

HERBSTMENÜ

MIT GEFLÜGEL & HOLUNDER



Salat mit Kalbsleber-Streifen und Holunder-Vinaigrette

Zutaten:

Salat und Vinaigrette:

2 Schalotten
5EI Öl
4EI Ahornsirup
Meersalz (grob)
Pfeffer
80ml roter Portwein
120ml Holunderbeersaft
150g Babyleaf-Salatmischung
2EI Aceto balsamico
4EI Gemüsefond
2EI Walnussöl

Leberstreifen:

300g Kalbsleber
(in Scheiben)
4EI Mehl
3EI Öl
1EL Butter
8 Blätter Salbei
Meersalz (grob)
Pfeffer
1EI Aceto balsamico

Glasierte Walnüsse:

60g Walnusskerne
2EI Öl
3TL Ahornsirup
Salz (grob)
Chiliflocken

Zubereitung:

Für die Vinaigrette Schalotten fein würfeln, in 2 EI Öl glasig dünsten. Ahornsirup zugeben, kurz aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Portwein ablöschen, Holunderbeersaft angießen, aufkochen und offen bei mittlerer bis starker Hitze auf 100 ml einkochen lassen. In eine Schüssel geben, abkühlen lassen und beiseitestellen. Salatmischung putzen, waschen und trockenschleudern.

Für die glasierten Walnüsse die Nüsse im Öl anrösten, Ahornsirup zugeben und unter Rühren bei milder bis mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Mit Salz und Chili würzen, auf ein Stück Backpapier geben, abkühlen lassen und grob hacken.

Für die Vinaigrette die abgekühlte Holundermischung, Essig, Fond, 1 Prise Salz, Pfeffer, restliches Öl und Walnussöl verrühren. Blattsalate auf Tellern anrichten.

Für die Leberstreifen Haut und Sehnen von der Kalbsleber entfernen. Leber in ca. 2 cm breite Streifen schneiden, Streifen im Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Butter zugeben und zerlassen, Leberstreifen darin auf bei mittlerer bis starker Hitze rundum 4-5 Minuten anbraten. Salbei nach 2 Minuten zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Essig ablöschen. Leberstreifen und Salbei auf dem Salat verteilen. Salat mit der Vinaigrette beträufeln, mit den Walnüssen bestreuen und sofort servieren.



Maispoularde mit Graupen-Risotto und Rotweinzwiebeln

Zutaten:

Rotweinzwiebeln:

200 Perlzwiebeln
1 Zweig Rosmarin
3 Blätter Salbei
25g Butter
2EL Ahornsirup
175ml Rotwein
100ml Gemüsefond
3TL Aceto balsamico
Salz
Pfeffer

Graupen-Risotto:

1 Schalotten
1 Knoblauchzehe
250 g Möhren
250 g Lauch
700 ml Gemüsefond
10g Butter
200g Perlgraupen
Salz
Pfeffer
100ml Weißwein
40 g italienischer Hartkäse
1 Bund glatte Petersilie

Parmesan-Chips:

2 Zweige Rosmarin
20g Pinienkerne
50g italienischer Hartkäse
1/4TL edelsüßes Paprikapulver
1 Msp. rosenscharfes Paprikapulver
1 TL Speisestärke

Maispoularde:

2 Knoblauchzehe
4 Maispoulardenbrüste
3 EL Olivenöl
2 Zweige Rosmarin
200 g Kirschtomaten an der Rispe
Salz
Pfeffer

Zubereitung auf der nächsten Seite



Maispoularde mit Graupen-Risotto und Rotweinzwiebeln

Zubereitung:

Perlweibeln pellen, Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken, Salbei fein schneiden. 10 g Butter in einer Pfanne zerlassen, Zwiebeln darin 4-5 Minuten bei mittlerer Hitze andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Ahornsirup zugeben, kurz karamellisieren lassen. Mit Rotwein und Fond ablöschen, Rosmarin und Salbei zugeben und offen bei mittlerer Hitze 35-40 Minuten leicht kochen lassen, dabei mehrmals umrühren. Beiseitestellen.

Für die Parmesan-Chips Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken. Pinienkerne fein hacken. Käse fein reiben, mit Paprika, Stärke, Rosmarin und Pinienkernen mischen. Masse in 8 Kreisen (à 5-6 cm Ø) auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft nicht empfehlenswert) auf der 2. Schiene von unten 6-8 Minuten goldbraun backen. Auf dem Blech abkühlen lassen und mit einer Palette vorsichtig abheben.

