

Gourmetreff Rezepte 39/2

Eigelb und Blattspinat an Trüffelcreme

Zutaten

Für 6 / 8 Port.

Spinat :

400 g frischer Blattspinat
Butter
2 Knoblauchzehen
Salz
Pfeffer
Muskat
etwas Trüffelbutter
1 Schuss Sahne

Trüffelcreme :

200 ml Geflügelfond
200 ml Sahne
Salz
Pfeffer
Muskat
2 Eigelb
30 g Parmesan
1 Tl Speisestärke
80 g Trüffelbutter (Meckle)

Eier :

4 Eier (L oder XL)
Salz und Cayennepfeffer
(oder Chili-Vanille-Salz)

Notizen

Dazu passt Baguette.

Zubereitung

1. Den Blattspinat mehrmals waschen und den Knoblauch schälen und fein hacken. in einem großen Topf die Butter schaumig erhitzen und den Knoblauch darin anschwitzen. Den Spinat noch waschfeucht dazu geben und bei geschlossenem Deckel kurz weich dünsten.
2. Den Deckel entfernen, die Flüssigkeit etwas verdampfen lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Trüffelbutter mit einen Schuss Sahne zugeben und bei offenem Deckel etwas verdampfen lassen.
3. Für die Trüffelcreme den Geflügelfond mit der Sahne auf die Hälfte reduzieren lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Eigelb mit frisch geriebenem Parmesan und ca. 2 El der Fond-Sahne-Reduktion verquirlen und die Speisestärke unterrühren.
4. Die Fond-Sahne-Reduktion vom der Herdplatte nehmen, die Ei-Parmesan-Mischung mit dem Schneebesen zügig einrühren, zurück auf die heiße Platte geben und unter Rühren leicht sämig werden lassen. Dann die Trüffelbutter zugeben und mit dem Pürierstab aufschäumen.
5. Die Eier vorsichtig trennen. In einer beschichteten Pfanne etwas Butter erhitzen, die Eidotter in die Pfanne gleiten lassen (die Dotter dürfen dabei nicht beschädigt werden) und bei kleiner Hitze ca. 1 min garen.
6. Den tropfnassen Spinat auf Tellern anrichten, eine kleine Mulde in das Spinatnest drücken und die Eigelb vorsichtig hinein gleiten lassen. Mit Salz und Cayennepfeffer bzw. Chili-Vanille-Salz würzen und mit der Trüffelcrème umgießen.

Saltimbocca vom Lachs an Zitronensauce

Zutaten

Zubereitung

Für 4 / 6 Port.

Zitronensauce :

1 El Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 Msp. Safran (oder Curcmapulver)
ca. 100 ml Weißwein
100 ml Geflügelbrühe
ca. 100 ml Sahne
Schale und Saft von 1/2 unbeh. Zitrone
80 g kalte Butter
Salz
Cayennepfeffer
etwas Curry
1 Schuss Limoncino (Zitronenlikör)
frischer Zitronenthymian
1 El halbsteife Sahne

Lachs :

4 - 6 Sch. Parmaschinken
je Port. 1 - 2 Salbeiblätter
250 g Lachsfilet (ohne Haut)
Pfeffer
Salz
Butter
einige Kaiserschoten

1. Olivenöl in einem Topf leicht erhitzen, die Knoblauchzehe schälen, fein hacken und im Öl ca. 1 min behutsam dünsten. Den Safran bzw. Curcuma zugeben und 1 weitere Minute mit dünsten lassen. Dann mit Weißwein und Gemüsebrühe auffüllen und auf gut die Hälfte reduzieren.
2. Die Schale der 1/2 Zitrone abreiben, den Saft auspressen und beides mit der Sahne verrühren (dabei wird die Sahne etwas dicklich). Die Zitronensahne zur Reduktion geben und weiter sämig einkochen lassen.
3. Die Sauce durch ein feines Sieb gießen, kurz aufkochen lassen, mit der kalten Butter montieren, mit Salz, Cayennepfeffer, Curry und Limoncino abschmecken und bei Bedarf etwas frischen Zitronenthymian zugeben. Zum Schluss die halb steif geschlagene Sahne unterheben.
4. Für den Lachs die Scheiben des Parmaschinkens mit je 1 - 2 Salbeiblättern belegen. Das Lachsfilet in 8 gleiche Stücke schneiden, pfeffern, salzen, mit dem vorbereiteten Schinken umwickeln und mit zuvor gewässerten Zahnstochern befestigen.
5. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und den eingewickelten Lachs darin behutsam anbraten, sodass der Schinken zwar leicht kross, der Lachs aber noch saftig bleibt.
6. Die Kaiserschoten in dünne Julienne schneiden und in Salzwasser biss fest blanchieren. Den Lachs mit der Zitronensauce anrichten und die Julienne als Farbtupfer dazu anlegen.

Notizen

Dazu passt Baguett, Nudeln oder Reis.

