

Entenfrikadellen auf
Kartoffel-Birnen-Rösti (S. 8)

Herbst

**Geschmackvolles
zum Kombinieren**



Köstliche Rezeptideen von Profikoch René Ludwig

Kochen aus Leidenschaft: Dafür steht René Ludwig! Seine mehr als 25 Jahre Erfahrung in der nationalen und internationalen Top-Gastronomie und Hotellerie zeichnen ihn aus. Auf seiner Visitenkarte stehen so prominente Stationen wie das Gourmetrestaurant „Aqua“ im The Ritz-Carlton-Hotel in Wolfsburg, das Restaurant „Dieter Müller“ im Schlosshotel Lerbach oder „The Globe“ im Rosewood-Hotel Riad in Saudi-Arabien. Dabei verzauberte er mit seinen kulinarischen Kreationen schon so manche Stars, Politgrößen und Staatsoberhäupter.

Seit 2011 unterstützt René Ludwig mit seiner Kompetenz und seinem Know-how den Receptservice von CHEFS CULINAR.

Liebe Kunden,

wenn die Blätter an den Bäumen in den schönsten Farben leuchten, wenn es überall nach Wald und Erde duftet, wenn die Tage wieder kürzer werden – dann wissen wir: Der Herbst ist da. Nicht nur optisch hat diese Jahreszeit viel zu bieten, auch den Gaumen macht sie glücklich. Von frischen Pilzen über fruchtige Kürbisse bis hin zu aromatischen Esskastanien bringt der Herbst die köstlichsten kulinarischen Genüsse auf den Tisch.

„
Endlich ist wieder Zeit für
herbstliche Genüsse!
“

Wie vielfältig der Herbst ist, zeigen wir Ihnen in dieser Ausgabe unseres Receptheftes „Herbst – Geschmackvolles zum Kombinieren“: Unsere verschiedenen Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts können Sie nach Lust und Laune zusammenstellen. So sind Ihrer Fantasie keine Grenzen gesetzt, wenn es darum geht, für die unterschiedlichsten Anlässe das perfekte Menü zu kreieren. Wie wäre es zum Beispiel mit einem cremigen Pfifferlings-Süppchen an Flammkuchen als Vorspeise (S. 12), gefolgt von einer kross gebratenen Barbarie-Entenbrust mit glasiertem Spitzkohl (S. 15) und zum krönenden Abschluss mit einem Gewürzpflaumen-Crumble mit sahnigem Zimteis (S. 21)?

Zu den einzelnen Rezept-Ideen empfehlen wir Ihnen auch immer einen edlen Wein, den eigens unser Fachberater für das jeweilige Gericht ausgewählt hat und den Sie ganz bequem bei CHEFS CULINAR ordern können. Kurz und gut: ein gelungenes Rundum-Paket für Ihre Gäste – exklusiv für Sie als unseren Kunden!

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Kochen und Kombinieren!

Kulinarische Grüße sendet Ihr

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'René Ludwig'. The signature is fluid and cursive, written over a white background.

René Ludwig



Hier werden Sie fündig ...

Seite 4
Mediterrane Bruschetta

Seite 5
Tropenzungenröllchen mit Garnelen und Pomelo-Vinaigrette

Seite 6
Saftige Kürbis-Quiche

Seite 8
Entenfrikadellen auf Kartoffel-Birnen-Rösti

Seite 9
Bergkäsesuppe mit Hackfleischbällchen

Seite 10
Cremige Kastaniensuppe mit knusprigen Croûtons

Seite 12
Pilzsüppchen an Flammkuchen mit Pfifferlingen

Seite 13
Steinbeißerfilet mit Kräuterkruste

Seite 14
Knuspriger Gänsebraten mit fruchtiger Füllung

Seite 15
Kross gebratene Barbarie-Entenbrust

Seite 16
Reh-Ragout mit Pflaumen

Seite 17
Süsländer Schweinebauch sous-vide mit Blutwurst

Seite 18
Cremiges Käsefondue

Seite 19
Saftiger Rübli-Cake an erfrischendem Karotten-Sorbet

Seite 20
Milchreis-Brûlée mit Roter Grütze

Seite 21
Gewürzpflaumen-Crumble mit cremigem Zimteis

Seite 22
Gewürzmischungen

Seite 23
Rotkohl – Schritt für Schritt

MEDITERRANE BRUSCHETTA

MIT KABELJAUPÜREE, GUACAMOLE UND PFIFFERLINGEN



• Geschirr: Villeroy & Boch „Affinity“

ZUBEREITUNG

KABELJAUPÜREE

Kabeljaufilet in grobe Würfel, Schalotten und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Kabeljau langsam in Olivenöl sautieren, anschließend Schalotten und Knoblauch unterheben. Lorbeerblätter dazugeben und mit Salz würzen. Mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen, mit Fischfond auffüllen und bei geringer Hitze köcheln lassen. 2/3 der Sahne nach und nach dazugeben und reduzieren lassen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln in leicht gesalzenem Wasser weich kochen, abgießen, durch ein feines Sieb streichen und mit der Kabeljau-Masse mischen. Die Masse in einer Küchenmaschine fein pürieren, mit Pfeffer, Limettenabrieb und -saft abschmecken, evtl. nachwürzen. Die restliche Sahne anschlagen und mit den Limettenfilets unterheben.

GUACAMOLE

Tomaten blanchieren, Haut und Kerngehäuse entfernen und die Filets in feine Würfel schneiden. Basilikum in feine Julienne schneiden. Die Kerne der Chilischoten entfernen und die Schoten mit dem Avocadofleisch und den restlichen Zutaten in einem Küchenmixer fein pürieren. Abschmecken, nach Belieben nachwürzen.

PFIFFERLINGE

Die küchenfertigen Pfifferlinge nach Belieben zurechtschneiden. Schalotten und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Zuerst Pfifferlinge, dann Schalotten und Knoblauch in Olivenöl farblos anschwitzen. Mit Noilly Prat und Aceto balsamico ablöschen. Mit Zitronensaft abschmecken und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und unterheben.

BAGUETTE

Baguette im vorgeheizten Ofen aufbacken, kurz auskühlen lassen und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Anschließend mit Olivenöl bestreichen, kurz grillen oder anbraten. Danach die Scheiben mit einer halbierten Knoblauchzehe einreiben.

SERVIEREMPFEHLUNG

Die gegrillten Brotscheiben mit dem Kabeljaupüree bestreichen und nach Belieben mit Kapern, bunten Kartoffelwürfeln und Kräuterjulienne garnieren. Guacamole ebenfalls auf die Brotscheiben streichen und nach Belieben mit Avocadowürfeln und Koriander garnieren. Pfifferlingssalat auf den Brotscheiben verteilen und nach Belieben garnieren.

Zutaten für 10 Portionen:

Für das Kabeljaupüree

95 g Kabeljaufilet	10363515
18 g Schalotten	
1/2 Knoblauchzehe	
8 ml Olivenöl	12042166
2 Lorbeerblätter	12035465
10 g feines Ursalz	12167180
18 ml Weißwein zum Kochen	14481420
18 ml Noilly Prat	10198513
18 ml Fischfond	
50 ml Sahne	10273616
50 g mehligkochende Kartoffeln	
1 g weiße Pfefferkörner	12035960
Etwas Limettenabrieb	
10 ml Limettensaft	
25 g Limettenfilets	

Für die Guacamole

20 g Strauchtomaten	
Etwas Basilikum	
Einige Chilischoten	
180 g Avocados	
16 g Salatgurken	
13 ml Limettensaft	
Einige Tropfen Zitrusöl	13767211
11 g Koriander	
5 g Blatt Petersilie	
Etwas Knoblauch	
Etwas feines Ursalz	12167180

Für die Pfifferlinge

250 g Pfifferlinge	
35 g Schalotten	
1/2 Knoblauchzehe	
25 ml Olivenöl	13136376
15 ml Noilly Prat	10198513
15 ml Aceto balsamico	13642563
5 ml Zitronensaft	
Salz und Pfeffer aus der Mühle	
2 g Schnittlauch	

Für das Baguette

355 g Baguette	14388859
60 ml Olivenöl	12042166
1 Knoblauchzehe	

WEINEMPFEHLUNG

„Venetien Vigne“ Alte Lugana Cantina Fratelli Zeni

Der typische Italiener vom Gardasee – hier aus allerbestem Haus. Herrlich frisch und vollmundig mit den delikaten Aromen von Pfirsich, Orange und Zitrus im intensiven Geschmackserlebnis. Elegant und filigran – ein delikater Weißwein der Spitzenklasse.

