

Rezepte

Gourmettreff

Kurs 53/1

Dr. Georg Dippel

21.11.2018

Leitung und Rezeptausswahl : Sigi Körner

Inhaltsverzeichnis

Kurs 53 / 1	1
Sajtos pogácsa (Käse-Pogatschen)	2
Szegediner Fischsuppe	4
Gelegtes Kraut „Sarma“ mit Kürbis auf Meerrettichschaum und Gänseleber im Apfelstampf . . .	6
Gebratene Gänsebrust und geschmorte Gänsekeule auf Rotkohl mit Dörripflaumen und Äpfeln und Waldviertler Knödel	8
Vierlingsstrudel „Gibanica“	10

Kurs 53 / 1

(21.11.2018)

Sajtos pogácsa (Käse-Pogatschen)

Zutaten (für 4 Port.)

Levelesztésza
(*ungarischer Blätterteig*) :
750 g Mehl
500 g Flomen (Schmer)
3 Eigelb
1 Tasse Milch
1 Pkg. Trockenhefe
kaltes Wasser
50 g geröstete Sesam-Samen
50 g geröstete Kürbiskerne
50 g geröst. Sonnenblumenkerne
2 Eigelb
Salz

Zubereitung

Amuse gueule

1. Für den Levelesztésza (ungarischer Blätterteig) vom Flomen (Bauchwandfettgewebe des Schweins) die Haut entfernen, durch den Fleischwolf drehen, nicht zu kühl mit 250 g des Mehls einen streichfähigen Teig (Schmerteig) kneten.
2. Aus den Eigelb, Milch, Trockenhefe und etwas kaltem Wasser den Grundteig kneten und gehen lassen. Grundteig auswellen, mit dem Schmerteig bestreichen, zusammenfalten und mindestens 15 min gut kühlen. Diesen Vorgang 2 - 3 mal wiederholen.
3. Diesen Blätterteig auf ca. 1 cm Dicke auswälzen und die gehackten Körner darauf verteilen. Den Teig anschließend aufrollen und ca. 1 Std gehen lassen. Anschließend den Teig wieder auswälzen und die Pogácsa mit einem runden Ausstecher mit ca. 3,5 - 4 cm Durchmesser ausstechen und mit Eigelb bepinseln (evtl. mit grobem Salz oder gerösteten Kürbiskernen bestreuen). Im vorgeheizten Backofen bei ca. 190°C für ca. 30 min backen.



Szegediner Fischsuppe

Zutaten (für 4 Port.)

800 g Süßwasserfische
100 g Zwiebeln
120 g Tomaten
160 g Paprikaschoten
1 Chilischote
1 Knoblauchzehe
edelsüßes Paprikapulver
Salz
Ingwerpulver
gemahlenen Kümmel

Zubereitung

Suppe

1. Die Fische säubern, filetieren, entgräten und in nicht zu kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln und Tomaten grob zerteilen, Paprikaschoten, Chilischote und Knoblauchzehe säubern und in kleine Würfel schneiden.

2. Die Karkassen der Fische mit den Zwiebeln in kaltem Wasser aufsetzen und aufkochen. Gemüse zugeben und alles ca. 30 min köcheln lassen. Paprikapulver nach Geschmack zugeben, untermischen und nochmals kurz mitköcheln lassen. Dann die Suppe passieren, evtl. entfetten und mit Salz, Ingwerpulver und gemahlenem Kümmel abschmecken.

3. Kurz vor dem Servieren die Suppe nochmals erhitzen, die Fischwürfel einlegen, garziehen lassen und in Teller geben.



Gelegtes Kraut „Sarma“ mit Kürbis auf Meerrettichschaum und Gänseleber im Apfelstampf

Zutaten (für 4 Port.)

Kraut :

4 gesäuerte Weißkrautblätter
200 g Kürbis
60 g Zwiebeln
40 g Butter
50 ml Sahne
Petersilie, Dill
Salz, Pfeffer, Muskat
150 g eingelegte Weißkrautblätter
Gänsefond
Gänseschmalz

Gänseleber :

200 g Gänseleber
Butter
160 g säuerliche Äpfel
1 El Puderzucker
Weißwein
Salz, Pfeffer

Meerrettichschaum :

30 g Schalotten
25 g weiße Champignons
50 g mehliges Kartoffeln
10 g Butter
50 ml Weißwein
150 ml Fischfond
20 g Mehlbutter
Thymian
Rosmarin
Zitronenabrieb
Kapern
Sardellenpaste
Salz, weißer Pfeffer
50 ml Sahne
1 El Crème fraîche
25 g Meerrettich
(frisch oder a.d. Glas)
Noilly Prat
25 g eiskalte Butterflocken

