

## Danzer's feine Küche für zu Hause - Ihre Einkaufsliste

Gebratene Jacobsmuschelkerne an Blumenkohl-Ingwerpüree mit feinem Blattsalat, Sprossen und Limetten-Crème-fraîche

### Jacobsmuschelkerne

12 Jacobsmuschelkerne

### Für die Kruste:

Orange, Grapefruit und Zitrone

50 g Butter

3 EL Panko (geriebene Weißbrot ohne Kruste)

Blätter von einem Zweig Thymian

### Für das Püree:

1 kleiner Kopf Blumenkohl

1 Stück Ingwer frisch

Crème fraîche

### Limetten Crème fraîche:

1 Limette (Abrieb und Saft)

Geputzte und gezupfte Blattsalate in Vinaigrette und Sprossen

Hokaidokürbiscremesuppe mit glasierten Apfelperlen

500 g Kürbisfleisch mit Schale

1 Zwiebel, 2 Äpfel

1 Liter Gemüsebrühe

2 x 100 ml Apfelsaft (für die Suppe und zum glasieren)

200 ml Sahne

50 ml Weißwein

Im Speckmantel gebratenes Lottemedaillon mit zweierlei Möhren und Sesamgnocchi

### Lottemedaillon

900 g Lottefilet (Seeteufel) als ganzen Fisch (ohne Kopf) brauchen Sie ca. 2,5 kg

6 Scheiben Speck

6 Blätter Salbei

6 Zahnstocher

### Sesamgnocchi

2 große Kartoffeln

Hartweizengrieß, Mehl

1 Ei

Sesam

### Zweierlei Möhren:

3-4 Urmöhren, 2 Gelbe Möhren

1 Schalotte

Weißes Schokoladenmousse mit Tonkabohne, Schokoladen-Nusskuchen und Mangosalat

8 Eier

100 g weiße Kuvertüre

200 g dunkle Kuvertüre

375 g Sahne

3 Blatt Gelatine

Crème de Cacao

2 Tonkabohnen

300 g Butter

260 g Nüsse

1 frische vollreife Mango

Juister Rehrücken unter Macadamianusskruste in Hagebuttenjus mit Brokkoli und Polentahalbmonden

### Rehrücken

1 Rehrücken mit Knochen oder wenn möglich ca. 720 g ausgelösten Rehrücken

Knochen und Sehnen vom Rehrücken

Mirepoix (= Röstgemüse bestehend aus Möhre, Sellerie, Lauch Zwiebel)

Tomatenmark, Hagebuttenmark oder -kontiture

300 ml Rotwein

Gewürze (Wacholder, Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Piment, Thymian, Rosmarin)

### Macadamianusskruste

60 g Macadamianüsse

1 mittlere Zwiebel, Blatt Petersilie

3 EL Panko (geriebene Weißbrot ohne Kruste)

### Brokkoli

800 g frischen Brokkoli

20 g gehobelte Mandeln

### Polenta Halbmonde

500 ml. Milch

100 g Polentagrieß

1 Ei

40 g Parmesan

gesamt 90 g Butter