Art.-Nr.: 13680688



TROPENZUNGENRÖLLCHEN MIT GARNELEN UND POMELO-VINAIGRETTE

WEINEMPFEHLUNG

„Gutswein Riesling“ Weingut Dr. Bürklin Wolf

Frischer Duft nach grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten. Im Geschmack frische Pfirsichfrucht und grüner Apfel, animierendes Säurespiel, schlank und unkompliziert.

Art.-Nr.: 11170990



ZUBEREITUNG

TROPENZUNGENRÖLLCHEN

Tropenzungenfilets mit einem Küchenkrepp trockentupfen und mit der Hautseite nach oben nebeneinander auf Klarsichtfolie legen. Den Fisch mit Klarsichtfolie abdecken und leicht plattieren. Kühl stellen. Ein Küchentuch über ein 1:1 GN-Gitterrost legen und die großen Spinatblätter nebeneinander darauflegen, abdecken und im Dämpfer 2 Minuten garen. Sofort kalt stellen, anschließend direkt in den Tüchern vorsichtig plattieren. Farce mit Alkohol, Zitrusöl und nach Belieben mit Kräutern und anderen Gewürzen abschmecken. Fischfilets aus der Folie nehmen, salzen. Garnelen ebenfalls salzen. Fischfilets mit der Farce bestreichen, Spinatmatte darauflegen, leicht andrücken und mit der restlichen Farce bestreichen. Garnelen leicht einschneiden, längs auf den Fisch legen. Einrollen, straff in Klarsichtfolie und Alu-Folie wickeln. Im Konvektomaten 15 Minuten bei ca. 75 °C dämpfen. Aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen, auspacken und portionieren.

POMELO-VINAIGRETTE

Fischfond auf die Hälfte reduzieren lassen. In der Zwischenzeit Schalotten und Paprikaschoten in feine Würfel schneiden. Einen Teil des Pomelo-Fleisches in feine Filets zupfen, den Rest zu Saft pressen und mit den Ölen, dem Fischfond, Zucker und Salz glattrühren. Zum Schluss Schnittlauch in feine Röllchen, Petersilie in feine Streifen schneiden und beides zu den restlichen Zutaten geben. Abschmecken und nach Belieben nachwürzen.

GARNITUR

Salate vorbereiten. Garnelen längs halbieren, salzen und in heißem Olivenöl glasig braten.

SERVIEREMPFEHLUNG

Salatspitzen mit der Vinaigrette marinieren, auf Tellern verteilen und die Garnelen dazwischensetzen. Die portionierten Röllchen in die Tellermitte setzen. Vinaigrette und Bratensaft von den Garnelen darüber verteilen.

Zutaten für 10 Portionen:

Für die Tropenzungenröllchen

330 g Tropenzungenfilet	11175414
40 g Blattspinat	
200 g Fischfarce	
Etwas Noilly Prat	10198513
Etwas Pernod	10221822
Etwas Zitrusöl	13767211
120 g Garnelen	14398803
50 g feines Ursalz	12167180

Für die Pomelo-Vinaigrette

125 ml Fischfond	
25 g Schalotten	
25 g rote Paprikaschoten	
25 g gelbe Paprikaschoten	
150 g Pomeles	
40 ml Olivenöl	13490379
13 ml Zitrusöl	13767211
4 g brauner Rohrzucker	10939901
3 g feines Ursalz	12167180
5 g Schnittlauch	
2 g Blattpetersilie	

Für die Garnitur

50 g Wildkräutersalat	
50 g Friséesalat	14761829
400 g Garnelen	14398803
10 g grobes Ursalz	12167197
50 ml Olivenöl	13136376



SAFTIGE KÜRBIS-QUICHE



• Geschirr: Quiche Ø 24 cm

ZUBEREITUNG

QUICHETEIG

Kürbiskerne grob hacken. Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen. Alle Teigzutaten in eine Schüssel geben und zügig zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und ca. 1 Stunde ruhen lassen. Anschließend den Teig dünn ausrollen und in die Quicheform legen. Dann ca. 5 Minuten bei 180 °C blind backen.

FÜLLUNG

Muskatkürbis in 1 cm große Würfel schneiden und im heißen Olivenöl anbraten. Lauch und Schalotten in feine Streifen schneiden, dazugeben und kurz mitbraten. Mit etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und auf den vorgebackenen Quicheteig geben. Petersilie und Salbei in Julienne schneiden, auf der Masse verteilen. Anschließend Blauschimmelkäseflocken auf die Quiche geben. Royale aus Sahne und Eiern herstellen, mit dem restlichen Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Anschließend über die Quichemasse gießen und im vorgeheizten Ofen 15 Minuten bei 180 °C goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und anschneiden.

PROFITIPP

Passt hervorragend als Beilage zu Suppen oder zu knackigem Salat sowie als Sättigungsbeilage zu leichten Hauptgängen.

Zutaten für 10 Portionen:

Für den Quicheteig

10 g Kürbiskerne	11630043
40 g Butter	14036460
150 g Weizenmehl (Type 405)	20002336
65 g Crème fraîche	10273838
4 ml Weinessig	12044511
3 g grobes Ursalz	12167197

Für die Füllung

260 g Muskatkürbis	
10 ml Olivenöl	13136376
50 g Lauch	
50 g Schalotten	
Salz und Pfeffer aus der Mühle	
5 g Blattpetersilie	
Einige Salbeiblätter	
100 g französischer Blauschimmel	11202189
125 ml Sahne	10273616
125 g Eier	14048470

Kürbis

Groß und im leuchtenden Orange schmücken Kürbisse an Halloween unsere Häuser. Dabei sind sie im Kochtopf eigentlich viel besser aufgehoben: Die riesigen Beeren sind nämlich kulinarische Tausendsassa!

Verwendung

In den letzten Jahren entwickelte der Kürbis sich vom Außenseiter zur Trendfrucht. Gut so, denn er ist ein echtes Multitalent: Er macht sich in pikanten Gerichten ebenso gut wie in Süßspeisen. Das Fruchtfleisch lässt sich braten und backen, kochen und einlegen. Jede Kürbisart hat dabei ihre ganz eigenen Qualitäten. Sie bestimmen, in welchem Gericht das Exemplar am besten aufgehoben ist:

- Der Hokkaido-Kürbis ist hierzulande wohl der beliebteste Vertreter seiner Art. Das liegt nicht nur an seinem orangefarbenen Fruchtfleisch, dessen Aroma an Esskastanien erinnert. Sein wohl größter Pluspunkt ist die Schale: Im Gegensatz zu vielen anderen Kürbissorten kann sie nämlich ganz einfach mitgegessen werden. Dadurch ist der Hokkaido-Kürbis auch für Anfänger einfach zu verarbeiten. Am besten macht sich der handliche Japaner in einer cremigen Suppe, doch auch als Beilage ist er nicht zu verachten: In wenigen Minuten lassen sich dünne Scheiben der Beere in der Pfanne gar braten. Süßen Verführungen – ob Kuchen oder Marmelade mit Vanille-Aroma – verleiht der Hokkaido-Kürbis eine köstliche Note.
- Wegen seiner typischen Form wird der Butternut-Kürbis auch Birnen-Kürbis genannt. Im Gegensatz zu manch anderem Verwandten bietet er viel Fruchtfleisch mit nur wenigen Kernen. Wie es sein Name vermuten lässt, verwöhnt der Butternut-Kürbis Genießer mit einem feinen, leicht süßen, buttrig-nussigen Geschmack. Daher ist er vielseitig einsetzbar: Als Beilage oder Suppe macht das cremige Fruchtfleisch eine ebenso gute Figur wie im Püree oder Kuchen. Es eignet sich zudem auch als Rohkost – zum Beispiel kleingerieben im Salat. Quer aufgeschnitten, kann der Butternut-Kürbis wie ein kleines Schiff gefüllt werden.



- Die Kerne verschiedener Kürbisse werden in Backwaren verarbeitet oder zur Gewinnung von Speiseöl genutzt. Das Öl hat ein intensives, nussiges Aroma und verfeinert die kalte Küche, zum Beispiel ein Salat-Dressing. Ohne Fett in der Pfanne angeröstet, ergeben die Kerne eine leckere Knabberei für zwischendurch – und eignen sich zum Verfeinern von Müsli und Salat ebenso wie als knusprige Dekoration auf der lecker-cremigen Kürbissuppe.

