

ESSENZA Frühlingsmenü

Preparazione dell' antipasto / Zubereitung der Vorspeise:

Zwei Saint Jacques Jakobsmuscheln halbieren, 1 Minute pro Seite in Olio Extravergine Fruttato di oliva (Fruchtiges Olivenöl aus Sardinien) pro Seite braten. Den Spargel blanchieren, 5 cm lange Spitzen trennen und den Rest in dünne Scheiben schneiden. Den Corail kurz dünsten und mit frisch gepresstem Zitronen- und Orangensaft sowie einem Teelöffel Olivenöl zu einer Emulsion binden. Für die Komposition siehe Foto.

Preparazione del Risotto / Zubereitung des Risottos:

Den Reis (es wird Carnarolireis empfohlen) mit ein wenig klein gehackten Eschalotte glasig anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und die Hälfte vom feinpürierten Bärlauch dazu geben, den rohen Spargel bis auf die Spitzen klein schneiden und dem Risotto hinzufügen. Zu dem Risotto, hin und wieder heiße Gemüsebrühe hinzufügen (22 bis 25 Minuten Kochzeit). Zum Ende hin, ein Stückchen kalte Butter, den restlichen pürierten Bärlauch und etwas geriebenen Parmigiano dazu geben und vermengen. Die Spargelspitzen separat dünsten und als Dekoration verwenden. Siehe Foto.

Preparazione della Faraona / Zubereitung der Perlhuhnbrust:

Das Filet von der Perlhuhnbrust trennen und das fr. Saison Gemüse in Streifen schneiden. Die Brust mit einem Schmetterlingsschnitt aufschneiden, salzen und pfeffern. Das Filet in einen Mixer geben, sowie einen Schuss trocknen Marsala, das Eiweiß von einem Ei, einen Schluck Sahne, Salz und Pfeffer. Alles kräftig pürieren. Das feingeschnittene Gemüse wird am Ende unter die fertige Masse gehoben. Die Morcheln 2 Stunden in kaltem Wasser einweichen lassen. In einer Pfanne Eschalotte anschwitzen, die Morcheln dazu geben und mit etwas Brandy ablöschen. Etwas Gemüsebrühe und Sahne hinzufügen, aufkochen lassen und zum Ende hin ein kleines Stück Butter zur Bindung dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Timballe-Kartoffeln weichkochen, durch die Kartoffelpresse drücken und mit ein wenig Muskatnuss, einem Ei, etwas Parmigiano, Salz und Pfeffer vermengen und abschmecken. In eine kleine, gebutterte Form die Kartoffelmasse hineingeben und in einem Wasserbad im Ofen (Temperatur 120° C) zwischen 25 und 30 Minuten lang garen.

Preparazione del dolce / Zubereitung des Mandel-Parfaits :

Mandelmilch und Mandel (Sizilianische empfohlen) aufkochen lassen, danach wieder abkühlen lassen, das Eigelb mit Zucker zusammen aufschlagen und die Sahne separat aufschlagen. Die abgekühlte Mandelmilch mit gezuckertem Eigelb und der Sahne vermengen. Die Masse in eine passende Form geben und ins Eisfach legen (Zeit 4 bis 5 Stunden).

Für die Nugat-Sauce:

Ein Stück Nugat im Wasserbad schmelzen lassen, Sahne hinzufügen, so dass eine cremige Konsistenz entsteht. Das Dessert mit Obst garnieren.

BUON APPETITO

Pasquale Sinaguglia Inh. des Restaurant Essenza am Potsdamer Platz 1, D-10785 Berlin.

