

REZEPT VON NATASCHA

Sendung vom 03.12.2016

**Petersilienwurzelsuppe mit Sanddorn
und gerösteten Kürbiskernen**

* * *

**Hirschsteak mit Nusskruste
Pilz-Wan Tan
Sake Sauce
Preiselbeer-Chutney**

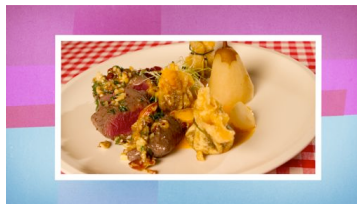
* * *

**Zwetschgen-Pfeffer-Crumble
Sauerrahm-Glacé**

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: PETERSILIENWURZELSUPPE MIT SANDDORN UND GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN

2 EL Olivenöl
2 Zwiebeln
500 g Petersilienwurzel
250 g Kartoffeln
2 Knoblauchzehen
1 l Gemüsebouillon
200 ml Rahm
30 g Kürbiskerne

Olivenöl erhitzen. Alles Gemüse würfeln und im Olivenöl dünsten. Gemüsebouillon dazugeben und 15 Minuten köcheln lassen. Rahm begeben und würzen. Kürbiskerne mit wenig Kürbiskernöl leicht anbraten und auf der Suppe anrichten.



HAUPTGANG: HIRSCHSTEAK MIT NUSSKRUSTE, PILZ-WAN TAN, SAKE SAUCE, PREISELBEER-CHUTNEY

Preiselbeer-Chutney

1 Schalotte
½ Zitrone
250 g frische Preiselbeeren
50 g Zucker
2 TL Piment d'Espelette
3 EL Wasser
Salz

Schalotte fein würfeln. Alle Zutaten in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze für ca. 20 Minuten köcheln. Evtl. Wasser zufügen und abschmecken.

Ingwer Sake Sauce

1 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen
1 Schalotte
0.5 EL Ingwer
100 ml Sake
1 EL brauner Zucker
1 EL Chili Sauce
1 Tomate
Salz

Knoblauch, Ingwer und Schalotte fein hacken und in Olivenöl dünsten. Mit Sake ablöschen. Brauner Zucker dazugeben, aufkochen und etwas reduzieren. Tomate und Chilisauce dazugeben und fein pürieren. Abschmecken.



Nusskruste

100 g Butter
1 Eigelb
Petersilie
65 g Nussmischung
Semmelbrösel
Akazienhonig
Salz
Pfeffer

Butter schaumig schlagen. Eigelb zufügen. Nüsse hacken und zusammen mit Petersilie zu der Butter geben. Semmelbrösel und Akazienhonig dazugeben und gut würzen. Bis zum Gebrauch kaltstellen.

Nudelteig

250 g Mehl
50 g Hartweizengriess
5 Eigelb
1 EL Olivenöl

Alles zu einem Teig zusammenkneten. Eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Dann zu 6x6 cm grossen Teig-Quadraten ausrollen.

Pilz-Wan Tan

800 g Shitake Pilze
4 Schalotten
1 Handvoll Petersilie
Chilipulver
Öl zum Frittieren
Nudelteig (gemäss Rezept oben)

Shitake Pilze und Schalotten fein würfeln und in heissem Öl anbraten. Petersilie dazugeben und mit etwas Chilipulver würzen. 6x6 cm grosse Nudelteig-Quadrate mit Pilzfüllung belegen. Entweder frittieren oder im Bambuskorb dämpfen.



DESSERT: ZWETSCHGEN-PFEFFER-CRUMBLE, SAUERRAHM-GLACE

1 Vanilleschote
80 g Zucker
100 ml Wasser
100 g Rahm
150 g Sauerrahm
500 g Zwetschgen
Sherry
150 g Holundersaft
100 g Butter
80 g gemahlene Haselnüsse
30 g Mehl
1 Messerspitze Piment

Vanilleschoten auskratzen und mit Zucker und Wasser zu Sirup einköcheln. Alles zusammen bis und mit Sauerrahm mischen und tiefkühlen.

Zwetschgen mit Sherry marinieren. Holundersaft, Butter, Haselnüsse und Mehl mischen. Piment auf Zwetschgen verteilen. Im Umluft-Backofen bei 180°C für 10 Minuten backen.

Mit Sauerrahm-Glace servieren.