Qualität und Einkauf

Einen reifen Kürbis erkennt man mit einem leichten Klopfen auf die Schale: Klingt die Frucht hohl, hat sie den richtigen Reifegrad. Auch ein verholzter Stiel ist ein Hinweis darauf. Die Schale des Kürbisses muss unverletzt und ohne Druckstellen sein. Der Stiel darf nicht fehlen, da sonst Bakterien in die Frucht gelangen können.

Lagerung und Aufbewahrung

Ist die Schale intakt, können die meisten Sorten kühl, luftig und trocken mehrere Monate gelagert werden. Diese Eigenschaft macht Kürbisse zum idealen Vitaminspender im dunklen Winter. Angeschnitten bleibt das Fruchtfleisch auch gekühlt nur wenige Tage frisch. Kleingeschnitten und blanchiert, hält es sich gefrostet mehrere Monate.

WEINEMPFEHLUNG

Palio „Kürbis secco“

Herrlich feine, leicht nussige Note eines Hokkaido-Speisekürbisses, geschmacklich an reife Pfirsiche erinnernd – feinperlig prickelnd.

Art.-Nr.: 13957469



Alternativer Serviervorschlag der Kürbis-Quiche

ENTENFRIKADELLEN AUF KARTOFFEL-BIRNEN-RÖSTI

MIT FRUCHTIGEM QUITTENRAGOUT UND ZIMT-SCHMAND



• Geschirr: Schönwald „Event“

Zutaten für 10 Portionen:

Für die Entenfrikadellen

830 g Entenbrust	10892718
80 g Gemüsezwiebeln	
160 g Birnen	
650 g Buttertoast	10133316
10 g Ingwer	14048470
30 g Semmelbrösel	13279592
170 g Eier (Gr. L)	14048470
13 g Five-Spice-Gewürzmischung	
16 g Blatt Petersilie	
16 g Koriander	
1 Thymianzweig	
50 ml Pflanzenöl	13250812

Für das Quittenragout

470 g Quitten	
35 g Schalotten	
6 ml kaltgepresstes Traubenkernöl	13446277
80 g brauner Rohrzucker	10939901
170 ml Weißwein zum Kochen	14481420
170 ml Apfelsaft	14272424
1/4 Vanilleschote	12040070
3 g Ingwer	
20 ml Zitronensaft	
Etwas Zitronenabrieb	

Für die Kartoffel-Birnen-Rösti

500 g festkochende Kartoffeln	
330 g Birnen	
80 g Schalotten	
10 g Ingwer	
10 g Blatt Petersilie	
70 ml Eigelb	30012356
Salz und Pfeffer aus der Mühle	
80 ml Olivenöl	13136376

Für den Zimt-Schmand

140 g Schmand	14041341
10 ml Zitronensaft	
Etwas gemahlener Zimt	12036462
Etwas feines Ursalz	12167180

ZUBEREITUNG

ENTENFRIKADELLEN

Vom Entenfleisch Haut, Knochen und Sehnen entfernen. Durch den Fleischwolf lassen. Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Toast in Wasser einweichen und anschließend ausdrücken. Ingwer schälen und fein reiben. Alle Zutaten mit den Semmelbröseln, den Eiern, Gewürzen und Kräutern vermischen. Evtl. mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Etwa 50 g schwere Bällchen formen und in Pflanzenöl bei geringer Hitze goldbraun braten.

QUITTENRAGOUT

Quitten in Stücke, Schalotten in feine Würfel schneiden. Zwiebeln anschließend im Traubenkernöl farblos anschwitzen und mit Zucker karamellisieren. Mit Weißwein und Apfelsaft ablöschen, etwas reduzieren lassen. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Ingwer reiben und mit Vanillemark sowie -schote, Zitronensaft und -abrieb zum Fond geben. Quitten ebenfalls dazugeben und abgedeckt köcheln lassen, bis sie weich sind. Nach Belieben mit Assam-Langpfeffer und Honig abschmecken.

KARTOFFEL-BIRNEN-RÖSTI

Kartoffeln und Birnen auf einer Reibe grob raspeln. Schalotten in feine Würfel schneiden, Ingwer fein reiben, Blatt Petersilie in feine Streifen schneiden und alles zu den Kartoffeln geben. Eigelb unterheben, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und alles gut vermengen. Die Röstimasse portionieren (à 30 g) und in Olivenöl bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

ZIMT-SCHMAND

Schmand mit den restlichen Zutaten mischen und abschmecken. Nach Belieben nachwürzen und verfeinern.

SERVIEREMPFEHLUNG

Die Kartoffel-Birnen-Rösti mit dem Schmand bestreichen und auf einer Platte oder einem Teller platzieren. Nach Belieben etwas Wildkräutersalat darauf verteilen. Die goldbraun gebratenen Enten-Frikadellen daraufsetzen und das Quittenragout darüberlaufen lassen. Evtl. mit Salat garnieren.

WEINEMPFEHLUNG

„Grand Bateau Blanc“ Barriere Frères

Körperreich mit den vielschichtigen Aromen tropischer Früchte und einem Hauch von Zitrus im angenehmen buttrigen Schmelz.

Art.-Nr.: 13757977



BERGKÄSESUPPE MIT HACKFLEISCHBÄLLCHEN

Zutaten für 10 Portionen:

Für die Käsesuppe

360 g Bergkäse	
200 g Schalotten	
90 g Staudensellerie	
90 g Lauch	
2 Knoblauchzehen	
40 ml Sonnenblumenöl	12042173
350 ml Weißwein zum Kochen	14481420
120 ml Noilly Prat	10198513
1200 ml Gemüsefond	
120 ml Sahne	10273616
120 g Crème fraîche	10273838
50 g grobes Ursalz	12167197
5 g weiße Pfefferkörner	12035960
40 g Butter	14036460

Für die Hackfleischbällchen

20 g Buttertoast	10133316
215 g Hackfleisch	10320310
25 g Gemüsezwiebeln	
2 g Knoblauch	
7 g Blattpetersilie	
30 g Eier (Gr. M)	12678747
Etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle	

Für die Garnitur

260 g Brot	10917602
100 g Butter	14036460
10 g Sakura-Kresse	14760662
100 g Bergkäse	12097456



• Geschirr: Villeroy & Boch „Affinity“

WEINEMPFEHLUNG

„Michelsberg Weißburgunder“ Weingut Sander

Ein lebendiges Bouquet von reifen Birnen und Holunderblüten, unterlegt von Orangenschalen, getoastetem Weißbrot und Sesam. Am Gaumen mit fülliger Frucht und elegantem Schmelz. Dank gut eingebundener Säure schmeckt er niemals plump.

Art.-Nr.: 14468865



ZUBEREITUNG

KÄSESUPPE

Bergkäse fein reiben. Schalotten, Sellerie, Lauch und Knoblauch in feine Scheiben schneiden. In einem Topf Sonnenblumenöl erhitzen, Schalotten, Sellerie, Lauch und Knoblauch darin farblos anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, etwas reduzieren lassen. Diesen Vorgang mit Noilly Prat wiederholen, Fond angießen und anschließend bei geringer Hitze zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen. Sahne dazugeben, kurz aufkochen und im Thermomixer mit dem Bergkäse bei hoher Drehzahl fein pürieren. Anschließend mit Crème fraîche verfeinern und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Butter bereitstellen.

HACKFLEISCHBÄLLCHEN

Toast im kalten Wasser einweichen, anschließend ausdrücken und zum Hackfleisch geben. In der Zwischenzeit Zwiebeln und Knoblauch in feine Würfel, Petersilie in Julienne schneiden, alles zum Hackfleisch geben. Mit den Eiern mischen und gut vermengen. Anschließend in kleine Bällchen (à 10 g) abdrehen und in heißer Fleischbrühe ca. 5 Minuten ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren aus dem Fond nehmen.

GARNITUR

Brot in 1 cm große Würfel schneiden und in der Butter anbraten. Kresse schneiden und Käse grob reiben.

SERVIEREMPFEHLUNG

Vor dem Servieren die Suppe mit einem Stabmixer aufschäumen und dabei die kalte Butter untermontieren. In einen Suppenteller füllen und die Fleischklößchen dazugeben. Mit den knusprigen Croûtons, der Kresse und dem geriebenen Käse garnieren.

