



Folge 2: Finale unter Weihnachtsbäumen im Münsterland

Rezepte von Katharina Püning

Alle Mengenangaben für sechs Personen, oder wie angegeben

Vorspeise: Hausgebeizter Wildlachs auf Röstinchen an einer Graved Sauce, Salat der Saison



Wildlachs

Zutaten:

1 halber Wildlachs
2 EL mittelschafer Senf
4 Bund frischer Dill
6 Orangen
500 g grobes Meersalz
Salz und Pfeffer

Röstinchen

2 kg Kartoffeln
4 EL Haferflocken
2 Eier
Salz

Öl zum Anbraten

Graved Sauce

je 1/3 Senf, Honig, Majo

Salat der Saison

Gemischter Salat nach Belieben

Dressing:

6 EL Balsamicoessig
2 EL Öl
1 Frühlingszwiebel
2 EL Honig
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

24 h Stunden zuvor:

Lachs salzen und pfeffern und dünn mit Senf bestreichen. Dill zerkleinern und den Lachs mit Dill bedecken, Orangen in Scheiben schneiden und ebenfalls den Lachs damit belegen. Abschließend alles mit dem groben Salz abdecken und 24 h im Kühlschrank ruhen lassen.

Kurz vor dem Servieren:

Den Lachs von Dill, Orangen und Salz befreien und in dünne Scheiben schneiden.



Kartoffeln schälen und grob raspeln. 1 TL Salz, Haferflocken und Eier hinzugeben und gut durchmischen. Öl in der Pfanne heiß werden lassen und kleine Portionen in die Pfanne geben. Nach ca. 2 min wenden. Senf, Honig und Majo vermischen, bis eine homogene Masse entsteht.

Salat waschen und zerkleinern. Für die Vinaigrette, zerkleinerte Frühlingszwiebeln mit Balsamicoessig, Öl, Honig, Salz und Pfeffer vermischen. Kurz vor dem Servieren den Salat mit der Vinaigrette mischen.

Hauptspeise: Filet vom Reh, umhüllt von einer Kräuterkruste mit Romanesco und angebratenen Semmelknödelscheiben



Rehrücken mit Kräuterkruste und Wildsauce

Zutaten:

4 Rehfilet
je 1 Bund Thymian, Rosmarin, Schnittlauch, Petersilie, Basilikum, Suppengrün
6 Schalotten
1/2 l Wildfond
2 Eigelb
250 ml Sahne
1/2 l Rotwein
Speisestärke
Öl zum Anbraten
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Kräuter und Suppengrün waschen und klein schneiden, Rehrücken von Silberhaut befreien, kräftig salzen und pfeffern. Eier trennen, Eigelb mit Salz, Pfeffer, Kräutern und 2 EL Öl vermischen. Rehfilet zusammen mit dem Suppengemüse 3 min von beiden Seiten anbraten. Das Rehfilet mit der Kräuter/Ei-Marinade bestreichen und 15 min im Backofen garen lassen.

Währenddessen die Pfanne mit dem Suppengrün und den Schalotten noch einmal aufwärmen, Wildfond, Rotwein und Sahne hinzufügen und etwas köcheln lassen. Anschließend die Sauce in einen Kochtopf umfüllen und pürieren. Erneut aufkochen und ggf. mit Speisestärke andicken und abschmecken.

Nach Belieben kann die Sauce noch durchgeseibt werden.

Tipp: Für eine dunkelbraune Farbe der Sauce ein paar Tropfen Zuckercolour hinzugeben.



Romanesco

Zutaten:

1 Kopf Romanesco
Salz
50 g Butter
Mandelplättchen

Zubereitung:

Romanesco waschen zerteilen und in kochendem Salzwasser 10 min garen. Nach dem Abgießen den Romanesco mit einem Stich Butter und Mandeln verfeinern.

Gebratene Semmelknödelscheiben

Zutaten:

5 Brötchen vom Vortag
250 ml Sahne
50 g Butter
1/2 Bund Schnittlauch
3 Eier
Frisch geriebene Muskatnuss
Salz und Pfeffer
Öl zum Anbraten

Zubereitung:

Zunächst die Milch und ein Stückchen Butter im Topf kurz aufkochen. In einer großen Schüssel drei Eier verquirlen und die alten Brötchen in Stücke gezupft hinzugeben. Schnittlauch hinzufügen und die Masse mit den Händen vermischen.

Nun die Milch-Buttermischung über der Masse verteilen und nochmals alle Zutaten verrühren, bis sich das Brot vollgesaugt hat. Den Teig mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss würzen.

Eine Lage Alufolie auf der Arbeitsplatte ausbreiten und mit einer ebenso großen Lage Frischhaltefolie bedecken. Den Teig in der Mitte der Folien in einer Art Rolle verteilen und mit Hilfe der Frischhaltefolie ausrollen, so dass eine feste Rolle entsteht. Die Frischhaltefolie an beiden Seiten wie ein Knallbonbon zusammen drehen. Den Teig immer wieder in die Mitte schieben, damit er dicht gepresst wird.

Wenn der Teig zu einer handlichen Wurst geformt ist, den Teig mit der Alufolie ein zweites Mal zusammenrollen. Das verhindert, dass der Teig aufgeht. Den eingerollten Teig in kochendem Wasser 25 Minuten gar kochen und ca. 30 min abkühlen lassen. Den gegarten Teig aus der Folie nehmen und eine Nacht abkühlen lassen.

Am nächsten Tag die Rolle mit einem Messer in etwa fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Knödelscheiben von beiden Seiten gut zwei Minuten anbraten.



Dessert: Panna Cotta mit Pflaumenmus und Rotweinpflaumen



Panna Cotta

Zutaten:

3 Blatt Gelatine
1 Vanilleschote
400 ml Sahne
30 g Zucker
100 g Mascarpone
Abgeriebene Schale von einer Orange

Zubereitung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Schlagsahne, Zucker, Vanilleschote und Vanillemark in einem Topf aufkochen. Die Gelatine in der warmen Vanillesahne auflösen. Unter Rühren abkühlen lassen. Den Mascarpone und die Orangenschale gut durchrühren und unter die abgekühlte Vanillesahne heben. In Förmchen füllen und mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen.

Pflaumenmus

Zutaten:

1 kg Pflaumen
1/2 kg Zucker

Zubereitung:

Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Pflaumen in einen Topf geben und den Boden mit Wasser bedecken. Aufkochen lassen und nach und nach den Zucker zugeben. 30 min permanent rühren, damit die Pflaumen nicht anbrennen, dann die Pflaumen bei 200° in den Backofen und zwischendurch immer wieder umrühren. Nach ca. 45 min die Konsistenz prüfen und abschließend in saubere Gläser abfüllen und luftdicht verschließen.

Rotweinpflaumen

Zutaten:

500 g Pflaumen
1/2 Flasche Rotwein
1 Stange Zimt
1 Schuss Rum

Zubereitung:

Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Rotwein mit Pflaumen, Zucker und der Zimtstange in einem großen Topf erhitzen und ca. 5 - 10 Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und den Rum zugeben. Sofort in die vorbereiteten, heiß gespülten Gläser füllen.

Alles zusammen schön anrichten, nach Belieben mit "Warendorfer Pferdeäpfeln" dekorieren.