

## REZEPT VON CHRISTOPH

Sendung vom 06.02.2021

**Gebratene Rehrückenfiletwürfel  
auf Nüssli-Chicoreesalat  
mit Kardamom-Quittenwürfeli und karamellisierten Maroni**

\* \* \*

**Konfierte Gänseschenkel mit Sanddornjus  
Apfel-Rotkraut und Kartoffelstampf**

\* \* \*

**Mandarinenmousse mit Mandelkrokant und Mandarinsalat**

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





## **VORSPEISE: GEBRATENE REHRÜCKENFILETWÜRFEL AUF NÜSSLI-CHICOREESALAT MIT KARDAMOM-QUITTENWÜRFELI UND KARAMELLISIERTEN MARONI**

### **Rehrückenfiletwürfeli**

300 g Rehrückenfilet  
3 dl Olivenöl  
1 Rosmarinzweig  
Salz  
Pfeffer

Rehrückenfilet mit Pfeffer würzen und mit Rosmarinzweig und Olivenöl 3 Stunden marinieren. Rehrückenfilet in Würfel schneiden und salzen. Im Olivenöl kurz braten.

### **Salatdressing**

6 EL Olivenöl  
3 EL Balsamico-Essig  
1 EL Sojasauce  
1 rote Chili  
1 TL Honig  
1 Limette (Saft)

Im Messbecher mit Stabmixer zu einem cremigen Dressing mixen.

### **Salat**

200 g Nüsslisalat  
100 g Chicoreesalat

Nüssli- und Chicoreesalat nach eigenem Gusto in der Tellermitte anrichten. Quittenwürfeli und Maroni um das Salatbouquet anrichten. Gebratene Rehfiletwürfel ebenfalls um das Salatbouquet anrichten. Salatdressing darüber geben.



### **Quittenwürfeli**

30 g Butter  
300 g Quittenwürfeli  
20 g Ingwerwürfeli  
30 g Rohrzucker  
2 Prisen Kardamompulver  
30 g Quittengelee

Butter in Pfanne schmelzen. Quitten- und Ingwerwürfeli andünsten, Zucker und Kardamom begeben. Quitten-Ingwermischung im «eigenen Saft» weichdünsten. Falls nötig jeweils mit etwas Wasser ablöschen und wenn die gewünschte Festigkeit erreicht ist, den Quittengelee begeben.

### **Karamellierte Maroni**

50 g Zucker  
250 g tiefgekühlte Maroni  
50 g Wasser

Zucker karamellisieren. Maroni begeben und mit Wasser ablöschen. Weichkochen und falls notwendig etwas Wasser nachgiessen.



## **HAUPTGANG: KONFIERTE GÄNSESCHENKEL MIT SANDDORNJUS, APFEL-ROTKRAUT UND KARTOFFELSTAMPF**

### **Konfierte Gänseschenkel**

4 Gänseschenkel  
1 L Gänseschmalz  
2 Knoblauchzehen  
Wacholder  
Zimtstange  
Salz  
3 TL Honig  
30 g Butter

Am Vortag die Gänsekeulen trocknen, mit 3 EL Salz und 2 fein geschnittenen Knoblauchzehen gut einreiben und mit Wacholderbeeren und Zimtstange in ein Gefäss geben. Für mindestens 6 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Anschliessend die Keulen trockentupfen. Gänseschmalz in einem mittelgrossen Topf schmelzen. Gänsekeulen ins Öl dicht nebeneinander stellen. Das Fleisch muss komplett vom Fett umgeben sein. Topf in den Ofen stellen und bei 110°C Umluft für 2.5 Stunden confieren. Den Ofen nach 2.5 Stunden ausschalten und die Keulen für 2 Stunden im Ofen auskühlen lassen. Vor dem Servieren die Gänsekeulen aus dem Schmalz nehmen, salzen, mit Honig und Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C Umluft 8 bis 12 Minuten knusprig goldbraun backen.