CREMIGE KASTANIENSUPPE

MIT KNUSPRIGEN CROÛTONS UND TRÜFFELN

• Geschirr: Villeroy & Boch
„Affinity“



ZUBEREITUNG

KASTANIENSUPPE

Schalotten in feine Scheiben schneiden und in Butter glasig anschwitzen. Die küchenfertigen Kastanien dazugeben und mit andünsten. Mit Portwein und Noilly Prat ablöschen, auf die Hälfte reduzieren lassen. Mit Geflügelfond auffüllen und abgedeckt köcheln lassen, bis die Kastanien weich sind. Thymian und Sahne dazugeben und aufkochen lassen, anschließend fein mixen und durch ein Haarsieb passieren. Erneut aufkochen und mit Salz abschmecken.

AUSSERDEM

Trüffel in feine Scheiben hobeln. Brot in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Butter kurz in einer Pfanne erhitzen, aufschäumen lassen. Brotwürfel dazugeben, unter ständigem Schwenken gleichmäßig bräunen. Croûtons erst in einem Sieb, anschließend auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Kastanien in feine Scheiben schneiden und in einer Pfanne trocken goldbraun rösten. Blattpetersilie zupfen und beiseitestellen.

SERVIEREMPFEHLUNG

Kastaniensuppe kurz vor dem Anrichten mit einem Stabmixer aufschäumen, dabei nach Belieben kleine Butterwürfel dazugeben und in einem Suppenteller anrichten. Die knusprigen Croûtons und Kastanienchips auf der Suppe verteilen und zum Schluss mit gehobelten Trüffelscheiben und gezupfter Petersilie garnieren.

Zutaten für 10 Portionen:

Für die Kastaniensuppe

100 g Schalotten	
70 g Butter	14036460
700 g Kastanien	10756188
200 ml weißer Portwein	10198353
70 ml Noilly Prat	10198513
1150 ml heller Geflügelfond	
2 Thymianzweige	
350 ml Sahne	10273616
10 g feines Ursalz	12167180

Außerdem

20 g eingekochte Sommertrüffel	10140635
80 g Mehrkornbrot	12726486
60 g Butter	14036460
100 g Kastanien	
10 g Blattpetersilie	

Esskastanie

Saison

Esskastanien gibt's frisch von Oktober bis Dezember. Gegerate Exemplare in Konserven oder Gläsern kann man das ganze Jahr über kaufen.

Familie und Arten

Auch wenn der Name fast gleich klingt – die ungenießbare Rosskastanie ist nicht mit der Esskastanie verwandt. Letztere wird auch Edelkastanie genannt und gehört botanisch zu den Buchengewächsen, die Rosskastanie zählt zu den Seifenbaumgewächsen. Die Früchte beider Arten sehen sich allerdings ähnlich; daher kommt wohl der Name.

Es gibt 3 Typen der Edelkastanie:

- Esskastanien mit dunkler, gleichmäßiger Schalenfarbe
- Maronen mit hellerer, rotbrauner Schale und dunklen Streifen
- Dauermaronen, die nicht vom Baum fallen, sondern im November gepflückt werden müssen

Merkmale

Die sommergrünen Esskastanien wachsen als Baum, der durchschnittlich 20–25 m hoch wird und einen Stammumfang von 1 bis 2 m hat. Die elliptischen, gezähnten Blätter mit kurzer Spitze werden 12–20 cm lang und 3–6 cm breit. 20–25 cm lang, gelb und kätzchenähnlich zeigen sich die Blütenstände. Daraus entstehen stachelige Fruchtbecher, in denen sich 1–3 Nüsse mit glatter, glänzender, gleichmäßig brauner oder auch gestreifter, holzig-ledriger Schale sowie hellem Fruchtfleisch entwickeln. Esskastanien sind rund und auf einer Seite abgeflacht, Maronen dagegen etwas größer und herzförmig. Bei Vollreife wird der grüne Fruchtbecher gelbbraun und springt auf, je nach Sorte fällt er auch vom Baum.

Verwendung

Esskastanien sind natürlich schon pur – geröstet oder gekocht – ein Genuss. Dazu sollte die Schale kreuzweise eingeritzt werden, damit die Früchte im Backofen oder Kochtopf nicht platzen. Zu Schweizer Käse und Wein schmecken sie dann besonders gut. Die gesunden Nüsse lassen sich auch prima



trocknen und zu Mehl verarbeiten, aus dem man köstliches Brot herstellen kann. Oder wie wäre es mit Kastanienkuchen oder Kastanien-Eis? In Frankreich liebt man die Früchte kandiert oder püriert mit Sahne. In Italien genießt man Gnocchi, die aus Kastanienmehl gemacht wurden. Ein Klassiker unter den Desserts sind auch Vermicelles – Kastanienpüree wird durch eine Presse gedrückt, sodass es aussieht wie Spaghetti. Dazu reicht man Schlagsahne. Auch herzhaft zubereitet, zum Beispiel als Suppe, schmecken Maronen ausgesprochen gut. Als Beilage sind sie zu Geflügel und Wild ein Gedicht. Eine Gans lässt sich prima damit füllen. Oder machen Sie doch einmal Spätzle daraus! Übrigens: Weil Esskastanien glutenfrei sind, eignen sie sich bestens für Gäste mit Zöliakie.

Lagerung und Aufbewahrung

Die feste Schale der Esskastanie täuscht: Die Früchte sehen zwar aus, als könnten sie länger aufbewahrt werden, sie trocknen aber relativ schnell aus, werden so ungenießbar. Verarbeiten Sie sie daher nach dem Kauf recht zügig. Gekühlt lassen sich Esskastanien und Maronen ca. 1–2 Wochen lagern, Dauermaronen halten 1–2 Monate. Man kann sie allerdings auch prima einfrieren – dafür kochen Sie sie mit eingeritzter Schale 20 Minuten und schälen sie danach. So vorbereitet, können die Früchte in den Froster.

Qualität und Einkauf

Esskastanien müssen schön glänzen, prall und fest sein und dürfen keine kleinen (Wurm-)Löcher haben.

WEINEMPFEHLUNG

„Gavi del Comune di Gavi“
Cantine San Silvestro

Harmonisch und fruchtbetont mit den saftigen Aromen von Pfirsich und exotischen Früchten in einem schmelzenden langen Geschmack.

Art.-Nr.: 12438716



PILZSÜPPCHEN

AN FLAMMKUCHEN MIT PFIFFERLINGEN



• Geschirr: Schönwald „Grace“

Zutaten für 10 Portionen:

Für die Pfifferlingssuppe

120 g Schalotten	
4 g Knoblauch	
540 g Pfifferlinge	
30 g Butter	14036460
Salz und Pfeffer aus der Mühle	
70 ml Weißwein	14481420
30 ml Noilly Prat	10198513
1150 ml heller Geflügelfond	
200 ml Sahne	10273616
1 Thymianzweig	
20 ml Aceto balsamico	10716182

Für den Flammkuchen mit Pfifferlingen

250 g Pfifferlinge	
65 g Schalotten	
Etwas Knoblauch	
20 g Butter	14036460
5 ml heller Balsamico	12350421
Salz und Pfeffer aus der Mühle	
20 g Lauchzwiebeln	
120 g Flammkuchenteig	
50 g Crème fraîche	10273838
25 g Parmaschinken	14484254

ZUBEREITUNG

PFIFFERLINGSSUPPE

Schalotten in kleine Würfel, Knoblauch in kleine Stücke schneiden. Pfifferlinge, Schalotten und Knoblauch in der Butter farblos anschwitzen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Mit Weißwein ablöschen, reduzieren lassen und den Vorgang mit dem Noilly Prat wiederholen. Mit Geflügelfond auffüllen, aufkochen lassen und bei geringer Hitze abgedeckt etwas köcheln lassen. Sahne dazugeben und anschließend in einem Mixer fein pürieren. Durch ein feines Sieb passieren, nochmals aufkochen lassen, Thymianzweig dazugeben und kurz ziehen lassen. Mit Aceto balsamico abschmecken und ggf. nachwürzen oder mit Geflügelfond strecken.

FLAMMKUCHEN MIT PFIFFERLINGEN

Pfifferlinge evtl. klein schneiden. Schalotten in feine Scheiben, Knoblauch in kleine Stücke schneiden. Pfifferlinge, Schalotten und Knoblauch in der Butter farblos anschwitzen und mit Balsamico ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Den Teig portionieren und ausrollen. Die dünnen Teigplatten mit Crème fraîche bestreichen und mit den Pfifferlingen belegen, die Lauchzwiebeln darüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 220 °C backen. Kurz vor dem Servieren mit Parmaschinken garnieren.

