

Rezepte zum ENGELBERT-Kochevent 2020

Rosa gebratene Entenbrust auf marktfrischem Gemüse

Zutaten für 4 Personen

2 Entenbrüste
200 g Karotte
200 g Kohlrabi
50 g Butter
250 ml Gemüsebrühe

Zubereitung

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Die weiße Haut der Entenbrust mit einem scharfen Messer vorsichtig karoförmig einschneiden. Die Entenbrust rundherum kräftig salzen.

Das Fleisch mit der Hautseite nach unten in eine kalte Pfanne legen. Den Herd auf mittlere bis hohe Stufe stellen und das Fett der Entenbrust unter gelegentlichem Schwenken auslassen.

Nach ca. 8 bis 10 Minuten sollte die Haut goldbraun und knusprig sein. Die Entenbrust umdrehen. Die untere Seite eine Minute braten und anschließend mit der Hautseite nach oben ca. 8 Minuten auf einem Teller im Ofen fertig garen.

Das Gemüse putzen und in Pommes Frites Größe schneiden. Gemüse in der Brühe 6 Minuten garen, abgießen und in einer Pfanne mit Butter schwenken.



Mangoldsüppchen, Kürbispüree, Scampispieße



Zutaten für 4 Portionen

500 g Mangold
2 Erdäpfel (groß, mehlig)
2 Zwiebeln
1 l Gemüsesuppe
2 EL Sauerrahm
1 Prise Muskatnuss (gemahlen)

Zubereitung

Zuerst werden die Erdäpfel geschält, gewürfelt und mit dem gewaschenen sowie fein geschnittenen Mangold vermengt.
Im Anschluss wird die Zwiebel geschält und feinkwürfelig geschnitten.

Zwiebeln, Mangold, sowie die Erdäpfel werden nun gemeinsam in der Gemüsesuppe für etwa 25 Minuten weich gekocht.

Die Suppe wird fein püriert.

Nun wird das Ganze mit Salz, Pfeffer sowie Muskatnuss gut gewürzt.

Vor dem Servieren wird noch der Sauerrahm unter die Suppe gezogen.

Zutaten für 4 Portionen Kürbispüree

1 Kürbis (Hokkaido)
5 Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
1 EL Olivenöl
200 ml Milch
1 Prise Salz
1 Prise Muskatnuss
1 Prise Pfeffer

Zubereitung

Im ersten Schritt werden die Kartoffeln geschält und in Würfel geschnitten.

Nun auch den Kürbis schälen (bei Hokkaido nicht notwendig), das Kerngehäuse mit einem Löffel entfernen und in Würfelstücke schneiden.

Die Kartoffel- und die Kürbisstücke werden nun in einem Topf mit einer Prise Salz gekocht. Solange kochen lassen bis die Kartoffel und der Kürbis schön weich sind.

Nun werden auch die Zwiebel und der Knoblauch geschält, klein geschnitten und in einer Pfanne mit Butter und Öl glasig gedünstet.

Die Kartoffel/Kürbisstücke durch die Kartoffelpresse drücken, einen Spritzer Milch dazu füllen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Die Zwiebel zu dem Kürbispüree geben und fertig!

Scampi Spieße für 4 Personen

16 Scampi ca. 2 min in der Pfanne anbraten, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft ablöschen, auf Holzspieße stecken.

Anrichten

Kürbispüree auf der Tellermitte platzieren, Suppe um das Püree herum gießen, Scampi Spieß anlegen.



Gefülltes Kalbsfilet mit Babyspinat und getrockneten Tomaten

Zutaten für vier Personen

800 g Kalbsfilet
100 g Tomaten, getrocknet, in Öl eingelegt
100 g Babyspinat
30 g Butterschmalz
1 Knolle Knoblauch

Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Das Filet von Haut und Sehnen befreien, längs aufschneiden und leicht flachklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die getrockneten Tomaten fein würfeln und den Babyspinat schneiden.

Die Tomatenwürfel und den Spinat auf dem Fleisch verteilen und zu einer Roulade aufrollen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Das gerollte Filet einwickeln und mit Küchengarn festbinden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Knoblauchknolle quer halbieren und mit der Unterseite in die Pfanne geben.

Etwa 30 Gramm Butter zum Bratfett geben und dann im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten bei Ober- und Unterhitze garen. Mit Bratenjus angießen.



Risotto

Zutaten für 4 Portionen
400 g Risottoreis
250 ml Weißwein
1 Zwiebel
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 l Gemüsesuppe (Gemüsebrühe)
100 g Butter
3 EL Parmesan, frisch gerieben



Zubereitung

Zwiebel schälen, in feine Stücke schneiden und in der Hälfte von der Butter in einem großen Topf glasig dünsten.

Den Reis langsam einrühren, kurz anlaufen lassen und mit Weißwein ablöschen. Bei starker Hitze ca. 3 Minuten köcheln lassen. Anschließend bei mittlerer Hitze unter Rühren den Fond langsam einrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und unter Rühren 20 Minuten bei milder Hitze garen lassen. Die restliche Butter und den Parmesan kurz vor dem Garende einrühren.

Zwetschgen Crumble mit Tonkabohnen Espuma



Zutaten für 2 Portionen Zwetschgen Crumble

500 g Zwetschgen (vollreif)
95 g Zucker
0.5 TL Zimt
50 g Mehl
1 Prise Salz
45 g Butter (kalt in Stücke geschnitten)
70 g Zucker (braun)

Zubereitung

Backrohr auf 190°C vorheizen, eine Auflaufform ausfetten. Die Zwetschgen waschen, entkernen und vierteln. Die Zwetschgenviertel mit Zimt und 95 Gramm Zucker mischen und in die Auflaufform geben.

Das Mehl mit braunem Zucker und Salz vermischen, die in Stücke geschnittene kalte Butter hinzufügen und zu einer krümeligen Masse verkneten (evtl. den Teig kurz in das Gefrierfach geben damit die "Crumbles" eine schönere Form bekommen).

Diese Masse gleichmäßig über den Zwetschgen verteilen. Den Zwetschgen Crumble mit Alufolie abdecken und 25 Minuten backen, anschließend die Folie entfernen und weitere 15-20 Minuten fertig backen bis die Crumbles knusprig braun sind. Den Zwetschgen Crumble mit etwas Zimt bestreuen und noch heiß servieren.

Zutaten für Tonkabohnen Espuma

250ml Sauerkirschsafft
eine 3/4 fein geriebene Tonkabohne
1/4 TL Xanthan
2 Siphon-Gaskapseln

Für ca. 250g Espuma den Sauerkirschsafft aufkochen und auf 200ml reduzieren. 3/4 fein geriebene Tonkabohne einrühren.

Vom Herd nehmen und abkühlen lassen, dann durch ein Passiertuch seihen und wieder in den Topf geben. Xanthan mit dem Pürierstab untermixen.

Die Mischung in einen Sahneshiphon füllen und diesen mit 2 Siphon-Gaskapseln laden. Dazwischen und danach fest schütteln.

Siphon mindestens 30 Minuten kalt stellen. Vor Verwendung das Espuma stark aufschütteln.

