

ZUTATENLISTE FÜR 5 PORTIONEN

300 g	Rote Bete, mittelgroß
200 g	Schalotten
0,5 st.	Limette
150 g	Apfel
300 g	Pfifferlinge
50 g	Parmesan
100 g	Cherrystrauchtomaten
15 Stk.	Cherrystrauchtomaten
2 EL	Zitronenabrieb
1 Stk.	Karotte
100 g	Sellerie
200 g	Zwiebel
1EL	Wacholder
1 Bund	Schnittlauch
1 Schale	Brunnenkresse
3 Stk.	Knoblauchzehe
150 g	Ruccola
7 Stiele	Petersilie
30 Zweige	Thymian
50 g	Joghurt
20 g	saure Sahne
120 ml	Schlagsahne, 30 % Fettgehalt
150 g	Butter
150 g	Butter
350 g	Bismarckhering
20 ml	Zitronensaft
4 EL	Honig
150 g	Quinoa
800 ml	Wasser
1 EL	Spuma/Biozoon
800 g	Rehkeule ohne Knochen ca. 1,5 Kilo mit Knochen
80 g	Mehl
2 EL	Stärke
200 ml	Portwein
6 Prisen	Pfeffer aus der Mühle
12 Prisen	Salz

FORTSETZUNG ZUTATENLISTE

2 Prisen	Cayennepfeffer
30 g	Zucker
100 ml	Tomaten Passiert
4	Eigelb
20 g	Brauner Zucker
2 EL	Stärke
30 g	Tomatenmark
1	Vollei
40 ml	Milch
50g	Mayonnaise
80 g	Semmelbrösel
100 g	Haselnuss gemahlen

TARTAR VOM BISMARCKHERING MIT RUCOLA-CREME AUF ROTE-BETE-CARPACCIO MIT JOGHURT-VINAIGRETTE

Für die Vinaigrette die Knoblauchzehe abziehen und sehr fein hacken. Den Joghurt mit dem Zitronensaft, dem Knoblauch, Salz, Zucker und Pfeffer verrühren. Den Sauerrahm unterrühren, mit der Sahne verfeinern und abschmecken.

Für das Carpaccio die Rote Bete mit dem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden. In einer kleinen Schüssel, Essig, Olivenöl und Honig verquirlen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Beiseite stellen.

Für die Rucola-Creme den Rucola mit Knoblauch, Salz, Zitronensaft und Sahne mixen. Spuma dazu und in einen Sahnespender geben. Kaltstellen.

Für das Bismarck-Tartar, Bismarckhering und Schalotten sehr fein würfeln. Schnittlauch hacken. Apfel hacken. Mayonnaise, Bismarckhering, Schalotten, etwas Limettensaft und Olivenöl in einer Schüssel vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Beiseite stellen.

Rote Bete ins kochende Wasser geben und leicht köcheln bis das Messer leicht hindurch geht. Salzen erst kurz vor Schluss.

Für die Rote Bete-Marinade Essig, Olivenöl, Honig, Salz und Pfeffer verquirlen und unter die Rote Bete auf den Teller träufeln.

Dann oben drauf die Rote-Bete-Scheiben kreisrund auf Serviertellern auslegen.

Bismarck-Tartar mithilfe eines Servierings mittig darauf platzieren und vorsichtig festdrücken.

Einen Klecks Rucola-Creme obenauf geben. Servierring vorsichtig entfernen.



REHMEDAILLON MIT NUSSKRUSTE

QUINOA-TOMATEN-RISOTTO

DAZU THYMIAN-PFIFFERLINGE UND PORTWEINJUS

NUSSKRUSTE:

Eier trennen, Thymian und Petersilie waschen und trocken schütteln. Von 4 Thymianzweigen und der Petersilie die Blättchen abzupfen und fein hacken. Haselnüsse hacken.

Butter und 1 Prise Salz in einer Schüssel schaumig schlagen. Eigelbe unter die Butter rühren. Dann Kräuter, Nüsse und Semmelbrösel unterheben. Mit Pfeffer würzen.

Die Mischung auf ein Stück Frischhaltefolie geben. Ein weiteres Stück darauf legen und flachdrücken. Mit einem Nudelholz ca. 3mm dünn ausrollen und für etwa 30 Minuten kalt stellen, bis die Masse schnittfest ist.

PORTWEINSAUCE:

Schalotte abziehen und fein würfeln. In der Pfanne Schalottenwürfel, braunen Zucker, Tomatenmark und Wacholder anbraten. Mit Portwein ablöschen und mit Wildfonds auffüllen. Reduzieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Am Ende die Sauce durch ein Sieb geben.

QUINOA-TOMATEN-RISOTTO:

Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Zwiebelstücke und die Hälfte des Knoblauchs in einem Topf mit etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze glasig braten.

Gewaschenes Quinoa hinzugeben, kurz mitbraten und dann mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Mit einer guten Prise Salz und Pfeffer würzen. Quinoa mit Wasser aufgießen und für etwa 15 Minuten bei regelmäßigem Rühren köcheln.

Cherrytomaten waschen und in kleine Würfel schneiden und dazu geben. Sahne hinzufügen und quellen lassen.

Fertiges Quinoa mit der Petersilie, der Hälfte der Butter und 3/4 des Parmesans vermischen und für 5 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

THYMIAN-PFIFFERLINGE:

Pilze in einer Pfanne für etwa 2 Minuten scharf anbraten, anschließend die zweite Hälfte der Butter, Thymian und Knoblauch hinzugeben und für weitere 2 Minuten mitbraten. Mit frisch gemahlenem Pfeffer und Salz würzen.

Quinoa gemeinsam mit den Pilzen und dem restlichen Parmesan anrichten.

REHKEULE:

Rehkeule auslösen, Fleisch auf der Seite und den Knochen mit Karotten, Sellerie und Zwiebeln im Ofen schmoren. Alles durch das Sieb für den Wildfonds.

Aus der Rehkeule Medaillons schneiden und scharf anbraten. Kruste draufgeben und überbacken.

Die Rehkeule tranchieren und anrichten.

FÜR DIE DEKO:

Mehl mit Milch, Vollei, Eiweiß, Salz und Petersilie verquirlen und in einen Spritzbeutel geben. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze ausbacken. .

