

**REZEPT VON WILMA**  
Sendung vom 10.12.2016

**Triologie von einem Dattelsüpli und  
einem Morchel- und Mango-Mousse**

\* \* \*

**Rehrücken mit seinen herbstlichen Kompositionen**

\* \* \*

**Luzerner Lebkuchen-Parfait  
mit Portweifeigen**

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





## **VORSPEISE: TRILOGIE VON EINEM DATTELSÜPPLI UND EINEM MORCHEL- UND MANGO-MOUSSE**

### **Dattelsüpli**

6-7 frische Datteln  
1 Kartoffel  
1 KL Curry  
1 Zwiebel  
1 dl Weisswein, trocken  
½ Gemüsebouillon  
1 dl Vollrahm  
½ Becher Crème-fraîche

Datteln hacken. Kartoffel grob schneiden. Zwiebel hacken. Alles in der Pfanne mit Olivenöl dämpfen. Mit Curry würzen. Mit dem Weisswein ablöschen. Gemüsebouillon dazugeben und so lange köcheln bis es weich ist. Dann alles pürieren. Vollrahm und Crème-fraîche dazugeben.

### **Mangomousse**

1 Mango, reif  
½ Becher Crème-fraîche

Die Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Stein schneiden. Fruchtfleisch und Crème-fraîche in einen hohen Rührbecher geben und fein pürieren. Die Mangomasse in Gläser füllen. Für mindestens 4 Stunden kalt stellen.

### **Morchelmousse**

150 g Morcheln, getrocknet  
2 Schalotten, gehackt  
2 dl Halbrahm  
Öl  
Weisswein  
1 Prise Agar-Agar  
Salz  
Pfeffer

Morcheln in Wasser einweichen und Wasser abschütten. Zusammen mit den Schalotten an wenig Öl in der Pfanne dämpfen. Mit einem Spritz Weisswein einkochen lassen. Halbrahm dazugeben. Die cremige Masse mit dem Stabmixer pürieren. Nach Belieben würzen.



## **HAUPTGANG: REHRÜCKEN MIT SEINEN HERBSTLICHEN KOMPOSITIONEN**

### **Spätzli**

300 g Mehl  
1 TL Salz  
150 g Magerquark  
1 dl Wasser  
1 Briefchen Safran  
3 frische Eier

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen und in der Mitte eine Mulde eindrücken. Quark, Wasser Safran und Eier verrühren. In die Mulde geben und so lange klopfen bis der Teig glänzt. Dann für ca. 30 Minuten quellen lassen.

Teig portionenweise durchs Knöpflisieb ins siedende Salzwasser streichen. Spätzli ziehen lassen bis sie an die Oberfläche steigen. Dann herausnehmen und im auf 60°C vorgeheizten Ofen warmstellen.

### **Rehrücken**

1 kg Rehrücken  
Salz  
Pfeffer

Rehrücken mit Knochen im auf 160°C vorgeheizten Ofen während 30 Minuten garen. Das Fleisch vom Knochen schneiden und im rauchheissen Öl beidseitig je 2 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Filetstücke schneiden und servieren.



## DESSERT: LUZERNER LEBKUCHEN-PARFAIT MIT PORTWEINFEIGEN

### Lebkuchen-Parfait

2 frische Eigelb  
4 EL Zucker  
½ EL Lebkuchengewürz  
3 EL Grand Marnier  
2.5 dl Vollrahm  
2 frische Eiweiss  
1 EL Zucker

Eigelb, Zucker, Lebkuchengewürz und Grand Marnier gut verrühren bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vollrahm steif schlagen und mit dem Schwingbesen unter die Masse rühren. Den Rest mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen.

Eiweiss und Zucker schlagen bis es glänzt. Eisschnee vorsichtig unter die Masse ziehen und in die vorbereitete Form füllen. Zugedeckt für mindestens 4 Stunden einfrieren. Das Parfait kann 1 Woche vorher zubereitet werden.

Form: Cakeform von ca. 1 l mit Klarsichtfolie auslegen und mit wenig Öl einölen.

### Portweinfeigen

8 Feigen  
½ l Portwein  
50 g Zucker  
Wasser

Die Feigen einstechen. Portwein mit Zucker und etwas Wasser einkochen und reduzieren. Die Feigen einlegen und ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren die Feigen halbieren und schnell anbraten. Dann mit dem Parfait und dem Portweinjus anrichten.