtcreme mit 30g Zucker aufkochen. 125g weiche Butter und 6g Gelantine hinzumischen. 3 Eier mit 40g Zucker schaumig schlagen und unterheben.

Gelee: Zu 100ml Passionsfruchtmark 40g Zucker und 1 Blatt Gelantine fügen.

Alles einschichten.

200g Zucker mit 200g Butter und 300g Mehl verkneten und auf einem Blech verteilen. Bei 180 Grad 13 Minuten backen. Im Thermomix zerkleinern.

8 Pralinenhohlkugeln mit 100g Sahne und 100g geschmolzenen Callebaut Schoko Drops füllen und einfrieren. Danach mit Pancobrösel panieren und bei 140 Grad frittieren.

**Wir wünschen unseren Lesern ein köstliches Weihnachtsfest.**