

Kochabend vom 02.11.2015

Schaumsüppchen von der
Petersilienwurzel

Hirschmedaillon mit Selleriepüree
und Thymianbutter

Marroniparfait

Stephan Pabst

André Tuchschild

Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel

Zutaten für 4 Personen

280 gr. Petersilienwurzeln

2 Schalotten

1 Knoblauchzehe

60 Gr. Butter

100 ml. Weisswein

500 ml. Kalbsfont

300 ml. Rahm

½ Bund Petersilie

Salz

Zubereitung

Die Petersilienwurzeln säubern, schälen und in Scheiben schneiden.

Die Schalotten fein würfeln und beides in der Butter leicht anbraten, nicht bräunen

Mit dem Weisswein und der Brühe ablöschen. Den Knoblauch, fein gerieben oder zerdrückt dazu geben und salzen Ca. 20 Minuten köcheln lassen, dann den Rahm dazu geben.

Alles gut pürieren. Wenn nötig nochmal nachwürzen. 2/3 der Suppe in einen Teller geben.

In den Rest die klein geschnittenen Petersilie geben und nochmal kräftig Pürieren

Die leicht grüne Suppe vorsichtig auf die weisse Suppe giessen.

Hirschmedaillons mit Selleriepüree und Thymianbutter

Zutaten für 4 Personen

2 Schalotten

100 gr. Butter

2 Wachholderbeeren

2 Thymianzweige

2 El. Madeira

450 gr. Sellerieknollen

12 Scheiben Frühstückspeck

100 ml. Weisswein

100 ml. Gemüsefond

600 gr. Hirschrücken

300 ml. Rahm

2 El. Schlagrahm

80 gr. Kalte Butter mit Salz und Pfeffer würzen

Zubereitung

Für die Thymianbutter die Schalotten in kleine Würfel schneiden und in der Butter glasig dünsten.

Gemüsefond und Weisswein zugeben und auf die Hälfte reduzieren.

Wachholderbeeren zerdrücken. Die Thymianblättchen abzupfen und fein hacken. Beides mit dem Madeira in die Sauce geben, alles ca. 10 Minuten köcheln lassen, durch ein Sieb giessen

Und warm halten.

Den Backofen auf 120° vorheizen Den Hirschrücken in 12 Medaillons schneiden, diese mit Speck umwickeln und mit Küchenschnur binden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Von beiden Seiten anbraten

Auf ein Kuchenblech und im Ofen ca. 15 Minuten weiter garen.

Für das Püree die Sellerieknollen schälen, in feine Würfel schneiden und mit dem Rahm in einem grossen Topf aufkochen.

Die Selleriewürfel ca. 10 Minuten butterweich kochen, dabei immer wieder umrühren. Den Sellerie mit dem Mixer pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Anschliessend noch einmal kurz aufkochen und den geschlagenen Rahm unterheben.

Die Butter in kleine Würfel schneiden, mit dem Zauberstab unter die warme Thymiansauce mixen und diese mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Von den Medaillon Küchengarn entfernen und mit dem Selleriepüree und der Thymianbutter auf Teller anrichten

Marroni – Parfait mit glacierten Marroni

Zutaten : für 12 Personen

500 gr. QimiQ

600 gr. Marronipüree frisch

6 El. Kirsch

6 EL. Caramelsirup

8 Eiweiss geschlagen

5 dl. Schlagrahm

150 gr. Zucker

8 Eigelb

27 Marroni

6 feigen

Zubereitung :

Eigelb und Zucker Schaumig schlagen.

QimiQ ,Caramelsirup,Marronipüree,Kirsch,und 5 zerkleinerte Marroni zu einer Masse schlagen.

Eiweiss und Schlagrahm unterziehen. In eine Terrinen form geben und ca. 6 Std. in den Tiefkühlerstellen

Parfait in Scheiben schneiden und mit 2 ¼ Geschnittenen Feigen 2 im Zucker caramelierten Marroni garnieren