

Rezepte

#Reh-Cannelloni

#Schwarzbeer-Datschi mit Topfen, Sabayon und Sauerklee

#Hildegard Petersil-Trunk



Reh-Cannelloni

von: Christoph Forthuber.

4 Portionen

Zubereitungszeit: 2-2,5 Stunden

Zutaten:

400 g Rehrücken zugeputzt

500 g Sellerie (1 Stk.)

4 Stk. Stangensellerie

1 Stk Kohlrabi mittelgroß mit Blattgrün

ca. 200 g Schwammerl je nach Saison und Verfügbarkeit

50 g Butter

100 ml hochwertig-kaltgepresstes Öl je nach Wahl

1 Esslöffel Salzflöcken

Optional: Sauer eingelegte Schwammerl

Wildkräuter nach Wahl ansonsten Kerbel, Petersilie, junges Sellergrün, Fenchel und Dill

Zubereitung:

Eine Schüssel für das Kohlrabi-Öl im Tiefkühler kaltstellen. Kohlrabiblätter abschneiden und Öl auf 40°C erwärmen und mit den Kohlrabiblättern ca. 3 Minuten

mixen. Das Kohlrabi-Öl in die kaltgestellte Schüssel füllen. Im Anschluss das schnell abgekühlte Öl durch ein feines Sieb oder eine saubere Windel abseihen.

Knollensellerie schälen, in kleine Stücke schneiden, in einem Topf mit Wasser bedecken, salzen und mit einem kleinem Würfel Butter weich kochen. Sellerie durch ein Sieb gießen und vom Sellerie-Fond etwas aufbehalten. Sellerie bis ein feine Creme entsteht mixen und wenn nötig, etwas vom Sellerie-Fond und Kalte Butter Würfel hinzufügen, fertig mixen. Die Selleriecreme mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Kohlrabi schälen und Stangensellerie waschen. Beides in feine Streifen schneiden (Julienne).

Schwammerl putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.
Danach die Wildkräuter/Gartenkräuter zuputzen.

Stangensellerie und Kohlrabi-Streifen mit 6 bis 8 Esslöffel Selleriecreme verrühren und mit Salz abschmecken. Rehfleisch mithilfe vom Schmetterlingsschnitt zu 4 Schnitzeln schneiden mit etwas Kohlrabi-Öl bestreichen und zwischen zwei Scheiben Backpapier platieren (Carpaccio). Ca. 2 Esslöffel der im unteren Drittel des Fleisches aufstreichen und vorsichtig zum Cannelloni rollen.

Die Schwammerl in Butter scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Reh-Cannelloni zentriert am Teller platzieren mit etwas Kohlrabi-Öl bestreichen, eine kleine Prise Salzflocken darüber streuen und mit den angebratenen Schwammerln bzw. saureingelegten Schwammerl sowie den Wildkräutern garnieren.

Tipp: Die Sellerieschalen sowie Stangensellerie-Reste müssen nicht weggeworfen werden, sondern können gewaschen für die nächste Suppe/Fond verwendet oder in der Sonne getrocknet werden, um sie länger haltbar zu machen.



Schwarzbeer-Datschi mit Topfen, Sabayon und Sauerklee

von: Christoph Forthuber.

Topfeneis:

- 600 g Topfen
- 75 g Zitronensaft
- 150 g Puderzucker
- 250 ml Milch
- 20 g Mondamin
- ½ Vanilleschote

Einen Tag vorher zubereiten:

Milch und Mondamin aufkochen, kurz köcheln lassen. Topfen, Zitronensaft, Puderzucker und das Mark einer Vanilleschote fein mixen, die Mondamin-Milch langsam begeben und abermals gut durchmischen. In einer Eismaschine frieren lassen.

Muskavado Crumbles:

- 90 g kalte Butterwürfel
- 75 g Muskavado Zucker
- 100 g Weizenmehl
- 20 g Haselnüsse gemahlen

Alle Zutaten in einer großen Schüssel verkneten bis eine bröselige Masse entsteht. Bei 160 °C ca. 20 min knusprig backen.

Schwarzbeerdatschi:

- 50 g glattes Mehl
- 50 g griffiges Mehl
- 40 g Zucker
- 40 ml Milch
- 40 ml Wasser
- 280 g Schwarzbeeren
- Prise Salz
- 25–30 g Butter

Mehl, Zucker, Salz und die Schwarzbeeren vermischen. Wasser und Milch erhitzen, dazugeben und gut vermischen. Den Topfen vorsichtig untermischen.

Eine Pfanne mit Butter erhitzen (ohne Farbe) und die Masse beifügen, 2 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten und dann im 180 °C warmen Ofen 10 Minuten fertig backen. Falls die Heidelbeeren sehr säuerlich sind, kann man einen Esslöffel Zucker darüber streuen.

Sabayon:

- 3 Eigelb
- 50 g Kristallzucker
- 160 g Verjus

In einer Schüssel alle Zutaten mit dem Schneebesen verrühren und über dem Wasserbad schaumig aufschlagen.

Sauerklee im Wald oder beim Gärtner ihres Vertrauens ernten/kaufen und kurz vorm Genuss in kaltem Wasser reinigen und auf einem Papier trocknen lassen



Hildegard-Petersil-Trunk (auch Petersil-Honigwein oder Herzwein genannt)

von: Augustin Hönegger.

Hildegard von Bingen:

„ ... Wer aber im Herzen oder in der Milz oder in der Seite Schmerzen hat, der koche Petersilie in Wein und füge etwas Weinessig und genug Honig bei, dann seihe er es durch ein Tuch, und so trinke er oft, und es heilt ihn ... „

Zutaten:

1 l guten Wein (biologisch) rot oder weiß (ist egal)

8 Petersilstengel mit Blättern

2 EL Weinessig

25 dag Honig

Einen großen Topf verwenden, da der Honig stark schäumt.

Den Wein, die Petersilstengel und den Weinessig maximal 15 Minuten kochen und abseihen, dann 20–25 dag Honig dazu geben, 5 Minuten kochen und den Schaum abschöpfen.

Alles heiß in 0,3–0,5 Liter-Flaschen abfüllen.