

Insalata di Funghi

Zutaten:

- | | |
|--|----------------------------------|
| 400 g kleine, weiße Champignons | 2 EL frische Petersilie, gehackt |
| 1 Handvoll Rauke Blätter, geputzt | ½ Zitrone hier von den Saft |
| 2 Frühlingszwiebeln in dünnen Ringen | 1 EL weißer Balsamico |
| 6 - 8 Kirschtomaten, halbiert | 50 ml Olivenöl |
| 2 EL Kapern, grob gehackt und etwas Fond | Salz |
| 1 süße Peperoni, fein gewürfelt | frisch gemahlener Pfeffer |
| | ev. 1 Prise Zucker |

Zubereitung:

Den Balsamico mit dem Zitronensaft, 1 EL Kapernwasser, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, ev. 1 Prise Zucker verrühren, pikant, herzhaft abschmecken.

Die Frühlingszwiebelringe, Kapern, Kirschtomaten, Petersilie und Peperoniwürfelchen dazu geben.

Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden oder halbieren / viertel. Zur Marinade geben, mengen und ca. 15 min. durchziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren die Raukeblätter unterheben



Maronensuppe unter einer Sahnehaube

Zutaten:

500 g Maronen, frisch oder vakuumiert aus dem Supermarkt, grob gewürfelt	150 g Creme fraiche
1 Glas Geflügelfond	1 Orange, hiervon der Saft und Abrieb der Hälfte
1 Glas heller Kalbsfond	1 - 2 Thymian Stängel
¼ l trockener Weißwein	Etwas Puderzucker
1 Stange Lauch, in dünnen Streifen	Salz, Pfeffer
1 Zwiebel, in Würfeln	Etwas Muskatnuss
1 Möhre, grob geschnitten	
40 g Markenbutter für den Ansatz	

Zubereitung:

Die Zwiebeln, den Lauch und die Möhre zunächst in der Butter glasig anschwitzen und die grob gewürfelten Maronen dazu geben.

Etwas mit Puderzucker bestäuben und 2 - 3 min. miteinander „karamellisieren“.

Fonds und Weißwein aufgießen, etwas salzen und pfeffern und die Thymianzweige dazu geben. Alles ca. 20 - 30 min. leise köcheln lassen, anschließend pürieren.

Durch ein Küchensieb streichen und noch einmal mit dem Orangensaft und Abrieb, sowie Creme fraiche aufkochen. Nachschmecken und etwas kalte Butter schaumig unter mixen.

Anrichtevorschlag:

In vorgewärmten Tassen oder Tellern mit einer Sahnehaube servieren.



Fasanenbrust in Serranoschinken gebraten

Zutaten:

2 Fasane (schussfrisch, gerupft)
60 g Serrano, dünn geschnitten
2-3 Äpfel, süß
1 Becher Sahne
1 Becher Crème Fraiche
Für die Röstgemüsemischung:
2 mittelgroßen Zwiebeln,
grob geschnitten
1 Möhre, grob geschnitten
100 g Sellerie, Knolle, grob geschnitten
1 Tl Tomatenmark
4 Cl Gin
1 Gläschen Wildfond

1 fein geschnittene Knoblauchzehe
1 Zitrone, hiervon etwas Abrieb
1 Orange, hiervon etwas Abrieb

Wildgewürze aus:

5-6 Wacholderbeeren, grob gestoßen
5-6 Pfefferkörnern, grob gestoßen
3 Nelken
1 Lorbeerblatt
1 Thymianzweig
Etwas Majoran
Butterschmalz
Sonnenblumenöl



Fasanenbrust in Serranoschinken gebraten

Zubereitung:

Aus den vorbereiteten Fasane zunächst die Keulen abschneiden, die Brüste heraus lösen.

Die Karkassen klein hacken, ebenso die Unterkeulen von den Oberkeulen im Gelenk trennen, abschneiden.

Nur die ausgelösten Oberkeulen mit braten, die gehackten Unterkeulen mit zum Soßenansatz geben.

