

**Die Martinsgans hat sich heute aufgerafft, leider hat's nur
ihre Leber ganz geschafft!!**

Petersilie grün und weiß mit gebackener Geflügelleber

Pastinaken-Cremesuppe

Zander auf Champagnerkraut

Hähnchen-Curry

Mohnkuchen mit Trauben

Petersilie grün und weiß mit gebackener Geflügelleber

(für 6 Portionen)

600 g Petersilienwurzeln mit Grün
180 g Kartoffeln
20 g Butter
100 ml Sahne
200 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
Salz, Muskat
300 g Geflügelleber
1 Ei
2 EL Mehl zum Bearbeiten
40 g Panko-Brösel
80 g Butterschmalz
Petersilienblätter

1. Petersilienwurzeln putzen, das Grün beiseite stellen. Petersilienwurzeln schälen und klein schneiden. Vom Petersiliengrün (50g) die dicken Stiele entfernen. Petersiliengrün gut waschen und beiseite stellen. Kartoffeln schälen und klein würfeln.
2. Butter in einem Topf schmelzen lassen, Petersilienwurzel und Kartoffel darin bei milder Hitze 2 Minuten dünsten. Mit Sahne und 100 ml Mineralwasser auffüllen und zugedeckt bei milder Hitze 18-20 Minuten garen.
3. Inzwischen Petersiliengrün in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, in ein Sieb gießen, abschrecken und mit den Händen gut ausdrücken. Petersiliengrün fein hacken.
4. Petersilien-Kartoffel-Gemüse in ein hohes Gefäß geben, mit Salz und Muskat würzen und mit dem Schneidstab fein pürieren. 100 g von dieser Masse mit dem restlichen Mineralwasser und dem gehackten Petersiliengrün zu einer feinen Sauce pürieren, eventuell mehr Wasser (3-5 EL) zugeben.
5. Leber putzen und mit Küchenpapier abtupfen. Ei mit etwas Salz verquirlen. Leber in Mehl wenden, Überschuss abklopfen. Dann durch das Ei ziehen und in den Panko-Bröseln wälzen.
6. Petersiliengemüse und -sauce langsam erwärmen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Leber darin bei starker Hitze auf jeder Seite 1 Minute knusprig und goldbraun braten. Leber mit Gemüse und Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Petersilienblättern garnieren.

Pastinaken-Cremesuppe

(für 4 Portionen)

3 Platten TK-Blätterteig, a' ca. 75 g
2 TL Tandoori-Masala-Gewürz
Mehl zum Bearbeiten
100 g weiße Zwiebeln
600 g Pastinaken
40 g Butter
4 EL trockener Wermut
100 ml Weißwein
700 ml Gemüfefond
Salz, Pfeffer
250 ml sahn
4 EL Kürbiskernöl

1. Aufgetaute Teigplatten auf die Arbeitsfläche legen. 2 Platten dünn mit Wasser einpinseln, mit jeweils 1 TL Tandoori-Pulver bestreuen. Platten übereinander legen, die nicht bestreute zuoberst. Leicht andrücken, auf der dünn bemehlten Arbeitsfläche 30x20 cm groß ausrollen. In 20 dünne Streifen schneiden, nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad auf der 2. Schiene von unten in 12-15 Minuten goldbraun backen.
2. Zwiebeln fein würfeln. Pastinaken schälen, längs halbieren und quer in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden. 20 g Butter erhitzen, Zwiebeln glasig dünsten. $\frac{3}{4}$ der Pastinaken dazu geben und kurz mitdünsten. Mit Wermut und Wein ablöschen. Mit Fond auffüllen und zugedeckt bei mittlerer Hitze in 15-20 Minuten weich kochen.
3. Restliche Butter erhitzen, restliche Pastinaken darin in 5-6 Minuten goldbraun braten. Salzen, pfeffern und warm halten.
4. Sahn zur Suppe geben, mit einem Schneidstab sehr fein pürieren, salzen, pfeffern, durch ein feines Küchensieb in einen Topf streichen. Einmal aufkochen, mit dem Schneidstab kurz aufschäumen. Suppe in tiefe Teller geben, gebratene Pastinaken darauf verteilen und mit jeweils 1 EL Kürbiskernöl beträufeln. Mit den Blätterteigstangen servieren.

