

Kochabend Oktober/Herbstkochen



1. Birnen-Sellerie Suppe
2. Steinpilz- Carpacio mit Buttermilch-Mousse
3. Doraden Filet auf karamellisiertem Chicorée mit Rieslingschaum
4. Fliedersorbet
5. Hirschsteak mit Wirsing Shiitake und Hagebutte
6. Rum-Esskastanien-Mousse mit Waldbeeren

Für 4 Personen

BIRNEN-SELLERIE-SUPPE

2 Birnen	300 ml Sahne
2 Schalotten	Salz, Pfeffer
500 g Knollensellerie	gemahlene Muskatblüte
2 EL Butter	Zum Garnieren:
500 ml Brühe	etwas gehackter Dill
100 ml Weißwein	

Die Birnen schälen, vierteln, entkernen und in feine Spalten schneiden. Schalotten und Sellerie schälen und würfeln. Die Butter zerlassen. Schalotten und Birnen darin andünsten und den Sellerie zugeben. Brühe und Wein angießen und etwa 15 Minuten bei geringer Hitze köcheln. Die Suppe pürieren und durch ein Sieb gießen. Die Sahne zugeben und erneut kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatblüte abschmecken. Mit etwas Dill bestreut servieren.



2.



Steinpilz-Carpaccio mit Buttermilch-Mousse

Bild auf Seite 36

Zubereitung: ca. 60 Minuten

Warte-/Kühlzeit: mind. 3 Stunden

Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: 4 Dessert-Ringe
(je ca. Ø 7–8 cm)

5 Blatt Gelatine, 300 ml Buttermilch
1 EL abgeriebene Bio-Zitronenschale
2 EL Apfelessig, Salz, Pfeffer
200 g Schlagsahne
60 g Portulak (ersatzweise Feldsalat)
500 g junge frische Steinpilze
20 g frische Meerrettichwurzel
½ Bund Koriandergrün
4 EL Zitronensaft, 1 EL Honig
8 EL Olivenöl, evtl. Zitronenschnitze

1 Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Buttermilch mit Zitronenschale, Essig, Salz und Pfeffer verrühren. 2 EL dieser Mischung mit der eingeweichten Gelatine in einem kleinen Topf erwärmen (nicht zu heiß werden lassen!) und unter Rühren schmelzen.

2 Gelatinemischung mit übriger Buttermilch verquirlen, kalt stellen. Sahne steif schlagen. Dessert-Ringe auf ein mit Frischhaltefolie belegtes kleines Tablett stellen. Sobald der Buttermilch-Mix zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. In die Ringe füllen und in mind. 3 Stunden im Kühlschrank gelieren lassen.

3 Portulak waschen, putzen. Pilze putzen, fein schneiden. Pilzscheibchen auf Tellern verteilen. Meerrettich schälen, fein raspeln. Ein paar Korianderblättchen zum Garnieren abzupfen, übrigen Koriander mit Zitronensaft, Honig, Meerrettich und Öl pürieren.

4 Ringe auf den Pilzen platzieren, Mousse mithilfe eines Messers vom Rand lösen, die Ringe abziehen. Portulak auf den Tellern verteilen, mit Dressing beträufeln, salzen, pfeffern. Mit beiseitegelegtem Koriander und evtl. Zitronenscheibchen garniert servieren.

Dazu passt: frisch geröstetes Weißbrot.

< Doradenfilet auf karamellisiertem Chicorée mit Rieslingschaum

Rieslingschaum

20 g Butter
 1 Zwiebel, fein gewürfelt
 100 g weiße Trauben, halbiert, entkernt
 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
 200 ml Riesling
 200 ml Schlagsahne
 Salz | weißer Pfeffer aus der Mühle
 2 TL Zitronensaft

Karamellisierter Chicorée

20 g Butter
 20 g Zucker
 4 Chicorée, halbiert, Strunk entfernt

8 Doradenfilets

1 TL gemahlene Ingwerpulver
 3 EL Olivenöl
 3 TL Zitronensaft
 3 Zweige Petersilie, fein gehackt

Zubereitungszeit: 45 Minuten

1. Für den Rieslingschaum die Butter erhitzen und darin Zwiebel, Trauben und Knoblauch andünsten. Mit Riesling und Sahne aufgießen und bei mittlerer Hitze 10 Minuten offen köcheln lassen. Dann mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
2. Für den Chicorée Butter und Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Die Chicoréehälften mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne legen, leicht salzen und zugedeckt 10–12 Minuten schmoren lassen.
3. Die Doradenfilets mit Salz, Pfeffer und Ingwer würzen. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Fischfilets von jeder Seite 5 Minuten braten. Mit Zitronensaft beträufeln. Mit Chicorée und Rieslingschaum anrichten und mit Petersilie bestreut servieren.



