

Marone, Apfel, Entenbrust, für der Köche große Lust!
5.November 2012

Wintersalat mit karamellisierten Maronen

Rote – Bete - Suppe mit Mango

Zanderfilet mit Szechuan-Pfeffer

Entenbrust-Ragout

Vanillecreme mit karamellisierten Äpfeln

Wintersalat mit karamellisierten Maronen

(für 2-4 Portionen)

1 Orange
150 g Rote Bete
100 g Feldsalat
100 g durchwachsener Speck in dünnen Scheiben
80 g küchenfertige Maronen
1 EL Zucker
Fleur de Sel
2 EL milder Weißweinessig
3 EL Rapsöl
Pfeffer

1. Orange schälen, dabei die weiße Haut vollständig entfernen. Filets zwischen den Trennhäuten ausschneiden, Saft auffangen. Saft und Filets in eine Schüssel geben. Rote Bete schälen und in feine Streifen hobeln. Zu den Orangen geben. Feldsalat mehrmals waschen und gründlich putzen.
2. Speck bei mittlerer Hitze in einer Pfanne knusprig ausbraten. und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Maronen halbieren und im heißen Speckfett anbraten. Zucker darüber streuen und goldbraun karamellisieren lassen. Mit Fleur de Sel würzen.
3. Weißweinessig und Rapsöl zu den Orangen geben und mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Feldsalat unterheben und auf einer Platte anrichten. Maronen und Speck darauf geben und servieren.

Rote-Bete-Mango-Suppe

(für 4 Portionen)

60 g frischer Ingwer
600 g Rote Bete
6 EL Olivenöl
800 ml Geflügelfond
3 reife Mango a' 350g
4 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer
50 g Nordseekrabben
40 g frischer Meerrettich

1. Für die Suppe den Ingwer schälen und grob schneiden. Rote Bete schälen und in 1 cm große Stücke schneiden. 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen und 1/3 des Ingwers darin kurz andünsten. Rote Bete zugeben, mit Fond auffüllen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Minuten kochen.
2. Inzwischen Mangos schälen, das Fruchtfleisch von den Steinen und in grobe Stücke schneiden. 80 g Fruchtfleisch in einem Blitzhacker mit 2 EL Olivenöl und 1 EL Zitronensaft fein pürieren.
3. Rote Bete Suppe mit der restlichen Mango im Küchenmixer sehr fein pürieren. Suppe zurück in den Topf gießen und mit dem restlichen Ingwer bei milder Hitze 20 Minuten ziehen lassen.
4. Restliches Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Krabben darin knusprig braten. Krabben auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Suppe mit dem restlichen Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Durch ein feines Küchensieb gießen und nochmals kurz aufkochen. Meerrettich schälen und fein reiben. Suppe in tiefe Teller füllen. Mit Mangopüree garnieren und mit Meerrettich und Krabben bestreuen.

Zanderfilet mit Szechuan-Pfeffer

(für 4 Portionen)

10 g Szechuan-Pfeffer
1 Prise Salz
1 EL brauner Zucker
4 Zanderfilets , ohne Haut a' 150 g
300 g Chinakohl
100 g Knollensellerie
8 gelbe Chilischoten
125 ml Geflügelfond
1 EL Speisestärke
1 EL Sojasauce
5 EL Sojaöl

1. Szechuan-Pfeffer und Salz ungefähr 3 Minuten in einer Pfanne anrösten, dann in einem Mörser zerstoßen und mit dem Zucker mischen.
2. Die Zanderfilets in Stücke teilen und mit der Pfeffermischung panieren.
3. Den Chinakohl putzen und in große Stücke schneiden. Den Sellerie putzen und in feine Streifen schneiden Die Chilischoten halbieren und putzen.
4. Den Geflügelfond mit der Speisestärke und der Sojasauce verrühren.
5. Das Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und den Fisch von jeder Seite 1 Minute darin braten, dann warm stellen.
6. In demselben Fett das Gemüse garen, dabei ständig umrühren. Den Geflügelfond zugießen und kurz aufkochen lassen. Den Fisch auf das Gemüse legen und erwärmen.

