

REZEPT VON ERIK
Sendungen vom 23. und 30. Januar 2021

**Marroni-Suppe mit Fencheleinlage
Reh-Tataki
Apfel-Quitten-Kompott**

* * *

**Mit Honig glasiere Ente
Schupfnudeln
Rosenkohl und Kürbis**

* * *

**Schoggikuchen, Schoggi-Mousse, Baileys-Mousse,
Truffes, kandierte Cranberries**

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





MARRONI-SUPPE MIT FENCHELEINLAGE, REH-TATAKI UND APFEL-QUITTEN-KOMPOTT

Marroni-Suppe mit Fencheleinlage

400 g TK Marroni, geschält
1 Zwiebel
1 TL Zucker
8 dl Gemüsebouillon
1 dl Rahm
Butter
Salz & Pfeffer

1 Fenchel

Zwiebel fein hacken und in der Butter andünsten. Mit Zucker bestreuen und ca. 2 Minuten weiter dämpfen. Die aufgetauten Marroni begeben und kurz mitdämpfen. Mit der Gemüsebouillon ablöschen und aufkochen. Nun die Hitze reduzieren und die Suppe zugedeckt ca. 30 Minuten köcheln lassen. Die Suppe pürieren und mit dem Rahm, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Fenchel in Würfelchen schneiden und im Salzwasser bissfest blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Bis zur weiteren Verwendung warm stellen.

Reh-Tataki

Ca. 400 g Rehrückenfilet
1 EL Miso-Paste
Öl & Butter
1 kleiner Bund Estragon
Salz & Pfeffer
Sake
Honig

Die Miso-Paste in das Rehrückenfilet einmassieren und das Ganze für 2 Tage marinieren. Öl und Butter in einer Pfanne heiss werden lassen und die Miso-Paste vom Rehrückenfilet abtupfen. Rundherum scharf anbraten, mit Meersalz und Pfeffer würzen. Anschliessend ca. 10-15 im Ofen bei 80°C garen.

Etwas Honig zum Bratansatz geben und mit Sake ablöschen. Den Estragon in grobe Stücke hacken.



Apfel-Quitten-Kompott

600 g Äpfel
2 grosse Quitten
1 EL Zitronensaft
wenig Wasser
100 g Rohrzucker
1 Chilischote

Die Früchte waschen und entkernen, die Quitte vom Flaum befreien (mit einem weichen Tuch abreiben). Äpfel und Quitten mit der Schale in kleine Stücke schneiden, mit dem Zitronensaft vermengen. Zugedeckt «garen» lassen. Es bildet sich eine Art Kondenswasser, welches später als Sud verwendet wird.

Die Chilischote entkernen und fein hacken.

Den Rohrzucker in einem Topf karamellisieren, mit dem Sud ablöschen und durch ständiges Rühren das Karamell so auflösen. Den Chili sowie die Apfel- und Quittenstücke begeben und bis zur gewünschten Bissfestigkeit einkochen. Nun gut auskühlen lassen und kühlstellen.

Anrichten: Aus dem Apfel-und Quitten-Kompott Nocken formen, Reh-Tataki fächerförmig auf die Teller geben, mit der Sake-Sauce beträufeln und Estragon darüber streuen.

Fenchel in Suppenschalen geben und mit der Marroni-Suppe auffüllen.

MIT HONIG GLASIERTE ENTE, SCHUPFNUDELN, ROSENKOHL UND KÜRBIS

Glasierte Ente

2 Entenbrüste
Öl
10 g Butter
Salz & Pfeffer
Etwas Cognac
1 EL Honig
4 dl Geflügelfonds

1/2 Orange
Saft einer halben Orange
½ EL Honig
10 grüne Pfefferkörner
4 dl Geflügelfond

Die Hautschicht rautenförmig einschneiden und die Fleischseite mit Salz und Pfeffer würzen. Nun die Entenbrüste auf der Hautseite im heissen Öl-Buttergemisch für ca. 5-7 Minuten scharf anbraten. Wenden und nun kurz auf der Fleischseite kurz anbraten. Mit Cognac ablöschen und flambieren. Honig dazu geben und mit 4 dl Geflügelfond ablöschen – reduzieren lassen. Die Entenbrüste in einen Bräter geben und für ca. 20 Minuten im Ofen bei 150°C (Umluft) garen lassen.

In der Zwischenzeit die halbe Orange filetieren und aus der zweiten Hälfte den Saft auspressen. Zusammen mit dem Honig und weitem 4dl Geflügelfonds und den Pfefferkörnern im Bratensatz / -fonds aufkochen. Auf die Hälfte reduzieren, abschmecken und sieben. Zum Schluss die Pfefferkörner begeben und die Sauce warmhalten.

