

Winterzauber - Gourmet 12



Vorspeise: Gebackener Kürbis mit Spinat und Salbei-Pesto
Zwischengang: Essenz von der Sellerieknolle
Hauptgang: Hirschrücken im Speckmantel und Rotkraut
Nachspeise: Tessiner Marroni-Kuchen

Von:
Peter Lieberherr
Christian Herzog

Gebackener Kürbis mit Spinat und Salbei-Pesto



Zutaten für 4 Personen

- 12 Stiele Salbei
- 1 kleiner Bund glatte Petersilie
- 25 g Walnuskerne
- 12 El Olivenöl
- 20 g Parmesan (frisch gerieben)
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 750 g Wurzelspinat
- 75 g Schalotten

Arbeitszeit: ca. 50 Min.

ZUBEREITUNG

12 schöne Salbeiblätter beiseitelegen. Rest Salbei, Petersilie und 15 g Walnüsse mit 5 El Olivenöl im Blitzhacker nicht zu fein pürieren. Parmesan unterrühren, Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Spinat putzen, die Schalotten schälen und fein würfeln. Chili mit Kernen in feine Ringe schneiden. Kürbis halbieren und Kerne herausschaben. Kürbis mit Schale in 2 cm breite Spalten schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech mit reichlich Salz, Pfeffer, Zitronensaft und 2 El Öl von Hand gut mischen. 20 – 25 Minuten auf der 2. Schiene von unten garen.

Inzwischen in einem weiten Topf 2 El Öl erhitzen. Schalotten, Chili und Rosinen darin andünsten. Spinat zugeben und im geschlossenen Topf 2 Minuten zusammenfallen lassen. Das Spinatwasser abgießen, dabei aber nicht die Schalotten wegschütten. Spinat salzen und Essig unterrühren.

Schale der Orange in feine Zesten reißen. 10 g Walnüsse grob hacken. 3 El Öl in einer Pfanne stark erhitzen und Salbeiblätter darin von beiden Seiten knusprig frittieren. Die Walnüsse und Orangenschale untermischen. Die Kürbisspalten auf dem lauwarmen Spinatsalat anrichten. Pesto und Salbei-Walnuss-Mischung darauf verteilen.

Essenz von der Sellerieknolle

das ist eine leichte Vorspeise oder ein Zwischengang bei einem Menü



Arbeitszeit: ca. 30 Min.

ZUBEREITUNG

Sellerieknolle schälen und würfeln, so dass etwa 1 kg Sellerieknolle in kleine Stücke zerlegt werden kann. Möhre mit dem Sparschäler abziehen und ebenfalls würfeln. Ingwer in Scheiben schneiden.

Gemüse mit der Brühe und den Gewürzen ca. 45 Minuten bei geschlossenem Topf ganz leicht köcheln lassen. Durch ein Haarsieb abgießen und das ausgekochte Gemüse entsorgen. Die gewonnene Flüssigkeit nochmals durch ein mit einem Seih- oder Geschirrtuch ausgelegten Haarsieb passieren, so dass eine klare Brühe bleibt.

Diese wieder zum Kochen bringen, Portwein zufügen, die Brühe auf etwa 800 ml einkochen und mit Salz abschmecken.

Die Suppeneinlage eine Minute blanchieren, eiskalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Auf Teller oder Tassen verteilen, die heiße Essenz darüber gießen, das Süsschen mit Schnittlauchröllchen bestreuen und sofort servieren.

Zutaten für 4 Personen

- 1 ½ kg Knollensellerie
- 100 g Möhre(n)
- 25 g Ingwerwurzel, frisch, geschält
- 1 Schalotte(n), gewürfelt
- 2 Knoblauchzehe(n)
- 1,2 Liter Hühnerbrühe
- 4 cl Portwein, weiß
- ½ TL Pfeffer, bunt
- 6 Körner Piment
- 1 Chilischote(n), getrocknet
- Salz

Für die Suppe: als Einlage

- 1 EL Knollensellerie, fein gewürfelt

Hirschrücken im Speckmantel mit karamellisierten Quitten und Rotwein-Holunder-Sauce



Arbeitszeit: ca. 1 Stunde

Koch- / Backzeit: ca. 45 Min.

