

menu



crazy-kitchen-club

vorsicht: männer wollen kochen

ueli_G I ? I ?

dienstag, 15.10.2013

Linsencremesuppe mit knusprigem Schinken



Zutaten für 6 Portionen

Zeitaufwand 60 Min

Suppe:

60 gr Butter, 2 Zwiebeln, 50 gr Speck, 3 Knoblauchzehen, 200 gr grüne Linsen 1/16 l Weisswein, 1 Spritzer Essig, 600 ml Rindsuppe, 2

Lorbeerblätter, 250 gr Schlagrahm, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, etwas Butter

Wildschwein-Schinken:

100 gr Wildschweinschinken, ¼ l Öl zum frittieren

Zubereitung

- Suppe: Butter in einem Suppenzopf zergehen lassen, gehackte Zwiebeln goldbraun anrösten, würfelig geschnittener Speck und zerdrückten Knoblauch hinzufügen. Das ganze gut erhitzen und mit den grünen Linsen ca 20 Sekunden weiterrösten. Mit Weisswein und Essig ablöschen, den Wein vollständig verdunsten lassen und mit Rindsuppe aufgiessen. Die Lorbeerblätter dazugeben und so lange köcheln, bis die Linsen weich sind. Lorbeerblätter entfernen und mit Schlagrahm aufgiessen. Die Suppe noch einmal aufkochen lassen, danach pürieren und passieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
- Wildschwein-Schinken: Das Öl erhitzen und den Wildschweinschinken bei starker Hitze frittieren, bis er schön knusprig ist.
- Anrichten: Die Suppe mit Butterflocken aufschäumen, in einen Teller schöpfen und den abgetropften, knusprigen Wildschwein-Schinken auf die Suppe setzen.
- Tipp: Sehr gut lässt sich die Suppe auch mit dem Gewürz Bohnenkraut verfeinern.

Facetten vom Hirsch:

Tartar vom Hirsch mit Schnittlauch und Preiselbeer-Sauce;

Carpaccio vom Hirsch mit schwarzen Nüssen und Ingwerrahm



6 Portionen

20 Min

Hirschtartar:

300 gr Hirschrücken, 1 EL Ketchup, 1 TL Dijonsenf, 10 cl Olivenöl, 1 kl. Zwiebel, fein gewürfelt, 1 Essiggurke, fein gewürfelt, ½ TL Sardellenpaste, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss, 2 KL Chilisauce, 1 Spritzer Worcestershiresauce, Saft einer halben Zitrone, 1 Bund Schnittlauch

Preiselbeer-Sauce:

100 gr Preiselbeeren, passiert, 2 cl Cognac, Salz, Pfeffer, Muskat

Carpaccio vom Hirsch:

450 gr Hirschrücken, 1 ½ EL Nussöl, 1 ½ Spritzer Zitronensaft, Salz, Pfeffer 4-5 eingelegte, schwarze Nüsse

Ingwerrahm:

100 gr Schlagrahm, 100 gr Sauerrahm, Salz, Pfeffer, frisch geriebener Ingwer

Zubereitung

- Hirschtartar: Fleisch mit einem scharfen Messer fein hacken, Ketchup mit Senf, Olivenöl, Zwiebel, Essiggurke, Sardellenpaste und dem gehackten Fleisch vermengen, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Chilisauce, Worcestershiresauce und Zitronensaft abschmecken..
- Preiselbeer-Sauce: Den Schnittlauch fein schneiden, für die Preiselbeer-Sauce alle Zutaten vermengen.
- Das Tartar in kleine Ringformen füllen, mit Schnittlauch bestreuen und eventuell mit gekochtem Wachtelei garnieren.
- Carpaccio: Das Fleisch straff in Klarsichtfolie einwickeln, im Tiefkühlfach anfrieren lassen und hauchdünn aufschneiden. Man kann das Fleisch auf frisch in dünne Scheiben schneiden. Nussöl, Salz, Pfeffer und Zitronensaft kreisförmig auf den Teller auftragen. Den Hirschrücken hauchdünn und rosettenförmig auf den gut gekühlten Teller legen. Schwarze Nüsse darüber hobeln.
- Ingwerrahm: alle Zutaten vermischen und auf den Teller geben.

