

An Guudn Rezepte zur Sendung vom Dezember 2010

Fragen zu Rezept oder Zutatenbeschaffung

Hennes May

Wein & Fein Herzogenaurach

Tel. 09132 2212

<http://www.weinamturm.de/>

Crème brûlée vom fränkischen Ziegenkäse

200 g Ziegen-Frischkäse

4 Eigelb

250 ml flüssige Sahne

1 Knoblauchzehe, Salz., Pfeffer, Muskatnuss

Kleine Auflaufformen

1 Bund Rucola

1 Zucchini, 1 Aubergine, 1 rote Paprika

Tomaten-Pesto, Tomatensauce, frischer Rosmarin und Thymian

Sahne im Topf erhitzen und Ziegenkäse darin bei ca. 80 Grad schmelzen und verrühren.

Knoblauch und geriebene Muskatnuss zugeben.

(Knoblauch mit etwas Salz mit dem Messerrücken zerdrücken).

Masse auf ca. 60Grad abkühlen lassen.

Eigelb verrühren und die Ziegenkäse-Masse langsam und mit dem Schneebesen verrühren.

nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In Auflaufförmchen füllen und im Wasserbad bei 110 Grad 55 Minuten im Ofen stocken lassen.

Das in kleine Würfel geschnittene Gemüse und die kleingeschnittene Zwiebel in der Pfanne anschwitzen.

Tomatensauce und Pesto hinzufügen, mit Rosmarin und Thymian abschmecken.

Rucola waschen und putzen. Als Salat mit Balsamico-Dressing zubereiten.

(dazu Aceto Balsamico, Senf, Olivenöl, Zucker, Salz, Pfeffer mit dem Mixstab verquirlen)

Die Ziegenkäse-Creme in den Auflaufförmchen auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Mit weißem Zucker bestreuen und mit der Gasflamme karamelisieren.

Ziegenkäse-Förmchen mit Gemüse und dem Rucolasalat auf einem Teller anrichten.

Gebratenes Zanderfilet unter Senfsaat-Kruste **auf Linsengemüse mit Rote Bete Sauce**

350 g Zanderfilets
Fischfond z.B. Lacroix
flüssige Sahne,
2-3 Stück Rote Bete (fertig gekocht)
weiche Butter, Semmelbrösel, Senf, Senfsaatkörner
200 g Berglinsen
Schoten von der Frühlingszwiebel
Salz, Pfeffer, Zucker, Lorbeerblatt,, Muskatnuß

Linsen über Nacht in Wasser einweichen.

In etwas Olivenöl mit den Frühlingszwiebeln anschwitzen..

Mit Muskatnuß, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die gekochte Rote Bete in kleinschneiden und mit dem Fischfond und einem Lorbeerblatt einköcheln lassen. Mit Sahne verfeinern und dem Mixstab pürieren.

Für die Senfsaat-Kruste 125 g weiche Butter mit gleicher Menge Semmelbrösel vermengen. Senf und Senfsaatkörner untermischen. Zur Rolle formen und im Kühlschrank fest werden lassen

Zanderfilet in Portions-Stücke schneiden. Die Hautseite mit einem scharfen Messer einritzen (nicht zu tief schneiden).

Auf der Hautseite in Olivenöl knusprig anbraten und nicht wenden.

Die Fleischseite mit der in Scheiben geschnittenen Senfsaat-Kruste belegen und im Ofen bei kräftiger Oberhitze bzw. Grill gratinieren.

Zum Servieren die Sauce auf den Teller geben, das Linsengemüse und dann das Zanderfilet darüber legen.

Frühlingsrolle von der Gans auf Kürbisgemüse

1 Gänsekeule

Karotten, Sellerie und Zwiebeln (Mirepoix)

150 g Shiitake-Pilze frisch

Frühlingsrollen-Teig

80 g Glasnudeln, Soja-Sauce, geröstetes Sesamöl

Muskatkürbis, Ingwer gerieben

flüssige Sahne

Salz, Pfeffer, Zucker, Gansgewürz, Beifuß, Muskatnuß

Kürbiskern-Öl und Kürbiskerne

Die Gänsekeule mit Mirepoix, Salz, Pfeffer, Gansgewürz und Beifuß würzen und im Ofen garen,

am besten bei 180 Grad für knapp 2 Stunden.