### **Kartoffelstampf**

600 g mehlig kochende Kartoffeln  
1 dl Milch  
2 dl Rahm  
80 g Butter  
Salz  
Pfeffer  
Muskat

Kartoffeln in Würfel schneiden und in Salzwasser weichkochen. Wasser abschütten und Kartoffeln in der Pfanne gut ausdampfen lassen und fein stampfen. Milch, Rahm, Butter und Gewürze aufkochen und unter den Stampf mischen.



## **Sanddornjus**

50 g Karottenwürfel  
50 g Selleriewürfel  
50 g Schalottenwürfel  
1 EL Sonnenblumenöl  
10 g Tomatenmark  
2 dl Rotwein  
3 dl Geflügelfond  
Salz  
Pfeffer  
Wacholderbeeren  
150 g Sanddornbeeren (TK)  
30 g Butter

Karotten-, Sellerie-, und Schalottenwürfel im Öl andünsten. Tomatenmark begeben und mitdünsten. Mit Rotwein ablöschen und Geflügelfond begeben. Mit Salz, Pfeffer abschmecken und Wacholder- sowie Sanddornbeeren begeben. Sauce bis zur gewünschten Konsistenz einreduzieren und durch Sieb passieren. Mit Butter verfeinern.

## **Apfelrotkraut**

800 g Rotkabis  
1 Zwiebel  
2 Äpfel  
2 dl Rotwein  
1 dl Rotweinessig  
Salz  
Pfeffer  
Wacholderbeeren  
Lorbeerblatt  
1 EL Butter  
1 dl Gemüsebouillon  
200 g Preiselbeerkonfitüre

Rotkabis und Zwiebel in feine Streifen schneiden. Äpfel schälen und in kleine Scheiben schneiden. Mit Rotwein, Rotweinessig und den Gewürzen mischen und 2 Tage marinieren. Alles in Butter andünsten, Gemüsebouillon begeben und 3 Stunden zugedeckt köcheln lassen. Preiselbeerkonfitüre begeben, kurz mitkochen und servieren.



## **DESSERT: MANDARINENMOUSSE MIT MANDELKROKANT UND MANDARINENSALAT**

### **Mandarinenmousse**

4 Blatt Gelatine  
3 dl Vollrahm  
20 g Puderzucker  
240 g Mandarinenpüree (TK)  
20 g Zitronensaft  
4 Pfefferminzblätter  
4 Mandelkrokants

Gelatine für 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Rahm mit Puderzucker mit dem Schneebesen halb aufschlagen. Schlagrahm im Kühlschrank kalt stellen. Mandarinenpüree in einem Topf erwärmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Mit restlichem Fruchtpüree und Zitronensaft angleichen. Fruchtmischung nochmals in den Kühlschrank stellen, bis sie am Rand beginnt leicht fest zu werden. Ein Drittel des Rahms unterrühren. Restlichen Rahm vorsichtig unterheben bis eine gleichmässige Mousse entsteht. In vier Gläschen füllen und im Kühlschrank fest werden lassen. Mit Pfefferminz und Mandelkrokant garnieren.

### **Mandelkrokant**

250 g Puderzucker  
8 EL Wasser  
4 TL Essig  
125 g gehobelte Mandeln

Zucker, Wasser und Essig in einen Topf geben und auf hoher Hitze kochen. Karamellisieren lassen und anschliessend Mandeln hinzufügen. Alles gut mischen, auf ein geöltes Backblech kippen und glatt streichen. Nach Wunsch zuschneiden bevor es komplett ausgehärtet ist.



## **Mandarinensalat**

100 g Zucker  
1 dl Wasser  
2 Sternanis  
1 Vanillestengel  
6 Mandarinen

Zucker, Wasser, Sternanis und Vanillemark zu einem Sirup einkochen, durch Sieb passieren und auskühlen lassen. Mandarinen schälen, Mandarinenfilets in lauwarmem Wasser einlegen. Die weisse Haut mit dem Rüstmesser wegschaben. Mandarinenfilets mit dem Sirup mischen und nach eigenem Gusto anrichten.