

LILLET®

Maison fondée en 1872



REZEPTE

Bordeaux - Podensac

28.- 30. November 2012

Lillet-Ente mit Gemüse, getrocknete Früchte und frischen Kräutern

Zutaten:

3 Stk. Entenbrust
3 Stk. Schalotten
20 g dunkle Schokolade
10 cl Lillet Rosé
30 g weiche Butter
20 g Honig
Salz
Pfeffer

Beilagen:

250 g Steckrübe
250 g Pastinaken
250 g Topinampur
250 g Karotten
1 Stk. Rote Zwiebeln
100 g Trockenfrüchte-Mix (Aprikosen, Rosinen, Feigen,...)
100 g Gewürzmischung
1/4 Bund Kerbel
1/4 Bund Dil
1/4 Bund Schnittlauch
Piment d'Espelette (Chili Pulver)
Salz

Zubereitung:

Fleischzubereitung: Backofen auf 210°C vorheizen. Schalotten schälen und in Scheiben schneiden. Überschüssiges Fett und Nerven der Entenbrust entfernen und danach gleichmäßig dick einschneiden. Entenbruststücke in einer Pfanne mit Fett geben und scharf anbraten. Auf einer Seite salzen und wenden. Sobald die Entenbrust die richtige Farbe hat, Fleisch auf ein Backblech, mit der Haut nach oben legen und für 6-10 Minuten in den Backofen geben. Entenbrust mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Danach aus dem Ofen und in eine Alufolie geben.

Für den „Lack“: Pfanne entfetten und Schalotten bei schwacher Hitze mit einer Prise Salz anbraten. Honig hinzufügen, karamellisieren und mit Lillet Rosé ablöschen. Mischung um $\frac{3}{4}$ reduzieren, Schokolade und Butter hinzufügen, danach mischen. „Lack“ für die Entenbrust nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

Beilagen: Gemüse waschen, schälen und in kleine, regelmäßige Würfel schneiden. Rote Zwiebeln schälen und hacken. Getrocknete Früchte kleinwürfelig schneiden. Kräuter zupfen und hacken. Olivenöl in einem Wok erhitzen, Zwiebeln und Salz hinzufügen. Gemüse, je nach Härte, in den Wok begeben, salzen und anbraten. Getrocknete Früchte und Gewürze hinzufügen und den Wok bis zur Hälfte mit Wasser auffüllen. Wok zudecken und Inhalt garen lassen. Zum Schluss mit Kräutern, Salz und Pfeffer verfeinern.

Dressing: Entenbrust und Gemüse auf den Teller anrichten und mit „Lillet- Lack“ finalisieren. Abschließend noch mit Salz verfeinern.

Gebratene Jakobsmuscheln auf geschmorrt Gremolata-Lauchgemüse und Lillet-Buttersoße

Zutaten

18 Stk. Jakobsmuscheln
6 cl Olivenöl
50 g weiche Butter
8 cl Lillet Blanc
8 Stk. Lauch
Salz

Beilagen:
5 cl Olivenöl
40 g weiche Butter
2 Stk. Schalotten
1 Stk. gelbe Zitrone
1 Stk. grüne Zitrone
1 Stk. Orange
1 Bund Petersilie
3 cl Balsamico-Essig
Piment d'Espelette (Chilipulver)
Salz

Zubereitung

Jakobsmuscheln: Jakobsmuscheln in eine Pfanne mit wenig Öl anbraten. Butter hinzufügen und regelmäßig Wasser zugeben. Nachdem die Jakobsmuscheln außen leicht bräunlich sind, mit Lillet aufgießen und Muscheln im Saft bereithalten.

Beilage: Petersilie zupfen und hacken. Für die Gremolata geriebene Zitronen- und Orangenschale mit der Petersilie vermischen. Gremolata aufbewahren.

Den Lauch waschen und fein hacken. Schalotten schälen und fein hacken. Lauch und Schalotten in Oliven anbraten und mit Salz würzen. Butter und Gremolata mitschmelzen und wenn nötig Salz und Pfeffer zugeben.

Jakobsmuscheln mit Gremolata-Mischung anrichten und mit Lillet-Soße begießen. Mit Balsamico-Essig und Pfeffer verfeinern.

Kandierter Apfel mit Spekulatius und Lillet-Schaum

Zutaten

6 Stk. Äpfel "Pink Lady"
100 g Streuzucker
30 g halb weiche Butter
15 cl Schlagobers
50 g Spekulatius
20 cl Lillet Rosé
12 cl Zuckerrohrsirup
2 cl Wasser
3 Stk. Gelatine (Folie á 2g)

Lillet-Schaum:
10 cl Schlagobers
0,5 g rote Lebensmittelfarbe
3 Stk. Lebkuchen

Zubereitung

Kandierte Äpfel: Äpfel schälen, entkernen und regelmäßig vierteln. Spekulatius zerstampfen. In einer Pfanne mit dicken Boden, Karamell herstellen. Dazu Zucker in der Pfanne schmelzen lassen ohne dabei umzurühren. Sobald dieses eine rotbraune Farbe erhält, Hitze zurücknehmen und den geschmolzenen Zucker vorsichtig umrühren. Danach Hitze wieder erhöhen und langsam Schlagobers und Butter zugeben. 20 Minuten köcheln lassen. Äpfel in das heiße Karamell tauchen und danach mit Spekulatiusbrösel bestreuen.

Emulsion: Gelatine im kalten Wasser einweichen. In einer Schüssel Lillet Rosé, Zuckerrohrsirup, Lebensmittelfarbe und Schlagobers mischen. Abgetropfte Gelatine mit 2 cl Wasser erwärmen. Danach Gelatine mit der Lillet-Mischung vermischen. Erkalten lassen und die Masse in einen Gas-Spritzbehälter geben. Für 2 Stunden kalt stellen.

Fertigstellung: Backrohr auf 180°C vorheizen. Lebkuchen in gleichgroße Würfeln schneiden und im Backofen trocknen bis sie knusprig sind. Kandierte Äpfel in Gläsern oder Schalen anrichten, Lillet-Schaum darüber geben und mit den Lebkuchen-Croutons finalisieren.

Tipp:

Kandierter Apfel kann auch mit Früchten der Saison variiert werden.