Karotten und Shiitakepilze in feine Streifen schneiden, in der Pfanne gut anschwitzen und mit dem ausgelösten und kleingeschnittenem Gänsefleisch, Glasnudeln (in kaltem Wasser einweichen und kurz überbrühen), Soja-Sauce und Sesam-Öl vermischen. Nach Bedarf abschmecken.

Die Füllung in den Frühlingsrollen-Teig zur Frühlingsrolle wickeln.

Die Rollen in der Fritteuse oder einem Topf knusprig frittieren

Den in Würfel geschnittenen Kürbis mit Zwiebelwürfeln in Rapsöl anschwitzen, geriebenen Ingwer zufügen, mit etwas Gemüsebrühe und Sahne aufgießen und nicht zu weich garen.

Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Kürbisgemüse auf den Teller geben, Frühlingsrolle daraufsetzen und mit Kürbiskern-Öl und –kernen ausdekorieren.

Gänsebrust 10 Stunden gegart mit Rotkraut-Strudel und gebackener Sellerie

1 kg Gänsebrust (auf dem Knochen)

Knollen-Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Beifuß

Frisches Rotkraut (ersatzweise aus der Dose), 2 große Kartoffeln

Fertiger Strudelteig

Mehl, Eier, Paniermehl

Salz, Pfeffer, Zucker, Gansgewürz, Muskatnuß, Zimtstange

Gänsebrust mit Frischhaltefolie in 5 bis 6 Lageneinwickeln. Nicht würzen !

Im Ofen auf den Rost legen und bei 100 Grad ca. 10 Stunden garen. (am besten über Nacht)

Keine Angst, die Folie schmilzt nicht !

Abkühlen lassen und Gänsefleisch vom Knochen lösen.

Aus dem Knochen und den Fleischresten eine Sauce zubereiten.

Das alles kann schon am Vortag vorbereitet werden

Rotkraut fein schneiden oder hobeln.

in Öl (noch besser mit Gänseschmalz) mit kleingeschnittener Zwiebel und Apfelstücken andünsten. Etwas Gemüsebrühe angießen, mit Zimtstange und Nelke würzen und garen.

2-3 Esslöffel Johannisbeer-Marmelade hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rotkraut abkühlen lassen, 2 gekochte Kartoffeln mit der Presse durchdrücken und untermischen.

Diese Masse in den Strudelteig in 2 Lagen als Strudel einwickeln.

Im Backrohr bei 180 Grad Umluft ca. 20 Minuten backen bis der Strudel knusprig braun ist.

Knollen-Sellerie schälen, in Scheiben schneiden und bissfest blanchieren.

Mit Mehl, verquirltem Ei und Paniermehl panieren und

in der Pfanne mit Butter wie ein Pfannenschnitzel knusprig braten.

Lebkuchen-Mousse an Orangensalat

3 Eigelb und 1 Vollei

3 Stück Lebkuchen ohne Obladen

200 ml Sahne

150 g dunkle Kuvertüre (mind. 60% Kakao)

Lebkuchen-Gewürz

4 kernlose Orangen (Bioqualität)

50 g Zucker

Orangensaft

Orangenlikör

Kartoffelstärke

Orangensalat:

Die Zesten von 2 Orangen mit Orangensaft und Zucker erhitzen und köcheln lassen.
mit etwas Stärke binden. Mit Orangenlikör aromatisieren.

Orangen filetieren, Filets in die Orangensauce geben, abkühlen lassen.

Eigelb und Zucker mit dem Schneebesen schaumig rühren.

Kuvertüre bei ca. 35 Grad auf dem Wasserbad schmelzen lassen (nicht heisser !).

Eigelb-Masse über dem Wasserbad mit dem Schneebesen aufschlagen.

Danach kalt schlagen.

Fein zerbröselte Lebkuchen und Lebkuchengewürz zugeben.

Geschlagene Sahne unterheben und über Nacht kühl stellen.

Von der Masse mit dem Esslöffel Nocken abstechen

und zusammen mit dem Orangensalat servieren.

Zum Dekorieren gehobelte weiße Schokolade oder Schokosplitter darüber streuen.