

REZEPTE KOCHROULETTE FOLGE 25



REZEPT RICHARD RAUCH

Kalbsbries, Kohlrabi, Molke

3 Stunden 30 Minuten/aufwendig

Zutaten für 4 Personen: 400 g Bries (dickes Mittelstück), Salz, Pfeffer, Mehl, Thymian, Butterschmalz, 1 EL Butter.

Für den Molkefond: 3-4 Scheiben Kalbsschwanz, Butter, 200 g Kalbsknochen, 2 Karotten, 2 Stangensellerie, 2 Zwiebeln, 1 Liter Wermut, 1 EL Tomatenmark und/oder Tomatenflocken, 2-3 Thymianzweige, 2-3 Rosmarinzweige, 1 Gewürznelke, 10 Pfefferkörner, 2 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer; 5 Schalotten, Butter, 1 Liter Molke, 250 ml Wermut; 1-2 EL Stärke, etwas kalte Butter zum Montieren.

Für die Kohlrabi-Kürbis-Wan Tan: 40 dünne Scheiben Kohlrabi, 100 g Sauerrahm, Salz, Saft und Schale einer Bio-Zitrone, 150 g Muskatkürbis, etwas Ras el-Hanout.

Außerdem: Sellerieblätter als Garnitur

Zubereitung: Das geputzte und gut gewässerte Bries von den feinen Häutchen befreien, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Butterschmalz kurz erhitzen. Das Bries in Mehl wenden, in der Pfanne knusprig braten. Kurz vor Fertigstellung einen 1 EL Butter und Thymian in die Pfanne geben und das Bries mit dem Bratfett noch einige Mal überziehen.

Für den Molkefond zuerst eine würzige Kalbsreduktion herstellen. Dafür die Scheiben vom Kalbsschwanz mit Salz und Pfeffer würzen, dann in Butter rundum anbraten. Die Kalbfleischknochen (am besten vorher im Rohr rösten) und das in Stücke geschnittene Gemüse dazugeben. Angedrückte Knoblauchzehen, sowie Thymian und Rosmarin ebenfalls zugeben. Tomatenmark kurz mitrösten und mit Wermut ablöschen. Restliche Gewürze zugeben, den Topf mit Backpapier abdecken und im Rohr bei 180 °C ca. 2-3 Stunden schmoren. Danach die Kalbsschwanzstücke und die Knochen aus dem Fond heben und diesen durch ein Sieb seihen. Die geschälten und geschnittenen Schalotten in Butter anschwitzen, mit Wermut ablöschen und einreduzieren. Mit Molke aufgießen und auf ca. ein Drittel reduzieren. Danach durch ein Sieb passieren und mit dem Kalbsfond vermengen. Mit Salz abschmecken und wenn nötig mit etwas Stärke binden bzw. mit kalter Butter montieren.

Für die Kohlrabi-Kürbis-Wan Tan den Muskatkürbis fein reiben und einsalzen. 15 Minuten stehen lassen, dann gut ausdrücken. Dünn aufgeschnittene Kohlrabi mit Sauerrahm, Salz und Zitronenschale und -saft für 1 Stunde in einem Kunststoffbeutel vakuumieren oder mit der Hand marinieren. 30 Minuten im Kühlschrank beiseite stellen und dann weiterverarbeiten. Den Kürbis mit Ras el-Hanout würzen und jeweils einen Löffel davon auf die Kohlrabischeiben setzen. Mit der Kohlrabischeibe umschließen und anschließend noch eine Scheibe von der anderen Seite daraufgeben, um die Päckchen zu schließen.

Das Kalbsbries auf Tellern anrichten, die Wan Tan dazugeben, Molkefond zugießen und abschließend mit Sellerieblättern garnieren.

