

09. Dezember 2024 Rezeptvorschlag : Markus

Negroni

3	cl	Gin	3	cl	italienischer Bitterlikör (z. B. Campari)
3	cl	lieblicher, roter Wermut nach Belieben Bio-Orangenscheiben			Eiswürfel

Alle Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefüllten Tumbler füllen und vorsichtig umrühren. Mit einer halben Orangenscheibe garnieren.

Topinambursuppe

Aus eatbetter.de

3		Schalotten	600	g	Topinambur
250	g	Kartoffeln (mehligkochend)	1	TL	Rapsöl
		Salz, Pfeffer	1	TL	Butter
700	ml	Gemüsebrühe (am besten selbst gekocht oder alternativ Bio-Instant Brühe)			
1	Bd	Petersilie	100	g	Sahne (30 % Fett)
		Muskatnuss			

Außerdem

1 Vollkorn- Baguette

Schalotten abziehen und würfeln. Topinambur (bis auf 1 Knolle bzw. 150 g) und Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 1,5 cm große Stücke schneiden. Übriggebliebene Topinambur-Knolle ebenfalls schälen und in dünne Scheiben hobeln.

Rapsöl in einem Topf erhitzen und die Topinambur-Scheiben darin 3-5 Minuten anbraten, mit etwas Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und beiseitestellen.

Butter mit in den zuvor verwendeten Topf geben und Schalotten, Kartoffel- sowie Topinambur-Stücke darin rundherum anbraten. Mit etwas Pfeffer würzen, dann mit der Gemüsebrühe ablöschen. Suppe aufkochen lassen und mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze und gelegentlichem Umrühren etwa 20 Minuten garen.

In der Zwischenzeit Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein hacken. Wenn das Gemüse weich ist, Suppe vom Herd nehmen und fein pürieren. Sahne hinzufügen und die Topinambur-Suppe mit Muskatnuss, Pfeffer und ggfs. Salz abschmecken. Auf niedriger Stufe warmhalten.

Kabeljau mit Ingwer und Soja

Aus gesund-gut-essen.de

4		Kabeljaufilets	80	ml	Sojasauce
2	EL	Honig	2	EL	Reisessig
1	EL	frischer Ingwer, gerieben	2		Knoblauchzehen, gehackt
1	EL	Sesamöl	2		Frühlingszwiebeln, in Scheiben geschnitten
2	EL	Sesamsamen			

Den Ofen auf 200 °C vorheizen.

Eine Backform einfetten und die Kabeljaufilets hineinlegen. Sojasauce, Honig, Reisessig, geriebenen Ingwer, gehackten Knoblauch und Sesamöl vermischen. Die Soße über die Kabeljaufilets gießen und gleichmäßig verteilen. Die Filets für ca. 15–20 Minuten backen, bis der Fisch durchgegart ist und sich leicht mit einer Gabel zerteilen lässt. Die gebackenen Kabeljaufilets aus dem Ofen nehmen und mit Frühlingszwiebeln und Sesamsamen garnieren.

Rehgulasch

Aus chefkoch.de

2		Lorbeerblätter	5		Wacholderbeeren
10	Kö	Pfeffer, (angestoßen)	3	EL	Marmelade (Preiselbeer)
2	EL	Aceto balsamico	3	EL	Olivenöl
500	g	Gulasch vom Reh	120	g	Speck, durchwachsenen
1		Karotten	1		Zwiebel
1	St	Knollensellerie	1	Wurz	Petersilie
1	EL	Tomatenmark	400	ml	Wildfond
8	Schalotten		250	g	Pfifferlinge oder Champignons
		Salz, Pfeffer	2	EL	Crème fraîche

Für die Marinade Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Pfefferkörner (angestoßen), Preiselbeermarmelade, Aceto Balsamico und Olivenöl mischen.

Rehgoulasch von Häuten und Sehnen befreien und mit der Marinade gründlich mischen. Im Kühlschrank mind. 2 Tage durchziehen lassen, dabei mehrfach umrühren.

Speck würfeln und in einem Schmortopf anbraten.

1 Karotte, 1 Petersilienwurzel, 1 Zwiebel, 1 Stück Sellerie waschen, schälen, fein würfeln und mit anbraten. Das Rehfleisch in den Topf geben und kurz mit anbraten.

