

**Hobbyköche „Freiämter Chuchi“
Montag, 8. Dezember 2014**



Menue

Adventszeit

Steinpilz-Riesling-Suppe



Gin-Tonic-Jakobsmuscheln



**Glasierte Miral-Ente
Schwarzwurzeln und Karotten
mit roten Kartoffeln**



Gedeckte Tarte de poires mit Vanilleglace

Steinpilz-Riesling Suppe

Zutaten (6 Portionen):

100 g Butter
150 g Schalotten, fein gehackt
500 g Steinpilze
2 dl Hühnerbouillon, hell konzentriert
4 dl Rahm
½ Flasche Riesling
Fleur de sel



Die Schalotten in der Butter glasieren, die geschnittenen Steinpilze dazugeben. Etwa 10 Minuten unter ständigem Rühren mitdämpfen, mit Bouillon und Rahm auffüllen. Riesling in einer separaten Pfanne auf ein Drittel einkochen und am Schluss zur Suppe geben. Abschmecken.

Gin-Tonic-Jakobsmuscheln

Zutaten (6 Portionen):



12 Jakobsmuscheln,
Abrieb von 1/2 Limette,
Mark von 1/2 Vanilleschote
30 ml Hendricks Gin

und
vermischen und marinieren.

Für die
Kürbis/Sauerrahm-Röllchen:
400 g Kürbis
20 ml Olivenöl
Salz und Pfeffer

ca. 0.3 mm dick der Länge nach aufschneiden
und in Streifen von 3x10 cm schneiden. Mit
in einer Bratpfanne die Streifen heiss
ansautieren, mit
abschmecken und auskühlen lassen.

50 ml sauren Halbrahm
4 g Gelatine
150 ml sauren Halbrahm
50 ml Rahm
Salz, Pfeffer und
Zitronensaft

erwärmen.
in kaltem Wasser quellen lassen und
im Rahm auflösen.
dazugeben und verrühren.
steif schlagen und untermelieren. Mit
abschmecken. Kürbistreifen, leicht
übereinanderlappend,
auf einer Klarsichtfolie auslegen.
Mit der Sauerrahmcrème bestreichen und zu
einer Roulade aufrollen. 2 Std. im Kühlschrank
erkalten lassen.

Für das Schweppes Tonic-
Gel:
100 ml Schweppes Tonic,
50 g Wasser,
10 g Zucker,
2 g Agar Agar
1 Prise Salz

und
aufkochen, auf eine Platte ausgiessen,
auskühlen lassen und fein mixen.

Gin-Geleedrops:
100 ml Wasser,
50 ml Hendricks Gin,
10 g Zucker,
2 g Agar Agar
1 Prise Salz

und
aufkochen und 0.5 cm hoch in ein Gefäss
giessen. Auskühlen, mit einem runden
Ausstecher Drops ausstechen.

20 ml Rapsöl
10 g Beurre noisette
Fleur de Sel

Die Jakobsmuscheln in
anbraten, mit
anpinseln und mit
bestreuen. Die Kürbisröllchen in 3 cm lange
Stücke schneiden und jeweils 3 pro Person auf
einem Teller verteilt anrichten. Neben jedes
Röllchen ein Gin-Geleedrop setzen. Jeweils
eine Jakobsmuschel leicht versetzt an die
Drops anlegen. Mit einem Dressierbeutel das
Schweppes-Gel tupfenartig und um die
jeweiligen Komponenten verteilt anrichten.

Glasierte Miral-Ente

Zutaten (6 Portionen):

2 EL Thymianhonig
2 EL Dijonsenf
1 dl Zitronen-, Limonen- und
Orangensaft gemischt
etwas grob gemahlener Pfeffer und
Koriander
wenig zerquetschte Wacholderbeeren
je 1 EL gehackter Thymian und Rosmarin
1-2 EL Olivenöl extra vergine
1 frische Ente à 2 KG, küchenfertig
Salz
1 EL weiche Butter



Honig, Senf, Zitrusseft, Pfeffer, Koriander, Wacholder, Thymian, Rosmarin und ein wenig Olivenöl zu einer Marinade verrühren. Die Ente damit mehrmals einpinseln und 2-4 Std. ruhen lassen.