Zubereitung

Vorspeise

1. Für die Krautfüllung den Kürbis säubern und evtl. schälen, in ca 2 cm große Stücke schneiden, auf einem gefetteten Backblech bei 180°C weich garen und durch eine Kartoffelpresse drücken.
2. Zwiebeln fein würfeln, mit 40 g Butter in einer Kasserolle glasig dünsten. Kürbispüree und Sahne zugeben. Petersilie und Dill fein hacken, zur Kürbismasse geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Je 1 El der Füllung auf die Weißkrautblätter geben und zu kleinen Rouladen wickeln.
3. Eingelegte Weißkrautblätter in feine Streifen schneiden. Einen Topf mit dem Gänseschmalz ausfetten, eine Hälfte der Krautstreifen einlegen, die Krautrouladen darauf legen und mit den restlichen Krautstreifen bedecken. Etwas Gänsefond angießen, mit Gänseschmalz beträufeln und bei 180°C im Backofen zugedeckt ca. 30 min garen.
4. Für den Meerrettichschaum Schalotten fein würfeln, Champignons grob zerteilen und die Kartoffeln würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, Gemüse darin leicht dünsten, den Wein in 3 Partien angießen und jeweils auf einen El reduzieren. Dann den Fischfond angießen, Thymian, Rosmarin und Mehlbutter zufügen, mit Salz, weißem Pfeffer, Zitronenabrieb, fein gehackten Kapern und Sardellenpaste würzen und alles ca. 30 min köcheln. Dann Sahne und Crème fraîche zugeben, noch einmal kurz aufkochen und durch ein feines Sieb passieren.
5. Den frisch geriebenen Meerrettich (ersatzweise aus dem Glas) in die nicht mehr kochende Sauce geben, mit Noilly Prat abschmecken, und zum Schluss die eiskalten Butterflocken einschwenken.
6. Für die Gänseleber die Leber säubern, parieren, portionieren, in Butter beidseitig bei mittlerer Hitze anbraten, herausnehmen und warm stellen.
7. Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, achteln und in feine Scheiben schneiden. In der gleichen Pfanne mit etwas zusätzlicher Butter anschwitzen, mit dem Puderzucker bestäuben und karamellisieren lassen, mit Weißwein mehrmals ablöschen, bis die Äpfel zerfallen.
8. Die Lebern mit Salz und Pfeffer würzen, im Apfelmus erwärmen und dann sofort servieren.

Noch was !

Gesäuerte Sauerkrautblätter oder ganze gesäuerte Kohlköpfe bekommt man z.B. im türkischen oder russischen Lebensmittelgeschäft, auch direkt bei Produzenten auf den Fildern (südlich von Stuttgart).



Gebratene Gänsebrust und geschmorte Gänsekeule auf Rotkohl mit Dörrpflaumen und Äpfeln und Waldviertler Knödel

Zutaten (für 4 Port.)

Gänsebrust :

700 - 800 g Gänsebrust
1 El Rapsöl
Salz, Pfeffer

Gänsekeule :

800 g Gänsekeule
Salz
je 50 g Knollensellerie, Karotten
und Lauch
50 g Zwiebeln
1 El Butterschmalz
200 ml Rotwein
 $\frac{1}{2}$ El Wacholderbeeren
300 ml Entenfond
 $\frac{1}{4}$ Zimtstange
2 g Pfefferkörner
1 Scheibe Ingwer
30 g kalte Butter

Rotkohl :

500 g Rotkohl
2 Äpfel
Zitronensaft
120 g Dörrpflaumen
150 g Zwiebeln
Honig, Balsamessig
1,5 El Gänseschmalz
250 ml Rotwein
250 ml Gänsefond
Salz, Pfeffer, Zimt

Waldviertler Knödel :

1,5 kg mehlig kochende Kartoffel
100 - 150 g Mehl
Salz

Zubereitung

Hauptgericht

1. Die Haut der Gänsebrust rautenförmig einritzen, ohne dabei das Fleisch zu verletzen. Rapsöl erhitzen, Gänsebrüste mit der Hautseite nach unten ca. 10 min bei mittlerer Hitze hellbraun braten, wenden, Hautseite mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 10 min braten.

2. Dann aus der Pfanne nehmen und bei max. 60°C 30 min warm halten. Vor dem Servieren nochmals in Würzbutter anbraten, in 2 cm dicke Scheiben schneiden, auf Teller legen und mit etwas Sauce nappieren.

3. Die Gänsekeulen am Gelenk trennen und salzen. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, die Gänsekeulen zuerst mit der Hautseite nach unten in das heiße Fett geben, beidseitig goldbraun braten und aus der Pfanne nehmen.

