

Rezepte

Gourmettreff

Kurs 45/1

Dr. Georg Dippel

08.10.2014

Leitung und Rezeptauswahl : Sigi Körner

Inhaltsverzeichnis

Kurs 45 / 1	1
Herbstgemüse	2
Kutteln auf Filderkraut	4
Boullionfleisch mit Selleriestampfkartoffeln, grüner Sauce, Karotten und Lauch	6
Trauben auf Moscatocreame	8

Kurs 45 / 1

(08.10.2014)

Herbstgemüse

Zutaten (für 4 Port.)

Marinierte Paprika :

4 rote Gemüsepaprika
 Honig
 Zitronensaft
 Olivenöl
 edelsüßes Paprikapulver
 gem. Kreuzkümmel
 Walnüsse
 frischer Thymian
 Salz
 Chiliflocken

Gefüllte Champignons :

4 große Champignons
 100 g Pilze
 25 g rote Zwiebeln
 15 g Butter
 50 ml Weißwein
 50 ml Sahne
 1 El Petersilie
 1 Tl Bohnenkraut
 30 g Butter
 30 g Semmelbrösel

Albecker Birnen :

2 kleine rote Zwiebeln
 1 El Olivenöl
 15 g Ingwer
 200 g Albecker Birnen
 Puderzucker
 Thymian
 Salz, Pfeffer
 Muskat

Kürbisflan :

200 g Kürbis
 1 Eier
 80 ml Sahne
 0,1 g Safran
 Chiliflocken
 Salz, Pfeffer
 Zitronenabrieb
 Butter

Zubereitung

Vorspeise

1. Die Paprikaschoten längs vierteln, ausschneiden und entkernen. Die Viertel mit der Haut nach oben im maximal vorgeheizten Backofen (am besten mit zugeschaltetem Grill) rösten, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Herausnehmen und unter einem feuchten Tuch abkühlen. Dann die Haut abziehen und die halben Schoten in jeweils 2 - 3 Streifen schneiden.

2. Aus Honig, edelsüßem Paprikapulver, Kreuzkümmel, 1 - 2 Spritzern Zitronensaft und Olivenöl eine süße Marinade aufschlagen und die Paprikastreifen darin marinieren. Walnüsse rösten, mit dem frischen Thymian hacken, mit Chili und Salz pikant würzen und als Topping auf den Paprikastreifen anrichten.

3. Für die gratinierten Champignons 4 großen Champignons säubern und aushöhlen. Die anderen Pilze säubern und in 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln fein würfeln, in der heißen Butter glasig dünsten, mit dem Weißwein ablöschen und reduzieren. Dann die Pilzwürfel zugeben, ca. 10 min dünsten und dann die Sahne angießen und sämig einkochen lassen. Petersilie und Bohnenkraut fein hacken und unter die Pilzmasse heben.

4. Für die Kruste die Butter mit den Semmelbrösel verkneten, mit Salz und Pfeffer würzen, zwischen Folien 2 mm stark auswellen und im Kühlschrank fest werden lassen. Die Pilzfüllung in die ausgehöhlten Champignons geben, die Kruste in Champignongröße ausstechen, auf die gefüllten Champignons legen und im Backofen gratinieren.

5. Für die Albecker Birnen die Zwiebeln schälen, grob würfeln und im Olivenöl langsam andünsten. Den Ingwer fein würfeln und zugeben. Die Birnen schälen, entkernen, in 1 cm große Würfel schneiden und zu den Zwiebeln geben. Mit Puderzucker bestäuben und karamellisieren. Die Birnen langsam weich köcheln, abkühlen lassen und mit Thymian, Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

6. Für den Kürbisflan den Kürbis in gleich große Stücke schneiden und mit etwas Wasser und Salz im geschlossenen Topf in ca. 20 min weich schmoren, durch ein Sieb abgießen, ausdampfen lassen und pürieren. Das Ei mit der Sahne verquirlen, mit Safran, Chiliflocken, Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen.

7. Die Eiersahne mit dem Fruchtepüree mischen. Förmchen mit Butter austreichen, die Kürbis-Eier-Masse einfüllen und die Formen kräftig aufklopfen, damit keine Luftbläschen entstehen. Die Förmchen in ein tiefes Backblech stellen, heißes Wasser zugießen und im Backofen bei 150°C ca. 45 min garen. Ca. 5 min ruhen lassen zum Servieren auf einen Teller stürzen.



Kutteln auf Filderkraut

Zutaten (für 4 Port.)

Kutteln :

500 g vorgekochte Kutteln
40 g Butter
60 g Zwiebeln
50 ml Weißwein
Salz, Pfeffer
Wacholderbeeren
Thymian

Sauce :

$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 El Butter
50 ml Weißwein
20 ml Brühe
1 El Rotweinessig
30 g eiskalte Butter

Filderkraut :

500 g Spitzkohl
40 g Butter
100 ml Brühe

Zubereitung

Vorspeise

1. Kutteln in feine Streifen schneiden und in der Butter in einer beschichteten Pfanne anbraten. Zwiebeln fein würfeln, zu den Kutteln geben und etwas andünsten. Mit Weißwein ablöschen, etwas reduzieren lassen und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.
2. Für die Sauce die Zwiebeln und den Knoblauch fein würfeln, in der Butter andünsten und mit Weißwein ablöschen und reduzieren. Dann die Brühe angießen und auf $\frac{1}{3}$ reduzieren. Vor dem Servieren den Rotweinessig zugeben, kurz aufkochen und die kalte Butter unterschwenken.
3. Für das Kraut vom Spitzkohl die Strünke ausschneiden und die Blätter in feinen Streifen schneiden. Die Butter auslassen, Kohlstreifen zugeben und kurz anrösten. Dann mit der Brühe ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und langsam garen.
4. Zum Servieren das Kraut mittig auf dem Teller anrichten, die Kutteln darauf platzieren und mit der Sauce be- und umgießen.



