

Folge 2: **Weihnachts-Rehrücken und Bucheckerneis**

Rezepte von Zaneta Frankenfeld

Alle Mengenangaben für **4 Personen**
(wenn nicht anders angegeben)

Vorspeise: Kartoffelsuppe mit Croutons

Zutaten Suppe

1 kg rohe Kartoffeln
150 g Karotten
150 g Sellerie
150 g Lauch
150 g Zwiebeln
1200 ml Gemüse- oder Geflügelbrühe
15 g Butter
5 Stängel Petersilie
½ TL Majoran
1 Prise Pfeffer
1 Prise Zucker
1 Prise Salz
1 paar Tropfen Bucheckernöl
Optional: 1 Becher Crème fraiche & 2 EL Möhrenkeimlinge oder Möhregrün

Zutaten Beilagen

4 Scheiben Brot
4 EL Bucheckernöl
200 g Speck
1 TL Butter

Zubereitung

Zuerst Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Zwiebeln schälen und Lauch reinigen. 750 g Kartoffeln abwiegen und in 5 cm große Würfel schneiden mit Brühe gut bedecken (nicht die komplette Brühe verwenden) und weichkochen, danach pürieren und zur Seite stellen. Während ein Teil der Kartoffeln weich kocht den restlichen Teil mit dem anderen Gemüse in max. 1cm große Würfel schneiden.

Zwiebeln in Butter glasig dünsten, dann das Gemüse 2 Minuten (außer Kartoffeln) mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und getrockneter Majoran würzen. Kartoffelwürfel dazugeben und mit Gemüse- Geflügelbrühe auffüllen, gut bedeckt ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Anschließend die pürierten Kartoffeln dazugeben, evtl. die gewünschte Konsistenz der Suppe mit Zugabe von Brühe noch anpassen.

Das Brot in 1cm große Stücke schneiden oder Sterne mit einem Backförmchen ausstechen und mit dem Bucheckernöl in der Pfanne erhitzen. Unter ständigem Wenden goldbraun braten. Die Pfanne nicht zu heiß werden lassen, da das Bucheckernöl einen Rauchpunkt von 160°C hat.

Den Speck in kleine Würfel schneiden. Danach die Butter in einer Pfanne erhitzen, und auch hier unter ständigem Wenden knusprig braten.

Auf Suppenteller den Speck und die Croutons anrichten (diese können leicht mit einem Zahnstocher aufgespießt werden). Optional etwas Crème fraiche mit Möhregrün dazu geben. Am Schluss die Suppe eingießen mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

Hauptspeise: Rehrücken mit Bucheckernkruste und Semmelknödel aus dem Glas

Zutaten Soße

Rehabschnitte und Knochen vom Rehrückenrezept
½ EL neutrales Öl
1 Möhre
Fenchelstängel
1 Zwiebel
60 g Sellerie
50 ml Madeira
100 ml Portwein
300 ml Rotwein
400 ml Wildfond, oder Rinderfond
1 EL helle Sojasauce
3 Körner Piment
1 Sternanis, klein
½ Zimtstange
4 Wacholderbeeren
3 Gewürznelken
1 Lorbeerblatt
Etwas Salz
Etwas weißer Pfeffer, frisch gemahlen
1 Stück Orangenschale
¼ TL Saucenbinder, oder 2 EL eiskalte Butter

Zubereitung

Zuerst das Gemüse in Würfel schneiden. Eine unbeschichtete Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und das Öl hineingeben. Die Rehabschnitte mit den Knochen darin anrösten, bis sowohl Pfanne, als auch Abschnitte schöne Röstspuren zeigen.

Abschnitte und Knochen aus der Pfanne nehmen und das Öl entsorgen. Pfanne ohne Reinigung bei milder Hitze zurück auf den Herd.

Die Gemüswürfel in der Pfanne langsam anrösten, so dass sie braune Röststellen bekommen, aber nicht anbrennen und bitter werden. Das dauert ca. 20 Minuten. Immer wieder durchschwenken.

Rehabschnitte und Knochen wieder zufügen und die Pfanne mit dem Madeirawein ablöschen. Die Röststoffe am Pfannenboden mit einem Holzspatel lösen und den Madeira weitgehend einkochen. Portwein zugeben und ebenfalls auf niedriger Stufe langsam weitgehend einkochen.

