

REZEPT VON RENÉ

Sendung vom 21.11.2015

Pilz-Terrine auf Salatbouquet

* * *

Rehrücken mit Mohn und Kohl Polentaschnitten

* * *

Tiramisù mit Zwetschgen

Vorspeise



Hauptgang



Dessert



VORSPEISE: PILZ-TERRINE AUF SALATBOUQUET

Pilz-Terrine

200 g ca. 15 cm lange, dicke Karotten, geschält, in 3mm feine Längsstreifen gehobelt

20 g Butter
20 g Schalotten, fein gehackt
250 g Mischpilze (z. B. Champignons, Eierschwämme, Steinpilze)
1 EL Majoran, fein gehackt
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Cayennepfeffer
2 Eier
1 Eigelb
150 g Frischkäse mit Pfeffer (z.B. Boursin)
2 Msp. Maizena
2 EL glattblättrige Petersilie, gehackt
Zweigelt-Kren Gelée (fertig gekauft)

1 Garbehälter gelocht
1 Terrinenform 0.45l dreieckig mit Deckel
1 Klarsichtfolie hitzebeständig

Die Karotten schälen und in 3 mm feine Längsstreifen hobeln. Die Karottenstreifen in einen gelochten Garbehälter legen. Im vorgeheizten Garraum mit Dämpfen 100° C während 5 Minuten garen. Aus dem Garraum nehmen. Die Karottenstreifen kurz mit kaltem Wasser abbrausen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Pilze mit einer Pilzbürste reinigen und in ca. 6 mm grosse Würfel schneiden.

Die Terrinenform mit Klarsichtfolie auskleiden und mit den Karottenstreifen auslegen. Übrig bleibende Karottenstreifen für die Garnitur beiseite stellen.

In einer Bratpfanne auf die fein gehackten Schalotten in der Butter anziehen lassen. Pilzwürfel und Majoran dazu geben und unter Rühren während 3 Minuten dünsten – ohne Farbe annehmen zu lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Auskühlen lassen und 2 Esslöffel der Pilzfarce beiseite stellen.

Die Eier, das Eigelb und den Frischkäse in einen Mixer geben und mit einem Stabmixer pürieren. Die Pilzfarce und die Petersilie und Maizena zufügen und weiter mixen.

Die Hälfte des Pilzpürees in die Terrinenform füllen. Die beiseite gestellte Pilzfarce darauf verteilen. Das Restliche Pilzpüree darüber geben und glatt streichen. Die überlappende Folie darüber ziehen und den Deckel auflegen.

Die Terrine in den kalten Garraum geben und mit Dampf bei 90°C während 30 Minuten garen.

Die Terrine aus dem Garraum nehmen und vor dem Stürzen mindestens 15 Minuten in der Form ruhen lassen.

Die Terrine schmeckt lauwarm wie auch kalt vorzüglich.

Birnen Vinaigrette

1 kleine Zwiebel
1 kleine Essiggurke
2 Radieschen
1 TL grobkörniger Senf
2 EL Birnenessig
9 EL Rapsöl
6 EL heisse Bouillon
½ Bund Schnittlauch
½ Bund Petersilie
Salz, Pfeffer

Gemischter Blattsalat

Zwiebel und Essiggurke sehr fein hacken. Radieschen zuerst in feine Scheiben, dann in Streifen schneiden. Alles mit Senf, Essig, Öl und Bouillon zu einer Sauce rühren. Schnittlauch mit der Schere fein dazu schneiden, Petersilie hacken und begeben. Vinaigrette mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten: Die Terrine in 2 cm dicke Scheiben schneiden und diese aufrecht, wie ein Häuschen mit der Spitze nach oben, auf die Teller stellen. Mit dem Nüsslisalat und den Karottenstreifen garnieren und mit der Birnen-Vinaigrette nappieren.

Safran Brötli (12 Stück)

375 g Weissmehl
1 Briefchen Safran
3 TL Backpulver
2 TL Zucker
1 TL Salz
100 g Butter in Stücke kalt
2 ½ dl Buttermilch

Mehl und alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel vermengen. Die Butter begeben und zu einer krümeligen Masse verreiben. Buttermilch begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen und kneten.

12 Teigkugeln formen, ein Mal einschneiden, in die Form geben und 30 Minuten aufgehen lassen.

Ca. 20 Minuten in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Backofens backen.



HAUPTGANG: REHRÜCKEN MIT MOHN UND KOHL, POLENTASCHNITTEN

Rehrücken

750 g Rehrückenstränge ohne Silberhaut
1 grosser Kohl (Wirz)
25 g Mohn
200 g Hühnerbrustfilet ohne Haut und Knochen
2 cl Brandy oder Cognac
1 dl Vollrahm
250 g Schweinsnetz (gewässert)

Den Strunk aus dem Wirz scheiden und die grossen Blätter blanchieren. (7 Minuten im Dampfgarer). Danach die Blätter plattieren und mit einem Küchentrepp abtupfen. Den restlichen Wirz zur Seite stellen.

