

**Novembergrau merkt in der Küche keine Sau!!
21. November 2011**

Forellentatar mit Rettichsalat

Knoblauchsuppe mit Kabeljaufilet

Lammeintopf mit Möhren

Hirschmedaillons mit Maronen

Kaiserschmarren Rot – Weiß

Forellentatar mit Rettichsalat

(für 4 portionen)

400 g Rettich
4 Stiele Koriandergrün
5 EL reisessig
3 TL Zucker
Salz
2 TL geröstetes Sesamöl
300 g Forellenfilet, ohne Haut und Gräten
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
½ rote Pfefferschote
40 g Shiitake-Pilze
3 EL Öl
2 EL trockener Sherry
3 EL Sojasauce
1 Bund Schnittlauch
Pfeffer
2-3 EL Limettensaft
2 EL gerötete Sesamsaat

1. Rettich schälen, in dünne Stifte schneiden. Koriander fein hacken. Reisessig, Zucker, 1 TL Salz und 1 TL Sesamöl verrühren. Rettich und Koriander zugeben und 15 Minuten ziehen lassen.
2. Fisch fein würfeln. Abgedeckt kalt stellen. Schalotte, Knoblauch und Pfefferschote fein hacken. Die Pilze putzen, fein würfeln. Zutaten, bis auf den Fisch, im Öl 2-3 Minuten dünsten. Mit Sherry und Sojasauce ablöschen, kurz abkühlen lassen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, schnell mit der Pilzmischung und dem Forellentatar vermengen. Mit Salz, Pfeffer, dem restlichen Sesamöl und Limettensaft abschmecken. Mit dem Rettich auf Tellern anrichten und mit Sesam bestreut servieren.

Knoblauchsuppe mit Kabeljaufilet

(für 6 Portionen)

300 g Kabeljaufilet
1-2 rote Zwiebeln
1 grüne Peperoni
½ Bund Schnittlauch
1 Limette
300 g reife Tomaten
4 große Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl
800 ml Geflügelfond
1 Zweig Pfefferminze
1 Zweig Zitronenmelisse

1. Die restlichen Gräten aus dem Kabeljaufilet herausziehen. Das Filet in Folie wickeln und ungefähr 30 Minuten anfrieren lassen. Dann gleichmäßig in dünne Scheiben schneiden und in tiefe Teller legen.
2. Die Zwiebeln in hauchdünne Scheiben schneiden und auf den Fisch legen. Die Peperoni längs halbieren, putzen, waschen und quer in dünne Scheiben schneiden. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Limettenschale abreiben, die Limette auspressen.
3. Peperoni, Schnittlauch, Limettenschale und –saft über den Fisch geben. Die Teller mit Alufolie zudecken, übereinander schichten und kalt stellen.
4. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken, häuten, in Spalten schneiden, den Saft und die Kerne herausdrücken. Den Knoblauch pellen und längs in sehr feine Scheiben schneiden.
5. Das Olivenöl erhitzen, den Knoblauch 5 Minuten bei schwacher Hitze darin dünsten, dabei umrühren. Den Fond zugießen und heiß werden lassen. Die Tomaten zugeben, 5 Minuten darin ziehen lassen und herausnehmen. Die Kräuter von den Stielen zupfen.
6. Die Teller nebeneinander stellen, die Folie abnehmen. Die Suppe so heiß werden lassen, dass sie fast kocht. Die Tomaten auf den Tellern verteilen, mit Kräutern bestreuen und servieren. Die Suppe separat reichen und bei Tisch in die vorbereiteten Teller füllen.

Lammeintopf mit Möhren

(für 4-6 Portionen)

1 Lammshulter, 1,2 kg, ca. 800 g schieres Fleisch
300 g Bundmöhren
200 g weiße Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
150 g Pfifferlinge oder andere Pilze
4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
500 ml Weißwein
1 Lorbeerblatt
3 EL getrockneter Thymian

1. Die Lammshulter auslösen. Knochen, Knorpel und Sehnen entfernen. Fleisch in 3 cm große Würfel schneiden. Möhren putzen, schälen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebeln fein würfeln, Knoblauch fein hacken. Pfifferlinge sorgfältig putzen, kurz waschen und abtropfen lassen.
2. Öl in einem Topf erhitzen, Fleisch darin bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten rundherum anbraten. Zwiebeln, Pfifferlinge und Knoblauch zugeben und weitere 2-3 Minuten mitbraten, dann mit Salz und Pfeffer würzen. Wein, 500 ml Wasser, Lorbeer und Thymian zugeben und zugedeckt bei milder Hitze 1 Stunde garen. Eintopf in vorgewärmte Teller füllen und sofort servieren.

Hirschmedaillons mit Maronen

(für 4 Portionen)

Medaillons:

30 g Schalotten

100 g Maronen, küchenfertig

4 Stiele Majoran

1 EL Butter

2 EL Semmelbrösel

Salz, Pfeffer

8 Hirschrückenmedaillons a' 70 g

1 EL Butterschmalz

Sauce:

30 g Schalotten

100 ml Portwein

400 ml Wildfond

½ TL Stärke

1. Für die Kruste die Schalotten in feine Würfel schneiden. Maronen grob hacken. Majoranblättchen von den Stielen zupfen und hacken.
2. Schalotten in der heißen Butter glasig dünsten. Maronen zugeben und 3 Minuten braten. Majoran und Semmelbrösel unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Beiseite stellen.
3. Medaillons von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne im heißen Butterschmalz von jeder Seite kräftig anbraten. Medaillons auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech legen. Pfanne mit Fett beiseite stellen. Die Krustenmasse auf den Medaillons verteilen.
4. Für die Sauce die Schalotten fein würfeln und im heißen Bratfett glasig dünsten. Portwein zugießen und kräftig einkochen. Wildfond nach und nach zugießen und auf 200 ml einkochen lassen. Durch ein Sieb gießen. Stärke mit wenig Wasser glatt rühren und die Sauce damit binden.
5. Medaillons im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der 2. Schiene von unten 10 Minuten garen.

Kaiserschmarren Rot-Weiß

(Zutaten für 4 Personen)

4 Eiweiß
1 Prise Salz
100 g Zucker
150 g aufgetaute, gut abgetropfte TK-Himbeeren
2 Eigelb
150 g Mehl
100 ml Milch
Mark von 1 Vanilleschote
1 EL Magerquark
50 g Butterschmalz
50 g Butter
50 g Puderzucker

1. Eiweiß und Salz mit dem Handrührgerät steif schlagen, dabei den Zucker langsam einrieseln lassen. Himbeeren pürieren, durch ein feines Sieb streichen.
2. Für den roten Teig Himbeerpüree mit einem Eigelb und 75 g Mehl glatt rühren. Die Hälfte des Eischnees unterheben. Für den weißen Teig Milch mit Vanillemark, 1 Eigelb, Magerquark und 75 g Mehl glatt rühren. Restlichen Eischnee vorsichtig unterheben.
3. Butterschmalz in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Roten und weißen Teig gleichzeitig in die Pfanne gießen, sodass eine Hälfte der Pfanne den roten Teig, die andere den weißen Teig enthält. Bei mittlerer Hitze auf dem Herd leicht anbacken.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 15 Minuten fertig backen. Kaiserschmarren aus dem Ofen nehmen, mit 2 Pfannenwendern in Stücke zerteilen. Butter und Puderzucker darauf verteilen. Stücke in der Pfanne auf dem Herd karamellisieren.