

Kochen Tisch 2

Menue 1. Oktober 2008

Linsensuppe mit Wildklösschen



Roh mariniertes Hirschentrecote



**Rehkeule in der Salzkruste
Rehrücken traditionell**



Trauben-Mandel-Creme

Linsensuppe mit Wildklösschen

Zutaten:

1,5 l Wildfond
300g Wildfleisch (Laffe, Hals oder Haxe)
200 g Linsen
80 g Röstgemüse
(Karotten, Petersilienwurzel, Lauch)
1/2 Zwiebel
4 Eiweiss
100 g Eiswürfel
1 Lorbeerblatt
je 1 Zweig Rosmarin und Thymian
5 Pfefferkörner
4 Wacholderbeeren

Wildklösschen:

100 g Wildfleisch, von Sehnen befreit und in kleine Würfel geschnitten
100 ml Rahm
Salz, Pfeffer aus der Mühle Muskatnuss
40 g gekochte Linsen (15-20 g roh)
Glatte Petersilie

Zubereitung:

Wie beim Rezept beschrieben, einen Wildfond herstellen. Das Wildfleisch mit den Linsen und dem Gemüse durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen. Etwas Wasser, das Eiweiss und die Eiswürfel dazugeben. 1/2 Stunde kühl stellen. Den Wildfond erwärmen, die Wildfleischmasse begeben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen (Vorsicht: es brennt leicht an!). Die Würzzutaten begeben und 30 bis 40 Minuten über sanfter Hitze ziehen lassen. Anschliessend durch ein Tuch passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Wildklösschen das Wildfleisch mit dem Rahm sowie Salz und Pfeffer gut vermengen. Durchkühlen lassen. Dann in der Küchenmaschine oder im Cutter zu einem feinen Brei mixen und mit Muskatnuss abschmecken. Mit zwei kleinen Löffeln aus der Masse Klösschen formen und diese in der Suppe pochieren (die Suppe soll dabei nicht kochen). Die gekochten Linsen begeben und die Suppe mit Petersilie garniert servieren.

Tip: Für die Klösschen nur frisches Fleisch verwenden, gefrorenes bindet nicht.

Roh mariniertes Hirschentrecote

Zutaten:

400 g Hirschentrecote
100 g Meersalz
1 grosser EL Rohrzucker
Fleur de sei, Pfeffer aus der Mühle
6 EL Olivenöl zum Bestreichen

Selleriesalat:

200 g Knollensellerie, geschält, tn feine Streifen geschnitten
2 EL Walnussöl
2 EL Limonensaft
1 EL Mayonnaise
2 EL Sauerrahm Fleur de sei,
Pfeffer aus der Mühle

Zubereiten:

Das Hirschentrecote mit Meersalz und Rohrzucker bestreuen und 20 Minuten ziehen lassen. Danach gut abspülen und trockentupfen. Das Hirschentrecote in ganz dünne Scheiben schneiden (dazu zuvor eventuell leicht anfrieren lassen). Auf Tellern das Fleisch gut mit Relish bestreichen, oder dieses getrennt dazu reichen.

Für den Selleriesalat das Walnussöl erhitzen und die Selleriestreifcn kurz darin andünsten, mit dem Limonensaft ablöschen und auskühlen lassen. Anschliessend die Mayonnaise und den Sauerrahm daruntermischen und den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nach Belieben mit Mango-Papaya-Chutney, frittierten Mangoldkörbchen und Radieschenscheiben ausgarnieren.

Rehrücken traditionell

Zutaten:

1 Rehrücken mit Knochen
(etwa 1 kg), pariert und von Häuten und Sehnen befreit
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Öl zum Braten
100 g Butter je 1 Zweig Rosmarin und Thymian
6 Wacholderbeeren, zerstoßen

Zubereitung:

Den Rehrücken vom Mittelknochen lösen, salzen, pfeffern und im heißen Öl kurz auf der Fleischseite anbraten. Wenden und mit der Knochenseite nach unten 10 bis 12 Minuten bei 200 °C im Ofen schmoren. Herausnehmen, die Butter zusammen mit den Kräuterzweigen und den Wacholderbeeren dazugeben und, sobald die Butter aufschäumt, das Fleisch damit gut begießen. Den Rehrücken etwa 10 Minuten im offenen, abgeschalteten Ofen ruhen lassen; das Fleisch wird dadurch zarter und verliert beim Schneiden keinen Saft. Die Rückenfilets auslösen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Tip: Traditionell reicht man dazu eine Wildrahmsauce, Birnen, Preiselbeeren, Orangen- oder Kumquatskompott, glasierte Kastanien, Brokkoli mit Mandeln, Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli oder Knödel.

