

REZEPTE KOCHROULETTE FOLGE 12



REZEPT HEINZ REITBAUER

Morcheln mit Kochsalat, Kaffee & Eigelb

40 Minuten/aufwendig

Zutaten für 4 Personen: 10 g Morcheln (getrocknet), 15 Kaffeebohnen (geröstet), 1 Prise Salz.

Für die weiße Polenta: 300 ml Geflügelfond, 300 ml Milch, 1 Prise Kümmel (geröstet & gemahlen), 1 Prise Muskatnuss, 1 Prise Salz, 1 Prise Cayenne-Pfeffer, 100 g Polenta (weiß); 2 EL Crème Fraîche.

Für die Morchel-Sauce: 40 g Butter, 16 Spitz-Morcheln (gesäubert), 1 Schalotte (fein geschnitten), 1 Knoblauchzehe (fein geschnitten), 1 Prise Morchel-Kaffee-Salz, 160 ml Wasser.

Für die Kochsalat-Glasur: 20 g Butter, 1 Schalotte (grob geschnitten), 1/2 Knoblauchzehe, 125 ml Geflügelfond, 8 Radieschen-Eiszapfen (geschält und halbiert), 15 g kalte Butter, 2 Köpfe Kochsalat (gezapft und gewaschen).

Außerdem: 4 Bio-Eidotter (zimmerwarm), Kerbel.

Zubereitung: Morcheln und Kaffeebohnen in einer Küchenmaschine zu feinem Pulver vermahlen. 1 Prise Salz dem Pulver begeben und für 2 Sekunden kurz mit mixen, sodass sich Pulver & Salz verbinden können.

Für die weiße Polenta Geflügelfond, Milch, Kümmel, Muskatnuss, Salz und Cayenne-Pfeffer aufkochen. Polenta einrühren, kurz mitkochen, von der Hitze nehmen und bis zum Anrichten beiseite stellen.

Vor dem Anrichten Polenta glatt rühren, kurz erhitzen und die Crème Fraîche untermengen.

Für die Morchel-Sauce Butter in einer Kasserolle aufschäumen lassen und die halbierten bzw. geviertelten Morcheln darin anschwitzen. Schalotte, Knoblauch zufügen, mitschwitzen und mit dem Morchel-Kaffee-Salz würzen. Mit Wasser aufgießen, aufkochen und bis zum Anrichten beiseite stellen.

Für die Kochsalat-Glasur Schalotte und Knoblauch in Butter anschwitzen. Mit Geflügelfond aufgießen, Eiszapfen zufügen und kurz mitkochen. Anschließend die kalte Butter zufügen und die Eiszapfen damit glasieren.

Die gesäuberten Kochsalat-Herzblätter für die Garnitur beiseite stellen. Die restlichen Blätter für einige Sekunden in der köchelnden Glasur kurz vor dem Anrichten mitschwenken.

Zum Anrichten eine Ringform mit den glasierten Kochsalat-Blättern auslegen. Die fertig abgeschmeckte cremige Polenta in die Ringform bodenbedeckend einfüllen und in der Mitte

eine leichte Vertiefung herstellen. In jede Mulde jeweils einen Eidotter setzen und mit heißen Polenta bedecken. Mit Kerbel, Eiszapfen sowie den Kochsalat-Herzen garnieren und mit der Morchel-Sauce großzügig umgießen.

REZEPT EVELINE WILD

Malagamousse mit Schokoladenespuma

1 Stunde (ohne Stehzeiten)/aufwendig

Zutaten für 6-8 Gläser: Für die Mousse: 35 g Inländerrum (38 % Vol.), 3 ½ Blätter Gelatine, 4 Eidotter, 50 g Zucker, Schale von 1 Bio-Zitrone, Schale von 1 Bio-Orange, 70 g Rumrosinen (gehackt), 350 g Schlagobers.

Für das Schokoladenespuma: 100 g Milch, 50 g Obers, 10 g Kakao, 60 g dunkle Schokolade (flüssig), 1 EL Inländerrum.

Für das Orangen-Gebäck: 10 g Orangensaft, 60 g sehr weiche Butter, 60 g Ahornsirup, 60 g brauner Zucker, 60 g glattes Mehl, Abrieb von 1 Bio-Orange.

Für die Rumrosinen: Rum, Rosinen, Läuterzucker.

Zubereitung: Für die Rumrosinen die Rosinen in ein Twist Off-Glas füllen und etwa die Hälfte mit Rum auffüllen. Das übrige Volumen mit kochendem Läuterzucker auffüllen. Verschließen, gut schütteln und mindestens über Nacht stehen lassen. (Die Rosinen quellen auf und lassen sich in diesem Sud gut lagern. Auch für Kaiserschmarrn und Apfelstrudel gut brauchbar).

Für die Mousse das Obers sehr cremig aufschlagen und bis zur Weiterverwendung in den Kühlschrank stellen.

Gelatine in sehr kaltem Wasser einweichen, nach kurzer Quellzeit gut ausdrücken und mit dem Inländerrum und dem Zitruschalenabrieb in eine Stielkasserolle geben. Eidotter und Zucker am besten über Wasserdampf bei 80-85 °C warm schlagen und anschließend in der Küchenmaschine kalt und 10 Minuten schaumig schlagen. Kurz vor dem Zusammenmischen die Gelatinemischung erwärmen und in die Dottermasse einarbeiten. Zum Schluss das Schlagobers und die Rumrosinen unterheben. Mittels Dressierbeutel in Gläser füllen und bis zum Servieren zugedeckt im Kühlschrank kaltstellen.

Für das Espuma Milch, Obers und Kakao aufkochen. Schokolade und Rum zugeben, verrühren und die Mischung durch ein feines Sieb seihen. Anschließend die Flüssigkeit in eine Siphonflasche gießen, eine Patrone hineindrehe, gut schütteln und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Für das Orangen-Gebäck alle angeführten Zutaten miteinander verrühren und auf einem mit Backpapier (oder einer Dauerbackmatte) ausgelegtem, ebenen Backblech verteilen. Bei etwa 170 °C Heißluft 10-15 Minuten backen. Vor dem Servieren auskühlen lassen. Espuma dekorativ auf die Mousse verteilen und mit Orangen-Gebäck und Rumrosinen dekorieren.