WEINEMPFEHLUNG

„Villa JL Spätburgunder Weißherbst“ Qualitätswein Weingut Villa Wolf

Purer Genuss nicht nur an heißen Tagen. Frisch und anregend mit den feinfuchtigen Nuancen von Beeren im klaren Roségeschmack. Dezente Würznoten im saftig-fülligen Finale – ein Weißherbst für jede Gelegenheit.

Art.-Nr.: 14635243



STEINBEISSERFILET MIT KRÄUTERKRUSTE

AUF GEBRATENEM PFIFFERLING-ARTISCHOCKEN-GEMÜSE

WEINEMPFEHLUNG

„Loire Apud Sarracum Sancerre“ Weingut Philippe Raimbault

Sancerre – französische Weinkultur von der östlichen Loire. Angenehm und erfrischend, mit den fruchtigen Aromen von tropischen Früchten und herrlich würzigen Kräuternoten in einem belebenden Finale – legendärer Genuss.

Art.-Nr.: 10196823



ZUBEREITUNG

KRÄUTERKRUSTE

Toast und Kräuter in einer Küchenmaschine fein mixen, anschließend fein sieben. In der Zwischenzeit die Butter in der Küchenmaschine schaumig schlagen, Limettensaft, -abrieb und die Gewürze dazugeben. Das Kräuter-Mie-de-Pain mit einem Teigschaber unter die Butter heben. Abschmecken und nach Bedarf nachwürzen. Die fertige Kruste auf eine Silikonmatte 1 cm dick aufstreichen, kühl stellen und anschließend in ca. 10 x 6 cm große Portionsstücke schneiden. In eine verschließbare Box geben und kühl lagern.

PFIFFERLING-ARTISCHOCKEN-GEMÜSE

Die Pfifferlinge nach Belieben zurechtschneiden und die küchenfertigen Artischockenböden vierteln und in gleich große Stücke schneiden. Rote Zwiebeln in grobe Streifen schneiden. Zuerst die Artischocken in Olivenöl anbraten, dann die Pfifferlinge und anschließend die roten Zwiebeln mit der Butter dazugeben. Mit etwas Balsamicoessig ablöschen, die Hummerbutter dazugeben, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Kurz vor dem Servieren Blattpetersilienblättchen unterheben.

STEINBEISSER

Steinbeißerfilet mit Salz aus der Mühle würzen und in heißem Olivenöl anbraten. Butter dazugeben, aufschäumen lassen und die Fischfilets damit nappieren. Nach Belieben einen Thymianzweig hineingeben. Die Kräuterkruste daraufsetzen und unter einem Salamander leicht goldbraun gratinieren.

GARNITUR

Tomaten im Olivenöl anbraten und nach Belieben würzen.

PROFITIPP

Machen Sie die Probe: Krusten immer erst kurz gratinieren und dabei den Geschmack und – ganz wichtig – die Konsistenz überprüfen. Sollte die Kruste zu weich sein, etwas Eigelb unterheben.

Zutaten für 10 Portionen:

Für die Kräuterkruste

135 g Buttertoast	10133316
40 g Blattpetersilie	
16 g Kerbel	
5 g Estragon	
10 g Basilikum	
2 Thymianzweige	
270 g Butter	14036460
11 ml Limettensaft	
Etwas Limettenabrieb	
Salz und Pfeffer aus der Mühle	
Etwas Cayennepfeffer	11412366

Für das Pfifferling-Artischocken-Gemüse

800 g Pfifferlinge	
500 g Artischocken	
250 g rote Zwiebeln	
80 ml Olivenöl	11779247
40 g Butter	14036460
40 ml heller Balsamico	12350421
40 g Hummerbutter	10180839
Salz und Pfeffer aus der Mühle	
16 g Blattpetersilie	

Für den Steinbeißer

1,3 kg Steinbeißerfilet	11833840
20 g grobes Ursalz	12167197
50 ml Olivenöl	13422134
50 g Butter	14036460

Für die Garnitur

200 g Cherry-Strauchtomaten	
20 ml Olivenöl	11779247



• Geschirr: Schönwald „Unlimited“

KNUSPRIGER GÄNSEBRATEN

MIT FRUCHTIGER FÜLLUNG



WEINEMPFEHLUNG

„Spätburgunder“ QbA Weingut Meyer-Näkel

Spätburgunder in seiner vollendetsten Form – kräftiges, leuchtendes Rubinrot mit den fruchtigen Aromen von Johannisbeere, Brombeere, Himbeere und Kirsche im vielschichtigen, filigranen Genuss. Samtweich und äußerst elegant – Perfektion voller Leidenschaft.

Art.-Nr.: 12613687



ZUBEREITUNG

FÜLLUNG

Zwiebeln in Streifen schneiden und in Butter goldbraun anbraten. Von den Äpfeln und Birnen das Kerngehäuse entfernen und Früchte in grobe Würfel schneiden. Unter die restlichen Zutaten mischen.

GÄNSEBRATEN

Die Flügel der Gans entfernen, den Bürzel abschneiden und die Innereien herausholen. Die Gans mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Die vorbereitete Füllung in die Gans geben und die Öffnung mit Küchengarn verschließen. Die Gans auf einen Ofenrost legen und über einen mit etwas Wasser gefüllten Bräter in den auf 80 °C vorgeheizten Ofen schieben. Unter ständigem Übergießen mit Wasser die Gans ca. 5 Stunden garen.

In der Zwischenzeit die Geflügelknochen in etwas Gänsefett anrösten, die Zwiebeln in Würfel schneiden und goldbraun mitrösten. Äpfel und Orangen in Würfel schneiden und mit dem Beifuß dazugeben. Mit Weißwein ablöschen und mit Geflügelfond auffüllen, ca. 1 Stunde leicht köcheln lassen. Sauce durch ein Sieb passieren, abschmecken und nach Belieben nachwürzen.

Kurz vor dem Servieren die Ofentemperatur auf 150 °C erhöhen und die Gans zu Ende garen, bis sie knusprig und goldbraun ist.

PROFITIPP

Die Füllung der Gans können Sie nach Belieben variieren: Geben Sie zum Beispiel Backpflaumen oder anderes Dörrobst zur Füllung.

Zutaten für 4–6 Portionen:

Für die Füllung

150 g Gemüsezwiebeln	
50 g Butter	14036460
300 g Boskoop-Äpfel	
150 g Birnen	
150 g Maronen	20003739
40 g Sultaninen	20005429
40 g Honig	14234873
Etwas Beifuß	14593994
Etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle	

Für den Gänsebraten

4,2 kg Gans	10715710
15 g grobes Ursalz	12167197
2 g weiße Pfefferkörner	12035960
100 g Gemüsezwiebeln	
100 g Boskoop-Äpfel	
20 g Orangen	
Etwas Beifuß	14593994
100 ml Weißwein zum Kochen	14481420
500 ml dunkler Geflügelfond	

KROSS GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST MIT GLASIERTEM SPITZKOHL UND SCHUPFNUDELN

Zutaten für 10 Portionen:

Für die Schupfnudeln

730 g mehligkochende Kartoffeln
220 g Weizenmehl (Type 405)20002336
45 ml Eigelb30012356
7 g Salz12167180
1 Thymianzweig
2 g Rosa Pfefferbeeren12036325

Für die Entenbrust

1,5 kg weibliche Barbarie-Entenbrust10357569
20 g grobes Ursalz12167197
2 g schwarze Pfefferkörner12252640
20 g Honig14234873
30 g Butter14036460
1 Rosmarinzweig
1 Thymianzweig

Für den glasierten Spitzkohl

700 g Spitzkohl
50 g Schalotten
100 g Bacon11198857
30 g Butter14036460
20 g Zucker20020163
10 g grobes Ursalz12167197
1 g weiße Pfefferkörner12035960

• Geschirr: Bauscher
„Pleasure“



WEINEMPFEHLUNG

„Alte Reben“ Trollinger QbA Weingut Kistenmacher & Hengerer

Ein echter Schwabe –
herzhaft und geschmeidig
mit fruchtbetonten
Aromen von Kirschen
und Johannisbeeren
mit einem feinwürzigen
Hauch Bittermandeln
und Paprika in einer
weichen Tannin-
struktur.