1 EL Tomatenmark zugeben und mit braten lassen. Marinade in den Topf geben und mit so viel Wildfond (ersatzweise Brühe oder ½ Brühe ½ Rotwein) aufgießen, dass das Rehfleisch gerade bedeckt ist. Bei geschlossenem Topf ca..20 Minuten schmoren lassen.

Das Gemüse aus dem Gulasch entfernen.

Schalotten schälen aber ganz lassen, Pfifferlinge oder Champignons putzen, nicht waschen und zu dem Gulasch geben, weitere 20 Minuten schmoren lassen.

Das Gulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken und 2 EL. Creme fraîche in das Gulasch einrühren.

Kürbis-Semmelknödel

Aus chefkoch.de

250	g	Brötchen, altbacken, gewürfelt	100	ml	Wasser
100	ml	süße Sahne	1		Zwiebeln
1	EL	Petersilie, gehackt	200	g	Hokkaidokürbis oder Butternuss
1	EL	Butterschmalz	1	TL	Salz
1	Pr	Pfeffer	2		Eier
150	g	Käse, geriebener			Muskatnuss

Die kleingeschnittenen Brötchen in eine Schüssel geben. Sahne und Wasser vermischen und leicht erwärmen und dann über die Brötchen gießen. Ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden und in etwas Butter glasig dünsten. Petersilie zugeben.

Kürbis waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz ca. 5 Minuten weich dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebel und Kürbis zu den Brötchen geben, ebenso die Eier und den geriebenen Käse. Mit Muskatnuss würzen und gut vermischen. Falls der Teig zu feucht ist, einfach ein paar Semmelbrösel dazugeben. Mit feuchten Händen zu Knödeln formen.

Wasser aufkochen. Salz dazugeben und zum Kochen bringen. Knödel einlegen und Temperatur drosseln. Ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Gebackener Weißkohl

Aus chefkoch.de

1/2		Weißkohl	250	g	Schinkenspeck
250	ml	Gemüsebrühe	2	EL	Rübensirup
1	EL	Worcestersauce			Salz und Pfeffer
		Kümmel			Fett für die Form

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Den Kohl putzen, den harten Strunk entfernen. Die Kohlhälfte in 4-5 Stücke teilen und in der Küchenmaschine klein häckseln (geht natürlich auch mit einem scharfen Messer).

Kohlschnitzel in einen Topf geben und bis zur Hälfte Salzwasser auffüllen. Dann erhitzen und ca. 10 Minuten sprudelnd garen. Schinkenspeck würfeln, in einer Pfanne knusprig anbraten und beiseite stellen.

Kohl über einem Sieb abgießen und abtropfen lassen. Mit Sirup, Worcestersauce, Kümmel, Salz und Pfeffer vermengen und in eine gefettete Auflaufform geben. Brühe über den Kohl geben. Alles mit einem feuerfesten Deckel oder Alufolie bedecken und im Ofen etwa 50 Minuten backen.

Raffiniertes Eierlikörtiramisu

Aus chefkoch.de

250	g	Mascarpone	250	g	Quark
1	D	Ananas (Stücke)	125	ml	Ananassaft
100	g	Zucker	200	g	Sahne
30	g	Kekse (Amarettini)	125	ml	Eierlikör
10	g	Butter	100	g	Mandeln, gehobelt

Die Ananasstücke abtropfen lassen, den Saft auffangen. Den Mascarpone und den Quark mit dem Ananassaft glattrühren, Zucker unterrühren, Sahne steif schlagen und unter die Mascarpone-Quark-Creme ziehen.

Dessertschälchen mit etwas Mascarpone-Quark-Creme füllen, Amarettini darüber verteilen. Die Hälfte vom Eierlikör über die Amarettini träufeln, darauf die Ananasstücke geben. Die restliche Mascarpone-Creme darauf verteilen und alles mit dem restlichen Eierlikör beträufeln.

Butter in einer Pfanne zerlassen, die Mandelblättchen darin anrösten und anschließend auf die Desserts streuen. Als Abschluss auf jedes Dessert noch 1 Amarettini legen.