Zutaten für 4 Personen

- 700 g Hirschrücken
- 400 g Bacon, oder geräuchertem milden Speck
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Thymian, getrocknet
- 2 EL Olivenöl
- 2 m.-grosse Quitte(n)
- 2 TL Puderzucker
- 50 g Butter
- 1 EL Marsala
- 1 kleine Zwiebel(n)
- 1 EL Öl
- 1 kleine Möhre(n)
- 1 Stück(e) Sellerie
- 125 ml Rotwein, trocken
- 125 ml Saft, (Holundersaft)
- 100 g Butter, sehr kalt

ZUBEREITUNG

Das Fleisch eventuell von Fett und der Silberhaut befreien (parieren), aufheben. Mit Salz, Pfeffer und den Thymian von beiden Seiten würzen. Die Speckscheiben überlappend auf eine Arbeitsfläche ausbreiten, dann das Fleisch auf den Speck legen und diesen über das Fleisch schlagen, so dass es rundherum mit dem Speck umhüllt ist.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Hirschlachse darin rundherum anbraten, der Speck sollte aber nicht zu knusprig werden.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 100°C vorheizen. Das Fleisch auf den Rost legen und ca. 30-45 Min garen. Bei Verwendung eines Bratthermomettes den Fühler in das Fleisch stecken und bis zu einer Kerntemperatur von 60°C garen. Quitten halbieren dann vierteln und wie bei einem Apfel das Kerngehäuse herausschneiden. Die Quitten in Scheiben schneiden. In einem flachen Topf oder Pfanne die Butter mit dem

Puderzucker erwärmen, bis sich der Puderzucker aufgelöst hat und etwas braun geworden ist. Quitten in den Topf geben und gut umrühren. Mit Marsala ablöschen. Hitze herunterschalten und zugedeckt sanft schmoren lassen. Die Quitten sollte weich aber nicht verkocht sein.

Für die Sauce Möhren, Sellerie und Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne oder Topf erhitzen und darin die Silberhaut (Parüre) sowie das Gemüse anbraten. Mit Rotwein und Holundersaft ablöschen und alles auf kleiner Flamme köcheln lassen. Zum Fertigstellen den Jus durch ein Sieb passieren. Aufkochen lassen und mit kleinen Stückchen der eiskalten Butter binden. Mit Salz, Pfeffer und eventuell Rotwein und Saft abschmecken. Fleisch aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden. Mit den Quittenscheiben und der Sauce auf Tellern anrichten.

Dazu passen Rotkohl und Kartoffelklöße.

Man kann aber auch sehr gut ein anderes Wintergemüse sowie Spätzle, oder Schupfnudeln dazu servieren.

Blaukraut (Rotkraut)



Arbeitszeit: ca. 20 Min.

ZUBEREITUNG

Blaukraut putzen, waschen, Kopf vierteln, Strunk entfernen. Blaukraut hobeln oder fein schneiden.

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Rotkohl
- 50 g Schweineschmalz oder Gänseschmalz
- 1 Zwiebel(n)
- 2 Äpfel
- 1 EL Zucker
- 2 EL Essig
- ¼ Liter Wasser
- Salz
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Nelke(n)
- 2 TL Mehl, zum Binden
- 4 EL Rotwein

In heißem Fett gewürfelte Zwiebel, Zucker und fein geschnittene Äpfel andünsten, Blaukraut zugeben und sofort Essig darüber gießen, damit es eine schöne Farbe erhält. 10 Minuten zugedeckt dünsten. 1/4 - 3/8 Liter Wasser aufgießen, Salz und Gewürze dazugeben.

Zugedeckt ca. 30 - 45 Minuten weich dünsten. Bei Bedarf heißes Wasser aufgießen.

Nach Belieben mit angerührtem Mehl binden, mit Rotwein abschmecken.

Tessiner Marroni-Kuchen



Zutaten für 8 Stück

Kuchen

- 150 g gemahlener Rohzucker
- 3 Eigelb
- 220 g tiefgekühltes Marroni-Püree, aufgetaut
- 100 g Butter, flüssig, abgekühlt
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Prise Salz
- 20 g Haselnuss-Krokant

Arbeitszeit: ca. 40 Min.

Backzeit: ca. 1 Stunde

ZUBEREITUNG

Kuchen

Zucker und Eigelbe in eine Schüssel geben, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts rühren, bis die Masse heller ist. Marroni-Püree, Butter und Nüsse darunter rühren, Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. 1/3 darunter rühren, Rest sorgfältig mit dem Gummischaber darunter ziehen. Teig in die vorbereitete Form füllen. Backen: ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Krokant darüber streuen, ca. 45 Min. fertig backen, etwas abkühlen. Formenrand entfernen, auf ein Gitter schieben, auskühlen.

Verzierung

- 60 g dunkle Schokolade, geschmolzen
- 60 g Haselnuss-Krokant
- Puderzucker zum Bestäuben

Verzierung:

Kuchenrand mit Schokolade bestreichen. Den Kuchen sofort auf ein sauberes Backpapier legen und den Rand mit Krokant verzieren. Den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.