

REZEPT VON CHRISTIAN

Sendung vom 27.12.2014

Kürbiscreme-Suppe mit Walnuss-Kürbiszöpfli

Rehgeschnetzelttes an Pilzrahmsauce Rösti Rotkraut

Apfelstrudel und Zwetschgenkompott mit Rahm

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: KÜRBISCREME-SUPPE MIT WALNUSS-KÜRBISZÖPFLI

Kürbiscreme-Suppe (für 5 Personen)

5 Fünf ganze Mandarin-Kürbisse (für die Benutzung als Suppenteller. Deckel abschneiden und aushöhlen > Kürbisfleisch für die Suppe verwenden.

2 grosse Zwiebeln
1 kg Kürbisfleisch (Mischung aus Knirps/Mandarin/Butternut)
2 Rüebli
Ca. 5 g Ingwer
etwas Mehl
200 ml Bouillon
200 ml Gemüsefonds
Salz
Pfeffer
Curry
200 ml Rahm, leicht geschlagen
100 ml Milch
Petersilie

Die Zwiebeln in grobe Würfel schneiden. Die Rüebli schälen und ebenfalls grob würfeln. Die Kürbisse (Knirps und Butternut) schälen und grob würfeln. 125 g Fleisch vom Knirps für die Zöpfl zur Seite stellen.

Die Zwiebeln andünsten und Rüebli und das Kürbisfleisch hinzugeben und für ca. 10-15 Minuten mitdünsten. Das Ganze mit Mehl bestäuben und mit dem Gemüsefond und der Bouillon aufgiessen. Den fein geschnittenen Ingwer dazugeben. Köcheln lassen, bis der Kürbis und die Rüebli weich sind.

Mit einem Stabmixer pürieren und allenfalls passieren. Rahm und Milch begeben und mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken.

In die ausgehöhlten und vorgewärmten Kürbisse füllen.

Vorsichtig etwas leicht geschlagenen Rahm begeben und Petersilie darüber streuen.

Walnuss-Kürbiszöppli

Kürbisteig

125g Kürbispüree vom Knirps
20 g Maisgries
80 ml Wasser

225 g Weissmehl
70 ml Wasser
15 g Hefe frisch
1 KL Kürbiskernöl
5 g Salz
10 g Kürbiskerne

Das Kürbispüree vorbereiten. Aus dem Maisgries und dem kochenden Wasser eine Polenta rühren. Die Kürbiskerne hacken und rösten . Alles gut auskühlen lassen.

Nun Mehl, Wasser, Hefe, Kürbisöl, Kürbispüree, Maisgries-Polenta und Salz zu einem elastischen Teig kneten. Zum Schluss die Kürbiskerne reinkneten und ca. 1 Stunde zugedeckt ruhen lassen.

Walnussteig

240 g Ruchmehl
170 ml Wasser
10 g Hefe
10 g Honig
7 g Salz
65 g Baumnußkerne, gehackt

Mehl, Wasser, Hefe, Honig und Salz zu einem elastischen Teig kneten und am Schluss die Baumnüsse reinkneten. Den Teig ebenfalls ca. 1 Stunde zugedeckt ruhen lassen.



Zöpflein

1 Ei
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
Mehl zum bestäuben

Das Ei zusammen mit der Prise Salz und Zucker aufschlagen.

Für die Zöpflein je 50 g beider Teige zu Strängen rollen. Den Walnussteig dafür mit Mehl bestäuben. Nun immer je ein Strang pro Sorte zusammenflechten, wobei auch hier vor dem flechten der Walnuss-Strang nochmals im Mehl gewendet wird (für den Kontrast).

Nach dem Flechten den Kürbisstrang mit Ei bestreichen. Die fertigen Zöpflein auf einem Backblech nochmals ca. für ½ h ruhen lassen.

