

Von und zu lecker Folge 6

Taubenbrüstchen mit Maronenrotkohl und schlesischen Kartoffelklößen

Vorspeise: Auf einem Eichenbrett gegrilltes Lachsfilet mit Algensalat



Zutaten:

Lachsfilet am Stück mit Haut (pro Person 100 g)
Rohe Algen für Salat vom Fischhändler (pro Person ca. 20-30 g, z.B. Wakame, Meeresspaghetti oder Nori, je nach Angebot des Fischhändlers)

Außerdem braucht man ein für den Kugelgrill passendes, unbehandeltes, glattes Eichenbrett.

Für die Würzpaste

Zutaten:

1 El Sojasauce
1 El Dijon Senf
1 El frisch gepresster Zitronensaft
1 El zerlassene Butter
½ Tl Olivenöl
½ Tl Meersalz, Pfeffer

Zubereitung: Das Eichenbrett eine Stunde wässern. Das Brett dabei beschweren, damit es unter Wasser bleibt und vollständig durchnässt wird. Die Grillkohle im Anzündkamin bis obenhin weiß durchglühen lassen und erst dann in den Grill geben.

Das Lachsfilet mit der Hautseite auf ein Schneidebrett legen und in portionsgroße Stücke schneiden. Dabei die Haut nicht mit durchschneiden. Das Lachsfilet mit der Würzpaste einstreichen und dann mit der Hautseite auf das Eichenbrett legen.

Den Fisch mit dem Eichenbrett in den Grill geben. Den Deckel schließen und ca. 20 Min. garen. Der Fisch wird später auf dem heiß dampfenden Brett auf den Tisch gebracht. (Achtung: Für eine entsprechende Unterlage sorgen!)

Während der Fisch im Grill gart die Algen waschen (Achtung: Die meisten Algensorten müssen vor Gebrauch noch gewässert werden! Beim Fischhändler nachfragen!), Butter in einer Pfanne zerlassen, die Zwiebeln

darin glasig dünsten, die Algen dazugeben und kurz erwärmen. Die Pfanne von der Platte nehmen und die Algen mit wenig Zitronensaft beträufeln und nach Geschmack pfeffern. Keinesfalls salzen, denn die Algen schmecken von Natur aus schon salzig! Den Algensalat warm zum Fisch servieren.

Hauptgang: Taubenbrüstchen mit Maronenrotkohl und schlesischen Kartoffelklößen



Zutaten:

Taubenbrustfleisch (pro Person 2-3 Stück; bei Wildtauben das Fleisch gut auf Schrotkörner absuchen)
Salz, Pfeffer, Olivenöl

Für die Sauce

Zutaten:

Taubenkarkassen
Wasser
Suppengrün (Lauch, Möhre, Sellerie, Blumenkohl)
1 Zwiebel in der Schale
1 Nelke
2 Wacholderbeeren
4 ganze Pfefferkörner
Salz
Öl zum Anbraten
Sahne, Rotwein, Kirschmarmelade

Zubereitung: Die ausgelösten Taubenbrüstchen salzen und pfeffern, mit Olivenöl beträufeln und zur Seite stellen. Für die Sauce eine Taubenbrühe herstellen. Dazu die Karkassen in einem Bräter mit Sonnenblumen- oder Olivenöl anbraten und salzen. Suppengrün waschen, grob zerteilen und mit der Zwiebel (in der Schale) und den Gewürzen hinzufügen. Mit Wasser aufgießen, so dass die Taubenkarkassen gut bedeckt sind. Einmal aufwallen lassen und dann eine Stunde bei kleiner Hitze zugedeckt köcheln lassen.

Während die Klöße gar ziehen die Taubenbrüstchen in Butter von beiden Seiten jeweils 1 Min. - am besten in einer gusseisernen Pfanne – braten, herausnehmen, auf eine Platte legen und mit Alufolie bedeckt im vorgeheizten Backofen warm halten.

Den Bratfond in der Pfanne mit Sahne ablöschen, mit der Taubenbrühe

und Rotwein aufgießen und mit Kirschmarmelade abschmecken. Beides sofort servieren.