Rehkeule in der Salzkruste

Zutaten:

1 kleine Rehkeule von 900 g bis 1 kg
Salz, Pfeffer
Öl zum Braten
50 g Butter
je 1 Zweig Rosmarin und Thymian
5 Wacholderbeeren, zersiossen
ca. 2 kg Meersalz
200 g Eiweiss (von etwa 6-8 Eiern)
6 dünne Scheiben Spickspeck

Zubereitung:

Die Rehkeule vom Schlussknochen trennen und hohl auslösen. Mit Küchenschnur schön binden (am besten vom Metzger vorbereiten lassen). Die Rehkeule mit Salz und Pfeffer würzen und im heissen Öl rundum gut anbraten. Das Fett abgiessen, dann die Butter, die Kräuter und Wacholderbeeren dazugeben und die Keule gut mit der aufschäumenden Butter übergiessen. Kurz auskühlen lassen. Ein Backblech mit Alufolie auslegen. Das Meersalz mit dem Eiweiss gut vermischen und etwa 1 1/2 cm hoch auf das Blech auftragen. Drei Scheiben Spickspeck darauflegen. Die Rehkeule von der Schnur befreien und auf die SpeckScheiben legen. Mit den restlichen Speckscheiben abdecken, so dass sie rundum gut umhüllt ist.

Das restliche angerührte Meersalz auf die Rehkeule auftragen, gut andrücken und glattstreichen. Rundherum in etwa 3 cm Höhe eine Kerbe anbringen (dies erleichtert später das Abheben des Deckels der Salzkruste).

Die Rehkeule bei 250°C etwa 20 Minuten im Ofen backen. Aus dem Ofen nehmen und weitere 15 bis 20 Minuten ruhen lassen. Entlang der Kerbe einschneiden und den Deckel der Salzkruste abheben, die Keule vom Speck befreien und aufschneiden. Anrichten und dazu eine Sauce nach Belieben reichen.

Schupfnudeln

Zutaten:

250 g Pellkartoffeln gekocht, geschält und passiert

Salz, Muskat

45 g Vollkornmehl

2 Eigelb

20 g Butter weich

Zubereitung:

Die Kartoffelmasse mit der Butter, den Eigelben und dem Mehl mischen, anschliessend abschmecken mit Salz und Muskat. Kleine Kugeln (ca. 3–4 Gramm) formen und dann diese zwischen den Handinnenseiten zu Nudeln rollen. Die geformten Schupfnudeln in kochendem Salzwasser blanchieren, bis sie an der Oberfläche schwimmen. In kaltem Wasser abschrecken und in einer Teflonpfanne mit Öl wieder erhitzen.

Rosenkohl

Zutaten:

200 g Rosenkohl geputzt, blanchiert und geviertelt

250 g Salz, Muskat

1 TL Butter

Zubereitung:

Die Butter in einem Topf erhitzen, Rosenkohl einlegen, mit Salz und Muskat abschmecken und den Rosenkohl bei milder Hitze erhitzen.

Glasierte Kastanien

Zutaten:

Für 4 bis 5 Gläser à 200 ml

160 g Zucker

20 g Butter

120 ml Wasser

2 EL Kalbsjus Salz

1 kleine fingerdicke Scheibe Knollensellerie, am Stück

400 g Kastanien, geschält

Zubereitung:

Den Zucker hellbraun karamelisieren, die Butter dazugeben, kurz verrühren. Das Wasser und den Kalbsjus zugiessen. Mit einer Prise Salz würzen und den Sellerie begeben. So lange kochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Flüssigkeit auf zwei Drittel einreduziert ist. Die Kastanien begeben, einmal aufkochen und dann etwa 20 Minuten darin ziehen lassen. Die Kastanien in Einmachgläser abfüllen.

Rotkraut

Für 4 Personen

Zutaten

1 kg Rotkabis
1 mittlere Zwiebel
1 grosser Apfel
30 g Butter
4 Esslöffel Balsamicoessig
ca. 4 dl kräftiger Rotwein
4 Esslöffel Johannisbeergelee
1 Teelöffel Zucker
1 Bouillonwürfel
1/4 Zimtstange
4 Wacholderbeeren
1 Prise Nelkenpulver
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Den Rotkabis vierteln, grobe Strunkteile herausschneiden und das Gemüse fein schneiden oder hobeln.

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Scheibchen schneiden.