Maispoulardenbrust an Gänselebersauce, Rosenkohlblattgemüse und glasierten Maronen

Zutaten	Zubereitung
Für 4 / 6 Port. Fond und Sauce : 1 - 2 Hühnerschenkel Öl Butter 2 Karotten etwas Sellerie 1 Stg. Lauch 2 Zwiebel 1 El Tomatenmark einige Wacholderbeeren 2 Lorbeerblätter 2 Nelken 2/3 Geflügelfond 1/3 Weißwein Zucker Couleur 200 ml Sahne Salz, Pfeffer Gänseleber (Fertigprodukt Terrine im Glas oder Dose) Poulardenbrust : 3 - 4 Maispoulardenbrüste Salz, Pfeffer Öl, Butter Thymianzweige 1 Knoblauchzehe Muskatsahne : ca. 250 ml Sahne etwas Muskat 1 Knoblauchzehe Geflügelfond Wacholderbeeren Ingwerpulver Korianderpulver Rosenkohl : 1 Netz Rosenkohl Butter durchwachsener Speck 1 kl. Zwiebel Glasierte Maronen : 2 Pckg. vakuumierte Maronen Butter	<ol style="list-style-type: none">1. Für den Fond in einem Topf Öl und Butter erhitzen und die Hühnerschenkel goldbraun anbraten. Die Karotten, den Sellerie und die Zwiebel würfeln, den Lauch grob schneiden. Nach dem Anbraten die Hühnerschenkel aus dem Topf nehmen, das Gemüse dazugeben und mit anschwitzen lassen. Dann das Tomatenmark, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Nelken zugeben, einrühren und ebenfalls kurz mit schwitzen lassen.2. Danach mit 2/3 Geflügelfond und 1/3 Weißwein aufgießen, das Hähnchenfleisch wieder dazugeben und alles gut 1 Std. köcheln lassen (im Schnellkochtopf 45 min). Am Ende den Fond mit etwas Zucker Couleur leicht eindunkeln, Karkassen und Gemüse abseihen und ca. 100 ml für die Maronen beiseite stellen.3. Für die Sauce die Sahne zum verbliebenen Fond geben, sämig reduzieren und dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gänseleber durch ein Sieb streichen und die Sauce damit montieren.4. Die Maispoulardenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen, Öl und Butter erhitzen, die Knoblauchzehe zerdrücken und mit den Thymianzweigen und Speckschwarte zugeben. Darin die Poulardenbrüste goldbraun braten und im Ofen bei 120°C einige Minuten ziehen lassen.5. Für die Muskatsahne die Sahne mit etwas Muskat, der Knoblauchzehe und etwas Geflügelfond kochen bis der Knoblauch weich ist. Dann alles mit dem Mixstab pürieren und mit kleingehacktem Wacholder, Ingwer- und Korianderpulver würzen.6. Für den Rosenkohl die Blätter einzeln lösen, Strunk heraus schneiden, die Blätter in Salzwasser biss fest blanchieren und trocken schleudern. Den Speck und die Zwiebel klein würfeln. Kurz vor dem Servieren die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Speck- und Zwiebelwürfel darin kurz anbraten, die Rosenkohlblätter, kurz durch schwenken, mit etwas Muskatsahne aufgießen und verkochen lassen. (Dies sollte nicht länger als 30 s dauern.)7. Die vakuumierten Maronen in der Folie in leicht kochendem Wasser ca. 3 min erwärmen, aus der Folie nehmen, in einer Pfanne mit etwas Butter schwenken und dabei stets etwas Sauce an gießen und glasieren.8. Zum Servieren die Poulardenbrüste aufschneiden, mit Sauce nappieren und mit Maronen und Rosenkohl aus garnieren.

Notizen

>

Mohn-Soufflé mit Sauerkirschen-Kompott

Zutaten	Zubereitung
Für 4 Port.	1. Backofen auf 200°C vorheizen.
Soufflé :	2. Für das Soufflé die Milch mit 50 g des Zuckers, dem Vanillemark bzw. Vanillepulver aufkochen lassen und den Mohn in die heiße Milch einrieseln lassen. Die Butter in einem Topf schmelzen lassen, das Mehl nach und nach einrieseln lassen und mit dem Schneebesen verrühren. die heiße Vanille-Mohnmilch zügig in die Mehlschwitze rühren, sodass keine Klümpchen entstehen.
200 ml Milch	3. Die Eier trennen, Eigelb unter den Mohnbrei rühren, die Eiweiß mit 1 Prise Salz zu einem luftigen Schnee schlagen, dabei die restlichen 80 g Zucker einrieseln lassen und behutsam unter die Mohnmasse heben.
130 g Zucker	4. Portionsförmchen mit etwas Butter ausstreichen und mit Zucker austreuen. Die Soufflémasse bis knapp unter den Rand in die Förmchen füllen, auf ein heißes Backblech stellen und in der untersten Einschubleiste der vorgeheizten Backofens bei Ober-Unterhitze 15 - 20 min backen.
Mark von 1 Vanilleschote oder 2 - 3 Msp. gem. Vanille	5. Für das Kompott die Sauerkirschen abgießen und den Saft auffangen. Die Kirschen mit 250 ml des Kirschsaftes, der Zimtstange, Sternanis, Orangenabrieb, Ingwerpulver und Zucker aufkochen und ziehen lassen. Dann die Zimtstange und den Sternanis wieder entfernen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Kirschsaft verrühren und das Kompott damit leicht binden. Zum Schluss das Kompott mit einem Schuss Kirschwasser aromatisieren.
100 g Mohn	6. Zum Servieren die Sahne halb steif schlagen, das Kompott auf die Teller geben und die Sahne marmorierend unter das Kompott rühren. Die frisch gebackenen Soufflés mit Puderzucker bestreuen beides zusammen zügig auf Tellern anrichten.
50 g Butter	
50 g Mehl	
4 Eier	
1 Pr. Salz	
Butter und Zucker für die Förmchen	
Kompott :	
200 g Sauerkirschen (aus dem Glas)	
1/2 Zimtstange	
2 Sternanis	
Abrieb von 1 Orange	
1 Msp. Ingwerpulver	
50 g Zucker	
1/4 l Kirschsaft	
1 TI Speisestärke	
etwas Kirschwasser	
ca. 100 ml Sahne	

Notizen

>