Den Kürbisstrang nochmals mit Ei bestreichen und für ca. 25 – 30 Minuten in den 220°C heissen Ofen. Fertig sind eure ersten Chrigu's Kürbis-Walnusszöpfli

Tipp: Damit die beiden Teige (Walnuss/Kürbis) zur gleichen Zeit etwa gleich getrieben sind, kann der erste auch nach einer halben Stunde in den Kühlschrank gelegt werden.

HAUPTGANG: REHGESCHNETZELTES AN PILZRAHMSAUCE, RÖSTI UND ROTKRAUT

Wildfond für Wild-Pilzrahmsauce

Rapsöl
500g fleischige Wildknochen
100 g Karotten
100 g Zwiebeln
10 g Tomatenpüree
50 g Tomaten
100 ml Rotwein
1/5 l Bouillon
40 g Maronenröhrling getrocknet (in Wasser einlegen)
Salz
Pfefferkörner
1 TL Wachholderbeeren, zerstoßen
Lorbeerblätter
1-2 Zweige Rosmarin

Die zerhackten Knochen im Öl braun braten. Karotten und Zwiebeln feingehackt dazugeben und alles anrösten. Tomatenpüree, Tomaten und die gehackten Pilze dazugeben und ebenfalls mitrösten. Mehrmals wenig Wasser dazugeben und immer wieder einkochen.

Mit Rotwein ablöschen. Bouillon dazu giessen und die Lorbeerblätter, Wachholderbeeren, Pfefferkörner und den Rosmarin begeben. Das Ganze für mindestens 2 Stunden köcheln. Mit Salz abschmecken, durch ein feines Sieb passieren und auskühlen lassen. Den Fond am besten am Vortag zubereiten und für die Wildrahmsauce kühl stellen.

Rehgeschnetzeltes an Wild-Pilzrahmsauce (5 Personen)

750 g Rehschnitzel
1 grosse Zwiebel
150 g frische Steinpilze
250 ml Saucenhalbrahm
100 ml Schlagrahm, leicht schaumig geschlagen
Olivenöl
Maizena
Wildfond vom Vortag

Das Rehschnitzel schnetzeln und kurz scharf anbraten. In den auf 90°C vorgewärmten Backofen stellen. In derselben Bratpfanne die Zwiebeln in Olivenöl andünsten. Die Pilze dazugeben und mitdünsten. Mit dem Saucenhalbrahm und etwas Wildfond ablöschen. Schlagrahm dazugeben. Den gewünschten Geschmack und die Farbe mithilfe der weiteren Wildfond-Beigabe erreichen. Zum Schluss mit Maizena kurz abbinden. Das Fleisch in die Sauce geben und kurz nachziehen lassen. Rehgeschnetzeltes innen leicht rosa servieren.



Rösti (5 Personen)

600 g Kartoffeln, mehlig kochend
150 g Rüebli
150 g geriebener Käse (Gruyère/Appenzeller)
weisser Pfeffer
Salz
Muskatnuss

Die Kartoffeln am Vortag fast durchkochen, auskühlen lassen und schälen. Am Tag darauf die Karotten am Stück dünsten und abwechslungsweise mit den Kartoffeln mit der Rösti-Raffel raffeln. Dazwischen etwas Käse verteilen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und wenig Muskat abschmecken. Mit den Händen „Tätschli“ formen und in etwas Bratfett anbraten; dabei leicht flachdrücken.

Rotkraut (für 5 Personen)

1 Rotkabis, ca. 600g
1 Apfel
3-4 EL Rotweinessig
1 dl Rotwein
1 dl Süssmost

1 Zwiebel
Gemüsefond nach Bedarf
Gewürzsäckchen
Saft einer Orange
Etwas Birnel (Birrendicksaft)
Demi-Glace
Evtl. Marroni

Den Rotkabis halbieren, den Strunk entfernen und fein hobeln. Mit Süssmost, Rotwein und Rotweinessig marinieren. Den Apfel in dünne Scheiben schneiden, andünsten und dazugeben. Das Ganze mindestens 3 Stunden marinieren.

