

Land und lecker - Scharfer Hirsch und Schokokuchen

sr.de/sr/fernsehen/sendungen_a_-_z/uebersicht/kochen/20180804_land_und_lecker100.html

An den Niederrhein, besser gesagt auf den Obsthof von Familie Mertens, geht die Reise der Landfrauen heute. Um den Titel der besten "Land und Lecker"-Köchin bewirbt sich in dieser Woche Nadine Mertens, die mit Riesengarnelen, Hirschragout und Basilikumeis auftrumpfen will.



Sendung: Samstag 04.08.2018 18.15 Uhr

Vorspeise: Riesengarnelen in Kartoffelmantel mit roten Linsen und Gurkenschaum

1. Linsen-Salat

Zutaten:

300 g rote Linsen
1 Zweig Rosmarin
200 g Dosentomaten
½ Salatgurke
3 Schalotten
100 ml Obstessig

Zubereitung:

Die Linsen in einem Topf mit kaltem Wasser bedecken, den Rosmarin und die Dosentomaten dazu geben und aufkochen. Kurz köcheln lassen, bis die Linsen weich sind und dann mit Salz und Pfeffer würzen. Dann den Rosmarinzweig rausfischen. Die Gurke schälen, die Kerne entfernen, zunächst in feine Scheiben und dann in sehr feine Würfel schneiden. Die Schalotten ebenfalls in sehr feine Würfel schneiden. Anschließend die Schalotten- und Gurkenwürfel eine Stunde in Obstessig einlegen. Danach abgießen, gut abtropfen lassen und unter die Linsen mischen.

2. Garnelen im Kartoffelmantel

Zutaten:

12 große Garnelen
300 g geschälte festkochende Kartoffeln
Saft von 1 Zitrone
Salz, Pfeffer
ein Bund Rucola für die Garnitur

Zubereitung:

Die Garnelen schälen und den Darm entfernen. Danach salzen, pfeffern und den Zitronensaft dazu geben. Die Kartoffeln mit einer Gemüsespaghetti-Maschine (Spiralschneider) in feine, lange Fäden schneiden. Die Fäden mit Salz und Pfeffer würzen und um die Riesengarnelen wickeln. In Olivenöl in einer Pfanne von allen Seiten knusprig braten.

3. Gurkenschäum

Zutaten:

1½ Salatgurken

1 kleine Zwiebel

Salz, Pfeffer

Obstessig

100 g Schmand

4 Blatt Gelatine

1 x Sahnesyphon mit Patrone

Zubereitung:

Die Salatgurken in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Zwiebel schälen, klein schneiden und zu der Gurke geben. Mit Salz, Pfeffer und Schmand verrühren.

Nach Geschmack Obstessig dazugeben. (Alles ähnlich wie bei einem einfachen Gurkensalat.) Nun alles mit dem Stabmixer pürieren. Danach ggf. noch einmal mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Die Gelatine in Wasser gut einweichen. Die Gurkenmasse durch ein feines Sieb passieren und eine kleine Menge der Gurkenmasse in einem Topf erwärmen. Nicht kochen!!! Die Gelatine gut ausdrücken, in den Topf geben und unter ständigem Rühren auflösen. Nun die warme Gurkenmasse zu der kalten Gurkenmasse geben, alles gut verrühren und in den Sahnesyphon füllen. Den Sahnesyphon gut verschließen und ein bis zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Den Sahnesyphon aus dem Kühlschrank nehmen und die Patrone eindrehen. Noch einmal gut schütteln. Zum Anrichten ein paar Rucola-Blätter auf den Teller legen und zwei Garnelen darauf setzen. 1-2 EL Linsen-Salat daneben auf den Teller geben und noch einen dicken Klecks Gurkenschäum auf den Teller sprühen – fertig!

Hauptgang: Hirschragout in Schokoladen-Chili-Soße mit Kartoffel- Sellerie-Püree und Kürbisgemüse

1. Hirschragout in Schoko-Chili-Soße

Zutaten:

1 kg Hirschkeule ohne Knochen

3 Zwiebeln

2 Karotten

1/3 Knollensellerie

1/3 Lauchstange/Poree

200 g Dosentomaten
2 Lorbeerblätter
2 Wacholderbeeren
2 Nelken
3 Pimentkörner
0,5 l kräftiger Rotwein
1 Zimtstange
2 getr. Chilischoten
30 g Zartbitterkuvertüre
ggf. 400 ml Wildfond

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und grob zerkleinern. Die Karotten, den Sellerie und den Lauch putzen und in grobe Stücke schneiden. Das Gemüse in einem Bräter oder in einem großen Topf anbraten.