Entenbrust-Ragout

(für 4 Portionen)

3 Entenbrüste a' 160 g
200 g Schalotten
200 g Staudensellerie mit Grün
300 g Möhren
1000 g mehlig kochende Kartoffeln
2 EL Tomatenmark
150 ml roter Portwein
500 ml Entenfond
2 Lorbeerblätter
Salz, Pfeffer
1 Tl eingelegte grüne Pfefferkörner
50 g getrocknete Aprikosen

1. Für das Ragout die Haut der Entenbrüste mit einem scharfen Messer ablösen. Haut beiseite legen und das Fleisch in ca. 2 cm große Stücke schneiden.
2. Schalotten vierteln. Sellerie putzen und entfädeln, 8 schöne Blätter beiseite legen. Möhren schälen. Sellerie und Möhren in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und in kaltes Wasser legen.
3. Entenhaut in einem Schmortopf auslassen, danach die Entenhaut entfernen. Entenfleisch im Bratfett rundherum anbraten. Schalotten, Möhren und Sellerie hinzufügen und kurz anbraten. Tomatenmark unterrühren, andünsten und mit Portwein ablöschen. Den Portwein einkochen und den Entenfond zugießen. 60 g Kartoffel fein reiben und unterrühren. Lorbeer dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 25-30 Minuten garen. Kartoffeln in Salzwasser in 30 Minuten gar kochen.
4. Für das Häckerle die Pfefferkörner abtropfen lassen und fein hacken. Aprikosen fein würfeln, 4 Sellerieblätter hacken. Alle 3 Zutaten mischen und beiseite stellen. Kartoffeln abgießen und ausdämpfen lassen. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Kartoffelschnee mit Ragout und Aprikosenhäckerle servieren. Mit den restlichen Sellerieblättern garnieren.

Vanillecreme mit karamellisierten Äpfeln

(für 4 Portionen)

Streusel:

40 g kandierter Ingwer

90 g Mehl

30 g brauner Zucker

Salz

40 g kalte Butter

Vanillecreme:

1 Vanilleschote

500 ml Milch

100 g Zucker

4 Eigelbe

20 g Speisestärke

Zucker zum Bestreuen

Karamellierte Äpfel:

700 g säuerliche Äpfel

80 g Zucker

½ Tl gemahlener Zimt

30 g Butter

1. Für die Streusel den Ingwer im Blitzhacker fein hacken. Mehl, Zucker und eine Prise Salz zugeben und kurz mischen. Butter nach und nach in Stücken zugeben und solange weitermixen, bis erbsengroße Streusel entstehen.
2. Streusel nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der 2. Schiene von unten in 15-20 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen.
3. Für die Vanillecreme die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. 400 ml Milch mit Zucker, Vanilleschote und -mark aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen.
4. Vanilleschote aus der Milch nehmen. Eigelb mit Stärke und restlicher Milch verrühren, in die heiße Vanillemilch geben und unter ständigem Rühren 1 Minute kochen, bis die Creme anfängt, Blasen zu werfen. Sofort durch ein feines Sieb in eine Schüssel streichen. Creme in 4 flache Schälchen füllen, mit etwas Zucker bestreut beiseite stellen.
5. Für die karamellisierten Äpfel die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. 20 g Zucker und Zimt verrühren, über die Apfelviertel geben und gut mischen. Restlichen Zucker auf dem Boden einer großen Pfanne verteilen, darauf die Apfelviertel nebeneinanderlegen. Mit Butterflöckchen belegen und in der geschlossenen Pfanne 10 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Weitere 10 Minuten offen garen, bis der Zucker karamellisiert ist und keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.
6. Apfelviertel auf der lauwarmen Vanillecreme verteilen, mit Ingwerstreuseln bestreut sofort servieren. Crepes mit Orangenfilets belegen und mit Sirup beträufelt servieren.