Boullionfleisch mit Selleriestampfkartoffeln, grüner Sauce, Karotten und Lauch

Zutaten (für 4 Port.)

Bouillonfleisch :

500 g Rinderschulter
 $\frac{1}{2}$ Poularde
200 g Zunge
1 kg Fleischknochen
1 Zwiebel
150 g Sellerie
150 g Lauch
4 kleine Karotten
Gewürze (Wachoderbeeren,
Lorbeerblatt, Pfefferkörner)

Grüne Sauce :

2 Sardellen
50 g Brot
1 Bd. Basilikum
1 Bd. Petersilie
1 Knoblauchzehen
Brühe
Salz, Pfeffer
Olivenöl

Selleriestampfkartoffel :

400 g mehligte Kartoffeln
300 g Knollensellerie
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
80 g Stangensellerie
Butter
200 ml Weißwein
1 El Butter

Lauchgemüse :

600 g Lauch
1 Tl Puderzucker
 $\frac{1}{2}$ El Apfelessig
20 g Butter
Salz, Pfeffer
Thymian
40 ml Weißwein

Zubereitung

Hauptgericht

1. Rinderschulter und -zunge parieren, Poularde tranchieren, Brust und Keulen trennen, aber jeweils am Knochen belassen.
2. Die Rinderknochen in reichlich Wasser (3 l) aufsetzen und ca. 1 Std köcheln lassen, die Rinderschulter einlegen und ca. 2 Std köcheln lassen. Die Zwiebel halbieren und die Schnittflächen in einer Pfanne dunkel anrösten. Sellerie und Lauch grob zerkleinern, Karotten längs halbieren und mit den Gewürzen nach 1 Std zum Fleisch geben. Rinderzunge und Poulardenkeulen ca. 40 min und die Poulardenbrust ca. 15 min vor Ende der Kochzeit zugeben.
3. Für die grüne Sauce die Sardellen fein hacken, das Brot reiben, Basilikum und Petersilie fein hacken und den Knoblauch fein würfeln. Alle Zutaten mit soviel Brühe pürieren, dass die gewünschte Konsistenz erreicht wird. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl aufschlagen.
4. Für den Sellerie-Kartoffelstampf die Kartoffeln schälen, gar kochen und grob stampfen. Den Sellerie putzen, in ca. 1 cm große Stücke schneiden und gar kochen. Kartoffeln und Sellerie vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
5. Den Stangensellerie säubern, Fäden abziehen und in 3 mm große Scheiben schneiden. Butter in einer Kasserolle erhitzen, Stangensellerie zugeben und anschwitzen. Weißwein angießen, den Stangensellerie in ca. 6 min bissfest garen und dabei die Flüssigkeit einreduzieren.
6. Die Butter klären und leicht bräunen lassen und mit dem Stangensellerie unter die Selleriestampfkartoffeln heben.
7. Für das Lauchgemüse den Lauch säubern, längs halbieren, dunkelgrüne Teile abschneiden (anderweitig verwenden) und die weiße Lauchhälften in 5 cm große Rauten schneiden. Den Puderzucker in einem Bräter hell karamellisieren. Mit Apfelessig ablöschen, Butter zugeben, erhitzen, den Lauch mit der Schnittfläche nach unten einlegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian abzupfen und über den Lauch streuen.
8. Den Weißwein angießen und in 15 min zugedeckt garen. Den Lauch herausheben und auf einer Platte anrichten. Gemüsefond zum Sirup reduzieren und den Lauch damit überziehen.

9. Rinderschulter, Zunge und Poularde aufschneiden, mit den halbierten Karotten auf Tellern anrichten und mit dem Selleriestampf, Lauchgemüse und grüner Sauce servieren.



Trauben auf Moscatocreme

Zutaten (für 1 Backblech)

Biskuit :

7 Eier
100 g Zucker
Salz
100 g Mehl
60 g Mandeln

Moscato-Crème :

6 Bl. Gelatine
5 Eier
120 g Zucker
Salz
1 Zitrone
375 ml Moscato

Gelee :

6 Bl. Gelatine
750 ml Moscato
120 g Zucker
450 g Muscattrauben

Zubereitung

Dessert

1. Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Eiweiß mit einer Prise Salz zu festem Schnee schlagen, Eischnee auf die Eigelbmasse geben und das Mehl auf die Masse sieben. Die Mandeln schälen, reiben, auf die Masse streuen und alles vorsichtig mischen. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, bei 200°C ca. 30 min backen und anschließend auskühlen lassen.

2. Für die Crème die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Eiweiß mit einer Prise Salz zu festem Schnee schlagen, Zitrone auspressen, den Saft erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Muscato zur Eigelbmasse geben, die aufgelöste Gelatine gut unterrühren und kalt stellen. Wenn die Crème zu gelieren beginnt den Eischnee unterheben.

3. Für das Gelee die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Muscato mit dem Zucker aufkochen, etwas abkühlen lassen, die Gelatine im noch warmen Muscato auflösen, kalt stellen und warten bis es zu gelieren beginnt.

4. Muscattrauben halbieren und evtl. entkernen. Aus dem Biskuit mit Servierringen (8cm Durchmesser) Scheiben ausstechen. Auf den Biskuit im Servierring die Crème zu $\frac{3}{4}$ einfüllen, fest werden lassen, dann die Trauben auf der Creme anrichten, mit Gelee bedecken und kalt stellen.

