Genussmanufaktur
EXACTO

REZEPTE

Maronensuppe

1 EL	Butter
1	Zwiebel
600 g	Maronen, geschält und vorgekocht
100 ml	trockenen Weißwein
100 ml	Apfelsaft
600 ml	Geflügelfond
450 ml	Sahne
	Meersalz
	schwarzer Pfeffer,aus der Mühle
½ TL	Piment d'Espelette

Die Zwiebel fein würfeln und in etwas Butter anschwitzen. Die Maroni würfeln und ebenfalls anschwitzen, mit Salz würzen. Mit Weißwein und Apfelsaft ablöschen.

Mit Geflügelfond und Sahne aufgießen und bei kleiner Hitze und geschlossenem Deckel das Gemüse weich kochen. Mit dem Zauberstab fein pürieren und mit Salz, Piment d'Espelette und Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf kann man auch noch mit einer Prise Zucker würzen.

Die Suppe durch ein Sieb passieren.

Pistazienklößchen

30	g	gemahlene Pistazien
40	g	Grieß
30	g	Butter
125	ml	Sahne
1		Ei
1	Prise	Salz

Sahne mit Butter und Salz in einem Topf aufkochen. Grieß unter Rühren einstreuen und erneut aufkochen. Von der Kochstelle nehmen, Pistazien und Ei unterrühren. Mit 2 Teelöffeln kleine Klößchen formen und im Salzwasser 2 – 3 Minuten gar ziehen lassen – nicht kochen!

Tagliatelle an getrüffelter Sauce mit auf der Haut gebratenem Zander

400	g	frisches Zanderfilet
500	g	Tagliatelle
80	g	Parmesan
20-30	g	schwarzer Wintertrüffel
2	EL	Butter
300	ml	Sahne
2	EL	Olivenöl
		Salz, Pfeffer

Tagliatelle in Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen. 50 g Parmesan fein, Hälfte des Trüffels grob reiben.

Butter in einer Pfanne schmelzen, Sahne zugießen und alles aufkochen lassen. Nudeln abgießen, kurz abtropfen lassen und in die Sauce geben. Mit geriebenem Parmesan und Trüffel vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Trüffel-Pasta auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit übrigem frisch geriebenen Parmesan, restlichem fein gehobeltem Trüffel und Olivenöl (optinal) servieren.

Zanderfilets nur auf der Hautseite kross anbraten, bis das Fischfleisch nicht mehr glasig ist.

Rosa gegarte Barbarie-Entenbrust mit Orangen-Pfeffer-Soße, geschmorten Rosenkohlblättern und böhmischen Knödeln

2		Barbarie-Entenbrust
250	g	Rosenkohl
1	EL	Butter
		Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat

Die Haut der Entenbrust mit einem scharfem Messer längs und quer einschneiden, sodass ganz feine Quadrate entstehen. Mit Salz und Pfeffer würzen und ohne Zugabe von Fett erst auf der Haut und dann auf der anderen Seite scharf anbraten. In den vorgeheizten Backofen bei 180°C garen, bis die Kerntemperatur 60° C erreicht hat. (ca.10 min)

Rosenkohl waschen, abtropfen lassen und den Stielansatz entfernnen. Blätter abtrennen und in kochendem Salzwasser 2 Minuten garen. Blätter abschrecken und im Sieb abtropfen lassen.

Butter in einer Pfanne schmelzen, Rosenkohlblätter darin anbraten und 2- 3 Minuten garen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und einer Prise Zucker würzen.

Böhmische Knödel

500	g	Mehl
1	Prise	Salz
1		Ei
1	Pck	Backpulver
1		altbackenes Brötchen
¼	l	Milch oder Wasser

Brötchen in Würfel schneiden. Mehl, Salz, Backpulver und Brötchenwürfel miteinander vermischen. Das Ei zugeben und nur soviel Milch (je nach Geschmack kann auch einfach Wasser verwendet werden) zugeben, dass ein schöner, nicht zu klebriger Teig entsteht, in dem die Brötchenwürfel nicht aufweichen.

Aus der Masse mindestens 4 längliche Laibe formen und ca. 20 Minuten (über leicht kochendem Wasser dämpfen. Nach dem Garen die Knödel in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und servieren.

Tipp:

In den Dämpfaufsatz immer ein Blatt Küchenrolle oder ein Geschirrtuch legen, damit die Knödel nicht festkleben. Auf keinen Fall in den Topf schauen, während die Knödel gedämpft werden. Dadurch garen sie nicht richtig durch.

Orangen-Pfeffer-Sosse

2	EL	getrocknete grüne Pfefferkörner
2	EL	Szechuan-Pfeffer
8		Pimentkörner
300	g	Schalotten
4		Knoblauchzehen
2		Bio-Orangen
160	g	brauner Zucker
6	EL	Öl
120	ml	weißer Balsamicoessig
100	ml	Worcestershiresauce
		Salz

Pfeffersorten und Piment im Mörser fein zerstoßen. Schalotten und Knoblauch fein würfeln. Orangen waschen und trockenreiben. Von einer Orange die Schale fein abreiben. Orangensaft auspressen und 180 ml abmessen.

Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Pfeffermischung zugeben und 2-3 Minuten mitdünsten. Rohrzucker zugeben und unter Rühren schmelzen lassen. Mit Essig ablöschen und mit Worcestershiresauce, dem Orangensaft und 150 ml Wasser auffüllen. Offen bei mittlerer Hitze 40 Minuten einkochen lassen. Nach 35 Minuten die Orangenschale zugeben. Mit Salz abschmecken.

Zimtmousse mit Pflaumenkompott

200	g	weiße Kuvertüre
2	EL	Orangenlikör
3		Eier
2	TL	Zimt
2	Blatt	Gelatine
250	ml	Schlagsahne

Die Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen. Danach den Orangenlikör zugeben. Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Zimt in die Kuvertüre rühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, in der Mikrowelle einige Sekunden erwärmen und flüssig untermischen.

Das Eiweiß schaumig schlagen und die geschlagene Sahne vorsichtig unterrühren. Unter die Masse heben. Dann für einige Stunden in den Kühlschank stellen.

Pflaumenkompott

500	g	Zwetschgen oder Pflaumen
5	EL	Wasser (alternativ Rotwein)
75	g	Zucker
1	Pck	Vanillezucker
½	TL	Zimt

Die Pflaumen bzw. Zwetschgen waschen, entstielen, vierteln und entsteinen.

Anschließend mit Wasser (oder Rotwein), Zucker, Vanillinzucker und Zimt zugedeckt zum Kochen bringen. Die Früchte auf niedrigster Wärmestufe weich kochen (dabei aber nicht durchrühren). Das Kompott erkalten lassen und evtl. mit mehr Zucker bei Bedarf abschmecken.