4. Für die Wacholdersauce Knollensellerie, Karotten und Lauch gründlich waschen und in 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln grob zerteilen und den Knoblauch schälen. Das Fett der Gänsekeulen vorsichtig aus der Pfanne gießen, den Rotwein angießen und bei mittlerer Hitze auf die Hälfte reduzieren.

5. Die Wacholderbeeren leicht quetschen, mit dem Gemüse zur Weinreduktion geben, Gänsekeulen auflegen, Entenfond angießen und zugedeckt ca. 90 min bei kleiner Hitze schmoren. Dann den Zimt, Pfefferkörner und Ingwer zugeben und weitere 30 min zugedeckt schmoren.

6. Dann die Keulen herausnehmen und bei max. 60°C ruhen lassen. Fleisch vorsichtig von den Knochen lösen und portionieren. Sauce abseihen, dabei das Gemüse gut ausdrücken, Sauce nochmals aufkochen und auf ca. 300 ml reduzieren. Dann die eiskalte Butter in Flocken einschwenken und das Fleisch einlegen.

7. Den Rotkohl aufblättern, Strünke entfernen und in feine Streifen schneiden. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, achteln, in feine Scheiben schneiden und in Zitronenwasser legen. Dörrpflaumen und Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Etwas Honig in einem Topf erhitzen, mit Balsamico ablöschen und reduzieren.

8. Gänseschmalz zugeben, Zwiebeln darin andünsten, Kraut dazugeben und mitdünsten. Rotwein und Gänsefond angießen und im geschlossenen Topf bei kleiner Hitze ca. 50 min schmoren. Dann Dörrpflaumen und Äpfel zugeben, weitere 15 min schmoren und mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen.

9. Für die Knödel 500 g der Kartoffeln kochen, schälen und heiß passieren. Die rohen Kartoffeln schälen, reiben und auspressen (am besten in ein Tuch einschlagen und mit dem Tuch eindrehen und fest ausdrücken). Die rohen Erdäpfel mit den passierten gut vermischen und salzen. Eventuell etwas im Reibwasser abgesetzte Stärke dazugeben. Die Knödel formen und evtl. 100 - 150 g Mehl hinzugeben bzw. sie vor dem Kochen in etwas Mehl wendet. Knödel in kochendes Salzwasser geben und 20 - 30 min in siedendem Wasser ziehen lassen.



Vierlingsstrudel „Gibanica“

Zutaten (für 4 Port.)

Teig :

250 g Strudelteigblätter
200 ml Sahne
Puderzucker
80 g Butter (für die Form)

Apfelfülle :

300 g geschälte Äpfel
20 g Butter
30 g Zucker
etwas gemahlene Zimt
etwas Zitronenschale

Quarkfüllung :

300 g Topfen
2 Eier
30 g Zucker
50 g Sauerrahm
1 El Rosinen

Nussfüllung :

100 g Nüsse
30 g Zucker
50 g Sauerrahm

Mohnfüllung :

100 g gemahlene Mandeln
etwas Milch
30 g Zucker
1 Pckg. Vanillezucker
50 g Sauerrahm

Zubereitung

Dessert

1. Für die Apfelfüllung die geschälten Äpfel in dünne Scheiben schneiden, in Butter und Zucker kernweich dünsten und mit Zimt und geriebener Zitronenschale abschmecken.
2. Für die Quarkfüllung den Topfen mit einer Gabel zerdrücken, mit den Eiern, Zucker und Sauerrahm cremig verrühren und die Rosinen unterheben. Für die Nussfüllung die geriebenen Nüsse mit Zucker und Sauerrahm vermischen. Für die Mohnfüllung den Mohn in etwas heißer Milch aufkochen.
3. Eine passende Kastenform (aus Ton oder Edelstahl) mit zerlassener Butter ausstreichen und den Boden mit einem Strudelteigblatt auslegen. Nun die Füllungen, jeweils getrennt von einem Strudelteigblatt in die Form schichten (Reihenfolge : Nuss - Apfel - Topfen - Mohn - Topfen - Apfel - Nuss). Die Mohnfüllung in der Mitte wird als einzige nicht halbiert, sondern zur Gänze aufgetragen und mit Zucker und Vanillezucker bestreut und mit Sauerrahm beträufelt. Abschließend wird alles nochmals mit einem Strudelteigblatt belegt und mit Sahne übergossen.
4. Der Strudel wird dann im vorgeheizten Backofen bei 190°C ca. 1 Std gebacken. Abkühlen lassen, auf eine Platte stürzen und in ca. 2 cm dicke Scheiben geschnitten und mit leicht gezuckerter Schlagsahne serviert.