Nun den Rotwein in 3 Portionen ebenfalls immer wieder langsam und weitgehend einkochen lassen. Dann erst die Sojasauce zugeben.

Die Gewürze zugeben und den Fond in mehreren Portionen langsam in der Pfanne einkochen lassen. Erst gegen Ende die Orangenschale hineinlegen. Sauce mit Salz und frisch gemahlenem, weißem Pfeffer abschmecken.

Die Sauce durch ein Sieb geben und in einem kleinen Topf auffangen. Es sollten nur noch ca. 150-200 ml übrig sein. Sie kann bis zu diesem Punkt gut vorbereitet werden und hält sich mehrere Tage im Kühlschrank.

Die Soße kann auch am Vortag zubereitet werden

Zutaten Kruste für Rehrücken

40 g Pankomehl
1 kleines Ei
4 EL geröstetes Bucheckernöl
3 EL Butter
1 TL Kiefernadelwürzsalz
20 g Grana Padano, gerieben
1TL mittelscharfer Senf

Zubereitung

Butter schmelzen, Öl, Ei und Senf zugeben und vermischen. Pankomehl, Grana Padano und Gewürzsalz zugeben und vermischen.

Dünn auf Backpapier streichen (ca. 0,5cm dick) und in gleichmäßige Rechtecke portionieren, kaltstellen.

Zutaten Rehrücken

1-1,5 kg Rehrücken mit Knochen
Etwas Salz
Etwas Pfeffer
4 EL Bratöl z.B. Rapsöl
3 Zweige Rosmarin
50 g Butter

Zubereitung

Backofen vorheizen (180°C)

Den Rehrücken rundherum mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem Bräter erhitzen und den Rehrücken zuerst mit der Fleischseite, dann mit der Knochenseite scharf anbraten oder Rücken vorher filetieren. Rosmarin zugeben. Butter in kleinen Stücken auf der Fleischseite verteilen. Rehrücken im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten garen.

Rehrücken aus dem Backofen nehmen, mit Alufolie zudecken und 15 Minuten ruhen lassen. Nach ca. 5-10 Minuten Grill am Backofen einstellen.

Alufolie entfernen und die vorbereitete Kruste auf den beiden Rückensträngen verteilen. Leicht andrücken. Den Rehrücken auf der untersten Einschubleiste 5-8 Minuten gratinieren.

Rehrücken aus dem Ofen nehmen in passende Stücke schneiden.

Zutaten Semmelknödel im Glas

200 g Brötchen vom Vortag
1 mittlere Zwiebel
70 g Butter
15 ml Bucheckernöl, kaltgepresst oder geröstet
130 ml Milch
1 Prise Salz
1 Prise geriebene Muskatnuss
1 Bund Petersilie
4 Stiele Majoran
3 Eier
1 Prise Pfeffer
4 ausgekochte Weckgläser



Zubereitung

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen oder einen Weckautomaten verwenden.

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Bei mittlerer Hitze Zwiebeln in Butter glasig dünsten.

Brötchen in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Milch erhitzen, mit Salz und Muskat würzen und über die Brötchenwürfel gießen. Alles gut vermischen und ca. 10 Minuten quellen lassen.

Petersilie- und Majoranblättchen von den Stielen zupfen und hacken.

Kräuter, Eier und Zwiebelwürfel samt Butter und Öl zur Brötchenmasse geben. Alles gut vermengen und die Knödelmasse mit Salz und Pfeffer würzen.

Knödelmasse in sauber ausgekochte Gläser verteilen (die Gläser sollten nur zu ca. dreiviertel befüllt sein). Die Masse gut andrücken. Die Gläser fest verschließen und in ein tiefes Blech stellen. Heißes Wasser eingießen, sodass die Gläser zu etwa dreiviertel im Wasserbad stehen. Das Blech auf die unterste Schiene des Ofens schieben. Gläser im Ofen in ca. 1 Stunde einwecken.

Anschließend die Gläser vorsichtig aus dem Ofen nehmen. Die Knödel im Glas sofort servieren oder erkalten lassen.

