

REZEPTE KOCHROULETTE

REZEPT HANNES MÜLLER



Rindfleischsulze, Wurzelgemüse, marinierte Kohlrabischeiben, Speckgrammeln

Rezept von Hannes Müller

35 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig

Zutaten für 4 Personen: ca. 200 g gekochtes Rindfleisch (ohne Fettrand), 1 Karotte (feinwürfelig geschnitten), 1/4 Knolle Sellerie (feinwürfelig geschnitten), 250 ml Rindsuppe, 3 große Blätter Gelatine, Balsamico-Essig, frischen Kren, Salz, Pfeffer, frisch geschnittenen Schnittlauch; 1 Kohlrabi, weißer Balsam-Essig, Kernöl, Salz, Zucker, Senf, frische Kresse; 4 Scheiben Bauchspeck mit hohem Fettanteil (feinwürfelig geschnitten).

Zubereitung: Karotten- und Selleriewürfel in der Rindsuppe weich kochen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Wenn das Gemüse weich gekocht ist, den Topf vom Herd nehmen und das würfelig geschnittene Rindfleisch dazugeben. Gelatine ausdrücken und in die noch warme Suppe einrühren. Mit Balsamico-Essig, Salz, Pfeffer und frischen Kren abschmecken. Zum Schluss den frisch geschnittenen Schnittlauch dazugeben.

Eine Form mit Klarsichtfolie auslegen und die Masse einfüllen. Etwa 4 Stunden im Kühlschrank anziehen lassen.

Für die Speckgrammeln den feinwürfelig geschnittenen Speck in einer Pfanne „auslassen“ (das heißt, das Fett langsam herausbraten) und zu Grammeln rösten. Das Fett abseihen und die Grammeln auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Kohlrabi schälen und am besten mit einer Schneidmaschine in möglichst feine Scheiben herunterschneiden. Die Scheiben mit einer Mischung aus Balsam-Essig, Fett von den Grammeln, Kernöl, Salz, Zucker und Senf marinieren.

Kohlrabischeiben auf einem kalten Teller nebeneinander leicht überlappend auflegen. Mit frischer Kresse und Speckgrammeln bestreuen und die Sulze darauflegen. Mit frisch geriebenem Kren servieren,

REZEPT EVELINE WILD

Glitzernde Schneesterne

Rezept von Eveline Wild

1 Stunde (ohne Stehzeiten)/aufwendig

Zutaten: Für den Mürbteig: 200 g weiche Butter (zimmerwarm), 80 g Staubzucker, 5 g echter Vanillezucker, geriebene Schale von 1 Bio-Zitrone, Prise Salz, 1 Eidotter, 300 g glattes Mehl.

Für die Eiweißspritzglasur: 1-2 Eiklar, ca. 200-300 g gesiebter Staubzucker, ca. 1 EL Zitronensaft, ca. 50-100 g Kristallzucker zum Bestreuen.

Außerdem: 2 Gläser Marillenmarmelade (passiert), 1 Glas Orangenmarmelade (püriert und passiert), Herz- und Sternausstecher in verschiedenen Größen.

Zubereitung: In die Butter den Eidotter, Vanillezucker, geriebene Zitronenschale und Salz einkneten. Staubzucker begeben und das Mehl kurz unterkneten. Nicht zu lange kneten, weil der Teig sonst „brandig“ wird (d.h. er verliert die Bindung). In Klarsichtfolie einschlagen und einige Stunden (oder über Nacht) kühlen.

Beim Ausrollen kurz ankneten und mit möglichst wenig Staubmehl auf die gewünschte Stärke (2-3 mm) ausrollen. Sterne ausstechen; in die Hälfte der Kekse in der Mitte mit einem kleinen Sternausstecher (oder Herz- oder Kreisausstecher) ein Loch ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im Rohr bei etwa 160-170 °C Heißluft goldgelb backen. Vollständig auskühlen lassen.

Für die Glasur Eiklar aufschlagen, dabei den Staubzucker einarbeiten, zum Schluss mit dem Zitronensaft ein wenig verdünnen. Die Konsistenz regelt sich durch den Zuckergehalt. (Viel Zucker ergibt eine feste Glasur, wenig Zucker eine flüssige. Wenn Ornamente gewünscht sind, die später noch gut erkennbar sein sollen, am besten eine festere Konsistenz anstreben. Für größere Flächen kann die Masse flüssig sein.)

Die Keks-Oberteile mit der Eiweißglasur bestreichen und trocknen lassen. Dies kann einige Stunden dauern. Sobald diese komplett getrocknet sind, eine dünne Linie der Spritzglasur nochmals am Rand aufbringen und sofort mit Kristallzucker bestreuen, damit ein glitzernder Effekt entsteht. Auf die mit Marmelade bestrichenen Unterteile kleben, eventuell das Loch in der Mitte mit Marmelade füllen und abermals warten, bis alles getrocknet ist. In gut schließenden Dosen lagern.

Tipp: Man kann die Kekse auch mit lauwarmem Fondant bestreichen. Dieser trocknet sehr schnell und man spart sich somit die Wartezeit.