

Kürbis-Wildkochkurs am 11.10.2012 mit Küchenmeister Robert Knaus

Menü

*Quiche vom Muskatkürbis mit Bergkäse
schwäbisches Saltimbocca vom Hase
dazu mariniertes Feldsalat*

*Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis
mit knusprigem Entenknusperle*

*Zweierlei von der Rehkeule
mit Apfelrotkohl
dazu selbstgemachte Schupfnudeln*

*Kürbiskernöl - Parfait mit Mandelhippen
dazu eingemachte Beeren*

Rezepte sind für 4 Personen ausgelegt!

*Vorspeise: Quiche vom Muskatkürbis mit Bergkäse
schwäbisches Saltimbocca vom Hase
dazu mariniertes Feldsalat*

| | | |
|----------------------------|-------|-------------------|
| Zutaten für Quiche: | 300 g | Muskatkürbis |
| | 3 St. | Eier |
| | 200 g | Schauerrahm |
| | 50 g | Mondamin |
| | 100 g | Bergkäse gerieben |
| | 300 g | Mehl |
| | 100 g | Schweineschmalz |

Salz, Pfeffer, Muskat, Kümmel gemahlen und Olivenöl

Arbeitsschritte:

- Schmalz flüssig machen und mit dem Mehl und 100ml warmen Wasser einen geschmeidigen Teig formen
- ausrollen und in eine Tortenform geben (Form zuvor mit Backpapier auslegen)
- Kürbisfleisch raspeln und mit den anderen Zutaten vermischen in den Teig geben
- bei 180°C ca. 30-40 min backen

Zutaten für Saltimbocca: 200 g Hasenrückenfilet
3 Scheiben Rauchfleisch
Frischer Salbei, Salz, Pfeffer und Olivenöl zum anbraten

Arbeitsschritte:

- Hasenrückenfilet von der Haut befreien mit Salz Pfeffer vorsichtig würzen
- Rauchfleisch auslegen Salbei darauf geben und den Hasenrücken der Länge nach einrollen
- In Olivenöl rings rum anbraten und bei 100°C ca. 15 min ziehen lassen
- Ruhen lassen und dann erst kurz vor dem Servieren tranchieren

Zutaten für Feldsalat: 200 g Feldsalat
20 g Honig
20 g Balsamico
30 g Olivenöl
1 EL Senf
Salz, Pfeffer

Arbeitsschritte:

- Zutaten zusammen (bis auf den Salat) geben und mit dem Pürrierstab auf mixen und abschmecken

*Suppe: Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis
mit knusprigem Entenknusperle*

| | | |
|--------------------------------------|--------|----------------|
| <u>Zutaten für Rahmsuppe:</u> | 500 g | Hokkaidokürbis |
| | 1 St. | Zwiebel |
| | 2 St. | Knoblauchzehen |
| | 1 EL | Rundkornreis |
| | 60 ml | Weißwein |
| | 60 g | Butter |
| | 300 ml | Wasser |
| | 200 ml | Sahne |

Lorbeer, Wacholderbeere, Pfeffer, Currypaste, Nelke,

Muskatnuss

Arbeitsschritte:

- Kürbis schälen und entkernen (Schale und Innereien aufheben)
- aus den Schalen und Innereien mit dem Wasser einen Sud kochen, Salzen nicht vergessen
- Zwiebel, Knoblauch, Kürbis in Würfel schneiden und in der Butter anschwitzen, Reis dazu geben
- mit Weißwein ablöschen und langsam ein köcheln lassen
- mit dem passierten Sud auffüllen, solange kochen lassen bis der Kürbis weich ist
- mit dem Pürrierstab pürieren und die Sahne dazu geben und abschmecken

| | | |
|---|--------|------------------------|
| <u>Zutaten für Entenknusperle:</u> | 100 g | Entenfleisch TK gegart |
| | 40 g | Polenta |
| | 1 St | Zwiebel |
| | 150 ml | Milch |
| | 30 g | Parmesan |
| | 1 St. | Ei (Bitte trennen) |
| | 4 Bl. | Frühlingsrollenteig |
| | 2 lt | Öl zum frittieren |

