

Rezepte

Gourmettreff

Kurs 47/3

Dr. Georg Dippel

27.01.2016

Leitung und Rezeptausswahl : Sigi Körner

Inhaltsverzeichnis

Kurs 47 / 3	1
Insalata di Arance - Lauwarmer Fenchel-Orangen-Salat im Rosmarin-Dressing und Tapenade von schwarzen Oliven auf geröstetem Brot	2
Capunet - Wirsingröllchen mit Fischfüllung auf Bohnengemüse und Petersiliensauce	4
Cinghiale - Wildschweinbraten in Rotwein geschmort, gebratener Wildschweinrücken, gefüllte Zwiebeln und Kartoffelkrapfen	6
Rocciata di Maria Luisa Scolastra - Maria Luisas Strudel mit Orangensauce	8

Kurs 47 / 3

(27.01.2016)

Insalata di Arance

Lauwarmer Fenchel-Orangen-Salat im Rosmarin-Dressing und Tapenade von schwarzen Oliven auf geröstetem Brot

Zutaten (für 4 Port.)

Salat :

2 Fenchelknollen
2 Orangen
2 - 3 Schalotten
1 El Olivenöl
Salz, Pfeffer

Dressing :

1 Tl Puderzucker
2 El Weißweinessig
1 Tl Rosmarin
1 El Weißwein
Olivenöl

Tapenade :

120 g schw. Oliven
1 Knoblauchzehe
1 Sardellenfilet
10 g Kapern
80 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer
Zitrone

Zubereitung

Salat

1. Das Grün der Fenchelknollen zur weiteren Verwendung abschneiden. Äußere harte Schalen der Fenchelknolle entfernen, dabei die Wurzel belassen. Die Knollen längs in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden. Scheiben, die an der Wurzel haften, ganz lassen und die übrigen Scheiben in feine Streifen schneiden. Die Orangen filetieren und den Saft dabei auffangen. Die Schalotten fein hacken. Olivenöl bei geringer Hitze erwärmen, Schalotten und Fenchel zugeben und bei geringer Hitze 4 min dünsten.

2. Fenchel und Schalotten aus der Pfanne nehmen, Flüssigkeit evtl. etwas einkochen, Puderzucker in die Pfanne geben und hell karamellisieren lassen. Mit dem Weißweinessig und dem aufgefangenen Orangensaft ablöschen und leicht einkochen. Orangenfilets, Schalotten und Fenchelscheiben zugeben, kurz durchschwenken, im Fond auskühlen lassen und dann Fenchel, Schalotten und Orangen herausnehmen.

3. Die Flüssigkeit in der Pfanne erhitzen, bei mittlerer Temperatur auf 2 El reduzieren, dann den Weißwein zugeben und aufkochen. Rosmarin fein hacken, zugeben, Pfanne von der Platte nehmen und etwas abkühlen lassen. Zum Servieren die Flüssigkeit mit dem Olivenöl zur Emulsion aufschlagen. Fenchel und Orangen auf Tellern dekorativ auslegen und mit der Emulsion überziehen.

4. Für die Tapenade die Oliven entsteinen, die Knoblauchzehe schälen und den Keim auslösen, beides mit dem Sardellenfilet, und den Kapern grob zerkleinern und mit dem Stabmixer pürieren. Olivenöl kräftig unter das Püree rühren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit einigen Spritzern Zitronensaft aromatisieren. Weißbrotscheiben rösten, mit der Tapenade bestreichen und zum Fenchel-Orangen-Salat servieren.



Capunet Wirsingröllchen mit Fischfüllung auf Bohnengemüse und Petersiliensauce

Zutaten (für 4 Port.)