Die Hirschkeule in ca. 2 cm große Würfel schneiden, in Olivenöl scharf anbraten und zum Gemüse geben. Eine zerkleinerte Chilischote, die Dosentomaten und die restlichen Gewürze dazu geben und mit dem Rotwein ablöschen.

Im Ofen bei 160 Grad mit Deckel so lange schmoren, bis die Gabel sich völlig ohne Widerstand durch das Fleisch stechen lässt (1,5-2 Std.). Anschließend das Fleisch aus dem Schmorfond entfernen. Den Fond durch ein grobes Sieb passieren und noch etwas einkochen. Sollte zu wenig Soße vorhanden sein noch Wildfond zugeben. Zum Schluss die zerkleinerte Kuvertüre unterrühren, bis sie sich aufgelöst hat, aber nicht mehr kochen lassen.

Nun das Fleisch wieder zugeben und servieren.

2. Kartoffel – Sellerie – Püree

Zutaten:

500 g geschälte Kartoffeln
800 g Sellerie
2 Zwiebeln (od. 1 Gemüsezwiebel)
etwas Butter
150 ml Weißwein
200 ml Sahne
Salz, Zucker, Muskat

Zubereitung:

Die Kartoffeln als Salzkartoffeln kochen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Zwiebeln in Streifen schneiden und in etwas Butter glasig dünsten.

Den geschälten und gewürfelten Sellerie dazu geben. Mit Salz, Zucker und Muskat würzen, mit Weißwein ablöschen und einkochen. Dann mit Sahne auffüllen und köcheln lassen, bis der Sellerie weich ist.

Im Mixer pürieren und die passierten Kartoffeln untermischen. Zum Schluss nochmals mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

3. Kürbisgemüse

Zutaten:

400 g Hokaido- oder Muskat-Kürbis

50 g Zucker

200 ml Geflügelbrühe

80 ml Himbeeressig

je ¼ TL Wacholder, Lorbeer, Nelke

Zubereitung:

Den Kürbis schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Zucker in einem Topf karamellisieren, mit dem Himbeeressig und der Geflügelbrühe ablöschen. Wacholder, Lorbeer und Nelke dazu geben und 20 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, den Kürbis dazu geben und ca. 15 Min. ziehen lassen, dabei den Herd auf kleinste Stufe stellen.

Dessert: Basilikumeis mit Erdbeeren und Schokokuchen

1. Basilikumeis

Zutaten:

25g Basilikum (entspricht ca. einem Topf)

150 g Zucker

500 ml Sahne

250 ml Milch

5 Eigelb (XL Eier)

eine Prise Salz

geriebene Schale von einer Zitrone

ein paar Basilikumblätter für die Garnitur

Zubereitung:

Die Basilikumblätter, den Zucker und 250 ml Sahne im Mixer fein zerkleinern (5 Sek. bei Stufe 5). Die halbe Menge der Basilikummasse mit 250 ml Sahne in eine Schüssel füllen. Die andere Hälfte der Basilikummasse mit 250 ml Milch und einer Prise Salz in einem Topf erwärmen.

Die Eigelb schaumig schlagen und die warme Basilikummasse langsam zum Eigelb geben, dabei weiter schlagen bis alles gut vermischt ist. Die warme Eimasse nun zurück in den Topf geben.

Die Zitronenschale zufügen und unter Rühren vorsichtig auf 77-79 Grad erhitzen (Achtung: Gut über den Boden rühren!). Die Masse durch ein feines Sieb zu der anderen Basilikummasse geben.

Abkühlen lassen, danach in die Eismaschine füllen und gefrieren lassen.

2. Erdbeeren

500 g frische Erdbeeren kurz vor dem Servieren in Scheiben oder Stücke schneiden.

3. Halbflüssiger Schokokuchen

Zutaten:

3 Eier
3 Eigelb
120 g Zucker
135 g Zartbitter-Kuvertüre
150 g Butter
120 g Mehl

Zubereitung:

Die Eier mit den Eigelb und dem Zucker mit dem Handmixer verrühren. Die Kuvertüre mit Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen und zu der Eimasse geben. Das Mehl sieben und untermischen. Die Masse in gefettete, gemehlte Backförmchen füllen und ein bis zwei Stunden tiefkühlen. Danach 13 Minuten bei 180°C (Umluft) backen.

Vorsichtig aus der Form lösen und auf Teller setzen. Sofort servieren! Zum Anrichten je zwei Kugeln Eis auf den Teller geben und mit ein, zwei Basilikumblättchen garnieren. Ein Schokoküchlein daneben setzen und die frischen Erdbeeren auf die Teller verteilen.