Arbeitsschritte:

- Entenfleisch fein würfeln mit der Zwiebel anschwitzen, Polenta dazu geben
- mit Milch auffüllen und einkochen lassen
- geriebenen Parmesan und Eigelb dazugeben
- Teig ausbreiten und mit Eiweiß bestreichen, Füllung aufspritzen und Rollen formen
- im heißen Fett raus backen
- mit der heißen Suppe servieren

Hauptgang: Zweierlei von der Rehkeule mit Apfelrotkohl dazu selbstgemachte Schupfnudeln

Zutaten für Rehkeule:

1 kg Rehkeule mit Knochen
1 EL Zucker
1 St. Zwiebel
1 St. Karotte
1 St. Sellerie
50 g Bauchspeck gewürfelt
1 EL Tomatenmark
1 EL Mehl
150 ml Rotwein
20 g Bitter Kuvertüre
Salz, Pfeffer, Wacholderbeere, Nelke, Lorbeer,
Balsamicoessig

Arbeitsschritte:

- Rehkeule entbeinen, einzelne Fleischteile zu putzen und in Form schneiden
- Fleischabschnitte in Würfel schneiden und scharf anbraten, ebenso das Wurzelgemüse und den Speck
- Zucker dazu geben und mit Tomatenmark tomatisieren
- mit Mehl bestäuben und mit Rotwein ablöschen, Gewürze, Schokolade dazugeben und weich köcheln
- Fleischteile würzen scharf anbraten und bei 100°C 40 min garen

Zutaten für Apfelrotkohl: 400 g Rotkraut gehobelt
1 St. Apfel (schälen und auch fein hobeln)
1 St. Zwiebel (fein würfeln)
1 EL Rundkornreis (Milchreis)
2 EL Zucker
3 EL Preiselbeeren

Entenfett, Rotwein, Wacholder, Zimt, Nelke, Pfeffer,
Kümmel, Majoran

Arbeitsschritte:

- Zucker karamellisieren, Entenfett dazugeben, Zwiebeln und Reis anschwitzen, mit Rotwein und Essig ablöschen
- Kraut, Preiselbeeren, Gewürzsäckchen und Äpfel dazu geben und köcheln lassen

Zutaten für Schupfnudeln: 300g gekochte mehligte Kartoffeln

100g Mehl

1 St. Ei

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Arbeitsschritte:

- gekochte Kartoffeln pressen mit Mehl und Ei vermischen, Muskatnuss dazugeben
- abdrehen, in Salzwasser blanchieren und in Butter schwenken

*Dessert: Kürbiskernöl - Parfait mit Mandelhippen
dazu eingemachte Beeren*

| | | |
|------------------------------------|-------|------------------|
| <u>Zutaten für Parfait:</u> | 3 St | Eigelb |
| | 30 g | Zucker |
| | 20 ml | Wasser |
| | 80 ml | Kürbiskernöl |
| | 300 g | Sahne geschlagen |

Arbeitsschritte:

- Eigelb, Zucker und Wasser über dem Wasserdampf schaumig schlagen, danach kalt rühren
- Öl nach und nach einrühren
- geschlagene Sahne unterheben und einfrieren

| | | |
|---|-------|---------------|
| <u>Zutaten für Mandelhippen:</u> | 130 g | Mandelblätter |
| | 50 g | Puderzucker |
| | 50 g | Butter |
| | 50 g | Orangensaft |
| | 30 g | Mehl |

Arbeitsschritte:

- Puderzucker, Mehl und Mandelblätter mischen
- Butter schmelzen und Orangensaft dazugeben alles vermischen
- Auf Backpapier mit viel Abstand Kleckse machen bei 180°C goldgelb backen

| | | |
|---|-----------|-----------------------|
| <u>Zutaten für eingemachte Beeren:</u> | 400 g | Beerenmix |
| | 50 ml | Rotwein oder Portwein |
| | 100 g | Gelierzucker 1:2 |
| | 1 Vanille | Schote |

Arbeitsschritte:

- Beeren, Rotwein mit Gelierzucker aufkochen
- ausgekratzte Vanilleschote dazu geben und ziehen lassen