4 große Wirsingblätter

Fischfarce :

50 g Schalotten

1 Knoblauchzehe

200 g Fischfilet (z.B. Seelachs)

100 g Crème fraîche

Salz

Pfeffer

Zitronenschalenabrieb

4 Scampi

Butter

20 ml tr. Sherry

1 Ei

20 ml Sahne

Mehl

40 ml Öl

Zitronensaft

Bohnenpüree :

200 g trockene weiße Bohnen

einige Zweige Thymian

100 ml Milch

Salz

Pfeffer

1 Knoblauchzehe

2 Salbeiblätter

60 ml Olivenöl

Petersiliensauce :

$\frac{1}{2}$ Bd. Petersilie

$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe

20 ml Weißwein

15 g Parmesan

Salz

Pfeffer

60 ml Olivenöl

Zubereitung

Hauptgericht

1. Die Wirsingblätter im sehr stark gesalzenen Wasser 2 min blanchieren, sofort in eiskaltem Wasser abschrecken, trocknen, längs halbieren und den dicken Strunk herausschneiden.

2. Für die Füllung die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch mit etwas Salz feinst hacken. Fischfilet in Würfel schneiden, kurz anfrieren und mit der Crème fraîche, Salz und Pfeffer fein pürieren. Schalotten und Knoblauch unter die Fischfarce heben und mit Zitronenabrieb und etwas Zitronensaft aromatisieren.

3. Scampi schälen, Butter anbraten, mit Sherry ablöschen, Flüssigkeit einreduzieren lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Das Ei mit der Sahne verquirlen. Je 2 Wirsingblätterhälften überlappend auslegen, Fischfarce darauf verteilen, je 1 Scampi darauf legen, zu Päckchen formen und in einem Tuch einzeln pressen. Die Päckchen in Mehl wenden, in die Ei-Sahne-Mischung tauchen und in einer tiefen Pfanne im heißen Öl (ca. 170°C) rundum goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit etwas Zitronensaft beträufeln.

5. Für das Bohnenpüree die Bohnen ca. 8 Std in ausreichend kaltem Wasser einweichen, im Einweichwasser aufkochen, 5 min köcheln lassen und abgießen. In frischen, kalten Wasser erneut aufkochen und bei mittlerer Hitze 90 min kochen. Nach 60 min den Thymian zugeben, mitkochen und dann abgießen.
(Alternativ : Bohnen aus der Konserve abspülen, abtropfen lassen und mit etwas Weißwein erhitzen).

6. Milch erhitzen, zu den Bohnen geben, mit Salz und Pfeffer würzen und im Mixer pürieren. Knoblauch schälen, halbieren und den Keim entfernen. Das Olivenöl auf 6. 80°C erwärmen, Knoblauch und Salbeiblätter zugeben, 10 min ziehen lassen, Aromaten wieder entfernen und das Würzöl unter das Bohnenpüree heben.

7. Für die Petersiliensauce die Petersilie waschen, trocken schleudern und die Blätter abzupfen. Knoblauch schälen, halbieren, Keim entfernen und grob hacken. Weißwein in einer Pfanne erhitzen, Petersilie und Knoblauch zugeben, 3 min dünsten und in ein hohes

Gefäß geben. Parmesan reiben, mit dem Olivenöl zugeben, mit Salz und grob gemahlenem Pfeffer würzen und mit dem Pürierstab fein aufmixen.

8. Zum Servieren das Bohnenpüree in der Mitte des Tellers anrichten, das Wirsingröllchen darauf platzieren und mit etwas Petersiliensauce umgießen.



Cinghiale

Wildschweinbraten in Rotwein geschmort, gebratener Wildschweinerücken, gefüllte Zwiebeln und Kartoffelkrapfen

Zutaten (für 4 Port.)