Anrichten: Entenbrust aufschneiden und fächerförmig auf dem Teller drapieren und die Sauce darüber träufeln. Die Rosenkohlblätter auf dem Teller verteilen und die restliche Sauce in einer Sauciere auf dem Tisch servieren.



Schupfnudeln

250 g Kartoffeln (mehlig kochend)
1 Eigelb
3 EL Mehl
½ Bund Liebstöckel
Salz
Muskat
Butter

Kartoffeln waschen und in Salzwasser garen. Etwas abkühlen lassen, schälen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Eigelb, Mehl und gehackten Liebstöckel begeben. Mit Salz und Muskat würzen. Alles zu einem Teig vermengen. Eine Probe herstellen und diese in siedendem Wasser garen, um zu sehen ob der Teig hält. Gegebenfalls noch etwas Mehl hinzufügen.

Auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche den Teig mit den Händen ausrollen, in Stücke schneiden und zu Schupfnudeln rollen. In siedendem Salzwasser garen. Abtropfen lassen und in einer Pfanne mit Butter anbraten.

Wenn die Schupfnudeln vorbereitet werden, in einem Küchentuch kurz ausdampfen lassen und bis zur weiteren Verwendung auf ein geöltes Backblech geben, damit sie nicht zusammenkleben.

Rosenkohl

800 g Rosenkohl
1 Zwiebel
100 g Speck (Tranchen)
1 EL Butter
Weisswein
250 ml Rahm
Salz

Rosenkohl waschen, putzen und halbieren. In reichlich Salzwasser ca. 10 Minuten bissfest blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Die Blätter von 2-3 Rosenkohl warm stellen (für Deko).

Die Zwiebel fein würfeln und die Specktranchen in ca. 1.5cm breite Streifen schneiden. Im Butter abraten / andünsten und den restlichen Rosenkohl dazugeben und kurz mitbraten. Mit Weisswein ablöschen und Salz und evtl. Pfeffer abschmecken. Den Rahm begeben und das Ganze warmhalten.



Kürbis

½ Hokkaido
Öl & Butter

Den Hokkaido in grobe Würfel schneiden (dieser Kürbis muss nicht geschält werden) und im Öl-Butter-Gemisch abraten. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen.



DESSERT: SCHOGGIKUCHEN, SCHOGGI-MOUSSE, BAILEYS-MOUSSE, KANDIERTE CRANBARRIES, TRÜFFES

Schoggikuchen

(für zwei runde Backformen à 18cm)

200 g Butter
200 g Couverture
150 g Zucker
5 Eigelb
50 g Mehl
5 Eiweiss
50 g Zucker

Die Butter und Couverture über dem heissen Wasserbad schmelzen, bis eine glatte Masse entsteht. Den Zucker zusammen mit den Eigelben zu einer hellen Masse schaumig schlagen und unter die etwas abgekühlte Butter-Couverture-Masse heben. Das Mehl vorsichtig unterheben. Das Eiweiss mit den 50 g Zucker steif schlagen und alles vorsichtig zu einer glatten Masse vermengen. Für 30 Minuten bei 190°C im Ofen backen – nach 15 Minuten mit Alufolie abdecken.

Schoggi-Mousse

(ergibt ca. 25 Portionen)

450 g Couverture
240 g Eigelb
100 g Puderzucker
1 l Rahm

Die Couverture über dem heissen Wasserbad schmelzen. Die Eigelbe mit dem Puderzucker schaumig schlagen und zur Couverture geben. Den Rahm steif schlagen und darunterziehen. Nach Belieben kann man das Mousse mit Rum oder Kirsch parfümieren.



Baileys-Mousse

(ergibt ca. 4-6 Portionen)

40 g Zucker
2 Eigelbe
1 dl Baileys
2 dl Halbrahm
2 Blatt Gelatine

Den Rahm steif schlagen und zur weiteren Verarbeitung kühl stellen. Die Gelatine in ausreichend kaltem Wasser einweichen. Die Eigelbe zusammen mit dem Zucker über einem heissen, leicht kochenden Wasserbad zu einer dicken Creme aufschlagen. Sofort vom Wasserbad nehmen. Die Gelatine tropfnass unter die Creme rühren und auflösen. Zum Schluss den Baileys vorsichtig unterheben und das Ganze kühlstellen.

Ganache-Truffes

1 Vanilleschote
300 g Rahm
500 g Couverture
100 g Butter
30 ml Kakao-Likör
Kakaopulver

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Den Rahm zusammen mit der Vanilleschote und dem Vanillemark aufkochen. Die Schote entfernen.

Die Couverture klein hacken und zusammen mit der Butter zum heissen Vanille-Rahm geben. Alles zusammen zu einer glatten Masse rühren und den Likör unterrühren. Das Ganze für 24 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen und aus der kalten Masse Pralinen formen. Zum Schluss die Pralinen im Kakaopulver wälzen.

Kandierte Cranberries

Am besten fixfertig kaufen.