Für den Graupen-Risotto Schalotte und Knoblauch fein hacken. Möhren schälen und fein würfeln. Lauch putzen, waschen, das Weiße und Hellgrüne fein würfeln. Fond aufkochen. Butter zerlassen, Schalotten, Knoblauch und Graupen darin andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Wein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Nach und nach heißen Fond angießen, sodass die Graupen gerade bedeckt sind. Unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze offen 20 Minuten garen. Möhren- und Lauchwürfel zugeben und weitere 15 Minuten garen.

Für die Maispoularde Knoblauch andrücken. Poulardenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen, im Öl in einer ofenfesten Pfanne auf beiden Seiten je 1-2 Minuten braun anbraten, Knoblauch und Rosmarin kurz mitbraten. 6 El Wasser zugeben und mit der Hautseite nach oben im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft nicht empfehlenswert) 12-13 Minuten garen. Tomaten in 4 Portionen teilen, nach 8 Minuten in die Pfanne geben.

Für die Graupen die Sahne steif schlagen. Käse fein reiben. Petersilienblätter abzupfen, fein hacken. Sahne, Käse und Petersilie nach 35 Minuten unter die Graupen mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Rotweinzwiebeln erneut aufkochen. Restliche Butter in kleinen Stücken einrühren (nicht mehr kochen!). Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Risotto mit Poulardenbrüsten, Zwiebeln, Tomaten und Parmesan-Chips anrichten.



Holunder-Parfait mit Zwetschgen-Sauce

Zutaten:

Parfait:

200 ml Holunderbeerensaft
100 g Himbeeren
(tiefgekühlt)
110 g Zucker
3 Eigelb (Kl. M)
1 Vanilleschote
2 EL Holunderbeerlikör
250 ml Schlagsahne

Zwetschgensauce:

400 g Zwetschgen
80 g Zucker
100 ml roter Portwein
200 ml Orangensaft
4 EL Zitronensaft
2 TL Speisestärke
3 EL Holunderbeerlikör

Krokant:

20 g Walnusskerne
20 g Pinienkerne
50 g Zucker
1 EL Ahornsirup
2 EL Orangensaft

Zubereitung:

Für das Parfait Holunderbeersaft, Himbeeren und Zucker in einen Topf geben. Vanilleschote einritzen, das Mark herauskratzen, Schote und Mark zugeben und aufkochen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 5 Minuten leicht kochen lassen. Durch ein feines Sieb streichen, zurück in den Topf geben, erneut aufkochen und offen bei starker Hitze auf 150 ml einkochen lassen.

Eigelbe und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers im Schlagkessel 3 Minuten cremig aufschlagen. Heiße Holundermischung unter Rühren zugießen. Über dem heißen, fast kochenden Wasserbad unter ständigem Rühren mit dem Teigspatel erhitzen (darf nicht kochen!), bis die Masse dicklich wird. Schüssel sofort in Eiswasser stellen, Likör unterrühren und abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und unterheben. Masse in 4 Timbale-Förmchen (à ca. 150 ml Inhalt; ersatzweise Tassen) geben. Mindestens 4 Stunden (am besten über Nacht) einfrieren.

Für die Zwetschgensauce Zwetschgen halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Zucker in einem Topf goldbraun karamellisieren lassen, dabei erst rühren, wenn der Zucker zu schmelzen beginnt. Mit Portwein ablöschen, Orangen- und Zitronensaft angießen, aufkochen und offen 5 Minuten einkochen lassen. Stärke und Likör glatt rühren, in die Saftmischung rühren, erneut aufkochen. Zwetschgenspalten zugeben und zugedeckt bei milder Hitze 4-5 Minuten garen. In eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.

Für den Krokant Walnüsse und Pinienkerne hacken. Zucker in einem Topf goldbraun karamellisieren, Ahornsirup und Orangensaft zugeben und alles zu einem glatten Karamell verrühren. Walnüsse und Pinienkerne untermischen und unter Rühren 30-60 Sekunden karamellisieren lassen. Karamell auf ein Stück Backpapier geben, mit einem 2. Backpapier bedecken und mit dem Rollholz ca. 15 x 15 cm groß ausrollen, abkühlen lassen. Krokant in ca. 6 cm lange Rauten schneiden.

Parfait 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen. Förmchen kurz in warmes Wasser tauchen, Parfait stürzen. Mit der Zwetschgensauce und dem Krokant anrichten.