

Zu unserer Homestory in Heft 2/2007

Homestory: Christoph Fischer

Wir haben Christoph Fischer in Hinterzarten besucht, wo er das Restaurant im Parkhotel Adler leitet. Hier sein Winter-Rezept:

Crepinette von Taube und Hummer

Für 4 Personen

Zutaten:

2 Tauben à 480 g. (Etufofe)

1 Hummer lebend

100 g Schweinenetz

100 g Fleischfarce

150 g Spinat

4 Scheiben Wintertrüffel

Zubereitung:

Die Brust von der Taube und die Keule von der Karkasse trennen.

Den Hummer in sprudelnd kochendem Wasser abtöten, den Topf vom Herd nehmen und 6 Minuten ziehen lassen. Den Hummer ausbrechen und erst mal zur Seite legen. Den Hummer entdarmen und mit den ausgebrochenen Scheren in vier gleiche Teile zerlegen. Hummer mit etwas Farce und je einer Scheibe Trüffel belegen und zusammenfügen, so dass der Trüffel den Mittelpunkt ausmacht. Mit Salz und Pfeffer würzen und zwischen die beiden Teile der Taube legen.

Den Spinat kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken, auf einem Tuch ausbreiten und trocken tupfen. Mit etwas Farce einstreichen und die gefüllte Taube draufsetzen und im Spinatblatt einschlagen. Das gleiche Verfahren gilt nun für das Schweinenetz. Nach einiger Zeit wässern, auf einem Tuch ausbreiten und die Taube darin ebenfalls einschlagen. Das Crepinette von beiden Seiten würzen und bei nicht zu starker Hitze anbraten und auf einem Gitter bei 180 °C für etwas 9 Minuten in den Ofen (vorgeheizt – versteht sich) geben. Jetzt sollte man das Fleisch ca. 10 Minuten ruhen lassen. Am besten unter einer Alufolie und danach noch mal für 5 Minuten in den Ofen geben.

Christoph Fischer empfiehlt gebratene Artischockenböden und getrüffeltes Kartoffelpüree als Beilage.