Art.-Nr.: 12619504



ZUBEREITUNG

SCHUPFNUDELN

Kartoffeln im Salzwasser weich kochen. Kurz abkühlen lassen, pellen und anschließend durch eine Kartoffelpresse drücken. Eigelb unter die Kartoffelmasse mengen. Salz, Mehl, Thymianblättchen und die Pfefferbeeren dazugeben und möglichst rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf einer leicht mehlierten Unterlage zu ca. 1,5 cm dicken Rollen formen. Mit einem Teigschaber ca. 1 cm dicke Stücke abstechen und mit Mehl bestäuben. Teigstücke zwischen Arbeitsplatte und Handfläche ausrollen und zu dünnen Nudeln formen, die am Ende spitz zulaufen. Nudeln anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Anschließend vorsichtig in kochendes Salzwasser geben, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und kurz abtropfen lassen. Entweder Schupfnudeln sofort servieren, in einer Pfanne in Olivenöl kurz anschwanken oder Schupfnudeln nach dem Kochen im Eiswasser abschrecken. Anschließend gut abtropfen lassen und etwas Öl untermengen. Somit sind sie bei kühler Lagerung einige Tage haltbar.

ENTENBRUST

Entenbrust parieren und die Hautseite in Karrees einschneiden, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Entenbrust zunächst auf der Hautseite ohne Zugabe von Fett goldbraun anbraten. Evtl. das dabei entstandene überschüssige Fett abgießen. Die Brust in einen Bräter umsetzen. Honig, Butter und die Kräuter dazugeben. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 160 °C rosarot garen. Brust aus dem Bräter nehmen und noch einige Minuten ruhen lassen. Den aufgefangenen Fleischsaft zur Sauce geben, aufkochen, abschmecken und durch ein Haarsieb passieren.

GLASIERTER SPITZKOHL

Spitzkohlblätter in Julienne schneiden. Kurz im Salzwasser blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Abtropfen lassen. Schalotten und Bacon in feine Streifen schneiden. Bacon in einer Pfanne mit etwas Butter kross anbraten, die Schalottenstreifen dazugeben und glasig anschwitzen. Spitzkohl dazugeben, mit dem Zucker karamellisieren und kurz mit anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und evtl. mit gemahlenem Kümmel abschmecken.



Reh

Herkunft

Verbreitet ist das Reh fast in ganz Europa und Kleinasien. Es fehlt nur auf den Mittelmeerinseln, dem Peloponnes sowie in Irland. Das im Handel angebotene Rehfleisch stammt übrigens überwiegend aus heimischen Revieren.

Saison

Die Hauptjagdsaison ist von Mai bis Januar. Gut zu wissen: Auf der südlichen Halbkugel ist die Jagdzeit für Hirschwild eine andere als in Europa, nämlich von Februar bis Mai. Deshalb sollte auch die Herkunft des Wildfleisches auf der Verpackung angegeben sein.

Verwendung

In der Küche kommen vor allem der Rehrücken und die -keulen zum Einsatz. Das edle Stück, der Rücken, wird im Ganzen gebraten. Eine Köstlichkeit, die gerne auf gebratenen Pfifferlingen oder Champignons gereicht wird. Dazu noch gebratene Apfelscheiben und Fruchtgelee, zum Beispiel aus Johannisbeeren – einfach fantastisch! Aus den ausgelösten Rückenfilets lassen sich aber auch gut Medaillons zum Braten in der Pfanne schneiden. Zudem ergeben die zarten Rehrückenfilets eine feine Einlage für Pasteten und Terrinen. Auch die Rehkeule oder die -schulter wird als ganzes Stück gebraten oder geschmort. Teilstücke der Ober- und Unterschale werden häufig als Steaks zubereitet. Aus Rippenbogen und Bauchlappen vom Reh kann man feine Ragouts zaubern. Und mit den Knochen des Wildtieres lassen sich aromatische Wildfonds herstellen.

REH-RAGOUT

MIT PFLAUMEN

- Geschirr: Bauscher „Silhouette“



Zutaten für 3 kg fertiges Ragout:

Für das Reh-Ragout

2,5 kg Rehkeule	
550 g Gemüsezwiebeln	
170 g dicke Möhren	
170 g Staudensellerie	
750 g Pflaumen10354698
10 g Ingwer	
Salz und Pfeffer aus der Mühle	
60 ml Pflanzenöl	
2 Lorbeerblätter12035465
6 Wacholderbeeren12036431
500 ml Rotwein zum Kochen14481444
350 ml Pflaumenwein	
250 ml roter Portwein10198360
1 l dunkler Wildfond	
3 Rosmarinzweige	
2 Thymianzweige	
50 g Speisestärke14247439
100 g Perlzwiebeln	

ZUBEREITUNG

REH-RAGOUT MIT PFLAUMEN

Fleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden und Gemüse klein schneiden (Mirepoix). Pflaumen in Stücke und Ingwer in feine Würfel schneiden. Die Fleischwürfel mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und in Pflanzenöl goldbraun braten. Gemüse dazugeben und mitrösten. Gewürze in einem Mörser andrücken und mit dem Ingwer dazugeben. Mit dem Alkohol ablöschen,

3/4 der Pflaumen dazugeben und mit dunklem Wildfond aufgießen. Kräuter dazugeben und im Ofen schmoren lassen. Ab und zu durchrühren. Die fertigen Fleischstücke aus der Bratensauce nehmen, Sauce durch ein feines Sieb passieren, evtl. noch etwas reduzieren lassen und abschmecken. Speisestärke nach Belieben mit Pflaumenwein anrühren und Sauce je nach Wunsch andicken. Fleischwürfel, Perlzwiebeln und die restlichen Pflaumen in die Sauce geben und kurz aufkochen lassen.

PROFITIPP

Fleischwürfel im Wein mit Gemüse und Gewürzen mindestens 24 Stunden marinieren. Nach dem Marinieren das Fleisch mit der Marinade in ein Sieb gießen. Marinade dabei auffangen.

SERVIEREMPFEHLUNG

Das herzhaftes Reh-Ragout nach Belieben mit Semmelknödeln, Spätzle oder Wirsing servieren.

SUSLÄNDER SCHWEINEBAUCH SOUS-VIDE MIT GEBRATENER BLUTWURST UND GRÜNKOHL

Zutaten für 10 Portionen:

Für den Schweinebauch

1,7 kg Susländer Schweinebauch	
10 g geräucherter Knoblauch	
10 g grobes Ursalz	12167197
1 g weiße Pfefferkörner	12035960
400 ml Schweinejus	

Für das Grünkohlpüree

280 g Grünkohl	
60 g Schalotten	
24 g geräucherte Mettenden	20030896
70 g Butter	14036460
20 ml Sahne	10273616
Etwas grobes Ursalz	12167197
Etwas Muskatnuss	14192784

Für das Grünkohlgemüse

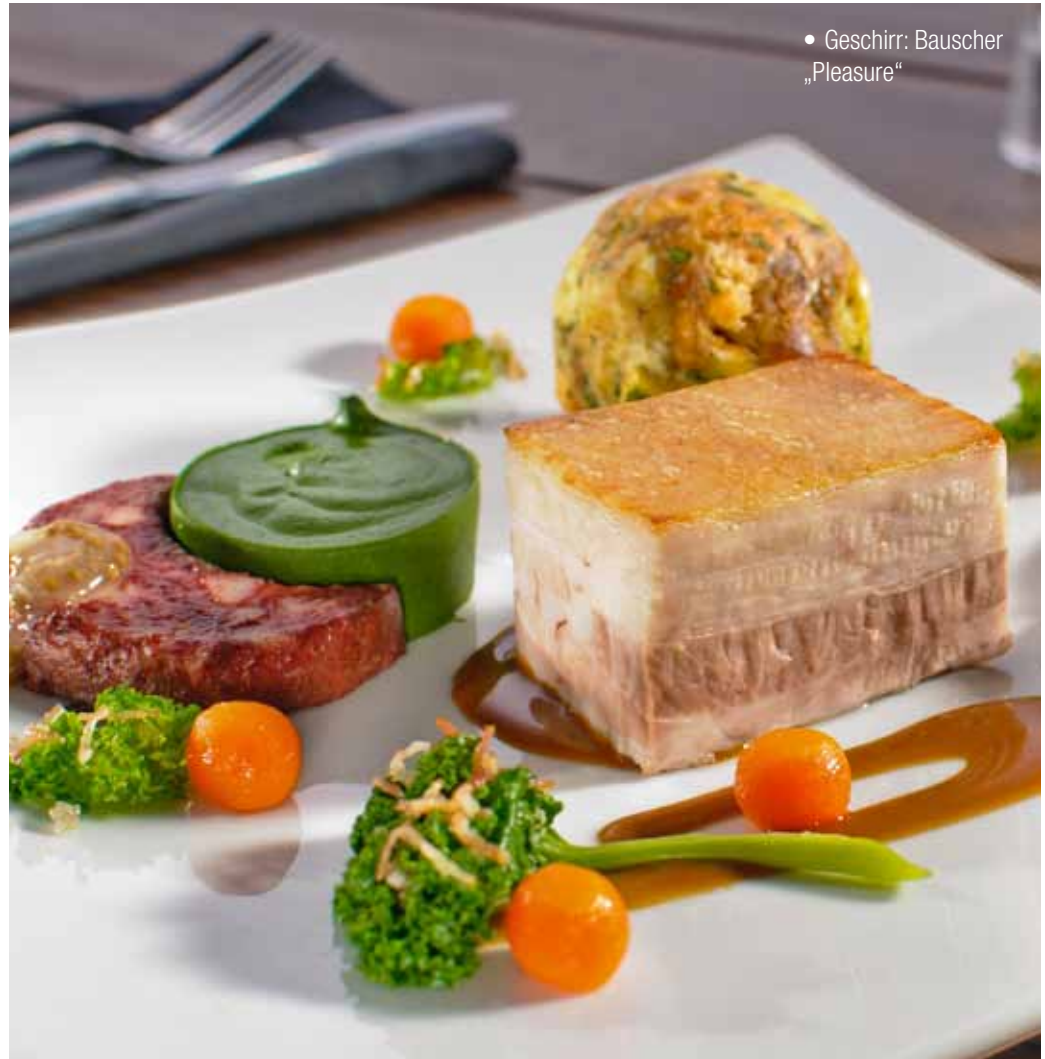
250 g Grünkohl	
30 g Schalotten	
30 g Bacon	11198857
25 g Butter	14036460
Salz und Pfeffer aus der Mühle	