Maronenrotkohl

Zutaten:

1 Rotkohl mittlerer Größe
¾ bis 1 Tasse Rotweinessig
Butter
2 rote Zwiebeln
1 Apfel
2 EL Preiselbeeren / Preiselbeermarmelade
2-3 EL Birnenkraut (Sirup)
2 Nelken
2 Tassen guter Rotwein
1 Tasse Bouillon (hier kann man natürlich auch etwas von der Taubenbrühe nehmen)
1 Zimtstange
1 Lorbeerblatt
Pfeffer, Salz
200 g Maronen, vorgekocht
Sherry

Zubereitung: Den Rotkohl nach Entfernen der äußeren Blätter vierteln, jeweils den Strunk entfernen und den Kohl in dünne Streifen schneiden. Den Kohl in eine Schüssel geben, salzen, den Rotweinessig angießen, alles gut vermengen und zwei Stunden zugedeckt durchziehen lassen. Die Zwiebeln klein schneiden und in Butter glasig dünsten. Den Apfel schälen, grob reiben und zu den Zwiebeln dazugeben. Den Kohl (mit dem Essig) dazugeben und kurz anschmoren. Den Rotwein angießen, Preiselbeeren und Birnenkraut sowie alle Gewürze dazugeben, alles gut vermengen und 30 Min. bis 1 Std. (je nachdem wie viel Biss man haben möchte) garen. Vor dem Servieren die Nelken und die Zimtstange entfernen. Die Maronen vierteln, in etwas Sherry erwärmen und beiseite stellen. Wenn der Rotkohl fertig ist, die Maronen darunter heben oder auf dem Rotkohl verteilen.

Schlesische Kartoffelklöße

Zutaten:

Pro Person zwei große Kartoffeln (Mein Favorit ist die Sorte Cilena, aber es kann auch jede andere gute, nicht zu wässrige Kartoffelsorte genommen werden.)
1 Ei (egal wie viel Kartoffeln man nimmt, es kommt immer nur 1 Ei dazu!)
Mehl (etwa die Hälfte der Kartoffelmasse)

Zubereitung: Kartoffeln in der Schale kochen, noch warm schälen und durch die Kartoffelpresse drücken oder stampfen, mit Mehl bestäuben und abkühlen lassen. Die Masse salzen und ein Ei zufügen. Nach und nach Mehl hinzufügen. Alles zügig zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

(Tipp: Vorwiegend mit dem Handballen kneten.) Man verwendet so viel Mehl bis der Teig beim Kneten nicht mehr an der Schüssel haften bleibt. Dann zügig Klöße formen und in reichlich kochendes Salzwasser geben. Die Temperatur sofort herunter schalten und die Klöße gar ziehen. Das Wasser darf nicht mehr kochen. Die Klöße sind fertig, wenn sie oben schwimmen. Sofort servieren.

Dessert: Saftiger Schokoladenkuchen mit herbstlichem Kompott



Zutaten:

2 EL gemahlene Haselnüsse
175 g Butter, zimmerwarm
100 g Vollmilchschokolade (Blockschokolade)
125 g Zartbitterschokolade
3 EL Wasser
150 brauner Zucker
30 g gemahlene Mandeln
3 EL Mehl
1 Messerspitze Backpulver
5 Eigelb
100 g gehackte Mandeln
Eischnee von 5 Eiweiß

Zubereitung: Den Backofen auf 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen. Eine Springform einfetten und mit den Haselnüssen austreuen. Die Schokolade mit dem Wasser behutsam schmelzen, den Zucker dazugeben und unter ständigem Rühren auflösen. Den Topf von der Herdplatte ziehen. Die Butter dazugeben und unter Rühren auflösen. Gemahlene Mandeln, Mehl und Backpulver vermengen und in die Schokoladenmasse rühren. Anschließend die Eigelbe einrühren. Die gehackten Mandeln einrühren und dann den Eischnee gut unterheben. Die Masse sofort in die Springform geben und ca. 45 Min. backen. Vor dem Servieren abkühlen lassen.

Kompott

Zutaten:

Äpfel, Birnen, große Pflaumen (pro Person je ½)
Apfelsaft naturtrüb
Calvados, guter Rotwein, Glühwein, Pflaumenschnaps (Eau de Vie)
Honig oder Zucker
etwas geschlagene Sahne für die Deko

Zubereitung: Das Obst schälen, entkernen und achteln. Die Äpfel ca. 20

Min. in Apfelsaft und Calvados gar ziehen. Die Birnen ca. 10 Min. in Rotwein und Glühwein gar ziehen. Die Pflaumen ca. 10 Min. in Pflaumenschnaps gar ziehen. Alles jeweils nach Belieben mit Zucker oder Honig süßen. Die Garzeiten können sich je nach Festigkeit des Obstes verkürzen. Das Kompott noch warm zum Kuchen servieren. Einen Klecks geschlagene Sahne daneben setzen.