Wildschweinkeule in Rotwein (für 10 Port.) :

2 kg ausgelöste Wildschweinkeule
 Würschmalz
 300 g Schweinebauch m. Schwarte
 150 g Knollensellerie
 150 g Zwiebeln
 150 g Karotten
 150 g Lauchgrün
 2 El Olivenöl
 2 Tl Puderzucker
 2 El Balsamico
 2 El Tomatenmark
 1 l Rotwein
 2 El Wacholderbeeren
 3 Lorbeerblätter
 2 Thymianzweige
 1 Rosmarinzweig
 1 Tl Piment
 1 Tl Fenchelsamen
 Abrieb von 1 Orange
 braune Mehlbutterm

Wildschweinerücken (für 4 Port.) :

600 g Wildschweinerücken
 Würschmalz
 Olivenöl

Gefüllte Zwiebel (Cipolle ripiene) :

4 mittelgroße Zwiebel
 250 g Spinat
 30 g Parmesan
 1 El Olivenöl
 30 ml Crème fraîche
 Salz, schwarzer Pfeffer
 Muskatnuss
 30 g Butter
 30 g Semmelbrösel
 $\frac{1}{2}$ Bd. glatte Petersilie
 $\frac{1}{2}$ Tl edelsüßes Paprikapulver

Zubereitung

Hauptgericht

1. Wildschweinkeule mit Würschmalz einreiben und Schweinebauch grob würfeln. Sellerie, Karotten und Zwiebeln grob würfeln, Lauch waschen und grob zerteilen. Olivenöl in einem Bräter erhitzen und die Wildschweinkeule von allen Seiten kräftig anbraten. Das Fleisch aus dem Topf nehmen, Puderzucker zum Bratensatz in den Bräter geben, leicht karamellisieren lassen und mit dem Balsamico ablöschen.

2. Den gewürfelten Schweinebauch und das Röstgemüse in den Bräter geben und ebenfalls kräftig anrösten. Tomatenmark zugeben, etwas mitrösten, 3 mal jeweils 2. 100 ml Rotwein angießen und reduzieren. Dann den restlichen Rotwein angießen, 1 El angebrückte Wacholderbeeren, Lorbeer, Thymian und Rosmarin zugeben, das Fleisch wieder auflegen, salzen und pfeffern und zugedeckt im Ofen bei 140°C ca. 2 Std schmoren. Dann bei 180°C bis zur Kerntemperatur von 75°C fertig garen.

3. Das Fleisch entnehmen und bei 55°C warm stellen. Piment, Fenchelsamen und Orangenabrieb zur Sauce geben und ca. 10 min köcheln lassen. Sauce abseihen, weiteren El angebrückte Wacholderbeeren zugeben und auf die gewünschte Menge reduzieren. Evtl. mit brauner Mehlbutterm binden.

4. Den Wildschweinerücken parieren, mit Würschmalz gut einreiben, in einem Bräter im Ofen bei 100°C bis zur Kerntemperatur von 55°C sanft garen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten kurz und scharf anbraten und bei 55°C warm halten.

5. Für die gefüllten Zwiebeln die Zwiebeln schälen und in kochendem Salzwasser ca. 10 min garen, wobei die äußeren Schalen nicht zu weich werden sollen. Oberes Drittel abschneiden, das Innere aus den Außenschalen vorsichtig herausdrücken und für die Füllung klein hacken. Die ausgehöhlten Zwiebeln beiseite stellen.

6. Für die Füllung den Spinat waschen, evtl. die Rippen entfernen, nass im geschlossenen Topf zusammen fallen lassen, abschrecken und gut ausdrücken. Olivenöl in einer Kasserolle erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Etwas abkühlen lassen, mit Parmesan, Crème fraîche und dem Spinat vermischen und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Zwiebeln mit dieser Masse füllen und im Backofen bei 100°C erwärmen.

7. Für die Kruste die Petersilie abzupfen und fein hacken, mit der Butter und Semmelbrösel vermischen und mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Die Masse zwischen Klarsichtfolie 2 mm dünn auswellen und im Kühlschrank durchkühlen.