4. Fliedersorbet

Sorbet

75 g Zucker

200 ml Holundersaft

1 TL fein abgeriebene Orangenschale

1 Eiweiß

1. Für das Sorbet Zucker, Holundersaft und abgeriebene Orangenschale aufkochen und 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Abkühlen und anschließend im Gefrierfach 3 Stunden gefrieren lassen, dabei alle 30 Minuten umrühren. Das Eiweiß steif schlagen und 30 Minuten vor Ende der Gefrierzeit darunterrühren.

5.

<< Hirschsteak mit Wirsing, Shiitake und Hagebutten

300 g Wirsing, ohne Strunk,
in feine Streifen geschnitten
Salz
200 g Hagebutten, halbiert, entkernt
3 EL Bratöl
4 Hirschsteaks (je 160 g)
weißer Pfeffer aus der Mühle
200 g Shiitakepilze, in feine Scheiben
geschnitten
150 ml Schlagsahne

Zubereitungszeit: 50 Minuten

1. Den Wirsing in kochendem Salzwasser 8 Minuten garen. Abgießen und kalt abschrecken.
2. Die Hagebutten 5 Minuten in kochendem Salzwasser kochen.
3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Hirschsteaks mit Salz und Pfeffer würzen und von jeder Seite 5–7 Minuten braten. Kurz vor Ende der Garzeit die Shiitakepilze begeben und mitbraten.
4. In einem separaten Topf den Wirsing und die Hagebutten mit der Sahne aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Dazu passen Kartoffeln.



6.



Rum-Esskastanien- Mousse mit Waldbeeren

Bild auf Seite 66

Zubereitung: ca. 45 Minuten

Kühlzeit: mind. 2 Stunden

Zutaten für 4 Portionen

-
- 50 g Marzipanrohmasse
 - 150 g Maronen (vorgegart und vakuumverpackt)
 - 50 g Zucker, 20 g Butter
 - 6 EL brauner Rum
 - 400 g Schlagsahne
 - 2 Pck. Vanillezucker
 - 2 Pck. Sahnesteif
 - 15 g Speisestärke
 - 200 ml Beerensaft (z. B. Himbeer-, Blaubeer- oder Johannisbeersaft)
 - 250 g gemischte Waldbeeren (z. B. Himbeeren, Brombeeren)
 - beliebige Blätter zum Garnieren (z. B. von Brombeeren)
 - 1 EL dunkles Kakaopulver
-

- 1** Marzipan raspeln. Kastanien hacken und mit Zucker bestreut in der Butter in einer Pfanne anbraten. Mit dem Rum ablöschen. Marzipan in die Masse rühren, 100 g Sahne zugießen und einmal aufkochen lassen.
- 2** Mischung in eine Schüssel umfüllen und mit dem Pürierstab durchmischen. Mus durch ein Sieb passieren und abkühlen lassen.
- 3** Übrige Sahne (300 g) mit 1 Pck. Vanillezucker und dem Sahnesteif aufschlagen und unterheben. Creme in eine Schüssel füllen und mindestens 2 Stunden kühlen.
- 4** Stärke mit 3 EL Beerensaft glatt rühren. Restlichen Saft und übrigen Vanillezucker aufkochen. Stärkemischung einrühren, noch mal aufkochen und die Beeren unterheben. Kompott abkühlen lassen.
- 5** Blätter auf die Mousse-Oberfläche legen, mit Kakaopulver bestäuben und die Blätter vorsichtig abheben. Zum Servieren mit einem großen Löffel Nocken aus der Mousse stechen und mit dem Kompott anrichten.