Für die glasierten Karottenkugeln

600 g dicke Möhren	
50 g Butter	14036460
50 g Honig	14234873
70 ml Apfelsaft	14272424
30 ml Apfelessig	12042265
5 g feines Ursalz	12167180

Für die Blutwurst

400 g Blutwurst	
Etwas Butter	14036460



• Geschirr: Bauscher „Pleasure“

ZUBEREITUNG

SCHWEINEBAUCH

Schweinebauch ohne Rippen würzen und nach Belieben mit etwas Rauchöl vakuumieren und im Wasserbad bei 65 °C 24 Stunden garen. Im Eiswasser abschrecken. Aus dem Beutel nehmen, den Fond aufheben. Die Schwarte entfernen, in die Fettschicht mit einem Messer Muster einschneiden, den Schweinebauch portionieren und im Fond erhitzen. Kurz vor dem Anrichten den Schweinebauch mit der Hautoberseite in einer heißen Pfanne kurz anbraten (Farbe geben). Schweinejus nach Belieben abschmecken und bereitstellen.

WEINEMPFEHLUNG

„Grauer Burgunder“ Qualitätswein Weingut St. Annagut

Ein verführerischer Weißwein mit jugendlicher Eleganz, frisch und saftig mit den Aromen von Apfel, Birne, Aprikose und Ananas in einer harmonischen Balance von Frucht und Körper – ein belebender Genuss.

Art.-Nr.: 12471416



GRÜNKOHLPÜREE

Grünkohlblätter vom Strunk entfernen. In Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Blanchierte Blätter vollständig mit Hilfe eines Passiertuches trocknen. Schalotten in feine Scheiben schneiden. Mettenden in kleine Stücke schneiden und in etwas Butter anbraten. Schalotten dazugeben und kurz mit anschwitzen, anschließend durch ein feines Sieb passieren. Mit restlicher Butter und Sahne im Thermomixer fein pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Salz aus der Mühle und Muskatnuss abschmecken.

GRÜNKOHLGEMÜSE

Grünkohl im Salzwasser blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Schalotten in feine Würfel schneiden und in Butter glasig anschwitzen. Bacon in feine Streifen schneiden und anbraten. Den Grünkohl kurz vor dem Servieren nach Belieben in etwas Gemüsfond dünsten und mit den fertigen Speckstreifen, Schalottenwürfeln und Gewürzen abschmecken.

GLASIERTE KAROTTENKUGELN

Möhren mit einem Kugelausstecher tournieren. In Butter und Honig anschwitzen, mit Apfelsaft, Apfelessig ablöschen und fertig glasieren, dabei den Fond reduzieren, bis eine Glasur entsteht. Mit Salz abschmecken.

BLUTWURST

Blutwurst in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, den Darm entfernen, ausstechen und in Butter anbraten.

PROFITIPP

Den rohen Schweinebauch können Sie auch auf einem Grill (hier am besten Holzkohle verwenden) von allen Seiten angrillen. Anschließend im Vakuumbeutel sous-vide garen.

SERVIEREMPFEHLUNG

Schweinebratensauce in der Mitte des Tellers anrichten, den kurz angebratenen Schweinebauch in die Mitte setzen. Abgeschmecktes Grünkohlpüree in einen Ring spritzen und die angebratene Blutwurstscheibe direkt anlegen. Den heißen Semmelknödel anrichten.

Die glasierten Karottenkugeln und die gedünsteten Grünkohlblätter mit Speck und Zwiebelwürfeln auf dem Teller verteilen.

CREMIGES KÄSEFONDUE



ZUBEREITUNG

KÄSEFONDUE

Die Schweizer Käse – Emmentaler, Appenzeller und Le Gruyère – fein reiben und mit Speisestärke mischen. Das Caquelon (Topf für Käsefondue) mit dem Knoblauch ausreiben und mit der Butter warm werden lassen. Mit Weißwein auffüllen, aufkochen lassen und die Käsemischung unter ständigem Rühren schmelzen lassen, bis eine glatte und cremige Masse entsteht. Sollte die Masse nicht cremig genug sein, können Sie noch etwas Weißwein dazugeben. Mit Zitronensaft, Kirschwasser und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

SERVIEREMPFEHLUNG

Nach Belieben mit grobgeschnittenen Schwarz- und Weißbrotwürfeln sowie Rauchschinken, sauer eingelegtem Gemüse oder Obst servieren.

Zutaten für 10 Portionen:

Für das Käsefondue

200 g Emmentaler 45 %	20035648
200 g Appenzeller 48 %	10277034
200 g Le Gruyère 49 %	10276600
25 g Speisestärke	14247439
2 Knoblauchzehen	
20 g Butter	14036460
43 ml Weißwein zum Kochen	14481420
16 ml Zitronensaft	
25 ml Kirschwasser	10216507
Etwas schwarzer Pfeffer aus der Mühle	12035878



WEINEMPFEHLUNG

„Grauburgunder“ Kabinett Weinhaus Heger

Saftig-präsenter Duft nach jungen Jonagold-Äpfeln, grünen Walnüssen und einem subtilen Anflug von Wiesenkräutern. Fruchttige Ansprache und mit belebendem Zitrusaroma am Gaumen. Zum Finish hin wird das Aroma von weißen Mirabellen und grünen Birnen geprägt. Das Paradestück – fruchtig-frische Melone mit feinem Honigaroma in großer Fülle.

Art.-Nr.: 10886595



SAFTIGER RÜBLI-CAKE

AN ERFRISCHENDEM KAROTTEN-SORBET MIT ZITRONENCREME

• Geschirr: Table Roc Arcoroc „Lenix“

Zutaten für 10 Portionen:

Für das Karotten-Sorbet

300 ml Karottensaft	10155370
27 g Glukose	
64 g Zucker	20020163
3,5 g Pektin	
2,7 g Pro-Sorbet	

Für den Rübli-Cake

140 g Karotten	
15 g Honig	14234873
Etwas Orangen- und Zitronenabrieb	
1,1 g Ingwer	
1 Vanilleschote	10062975
Einige Tropfen Macadamianussöl	
Etwas grobes Ursalz aus der Mühle	12167197
1/2 Sternanis	12036394
1/3 Zimtstange	12036462
65 g Butter	14036460
35 g Zucker	20020163
35 ml Eigelb	30012356
60 ml Eiweiß	12339792
20 g Mandelgrieß	11798927
60 g Weizenmehl (Type 405)	20002336
10 g Backpulver	10104736

Für die Zitronencreme

60 g weiße Kuvertüre	14509162
75 g Butter	14036460
Etwas Zitronenabrieb	
60 ml Zitronensaft	
40 ml Vollei	14192333
35 ml Eigelb	30012356
40 g Zucker	20020163



WEINEMPFEHLUNG

„Drappier“ Val des Demoiselles Rosé Brut

Le Val des Demoiselles (Tal der Jungfrauen) ist ein kleiner Weingarten der Domaine, bepflanzt mit Pinot noir. Die traditionelle Gärung, bei der der Wein nur kurz auf der Maische belassen wird, verleiht ihm ein intensives Bouquet und feine Aromen des roten Fruchtfleisches. Seine verhaltene Farbe wird durch eine durchsichtige Flasche besonders herausgestellt.

