

LUDWIG'S SILVESTER-BESTELLBOX

1



EQUIPMENT

Beschichtete Pfanne, großer Topf mit Deckel, kleiner Topf, Messer, Schere, Löffel



VORBEREITUNG

Einen großen Topf mit Wasser befüllen und mit Deckel zum Kochen bringen. Wenn das Wasser kocht die Hauptgangkomponenten in den geschlossenen Vakuumbüten ins Wasser geben, den Deckel auflegen, die Hitze reduzieren und mindestens 20 Minuten ziehen lassen (**nicht kochen!**).



VORSPEISE

Währenddessen das Entenbrustcapaccio aus der Folie nehmen und in einem halbkreis auf den Teller legen. Den Feldsalat mit dem Granatapfeldressing marinieren und in der Mitte des Tellers anrichten. Die Croutons darüber streuen und die Vorspeise servieren.



HAUPTGANG

Nach dem Essen der Vorspeise die Vakuumbbeutel aus dem Wasser holen. Lammhüfte und die Speckbohnen aus dem Beutel nehmen und abtropfen lassen. Mit etwas Pflanzenöl in einer vorgeheizten Pfanne die Lammhüfte etwa eine Minute auf jeder Seite, die Bohnen rundherum bis der Speck kross ist anbraten. Währenddessen in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze die Rosmarin-Trüffeljus unter ständigem Rühren erhitzen. Zum Anrichten des Kartoffel-Selleriemus ein Eck des Vakuumbbeutel abschneiden und diesen wie ein Spritzbeutel verwenden. Das Mus länglich über den Teller spritzen. Die Lammhüfte mittig platzieren und mit Soße übergießen. Daneben die Speckbohnen an die Lammhüfte anlegen. Nach Belieben noch mit frischen Kräutern bestreuen und servieren.



DESSERT

Deckel öffnen, den Crumble auf das Mousse streuen und servieren.

APERITIF

Nach belieben den Pfirsich-Mix in ein Glas geben und mit Sekt aufgießen.