REZEPT ANDREAS DÖLLERER

Kipferlkoch, braunes Buttereis, Met, Birne

1 Stunde 30 Minuten (ohne Steh- und Kühlzeiten)/für Ehrgeizige

: Für das Malzbrot: 800 g glattes Mehl, 2 Eier, 400 ml Milch, 400 g Sauerrahm, 110 g Kristallzucker, 1 Packung Germ; 20 g Malz und 20 g Kakao.

Für die Royal: 2 Eier, 125 ml Milch, 125 ml Obers, Vanillemark, 30 g Kristallzucker.

Für die Dörrobstcreme: 100 g getrocknete Cranberries, 100 g getrocknete Marillen, 100 g Rosinen, 2 Birnen (geschält und entkernt), 400 ml Birnen-Apfel-Saft (z.B. von Kohl). Zum Abschmecken: Honig und Zitronensaft.

Für das braune Buttereis: 940 ml Vollmilch, 225 g Glukose-Sirup, 11 Eidotter, 225 g Zucker, 5 g Salz, 4 g Maisstärke, 170 g gebräunte Butter, 20 ml Zitronensaft.

Für die Birnenspalten: Butter, 10 g Honig, Vanilleschote, 150 ml Birnensaft, Saft von 1 Zitrone, 1 Birnen, etwas Maisstärkemehl.

Für den Birnen-Met-Sud: etwas Butter, 250 ml Birnen-Apfel-Saft (z. B. von Kohl), 75 ml Met, 10 g Honig, Xanthan.

Außerdem: Staubzucker.

Zubereitung: Für das Malzbrot Mehl, Eier, Milch, Sauerrahm, Kristallzucker und Germ gut durchkneten.

Den Teig vierteln und jeweils ein Viertel der Malz-Kakao-Mischung leicht einkneten und zu Kugeln formen. 45 Minuten gehen lassen. Anschließend im Rohr bei 180 °C 35 Minuten backen.

Alle Zutaten für die Royal vermischen und 15 Minuten ziehen lassen.

Für die Dörrobstcreme alle Zutaten in einem großen Topf lange weichkochen und anschließend mit dem Stabmixer oder in einer Küchenmaschine fein mixen. Danach durch ein feines Sieb streichen und mit etwas Honig und Zitronensaft abschmecken.

Das Malzbrot in fingerdicke Scheiben schneiden und in die gesüßte Royal legen. Anschließend in eine Auflaufform (oder in einer Kupfer-Sauteuse) mit der Dörrobstcreme aufschichten und mit etwas Royal bedecken. Den Kipferlkoch im Rohr bei 180 °C 15 Minuten backen. Vor dem Anrichten mit Staubzucker bestreuen.

Für das braune Buttereis 170 g Butter bräunen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gießen, danach kühl stellen. Wenn die Butter fest geworden ist, umdrehen, das Papier abziehen und die gebräunten Butterteile abschaben.

Die Milch mit dem Glukose-Sirup, dem Zucker und dem Salz aufkochen. Die Eidotter mit der Maisstärke verrühren und die aufgekochte Milchmischung zugeben. Danach die gebräunte Butter zugeben und bei mäßiger Hitze dicklich einkochen (zur Rose abziehen). Anschließend durch ein feines Sieb passieren und in der Eismaschine gefrieren.

In einem Topf Butter, Honig, Vanilleschote, Birnensaft und Zitronensaft vermengen. Ein Mal aufkochen lassen. Die Birne schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Im Birnensud weichkochen. Wenn die Spalten weich genug sind, aus dem Sud nehmen und kühl stellen.

Eventuell den Sud mit wenig Maisstärkemehl binden und ebenfalls kaltstellen. Die Birnenspalten im Sud kühl lagern.

Für den Birnen-Met-Sud alle Zutaten vermengen und so lange rühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Anschließend durch ein feines Sieb passieren.

Die Birnenstücke auf Teller verteilen, eine Nocke Eis dazugeben, den Birnensud zugießen und mit dem Kipferlkoch servieren.