Den Backofen auf 250 Grad vorheizen. Etwas Olivenöl in ein Bratgeschirr giessen und die Ente auf jede Seite 4 Min. anbraten. Temperatur auf 130 Grad reduzieren. Die Ente mit weicher Butter bestreichen und nochmals 15 Min. in den Ofen geben. Während dieser Anbratphase wird die Ente immer wieder mit dem austretenden Fettsaft übergossen. Temperatur auf 70 Grad herunterschalten und die Ente etwa 3 Std. darin abstehen (ruhen) lassen. Immer wieder mit Fettsaft übergiessen. Für knusprige Haut die Ente vor dem Servieren mit Butter bestreichen und bei 220 Grad 5 Min. braten.

Tranchieren: Zuerst in der Mitte ein Schnitt anbringen. Dann die Schenkel abtrennen, immer schön dem Gelenk entlang, dann geht's ganz automatisch. Von der Mitte her die Brustseiten herauslösen und quer in Scheiben schneiden. Auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Für Sauce das Fett aus dem Bratgeschirr weggiessen. Den Bratsaft, der beim Aufschneiden austritt, auffangen und mit Portwein, Grand Marnier und der Bratensauce aufkochen und etwas einreduzieren.

Tipp:

Auf diese Art wird die Ente immer schön rosa und nie trocken sein falls sie durchgebraten sein soll. Ente beim Braten bei 130 Grad 10 Min. länger im Ofen lassen. Oder ganz ohne abstehen lassen 30 bis 35 Min. bei 130 Grad braten. Dann wird die Ente allerdings nicht ganz so saftig sein. Je grösser ein Geflügel, desto länger sollte es abstehen nach dem Braten, damit sich die Säfte wieder verteilen können.

Schwarzwurzeln

Zutaten (6 Portionen):

800 g Schwarzwurzeln
1 Zitrone, Saft
100 g Butter
80 g Schalotten, grob gehackt
2 dl Hühnerbouillon
Fleur de sel
Etwas Schnittlauch



Schwarzwurzeln (mit Wegwerfhandschuhen) schälen, in Stücke schneiden und ins Zitronenwasser legen. Schalotten langsam im Butter glasieren. Die Schwarzwurzeln dazugeben, mitglasieren. Wenig Bouillon dazu giessen und langsam weiterköcheln lassen. Immer wieder wenig Bouillon nachgiessen, bis sie schön knackig sind. Abschmecken. Zum Anrichten mit Schnittlauch bestreuen.

Karotten

Zutaten (6 Portionen):

6 Karotten
30 g Butter
50 g Schalotten, fein gehackt
1 dl helle Gemüsebouillon
Fleur de sel



Karotten schälen und in Stäbchen schneiden. Schalotten in Butter glasig dämpfen, Karotten beifügen, mit Bouillon ablöschen und den Fond unter sanftem Drehen der Karotten einreduzieren, bis er fast verdunstet ist. Abschmecken.

Zutaten (8 Portionen):

800 g reife Birnen
(Williams oder Gute Luise)
4 EL Cognac
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
½ Zitrone, abgeriebene Schale
500 g Butterblätterteig
1 Ei
Etwas Zucker



Die Birnen schälen und entkernen. Die Hälften oder Viertel in sehr feine Scheiben schneiden. Alles in einer Schüssel mit dem Zucker und dem Cognac vermengen. Mit viel Pfeffer überstreuen, mit Klarsichtfolie bedecken und für zwei bis drei Std. im Kühlschrank ziehen lassen.

Den Teig in zwei Teile im Verhältnis von vier zu sechs teilen. Den grösseren Teil auswallen und die Form damit auslegen. Die Teigländer dürfen dabei grosszügig den Formrand überlappen.

Den Boden mit einer Gabel einstechen und alles an die Kühle stellen. Den kleineren Teigteil ebenfalls von der Grösse der Tarteform zuschneiden.

Ebenfalls an die Kühle stellen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Die Birnenscheiben gut abtropfen lassen. Den Teigboden damit möglichst gleichmässig belegen. Das Deckblatt auf die Füllung legen. Die Teigländer miteinander gut verbinden.

Das Ei mit wenig Wasser gut verklopfen und den Zucker darin auflösen. Mit einem spitzen Messer oder einer sehr scharfen Schere einige ein Zentimeter grosse Schnitte in den Teigdeckel schneiden. Alles mit der Eimasse dünn bestreichen. Nach zehn Min. die Tarte ein weiteres Mal bestreichen und für zirka 20 Min. in den heissen Backofen schieben. Nach etwa fünf Min. die Kuchenoberfläche nochmals mit dem Ei bestreichen und alles mit einer Prise Zucker bestreuen.

Der Kuchen wird heiss, warm oder zimmerwarm aufgetragen. Dazu serviert man Vanilleglace