Nachspeise: Bucheckerneis und Bratapfel

Zutaten Bucheckerneis

300 ml Vollmilch
100 ml Sahne
3 Eigelb
40 g Zucker
15 g Glukose
2 g Salz
60 ml Bucheckernöl, geröstet + etwas extra Öl zum Garnieren
2 g Vanillepulver oder frisch aus der Schote
Hilfsmittel: Eisbereiter/ Eismaschine

Zubereitung

Alle Zutaten vermengen und auf 80° C erwärmen. Ca. 10 Minuten erwärmt lassen und dann die Masse abkühlen lassen. Wenn die Masse abgekühlt ist, in den Kühlschrank stellen bis zum nächsten Tag. Am Folgetag in den Eisbereiter/Eismaschine seiner Wahl geben.

Zutaten karamellierte Bucheckern

30 g Bucheckern
50 g Zucker
25 g Wasser
ca. 10 g Butter zum Anbraten

Zubereitung

Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen, danach Wasser und Zucker dazu. Temperatur nach der Zugabe verringern nehmen und ständig rühren, bis sich gewünschter Bräunungsgrad der Masse zeigt. Bucheckern dazu und vermischen.

Solange die Masse noch schön flüssig ist, vom Herd nehmen und auf ein vorher mit Backpapier ausgekleidetes Backblech verteilen. Abkühlen lassen und auf dem Eis servieren.



Zutaten Bucheckern-Streusel

70 g Mehl
30 g Bucheckern, geröstet (gemahlen)
30 g Bucheckern, geröstet (gehackt)
50 g Zucker
1 Msp. Zimt (gemahlen)
1 Prise Salz
50 g Butter (kalt)
1EI Wasser (kalt)

Zubereitung

Mehl, Bucheckern, Zucker, Zimtpulver und Salz in einer Schüssel vermengen. Kalte Butter in kleinen Stücken und 2 EI kaltes Wasser zugeben und alles mit den Händen oder mit den Knethaken des Handrührers zu Streuseln verkneten. Mind. 30 Minuten kaltstellen.

Anschließend auf ein mit Backpapier vorbereitetes Blech ca. 1 cm dick verteilen. Bei 180°C für ca. 8-12 Minuten backen. Nach den ersten 8 Minuten nachsehen, wie der Bräunungsgrad ist. Wenn der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist, Backblech rausnehmen und Masse abkühlen lassen.

Danach in einem Mixer oder per Hand zerkleinern, bis gewünschte Streusel/Krümelgröße erreicht ist.

Zutaten Bratäpfel

4 Äpfel (Boskop)
50 g Bucheckern
100 g Marzipan
15 ml Calvados
15 ml brauner Rum
0,5l Apfelsaft
Brauner Zucker (darin werden später die 4 Äpfel gewälzt)
Zitronensaft von 3 Zitronen
Bucheckernöl, geröstet (kommt später aufs Eis drauf)
Optional: ein paar Lagen Blattgold

Zubereitung

Für die Bratapfelfüllung den Alkohol und das Marzipan mit dem Mixer fein pürieren, später die Bucheckern dazu geben. Diese sollten zwar zerkleinert werden, aber noch stückig sein.

Die Äpfel entkernen (aber nicht bis zum Boden), danach schälen und direkt in Zitronensaft schwenken (damit sie nicht braun werden), Den Zitronensaft abgießen.

Äpfel mit Marzipanmasse füllen und auf feuerfesten Behälter stellen, mit Apfelsaft auffüllen (die Äpfel sollen nicht im Apfelsaft schwimmen).

Ofen auf 130°C Umluft vorheizen (mittlere Schiene) ca. 50 Minuten backen. In der Zeit den braunen Zucker im Mixer pulverisieren. Danach Äpfel im braunen Staubzucker wälzen und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren.

Den Bratapfel auf einem Teller stellen, das Eis mit Hilfe eines Eislöffels, oder zwei normaler Esslöffel formen und mit den karamellisierten Bucheckern, den Streuseln und einem Schuss Bucheckernöl garnieren.

Wer möchte kann am Ende noch ein paar Akzente mit dem Blattgold setzen.