



Flying Ducks

Fine Cooking - Fine Dining

**Kochen bei Yogi + Claudi am
24.05.2025**

Melonensalat - Parmaschinken - Orangenvinaigrette

**Kalbstafelspitz – Kartoffeln – Spargel – Sauce
Bearnaise**

Erdbeer-Mousse - Pistazienkrokant

Melonensalat mit Parmaschinken und Orangenvinaigrette

Zutaten für 10 Pers:

4 rote Zwiebeln

Salz

3EL Portwein

8 Orangen

2 Salatgurken

2 Honigmelonen

1200 gr. Wassermelone

4Stängel Estragon

4EL Rotweinessig

12 EL Olivenöl

240 gr Schinken in dünnen Scheiben

Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen Spalten schneiden. Leicht salzen. Portwein erhitzen und die Zwiebeln 3 min schmoren lassen.

6 Orangen filetieren und den ausgelaufenen Saft auffangen. 2 weitere Orangen auspressen und mit dem aufgefangenen Saft erhitzen und um die Hälfte einkochen

Gurken schälen, halbieren und entkernen. Melonen ebenfalls schälen und entkernen und alles in mundgerechte Stücke schneiden.

Gurken, Melonenstücke und Orangenfilets anrichten. Zwiebeln darüber streuen.

Essig, Salz und 6 EL Olivenöl verrühren und über den Salatträufeln. Den abgekühlten Orangensaft mit den restlichen 6 EL Olivenöl verquirlen und ebenfalls über den Salat geben. Den Schinken hinzufügen und mit Estragonblättern anrichten

Kalbstafelspitz mit Spargel, Drilligen und Sauce Béarnaise

Tafelspitz von Sehnen und Silberhaut befreien und eingeschweißt 2 Std. bei 56 Grad im Sous Vide garen.

Kartoffeln putzen und kochen.

Spargel schälen und im Backofen mit Zitronensaft und einer Prise Zucker und etwas Butter 30min bei 200 Grad in Alu Papier garen.

Sauce Bernaise zubereiten.

Kartoffeln nach dem kochen kurz anbraten. Tafelspitz ebenfalls anbraten und etwas ruhen lassen.

Anschließend alles gemeinsam anrichten.

Sauce Bernaise

9 Eigelb
450g Butter
300ml Weißwein
12 Schwarze Pfefferkörner
3 Bund Estragon
3 Bund Kerbel
3 Schalotten
3 Zitronen
3 Prisen Salz
3 Prisen Cayennepfeffer

1. Das Eigelb trennen. Die Eier sollten dabei Zimmertemperatur haben.
2. Den Weißwein in einen Topf geben. Die Stängel von Estragon und Kerbel, halbierte Schalotten, Pfefferkörner und den Zitronensaft dazugeben. Die Mischung zur Hälfte einkochen lassen.
3. In einem weiteren Topf die Butter schmelzen lassen und die Kräuter fein hacken.
4. Die Weinmischung durch ein Sieb in die Schüssel mit dem Eigelb passieren.
5. Jetzt die Sauce über einem Wasserbad schaumig aufschlagen. Darauf achten, dass es nicht zu heiß wird, weil sonst das Ei gerinnt.

Zutaten für 6-8 Gläser:

- 4 Blatt Gelatine
- 150 g Erdbeeren
- 1 Bio-Zitrone oder Limette
- 1 Schote Vanille
- alternativ: Vanilleextrakt
- 250 g Magerquark
- 200 g Joghurt
- 120 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 150 ml Sahne
- zum Garnieren: einige Erdbeeren

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren säubern und fein pürieren. Die Zitrone gut abwaschen, die Schale abreiben, den Saft auspressen. Das Mark aus der Vanillestange kratzen.

Quark, Joghurt, Zucker, Salz, Abrieb und etwas Saft der Zitrone und das Vanillemark in eine Schüssel geben und glattrühren. Danach die Erdbeermasse unterheben.

Sahne halbsteif schlagen. Gelatine aus dem Wasser nehmen, ausdrücken und mit 3 EL Quarkmasse in einem Topf leicht erwärmen. Zur restlichen Quarkmasse geben. Die halbsteife Sahne unterheben, dann die Masse in Gläser füllen und mindestens 3 Stunden kaltstellen.

Zutaten für das Pistazienkrokant:

- 75 g ungesalzene Pistazien
- 100 g Zucker
- 30 ml Wasser
- 1 EL Butter
- 1 Prise Salz

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und leicht einfetten, damit die Krokant-Masse nicht kleben bleibt. Die Pistazien grob hacken und beiseitestellen.

Zucker und Wasser in einen mittelgroßen Topf geben und vorsichtig erhitzen. Den Zucker unter gelegentlichem Rühren auflösen. Sobald der Zucker vollständig aufgelöst ist, die Hitze erhöhen und ohne Rühren köcheln lassen, bis der Zucker eine goldbraune Farbe annimmt. Das dauert etwa 10 Minuten. Gehackte Pistazien, Butter und Salz hinzufügen. Alles schnell umrühren, bis die Pistazien gleichmäßig mit Karamell überzogen sind.

Die Karamell-Pistazien-Mischung sofort auf das vorbereitete Backblech geben und mit einem Spatel oder der Rückseite eines Löffels gleichmäßig verteilen. Vollständig abkühlen lassen. Das dauert etwa 30 bis 60 Minuten. Den ausgehärteten Krokant in Stücke brechen und hacken.

Erdbeeren mit oder ohne Grün in Hälften oder Viertel schneiden. Das Erdbeermousse mit Krokant bestreuen und nach Geschmack mit den Erdbeeren und je 1 kleinem Zweig Rosmarin garnieren.