

# Flusskrebsschwanzsalat

---

## Zutaten:

Pro Person ca. 50 g Flusskrebsschwänze; 1 – 2 Mangos; Ingwer (nach Geschmack); Pfeffer, Salz; 1 Zitrone; 1 Orange; ca. 100 ml Olivenöl; 1 Zwiebel

## Zubereitung:

Die Zwiebel sehr fein hacken und bei niedriger Temperatur in Butter glasig dünsten. Das Mangofleisch um den Kern herum abschneiden, schälen und klein würfeln. Ingwer (nach Geschmack) sehr fein hacken. Die Gewürze mit dem Mangofleisch mischen. Die Zwiebel dazugeben und durchmischen. Die Flusskrebse abspülen und unter den Salat heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

# Thüringer Klöße

---

## Zutaten:

Kartoffeln, festkochend oder vorwiegend festkochend; Salz

## Zubereitung:

2/3 der Kartoffeln kochen, am besten einen Tag vorher. Die restlichen Kartoffeln schälen und mit einer feinen Reibe reiben. Fest (!) auspressen und salzen. Eventuell etwas heißes Salzwasser zugeben.

Die beim Pressen gewonnene Stärke wieder zugeben, ebenso die gekochten Kartoffeln. Gut durchmischen. Der Teig hat die perfekte Konsistenz, wenn er sich als Ganzes vom Rand ablösen lässt.

Kartoffelklöße mit den Handinnenflächen formen und ins heiße Wasser geben. Die Klöße sind gar, wenn sie oben schwimmen.

Bei den Klößen gibt es unzählige Variationen und Füllungen. Heute konzentrieren wir uns auf ein Grundrezept.

# Hirschkalbskeule

---

## Zutaten:

1 Hirschkalbskeule, ca. 3 kg; Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

Keule parieren, würzen scharf anbraten von allen Seiten und in den Ofen, bis eine Kerntemperatur von 60 Grad erreicht ist.

Wir nehmen zu dieser Keule eine Sauce, die drei Tage lang gekocht ist.

# Mousse au Chocolat

---

## Zutaten (für 6 Personen):

4 Eigelb; 4 Eiweiß; 125 g Schokolade 70% min.; 125 g Milkschokolade; 100 g Butter; 1 El Puderzucker; [2 Essl. Cointreau, Abrieb von einer Orange, Orangenfilets]

## Zubereitung:

Schokolade hacken und langsam im Wasserbad schmelzen lassen. (Wer es ganz entspannt haben will, kann die Schokolade im Backofen bei 70 Grad schmelzen). In keinem darf die Schokolade zu heiß werden, da sie sonst Klümpchen bildet!

Butter bei niedriger Hitze schmelzen lassen. Etwas abkühlen lassen, anschließend die Butter zur Schokolade geben und verrühren.

Eigelb und Zucker in einer Schüssel schaumig rühren. Das Eiweiß zu Schnee schlagen. Wenn die Schokolade etwas abgekühlt, also etwa lauwarm ist, die Schokolade zur Eigelb-Zucker-Mischung geben und gut mischen.

Orangenabrieb und Cointreau zufügen, gut unterrühren.

Dann erst 1/3 des Eischnees unterrühren und zum Schluss den Rest des Eischnees locker (!) unterheben. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Die Orange filetieren, die Filets mit Zucker und Cointreau ankaramellisieren.