



REZEPTE Folge 6

REZEPT ANDREAS DÖLLERER

Hendl, Topinambur, Pilze

3 Stunden/aufwendig

Zutaten für 4 Personen: Für die geschmorten Hendlkeulen: 2 Hendlkeulen, Salz, 1 EL Butterschmalz, 1/4 Sellerieknolle, 4 mittelgroße Topinambur, 1/4 Stange Lauch, 4 Schalotten, Thymian, Knoblauch, 1 EL Tomatenmark, 125 ml Weißwein, 70 ml Sojasauce, 50 ml Sushi-Seasoning (gewürzter Sushi-Reisessig), 1 Liter Pilz-Fond (siehe Rezept); 2 EL Topinambur (blanchiert), 1 EL Shiitake-Pilze (geschnitten), Butter.

Für den Pilz-Fond: 500 g geröstete Shiitake-Pilze, 500 g geröstete Champignons, etwas Salz, Thymian, Wacholder, Pfefferkörner, Lorbeerblätter.

Für die Topinambur-Creme: 400 g Topinambur (geschält und geschnitten), 40 g Butter, 50 ml Weißwein, 200 ml Obers, Salz, Zitronensaft, Cayennepfeffer.

Für die Hendlhaut Chips: Hühnerhaut.

Zum Garnieren: fein gehobelte braune Champignons, kleine Buchenpilze, Schafgarbe.

Zubereitung: Für den Pilz-Fond in einem Topf alle Zutaten aufkochen und ca. 1 Stunde sieden lassen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren.

Die Hendlkeulen salzen und in etwas Butterschmalz scharf anbraten, danach die Keulen kühl stellen. Währenddessen die geschnittenen Schalotten und den Lauch langsam anbraten. Die geschnittenen Topinambur und den Sellerie zugeben und weiter auf kleiner Hitze rösten. Thymian, Knoblauch und Tomatenmark zugeben, mit Weißwein ablöschen. Komplett einkochen, Sojasauce und das Sushi-Seasoning zugeben und abermals komplett einreduzieren. Mit dem Pilz-Fond auffüllen und aufkochen lassen, danach die Hendlkeulen zufügen und im Rohr bei 180 °C in ca. 90 Minuten zugedeckt weichschmoren. Danach das

Fleisch herausnehmen, noch warm die Haut abziehen und das Fleisch von allen Knochen entfernen. Anschließend das Hendlfleisch in Würfel schneiden.

Den Schmorfond durch ein Sieb passieren und etwas einkochen, eventuell mit etwas Sojasauce und Sushi-Seasoning nachschmecken.

Die kurz blanchierten Topinambur-Würfel sowie die Shiitake-Pilze in wenig Butter anschwitzen und etwas salzen. Hendlfleisch dazugeben und mit etwas Hendl-Pilz-Sauce ablöschen.

Für die Topinambur-Creme Topinambur in gesalzenem Wasser blanchieren und gut ausdrücken. In etwas Butter anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Mit Obers auffüllen und komplett einkochen lassen. Fein mixen und mit Salz, Zitronensaft und Cayennepfeffer abschmecken.

Die Hendlhaut mit einem scharfen Messer abkratzen, dabei Sehnen und Fett entfernen. Die abgekratzte Haut zwischen zwei Backpapierbögen ausbreiten und zwischen zwei flachen Blechen gepresst im Rohr bei 180 °C 15 Minuten backen. Danach abtropfen lassen.

Das Hendlragout mit der Topinambur-Creme in tiefen Tellern anrichten, mit Hühnerhaut, gehobelten Champignons, Buchenpilzen und Schafgarbe garnieren.

REZEPT EVELINE WILD

Heidelbeerbaiser-Törtchen

1 Stunde (ohne Stehzeiten)/für Ehrgeizige

Zutaten für ca. 12 Stück: Für den Limettenboden: 100 g Butter (zimmerwarm), 50 g Staubzucker (gesiebt), 50 g Kristallzucker, geriebene Schale von 2 Limetten, 3 Eier, 100 g glattes Mehl, 1/2 TL Backpulver.

Für die Heidelbeercreme: 300 g Heidelbeeren (frisch oder aufgetaute TK-Ware), 1 Packung Vanillezucker, 90 g Zucker, 250 g Joghurt, 9 Blätter Gelatine, Saft von 2 Limetten, 500 g Schlagobers.

Für das Baiser: 80 g Eiklar, 150 g Zucker, 50 g Wasser.

Außerdem: viele frische Veilchen, Heidelbeeren, Melisse.

Zubereitung: Für den Limettenboden ein Backblech (25 x 25 cm) mit Backpapier auslegen. Die Eier trennen. Die Butter mit dem Staubzucker und der Limettenschale schaumig rühren. Die Eidotter nach und nach in die Buttermasse einrühren. Eiklar mit dem Kristallzucker zu cremigem Schnee schlagen. Mehl mit Backpulver vermengen und abwechselnd mit dem Eischnee unter die Buttermasse heben. Masse auf dem Backpapier verstreichen und im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene bei 180 °C Heißluft etwa 10-12 Minuten backen. Restlos auskühlen lassen und anschließend passend rund ausstechen.

Für die Heidelbeercreme die Gelatine in sehr kaltem Wasser einweichen. Mit einem Stabmixer die Heidelbeeren mit Zucker und Vanillezucker pürieren, dann durch ein Sieb passieren und das Joghurt unterrühren. Gelatine ausdrücken, mit dem Limettensaft auf etwa 50 °C erwärmen und mit der Heidelbeer-Joghurt-Mischung verrühren. Das cremig geschlagene Obers unterheben und in die gewünschten Formen (z.B. Kuppelformen) füllen. Die Böden andrücken und am besten über Nacht einfrieren.

Für das Baiser Eiklar mit einer kräftigen Prise des Kristallzuckers in eine Rührschüssel geben. Restlichen Zucker und Wasser bis zum Flug aufkochen. Dafür hält man eine Metallschlinge (oder Gabel) immer wieder in die Lösung und pustet durch. Wenn es annähernd so ausschaut wie Seifenblasen, ist die Mischung heiß genug (118 -120 °C). Nun unter ständigem Rühren zügig zur Eiklarmasse schütten und kalt schlagen.

Die Heidelbeercreme-Törtchen aus den Formen nehmen, noch im gefrorenen Zustand in das Baiser tunken bzw. damit bestreichen. Bis zum Servieren etwa 2 Stunden auftauen lassen. Mit Veilchen, Melisse und Heidelbeeren dekoriert servieren.