In einer grossen Pfanne die Butter schmelzen. Zwiebel und Apfel darin andünsten. Dann den Rotkabis beifügen und unter Wenden 4 Minuten mitdünsten. Mit dem Essig und dem Wein ablöschen. Johannisbeergelee, Zucker, Bouillonwürfel, Zimtstange, Wacholderbeeren und Nelkenpulver beifügen. Alles zuerst zugedeckt, dann mit leicht geöffnetem Pfannendeckel auf mittlerem Feuer 2 Stunden garen lassen; dabei regelmässig Flüssigkeit kontrollieren und wenn nötig etwas Wein nachgiessen. Am Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Kleinhaushalt

2 Personen: Zutaten halbieren, jedoch ca. 2 1/2 dl Rotwein zum Garen verwenden.

1 Person: Zutaten vierteln, jedoch ca. 1 1/2 dl Rotwein zum Garen verwenden.

Tipps & Tricks

Rotkabis

Rotkabis ist ein typisches Herbst- und Wintergemüse. 3/4 der gesamten Ernte wird eingelagert und ist bis in den April hinein erhältlich. Der im Rotkabis enthaltene Farbstoff ist sehr intensiv und färbt sowohl Hände wie Schneidebrett violett. Deshalb letzteres unbedingt vor der Zubereitung gründlich kalt spülen und nicht trocknen, damit der Gemüsesaft nicht so sehr einziehen kann. Die Hände reinigt man später mit Zitronensaft.

Wildsauce

Zutaten:

1/2 Päckchen getrocknete
Steinpilze
1dl Portwein
2 gehackte Schalotten
1/2 klein geschnittener Apfel
1 EL Preiselbeerkompott
2 dl Wildfond
Kräutermeersalz
Cayennepfeffer
1 EL kalte Butterstückchen

Zubereitung:

Die Steinpilze in wenig lauwarmem Wasser einweichen.

Steinpilze mit Einweichwasser, Portwein, Schalotten und Äpfeln in einer kleinen Pfanne aufkochen, die Flüssigkeit bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einreduzieren. Wildfond zufügen, bei schwacher Hitze auf 1 dl einreduzieren. Die Sauce durch ein feines Sieb drücken.

Die Sauce nochmals aufkochen, würzen. Butterstückchen mit dem Schneebesen unterrühren, die Sauce nicht mehr kochen.

Varianten

Die Wildsauce soll eine Mischung von leichter Süße, geheimnisvollen Gewürzen und subtiler Schärfe sein. Sternanis, Zimt, Koriandersamen, rosa Pfefferkörner, Piment, Maas, DörrObst, Preiselbeeren, Heidelbeeren und Rosinen geben ihr Spannung.

Wildrahmsauce

Zutaten:

1 dl Wildsauce
1/2 dl Rahm
1 EL Calvados

Zubereitung:

Die Hälfte Rahm steif schlagen.

Den restlichen Rahm mit der Wildsauce aufkochen, bei schwacher Hitze auf 1 dl einkochen.

Vor dem Servieren den steif geschlagenen Rahm und den Calvados unter die heiße Sauce rühren, nun nicht mehr kochen.

Trauben-Mandel-Creme

Für 6 Personen

Zutaten:

1 1/2 dl weisser Traubensaft
50 Zucker
600 g Trauben
nach Belieben 2-3 Esslöffel Grappa

Creme:

6 Eigelb
100 g Zucker
1 1/2 Esslöffel Maisstärke
6 dl Milch
1 1/2 dl Halbrahm
1 Vanilleschote
3-4 Esslöffel Amaretto oder einige Tropfen Bittermandelaroma

Garnitur:

Trauben am Stiel
1 Eiweiss leicht geschlagen

Zubereitung

Traubensaft und Zucker aufkochen, dann leicht auskühlen lassen.

Inzwischen die Trauben halbieren und entkernen. Den Grappa zum ausgekühlten Traubensaft geben und diesen mit den Trauben mischen. Zugedeckt 2 Stunden marinieren lassen.

Für die Creme Eigelb und Zucker zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen. Die Maisstärke unterrühren.

Milch, Halbrahm sowie die der Länge nach aufgeschnittene Vanilleschote mit den herausgekratzten Samen in eine Pfanne geben und aufkochen. Noch heiss unter Rühren zur Eicreme giessen. Alles in die gereinigte Pfanne zurückgeben und unter Rühren bis kurz vors Kochen bringen. Die Vanilleschote entfernen. Sofort in eine Schüssel umgiessen und unter öfterem Rühren im kalten Wasserbad auskühlen lassen. Amaretto oder Bittermandelaroma beifügen. Die Creme zugedeckt mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Für die Garnitur die Traubenbeeren mit Eiweiss bestreichen, im Zucker wenden, dann auf Haushaltpapier trocknen lassen.

Die Trauben in 6 Gläsern anrichten, die Creme darübergerben und mit den vorbereiteten Traubenbeeren sowie den Mandelblättchen garnieren.

Tipp

Dieses Dessert lässt sich gut 1/2 bis 1 Tag im Voraus zubereiten; zugedeckt kühl stellen und erst kurz vor dem Servieren dekorieren.