Zander auf Champagnerkraut

(für 4 Portionen)

Balsamico-Specksauce:

2 kleine Schalotten
½ Knoblauchzehe
3 Champignons
30 g geräucherter durchwachsener Speck
½ TL Tomatenmark
2-3 EL Aceto Balsamico
100 ml Weißwein
250 ml Fischfond
1 Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian
50 g Sahne
2 TL Creme fraiche
Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Zucker

Fisch:

4 Zanderfilets
Salz, Pfeffer
2 TL Zitronensaft
1 EL Mehl
1 EL Olivenöl
20 g Butter

Champagnerkraut:

30 g Zucker, 30 g Butter
3 Schalotten
300 g Sauerkraut
250 ml Champagner
1 Lorbeerblatt, 4 Wacholderbeeren
½ TL Kümmel, 6 Pfefferkörner
50 g mehlig kochende Kartoffel

1. Für die Sauce Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Champignons putzen und in Würfel schneiden. Speck ebenfalls würfeln. Alles zusammen in einer großen Pfanne anbraten, Tomatenmark kurz mitrösten, mit Balsamicoessig und Weißwein ablöschen. Fischfond angießen, Lorbeerblatt und Thymian zugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Die Sauce durch ein feines Sieb geben, Sahne und Creme Fraiche zugeben. Sauce erneut aufkochen, mit dem Pürierstab aufmixen, mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, Zitronensaft und einer Prise Zucker abschmecken.
2. Für das Champagnerkraut die Schalotten in Scheiben schneiden. den Zucker in einer Kasserolle zerlaufen lassen, Butter und die Schalotten dazugeben, kurz anschwitzen, das Kraut dazugeben, mit Champagner auffüllen. Ein Gewürzsäckchen mit dem Lorbeerblatt, Wacholder, Kümmel, Pfefferkörner ins Kraut hängen. Zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten dünsten. Kartoffel schälen und ins Kraut reiben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, nochmals aufkochen lassen.
3. Die Zanderfilets mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Dann den Fisch auf der Hautseite mit Mehl bestäuben und in Olivenöl langsam auf der Hautseite in etwa 5 Minuten goldbraun braten. Kurz vor dem Wenden die Butter zufügen und den Fisch in weiteren 3 Minuten fertig braten.
4. Auf dem Champagnerkraut anrichten und mit der Sauce umgießen.

Hähnchen-Curry

(für 4 Portionen)

1 EL Koriandersaat
30 g frischer Ingwer
5 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 grüne Chilischoten
Salz
7 EL Öl
500 g Hähnchenbrustfilet, ohne Haut
2 Möhren
5 Kardamomkapseln
150 g Vollmilchjoghurt
1 Döschen Safranfäden
8 Stiele Koriandergrün
1 Zimtstange, 5 Nelken
1 TL Fenchelsaat, 1 EL braune Senfsaat
200 ml Kokosmilch
Pfeffer, Zucker

1. Für die Marinade die Koriandersaat in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Ingwer schälen und grob hacken. 3 Zwiebeln grob schneiden. Koriandersaat, Ingwer, die geschnittenen Zwiebeln, Knoblauch, Chili und 1 TL Salz mit 4 EL Öl in einem Mixer fein pürieren. Fleisch in ca. 2 cm große Würfel schneiden, in die Marinade geben und 10 Minuten ziehen lassen.
2. Inzwischen die restlichen Zwiebeln fein würfeln. Möhren schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Kardamomkapseln andrücken. Joghurt mit 150 ml Wasser und den Safranfäden verrühren. Koriander mit den zarten Stielen grob hacken.
3. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen. Möhren und Zwiebeln zusammen mit Zimt, Nelken, Fenchelsaat, Kardamom und Senfsaat darin glasig dünsten. Fleisch mit der Marinade zugeben und 5-6 Minuten braten. Joghurtmischung zugeben und zugedeckt 10 Minuten garen. Kokosmilch zugeben und 5 Minuten ohne Deckel einkochen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Mit Koriander bestreuen und mit Reis servieren.

Mohnkuchen mit Trauben

Teig:

400 ml Milch

400 g Mohnsaat

Salz

200 g brauner Rohrzucker

180 g Butter

4 Eier

200 g gemahlene Haselnüsse

100 g Semmelbrösel

1 TL Backpulver

1 TL gemahlener Zimt

600 g kernlose blaue und grüne Trauben

Guss:

200 g brauner Rohrzucker

4 EL brauner Rum

1. Für die Mohnmasse die Milch mit Mohn, 1 Prise Salz und Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze 10 Minuten offen kochen lassen. Den Topf von der Kochstelle ziehen und die Butter unterrühren, bis sie geschmolzen ist. Masse abkühlen lassen, bis sie lauwarm ist. Eier zugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren. Haselnüsse, Semmelbrösel, Backpulver und Zimt mischen und unter die Mohnmasse heben.
2. Trauben waschen und 400 g von den Stielen zupfen. Mohnmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Saftpfanne (40x30) gießen und glatt streichen. Die Trauben gleichmäßig darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad auf der 2. Schiene von unten 35-40 Minuten backen.
3. Für den Guss den braunen Zucker mit 5 EL Wasser in einem kleinen Topf 6 Minuten offen kochen. Den Guss noch heiß auf den abgekühlten Mohnkuchen pinseln. Kuchen in Stücke schneiden und mit den restlichen Trauben servieren.