Der Soßenansatz: (Kann man gut am Vortag erledigen)

Die Karkassen in einem Bräter scharf anbraten, Farbe nehmen lassen und das Röstgemüse dazu geben.

Wiederum 4 - 5 min. braten, dann das Tomatenmark und die Gewürze hinzufügen. Mit dem Wildfond und etwas Wasser aufgießen, bedecken. Leise 2 - 3 Stunden „simmern“ lassen, anschließend passieren.

Auf die benötigte Menge mit Crème Fraiche reduzieren lassen, nachschmecken und mit dem Gin vollenden und ev. leicht mit Speisestärke „sämig“ binden.

Die Rahmäpfel:

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen, in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, etwas Zitronensaft darüber geben.

In einen, passenden Topf dicht an dicht setzen und „deckend“ mit Sahne zugießen.

Auf dem Herd ganz kurz aufkochen lassen, bis die die Sahne aufschäumt, zurücknehmen, auskühlen lassen.

Danach immer 2 Scheiben über einander setzen.

Die Fasanenbrüste und die Oberkeulen:

Von allen Seiten pfeffern, wenig salzen, denn der Serrano Schinken enthält ja auch noch etwas Salz. Nunmehr in Schinken „einhüllen“ und bei mittlerer Hitze in Butterschmalz anbraten, leicht Farbe nehmen lassen. (Das geht in einer Stielpfanne ganz gut)

In den auf 160° C vorgeheizten Backofen für ca. 15 min. schieben, keinesfalls übergaren; die Brust sollte noch leicht rosa bleiben.

Anrichtevorschlag:

Gern reiche ich meine Fasanenbrust einmal schräg tranchiert mit einem hellen Riesling oder Champagnerkraut und den leckeren Rahmapfel an, dazu die satte, stimmigen Ginrahmsoße.

Dazu passen Kartoffelplätzchen oder ein rustikaler Sellerie-Kartoffelstampf.

Kürbiskernparfait mit Sauerrahm – Schokoladesauce

Zutaten:

- 80 g Kürbiskerne, geröstet
- 4 Eigelb
- 50 g Couvertüre oder Bitter – Schokolade, geraspelt
- 50 g Zucker
- 50 g Honig
- ½ l Schlagsahne
- 1 Prise Salz
- 150 g Couvertüre oder Bitter - Schokolade (für die Schokoladesauce)
- 4 El Sauerrahm

Zubereitung:

Die Kürbiskerne, in einer kleinen Stielpfanne ohne Fett bräunen, danach grob hacken.

50 g Schokolade grob reiben, eine Pasteten – oder Kasten – Kuchenform kalt ausspülen, mit Klarsichtfolie auslegen und im Tiefkühlfach kalt stellen, vorkühlen.

Das Parfait:

Die Eigelbe mit dem Zucker auf einem Wasserbad heiß aufschlagen, gut ausgaren, damit die Eigelbe ihre Bindefähigkeit entwickeln können. Den Honig und die Kürbiskerne dazu geben, abkühlen lassen.

Erst dann die Schokoladenraspel und die geschlagene Sahne, in 2 Schritten locker unterheben.

In die Pasteten – oder Kasten – Kuchenform geben, glatt streichen, mit der überstehenden Folie verschließen, ca. 4 Stunden einfrieren.

Die Sauerrahm – Schokoladesauce:

Die Schokolade ebenfalls auf einem heißen Wasserbad schmelzen, danach etwas abkühlen lassen, glatt rühren und den Sauerrahm unterheben.

Anrichtevorschlag:

Das Parfait mit Hilfe der Klarsichtfolie stürzen und in Scheiben schneiden.

Einen schönen Dessertteller mit der Sauerrahm – Schokoladesauce „auspiegeln“ und jeweils 2 Scheiben p. P. anrichten, mit Schokospänen garnieren.

Ein Parfait entwickelt nur dann seinen zarten Schmelz, wenn es nicht zu kalt serviert wird. Darum ca. 5 min. bei Raumtemperatur stehen lassen und erst dann zu Tisch geben.