



Flying Ducks

bei

Sabine & Kai

27. September 2025

2022 Cuvee CK brut, Blanc de Blancs
Sekthaus Körtgen, Ahrtal

**Gebeizter Arctic Char
mit Rettich-Carpaccio**

Oberdorfer Helles, Bayern

**Entenbrust mit Pflaumen, Pfifferlingen
und Püree vom grünen Hokkaido-Kürbis**

2023 Blanc de Blancs
Weingut Hauck, Rheinhessen

**Gebrannte Kürbiscreme
mit Vanilleeis**

**2023 Lobuco, Red Blend,
Mendoza, Argentinien**



am 27. September 2025

bei

Sabine & Kai

Die Vorspeise

Gebeizter Arctic Char mit Rettich-Carpaccio

Zutaten

Gebeizter Arctic Char

- 800 g Arctic Char
- 340 g grobes Meersalz
- 22 g Pfeffer
- 67 g Rohrzucker

Rettich-Carpaccio

- 2,5 Rettich
- 5 EL Olivenöl

Dill-Vinaigrette

- 7 kleine Sardellen
- 2 EL Kapern
- 67 ml Champagner-Essig
- 2 Eigelb
- 110 g Sauerrahm
- 60 g Parmesan
- 2 Bund Dill
- 225 ml Sonnenblumenöl

Weitere Zutaten

- 65 g Haselnüsse
- 2 Äpfel, in feine Stifte geschnitten
- 4 Radieschen, in feine Scheiben geschnitten
- 18 Trauben, halbiert
- 100 g Gartenkresse

Zubereitung

Gebeizter Arctic Char

Arctic Char von den Gräten befreien und die Haut abziehen.

Den Pfeffer grob zerstoßen. Meersalz, Pfeffer und Rohrzucker vermischen. Nun die Salzmischung auf dem Fisch verteilen und eine Stunde im Kühlschrank beizen.

Nach einer Stunde die Beize abwaschen und den Fisch abtrocknen.

Dill-Vinaigrette

Alle Zutaten außer dem Öl fein mixen, bis sich eine homogene Masse ergibt. Anschließend das Öl langsam, unter ständigem Mixen zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die fertige Vinaigrette durch ein feines Sieb passieren.

Rettich-Carpaccio

Rettich schälen und in feine Scheiben schneiden.

Haselnüsse anrösten.

Anrichten

Den fein geschnittenen Rettich flach auf den Teller legen.

Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Arctic Char in drei gleich große Stücke schneiden und auf dem Rettich-Carpaccio verteilen.

Die Dill-Vinaigrette mit einem Löffel um den Arctic Char verteilen und alles mit den Apfelstiften, der Gartenkresse, den halbierten Trauben, den Radieschenscheiben und den gerösteten Haselnüssen anrichten.



Flying Ducks

am 27. September 2025

bei

Sabine & Kai

Die Hauptspeise

**Entenbrust mit Pflaumen, Pfifferlingen
und Püree vom grünen Hokkaido-Kürbis**

Zutaten

- Entenbrüste
- Butterschmalz
- 1,1 kg frische Pflaumen
- 4 Schalotte
- 9 Zweige Zitronenthymian
- 9 kleines, junges Lorbeerblatt
- 1,8 kg Entenfond
- 360 g Butter
- 900 g Pfifferlinge
- 4-5 weiße Zwiebeln
- Butter
- Pfeffer und Salz
- Pfeffermischung
- Grüner Hokkaidokürbis
- 2 Zwiebeln
- 2 EL ÖL
- 1 Prise Pfeffer
- 1 TL Currys
- Weißwein
- Crème fraîche

Zubereitung

Die Schalotte schälen und fein würfeln, in etwas Butter in einem Topf andünsten. Die Pflaumen kurz abwaschen, halbieren und entkernen. 36 Hälften beiseite legen, den Rest grob würfeln und zu den Schalotten in den Topf geben, kurz mit andünsten, dann mit dem Entenfond auffüllen und den Thymian und die Lorbeerblätter zugeben. Die Sauce auf etwa 1,1 l einkochen lassen. Durch ein Sieb abschütten und warmhalten.

Kürbisfruchtfleisch in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und fein hacken.

In einem Topf Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel anschwitzen. Werden sie langsam glasig, kommen die Kürbisstücke dazu und werden für ein-zwei Minuten mit angeschwitzt.

Danach mit Wasser und Weißwein aufgießen und für eine Viertelstunde zugedeckt weichkochen. Anschließend durch ein Sieb abschütten und die Flüssigkeit auffangen.

Mit dem Stabmixer alles zusammen nach Gefühl mit Crème fraîche, Salz, Pfeffer und Curry pürieren und je nach Belieben die Konsistenz mit der Kochflüssigkeit regulieren.

Den Backofen auf 70°C vorheizen. Nun werden die Entenbrüste auf der Hautseite rautenförmig eingeschnitten.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Entenbrüste von jeder Seite etwa 2-3 Minuten anbraten, mit etwas Salz würzen und in den Backofen stellen, dort wenigstens noch etwa 20 Minuten ziehen lassen.

Die Pfifferlinge putzen und wenn nötig teilen. Die Zwiebeln schälen und in schmale Streifen schneiden, eventuell auseinanderzupfen.

In zwei Pfannen etwas Butter erhitzen bis sie leicht braun ist.

In eine Pfanne die Pflaumenhälften geben und wenige Minuten auf der Schnittseite anbraten.

Die Pfifferlinge kommen in die andere Pfanne und werden sehr kurz angebraten. Dann die Zwiebelstreifen in die Pfanne geben und kurz mit schwenken, dass sie nicht mehr roh sind. Mit etwas Salz abschmecken.

Anrichten

Die Sauce mit der kalten Butter kurz aufschlagen, sodass die Sauce ein wenig Bindung bekommt und vorsichtig salzen. Die Entenbrüste diagonal in gleich große Streifen schneiden und mit dem Püree auf gut vorgewärmte Teller verteilen. Je zwei Esslöffel Sauce dazu geben. Nun die Pflaumenhälften mit der Schnittseite nach oben sowie die Pfifferlinge mit den Zwiebeln auf den Tellern verteilen. Alles mit der Pfeffermischung bestreuen.



Flying Ducks

am 27. September 2025

bei

Sabine & Kai

Das Dessert

Gebrannte Kürbiscreme mit Vanilleeis

Zutaten

- 15 Eidotter
- 170 g Zucker
- Kürbispüree
- 1-2 Vanilleschoten
- 900 ml Sahne
- Zimt
- Muskat
- Prise Salz
- Brauner Zucker
- Vanilleeis

Zubereitung

Kürbispüree

Dessertkürbis schälen, kleinschneiden, kochen und pürieren.

Die Sahne zusammen mit Zucker, Vanille, Zimt, Muskat und einer Prise Salz in einem Topf aufkochen. Kurz ziehen lassen, damit die Aromen sich entfalten.

Währenddessen die Eidotter in einer Schüssel leicht verquirlen.

300 g Kürbispüree unter die Dotter rühren, bis eine glatte Masse entsteht.

Die noch warme Sahnemischung langsam und vorsichtig unter ständigem Rühren zur Kürbis-Ei-Mischung geben. So wird verhindert, dass das Ei stockt.

Die fertige Creme in feuerfeste Förmchen füllen.

Bei 95 °C im Wasserbad pochieren, bis die Masse gestockt ist (ca. 40–45 Minuten).

Vollständig auskühlen lassen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Vor dem Servieren eine dünne Schicht braunen Zucker auf die Creme streuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

Mit dem Vanilleeis anrichten.