**Intermezzo:
Zwetschgen sorbet mit Vielle
Prune**

4 Portionen

20 Min

500 gr. Zwetschgen frisch, 1 ½ dl Rotwein, 150 gr.
Gelierzucker 2:1, 1 EL Zitronensaft frisch gepresst,
1 Stk Vanilleschote, 1 Stk. Zimtstange

Zubereitung

- Die Zwetschgen waschen, halbieren, entkernen und in Stücke schneiden. Wein, Gelierzucker, Vanilleschote und Zimtstange in eine Pfanne geben und alles aufkochen. Anschliessend Zwetschgen dazu geben und nochmals ca 5 Min weich kochen. Vanilleschote und Zimtstange entfernen und alles gut pürieren. In eine Schüssel abfüllen und auskühlen lassen. Danach in die Eismaschine geben.
- Erstarrte Masse anrichten und mit Vielle Prune verfeinern

Rehrücken mit Ingwer-Rotkraut und Maroni-Taschen



4 Portionen

60 Min

Rehrücken:

1 Rehrücken im Ganzen, ca 1.5 kg,
1 EL Preiselbeeren, gehackter Thymian,
Rosmarin, schwarze Pfefferkörner,
Wacholderbeeren, ¼ l kräftiger Rotwein,
2 Karotten, 2 gelbe Rüben, 2 Petersilwurzeln,
2 Zwiebeln, 1 Stk Sellerie

Ingwer-Rotkraut:

1 Rotkrautkopf, 1 rote Zwiebel,
2 EL Kristallzucker, 40 gr frischer Ingwer,

2 Gewürznelken, 1 Zimtstange, 4 EL Preiselbeeren, ½
l Rotwein, Salz, Pfeffer, Öl, Zucker

Maroni-Taschen:

2 Eidotter (gr. M), 2 cl Cherry medium dry,
90 gr gegarte, klein, gehackte Maroni, 20 gr Butter,
1 EL Speisquark, 1 EL gehackte Pinienkerne (geröstet)
1 EL gehackte Pistazien, Muska, Salz, Pfeffer,
125 gr Mehl, 1 Dotter, 2 Eier, 2 TL Olivenöl,
2 TL Sauerrahm, Salz

Zubereitung

- Rehrücken: putzen, mit Preiselbeeren, gehacktem Pfeffer, Wacholder, Thymian und Rosmarin gut marinieren. Für mindestens 6 Stunden zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.
- Rotkraut: Zucker karamellisieren, die in Streifen geschnittene Zwiebel darin anschwitzen. Das ebenfalls in streifen geschnittene und eingesalzene Rotkraut dazugeben und durchrühren. Ingwer, Nelken, Zimt und Zucker unterrühren, mit Rotwein ablöschen. Langsam köcheln lassen, mit Preiselbeeren, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
- Rehrücken: mit der Hautseite in eine Heisse Pfanne einlegen, rundherum anbraten. Auf das würfelig geschnittene Wurzelgemüse legen und mit Rotwein aufgießen. Für ca 20 Min in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen stellen. Je nachdem wie gar das Fleisch sind soll, muss die Zeit variiert werden. 20 Min medium, 40-60 Min gut durch.
- Maroni-Taschen: eine Farce herstellen. Dotter mit Sherry über dem Warmen Wasserbad aufschlagen. Nach und nach die Maroni, Butter, Quark, Pinienkerne und Pistazien unterheben und so lange aufschlagen, bis die Masse andickt. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und später in die Taschen füllen. Mehl, Eier, Sauerrahm, Olivenöl und Salz langsam zu einem kompakten Teig verarbeiten. Diesen ca ½ Stunden rasten lassen, danach mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Taschen ausstechen, mit Maronifarce füllen und in leicht köchelndem Salzwasser garen. Abtropfen lassen und in einer ¼ mit heissem Öl gefüllten Pfanne goldgelb ausbacken.
- Den gebratenen Rehrücken salzen, in eine Alufolie einpacken und mindestens 10 Min rasten lassen. Den Bratensaft passieren und mit etwas Butter montieren.
- Das Fleisch von den Knochen lösen, längs in schräge Scheiben schneiden und mit den Beilagen auf einer Platte anrichten.

Quark mit Feigen-Dattel-Mango-Salat und Käseplatte



5 Portionen

40 Min +Kühl/Gefrierzeit

250 gr Buttermilchquark, 250 gr Mascarpone,
150 gr Joghurt, 1 Stk Vanilleschote, 3 EL brauner
Zucker, 1 Stk Mango, 4 Stk Datteln, 1
Spritzer Zitronensaft

Deko:
3 Stk Baklava, Stk Feigen
Käseplatte: div. Käse

Zubereitung

- Quark, Mascarpone, Joghurt, ausgekratztes Vanillemark und Zucker in der Küchenmaschine mehrere Minuten schlagen und anschließend kalt stellen. Mango schälen und vom Stein schneiden. Datteln entsteinen und würfeln. Beides mit Zitronensaft vermengen. Die Feigen vierteln und für die Deko beiseite stellen. Baklava in die Küchenmaschine geben oder hacken.
- Den Quark in Schüsseln füllen, gehackten Baklava darüber verteilen, den Dattel-Mango-Salat anrichten, mit Feigen und ganzen Baklava-Stücken dekorieren.
- Die verschiedenen Käsesorten mit den Früchten auf einer Platte anrichten.