Die klein geschnittenen Hühnerbrüste in einen Cutter geben. Vollrahm, Brandy/Cognac, Salz, Pfeffer und den Mohn dazugeben und so lange cuttern, bis eine homogene Farce entsteht.

Den Rehrücken in 5 gleich grosse Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach die Stücke rundherum anbraten und beiseite stellen.

Die Farce auf fünf schöne Blätter vom Wirz dünn auftragen, den Rehrücken darauf legen und gut einwickeln. Nun die Wickel dünn in das Schweinsnetz einschlagen, nochmals allseitig anbraten und bei ca. 180° C für ca. 5-6 Minuten in den Ofen geben.

Zum Anrichten die Enden abschneiden, den Wickel nochmals schräg durchschneiden und dann aufstellen

Polentaschnitten

6 EL Butter
9 dl Bouillon
325 g Maisgriess
Salz, Pfeffer

Bouillon mit 3 Esslöffel Butter aufkochen, Maisgriess einrühren und zugedeckt unter gelegentlichem rühren auf kleiner Stufe ca. 12 Minuten köcheln lassen. Salzen und pfeffern. Den Brei auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech oder in eine feuerfeste Form 1 cm dick ausstreichen und auskühlen lassen.

Rondellen ausstechen, mit Butter anbraten und im Backofen warm stellen.

Rotweinsauce

2 Knoblauchzehen
Wildfleischabschnitte
Je 3 Zweige frischer Thymian und Rosmarin
1 EL Olivenöl
2 EL Zucker
4 dl Rotwein
2 Lorbeerblätter
Wachholder
2 dl. Portwein rot
2 cl Gin
4 dl Wildfond
2 EL Butter

Knoblauch schälen und andrücken. Thymian und Rosmarin waschen und trocken schütteln. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Wildfleischabschnitte, den Knoblauch und die Kräuter darin bei mittlerer Hitze 3 Minuten anbraten. Den Zucker darüber streuen und leicht karamelisieren lassen. Mit dem Rotwein ablöschen, Lorbeer und Wachholder dazugeben. Die Flüssigkeit bei mittlerer Hitze auf die Hälfte der Menge einkochen lassen. Portwein und Wildfond dazu giessen und alles weitere 5 Minuten köcheln lassen. Die Sauce durch ein feinmaschiges Sieb passieren und mit der Butter und dem Gin verfeinern.

Wirzgemüse

Restlicher Wirz (ca. 500g)
2 EL Butter
50g Rohschinkenwürfeli
1 Zwiebel, fein gehackt
50g Baumnüsse
1 ½ dl Weisswein
1,8 dl Vollrahm
Salz, schwarzer Pfeffer, Muskatnuss

Den Wirz in feine Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen. Rohschinkenwürfel, Zwiebel und Baumnüsse zugeben und unter Rühren leicht anbraten. Den Wirz begeben, mit Weisswein ablöschen und fast vollständig verdunsten lassen. Den Rahm zugiessen und den Wirz unter Rühren knackig garen. Mit Salz, Pfeffer und wenig Muskatnuss abschmecken. Zum Servieren das Wirzgemüse nochmals erhitzen.

Deko-Pilze

Kleine Eierschwämmchen unter schwenken kurz im Olivenöl anbraten.

DESSERT: ZWETSCHGEN-TIRAMISU

Zwetschgen-Tiramisù

500 g Zwetschgen
2 EL Zucker
1 EL Wasser
1 EL Zitronensaft
¼ TL Zimt
1 dl Rotwein

250 g weiche Amaretti
200 g fettreduzierter Frischkäse (z.B. Philadelphia Balance)
300 g ¼-fett Quark
2 EL Zucker

½ EL Kakaopulver

Zwetschgen in Schnitze schneiden, mit Zucker, Wasser, Rotwein und Zimt zugedeckt ca. 7 Min. köcheln. Früchte herausnehmen, Saft ca. 1 Min. einkochen, Zwetschgen wieder begeben, mischen.

Amaretti grob zerdrücken, die Hälfte davon in die Gläser verteilen. Die Hälfte des Zwetschgenkompotts darauf verteilen. Frischkäse, Quark und Zucker gut verrühren, die Hälfte davon auf die Zwetschgen verteilen.

Die restlichen Amaretti darüber streuen, restliches Zwetschgenkompott und Quarkmasse darauf verteilen, zugedeckt ca. 2 Stunden kühl stellen. Tiramisù kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.