Die Zwiebel fein hacken und andünsten. Den Kabis mit der Marinade hinzu geben und mitdünsten. Wenn der Kabis etwas zusammen gefallen ist, Gemüsefond darüber giessen, so dass das Ganze zu ca. zwei Dritteln bedeckt ist. Ein Gewürzsäckchen bestehend aus Pfefferkörner, Nelken, Lorbeerblatt und Wachholder dazugeben und im Ofen bei 150°C für ca. 3-4 Stunden schmoren.

Gelegentlich umrühren oder etwas Flüssigkeit zugiessen.

Gegen Ende mit dem mit Demi-Glace abgebundenen Orangensaft und Birnel abschmecken. Das Rotkraut mit Marroni servieren.



DESSERT: APFELSTRUDEL UND ZWETSCHENKOMPOTT MIT

Strudelteig für 5 Personen

20 g Butter
250g Mehl
1 Prise Salz
2 Eier
0.3 dl Wasser
0.2 dl Süssmost
20 g Zucker

Alles zu einem elastischen Teig kneten und mit feuchtem Tuch abdecken oder in Klarsichtfolie einpacken und in den Kühlschrank. Am Tag darauf den Teig halbieren und mit etwas Mehl bestäubt, beide Teile hauchdünn auswallen (so dass der Tisch darunter gut durchschimmert). Schöne Rechtecke zuschneiden und sofort weiterverarbeiten.

Strudelfüllung

80 g Paniermehl
10 g Butter
10 g Geriebene Haselnüsse

50 g Rosinen in Rum oder Wasser einweichen
1 kg Äpfel
ca. 50 g Zucker
1 Zitrone
Zimt
Nelkenpulver

Flüssige Butter
Puderzucker

Paniermehl in der Butter langsam goldbraun rösten. Am Schluss die Nüsse dazu geben und kurz anrösten.

Äpfel schälen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Das Ganze direkt in eine Schale mit dem Saft der Zitrone und der abgeriebenen Zitronenschale (Damit sich der Apfel nicht verfärbt). Je nach Apfelsorte ca. 50 g Zucker dazugeben und mit Zimt und Nelkenpulver würzen und alles mischen.

Ofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Dann zuerst einen Teil des "Röstguts" auf dem Teig verteilen, die Hälfte der Apfelmasse darauf verteilen, die abgetropften Rosinen darüber, nochmals etwas von der vorgerösteten Mischung darauf.



Den Rest des Teiges mit flüssiger Butter bestreichen und das ganze 2-3 Mal einrollen. Die Enden gut festdrücken, Ab aufs Blech und mit Butter bestreichen. Für ca. 35 Minuten backen; während dessen noch 2 Mal mit Butter bestreichen.

15 Minuten auskühlen lassen und sofort mit Puderzucker bestäuben und noch lauwarm mit gesüsstem Schlagrahm servieren.

Zwetschgenkompott (für 5 Personen)

500 g süssliche Zwetschgen
Gewürzsäckchen bestehend aus

- 6 Holunderbeeren
 - 3 Nelken
 - 2 Zimtstangen
- Saft einer halben Zitrone
Saft einer Orange

120 g Rohrzucker
ein "Schluck" Wasser
etwas Rotwein

Zusammen in einer Pfanne karamellisieren und mit Rotwein ablöschen.

Die Zwetschgen halbieren und mit dem Gewürzsäckchen in eine Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze weich kochen (ca. 15 bis 20 Minuten). Das Gewürzsäckchen heraus nehmen und den Saft der Zitrone und Orange über die Zwetschgen giessen. Mit Demi-Glace abbinden (Flüssigkeit mit Butter gebunden für einen schönen Glanz). In schönen Gläsern anrichten und mit einer Rahmhaube dekorieren.

Schokoladengitter

200 g Schokoladen-Kuvertüre

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und etwas auskühlen lassen. Auf einem Backpapier mit einer Spritze kleine Gitter aufspritzen - kaltstellen.