Zutaten (Fortsetzung)

Kartoffelkrapfen (für 4 Port.) :

1 kg mehlig kochende Kartoffeln
200 g Mehl
300 ml Milch
2 - 3 Eier
1 El Salbei
Salz, Pfeffer
Muskatnuss
Olivenöl

Zubereitung (Fortsetzung)

8. Die gefüllten Zwiebeln im Ofen 15 min auf 160°C aufheizen, dann die Kruste zu Scheiben ausstechen, auf die Zwiebeln legen und goldbraun übergrillen.

9. Für die Kartoffelkrapfen die Kartoffeln in der Schale kochen, noch heiß schälen und durch die Presse drücken. Flach auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ausbreiten und im Ofen bei 160°C ausdampfen und dann abkühlen lassen.

10. Für einen Brandteig die Milch mit Salz und Butter aufkochen, vom Herd nehmen, Mehl zugeben und bei geringer Hitze mit einem Kochlöffel zum Kloß abrühren. Diesen in einer Schüssel etwas

abkühlen lassen und die Eier nacheinander kräftig in den Teig einarbeiten.

11. Salbei fein hacken, mit Salz, Pfeffer, Muskat und den durchgepressten Kartoffeln in den Teig einarbeiten. Mit 2 Esslöffel Nocken abstechen, auf ein gefettetes Backblech setzen, Nocken mit Olivenöl bestreichen im Backofen bei 180°C goldgelb backen.

12. Wildschweinkeule und Wildschweinrücken in Scheiben schneiden, mit den gefüllten Zwiebeln und Kartoffelkrapfen anrichten und mit der Rotweinsauce umgießen.



Rocciata di Maria Luisa Scolastra

Maria Luisas Strudel mit Orangensauce

Zutaten (für 2 Strudel)

Teig :

750 g Mehl
3 El Vanillezucker
1 Pr. Salz
2 Eier
 $\frac{3}{4}$ El Zitronenabrieb
1,5 El Olivenöl
1,5 El Schweineschmalz
3 El Weißwein
1,5 El Weißweinessig
3 El Milch

Füllung :

5 Äpfel
3 Birnen
60 g Rosinen
Orangenlikör
gem. Zimt
gem. Anis
Saft von 1,5 Zitronen
Zucker
Olivenöl

Orangensauce :

6 Bioorangen
200 g Zucker
400 ml Mineralwasser
75 ml Orangenlikör

Zubereitung

Dessert

1. Für den Strudelteig das Mehl mit dem Vanillezucker und Salz mischen, anhäufeln und in die Mitte eine Mulde drücken. Eier, Zitronenschale, Olivenöl und zimmerwarmes Schweineschmalz in die Mulde geben, Weißwein und Essig zugeben, alle Zutaten verkneten, dabei nach und nach die Milch zugeben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig bei Zimmertemperatur zugedeckt ca. 30 min ruhen lassen.
2. Für die Füllung die Äpfel und Birnen waschen, putzen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Rosinen im Orangenlikör einweichen. Alles mit dem gemahlene Zimt, gemahlenem Anis und Zitronensaft gut vermischen und evtl. etwas nachzuckern.
3. Den Teig sehr dünn zu einem Rechteck ausrollen, mit etwas Zucker bestreuen und mit Öl beträufeln. Die Füllung gleichmäßig auftragen, am oberen Rand 3 cm freilassen, mit einem Tuch zur Rolle formen und die Enden verschließen. Den Strudel mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit etwas Olivenöl bestreichen, mit wenig Zucker bestreuen und bei 160°C ca. 40 min goldgelb backen.
4. Für die Orangensauce die Schale der Orangen in Zesten abschneiden und den Saft der Orange auspressen. Zucker mit dem Mineralwasser in einer Kasserolle ca. 15 min köcheln lassen, bis ein heller Karamell entsteht. Vom Herd nehmen, Orangensaft zugeben, aufkochen und solange köcheln, bis sich der Karamell wieder gelöst hat. Die Orangenzesten zugeben, ca. 10 min garen, dann abkühlen lassen und den Orangenlikör unterrühren. Den Strudel in Portionsstücke aufschneiden und mit der Orangensauce servieren.