Art.-Nr.: 12867516



ZUBEREITUNG

KAROTTEN-SORBET

1/3 des Karottensaftes mit Glukose aufkochen lassen. Zucker, Pektin und Pro-Sorbet mischen, in den kochenden Karottensaft einrühren und aufkochen lassen. Anschließend mit dem restlichen kalten Saft verrühren. In einen Paco-Jet-Behälter füllen, einfrieren und anschließend kurz vor dem Servieren pacossieren.

RÜBLI-CAKE

Karotten raspeln und mit Honig, Orangen- und Zitronenabrieb, geriebenem Ingwer, Vanillemark, Macadamianussöl, Salz, gemahlenem Sternanis und Zimt abschmecken. Butter mit Zucker im Anschlagkessel schaumig schlagen und dabei das Eigelb langsam dazugeben. Eiweiß mit Zucker steif schlagen und beiseitestellen. Die marinierten Karotten mit dem Mandelgrieß vorsichtig unter die aufgeschlagene Buttermasse heben. Mehl und Backpulver einsieben und das Eiweiß dabei unterheben. Die Masse in eine gefettete Backform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 45 Minuten backen. Abkühlen lassen, ausstechen und evtl. mit Puderzucker bestreuen.

ZITRONENCREME

Weißer Kuvertüre grob hacken, Butter in Würfel schneiden und beides beiseitestellen. Zitronenabrieb und -saft in einen Anschlagkessel geben. Vollei, Eigelb und Zucker dazugeben und im Wasserbad bis 80 °C aufschlagen. Aus dem Wasserbad nehmen. Weiße Kuvertüre dazugeben, mit einem Gummispachtel untermontieren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Anschließend die Butterwürfel mit einem Stabmixer untermontieren. Die fertige Masse in einen Spritzsack oder eine Flasche füllen.

SERVIEREMPFEHLUNG

Zitronencreme auf die linke Tellerseite dressieren und mit einer Palette nach rechts streichen. Warmen Rübli-Cake rechts auf die Zitronencreme setzen, Streusel und Pistazien darüberstreuen. Orangen-Gel in kleine Tropfen spritzen, Marshmallows anrichten und mit einem Bunsenbrenner vorsichtig abflämmen. Eine Nocke Karotten-Sorbet mit einem Dessertlöffel abstechen und auf die Zitronencreme setzen. Mit Kumquats und Kerbel garnieren. Nach Belieben kleine Marzipankarotten auf den Rübli-Cake legen.

MILCHREIS-BRÛLÉE

MIT ROTER GRÛTZE

• Geschirr: Annaburg
„Meran“



ZUBEREITUNG

ROTE-GRÛTZE-SORBET

1/3 des Zuckers in einem Topf karamellisieren, mit Rotwein und Kirschnektar ablöschen. Zimtstangen und Beeren dazugeben, aufkochen und anschließend etwas ziehen lassen. Zimtstangen entfernen, die Beeren etwas anmixen und durch ein feines Sieb streichen. Dabei die Flüssigkeit und das Püree auffangen und glattrühren. 1/3 der entstandenen Rote-Grütze-Flüssigkeit mit Glukose aufkochen lassen. Restlichen Zucker, Pektin und Pro-Sorbet mischen, in die kochende Rote-Grütze-Flüssigkeit einrühren und aufkochen lassen. Anschließend mit dem restlichen Saft verrühren. In einen Paco-Jet-Behälter füllen, einfrieren und anschließend kurz vor dem Servieren pacossieren.

MILCHREIS-BRÛLÉE

Milch aufkochen, Vanilleschote längs halbieren, das Mark auskratzen und zusammen mit Milchreis, Orangenabrieb, Zitronenabrieb, Salz und Zimtstange in die kochende Milch geben. Einmal aufkochen lassen und anschließend bei geringer Hitze köcheln lassen. Bei ständigem Umrühren ca. 30 Minuten abgedeckt ziehen lassen. Der Reis sollte sehr weich sein. Die Hälfte des Zuckers unter den Milchreis rühren. Die Sahne aufkochen lassen. In der Zwischenzeit das Eigelb mit dem restlichen Zucker mischen. Die heiße Sahne nach und nach unterrühren, zur Eigelbmasse gießen, wieder zurück in den Topf geben, erhitzen und zur Rose abrühren. Anschließend durch ein Haarsieb zum Milchreis passieren. Die Masse glattrühren, mit Grand Marnier abschmecken, nach Belieben mit verschiedenen Zutaten verfeinern und in die Formen füllen. Im vorgeheizten Wasserbad bei 95 °C pochieren. Etwas auskühlen lassen, mit dem Rohrzucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner goldbraun karamellisieren.

ROTE GRÛTZE

Stärke mit etwas Rotwein glattrühren und beiseitestellen. Zucker in einem Topf karamellisieren, mit dem restlichen Rotwein und dem Kirschnektar ablöschen und zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit die Vanilleschote längs halbieren, das Mark auskratzen und mit dem Zimt in den Rotweinfond geben. Den Fond aufkochen lassen, die angerührte Stärke reinlaufen lassen, dabei mit einem Schneebesen glattrühren, Zitronensaft dazugeben und einmal richtig aufkochen lassen. Vom Herd nehmen, die frischen Beeren unterheben und anschließend kühl stellen.

SERVIEREMPFEHLUNG

Die Milchreis-Brûlée kurz vor dem Servieren mit dem Rohrzucker abflämmen. Mit Hilfe eines Dessertlöffels Nocken vom Rote-Grütze-Sorbet abstechen und auf die Milchreis-Brûlée setzen. Rote Grütze über das Sorbet laufen lassen und nach Belieben mit frischer Minze garnieren.

Zutaten für 10 Portionen:

Für das Rote-Grütze-Sorbet

130 g Zucker	10260333
100 ml Rotwein	14481444
100 ml Kirschnektar	10739464
1 Zimtstange	12036455
320 g tiefgekühlte Waldbeeren	10358542
32 g Glukose	
3,8 g Pektin	
5,7 g Pro-Sorbet	

Für die Milchreis-Brûlée

900 ml Milch	10273814
6 g Vanilleschote	12040070
160 g Milchreis	14006098
Etwas Orangen- und Zitronenabrieb	
1 Prise Speisesalz	14260063
1 Zimtstange	12036455
150 g Zucker	10260333
700 ml Sahne	20085414t
160 ml Eigelb	30012356
30 ml Grand Marnier	10222164
100 g Rohrzucker	10939901

Für die Rote Grütze

6 g Speisestärke	14247439
75 ml Rotwein	14481444
30 g Zucker	20020163
75 ml Kirschnektar	10739464
1 Vanilleschote	12040070
3 g gemahlener Zimt	12036455
12 ml Zitronensaft	
35 g Erdbeeren	
35 g Blaubeeren	
35 g Himbeeren	
35 g rote Johannisbeeren	
35 g Brombeeren	

WEINEMPFEHLUNG

„Zeltinger Schloßberg“ Weingut Selbach Oster

Ein echter Gaumenschmaus – eine herrlich elegante Fruchtsüße mit den reifen Aromen von Pfirsich und einer feinen Exotik in einer frischen Mineralität. Angenehm spritzig mit einer dezenten Säure – der richtige Genuss zum Käse oder Dessert.

Art.-Nr.: 14318779



GEWÜRZPFLAUMEN-CRUMBLE

MIT CREMIGEM ZIMTEIS



Zutaten für 10 Portionen:

Für die Gewürzpflaumen

170 g Zucker	20020163
428 ml Rotwein zum Kochen	14481444
215 ml roter Portwein	10198360
5 g Sternanis	12036394
1 Zimtstange	12036455
0,2 g Gewürznelken	12035526
11 g Speisestärke	14247439
1,2 kg Pflaumen	10354698
2 Rosmarinzweige	
2 Thymianzweige	

Für das Zimteis

150 ml Milch	10273814
5 g gemahlener Zimt	12036462
150 ml Sahne	20085414
75 g Zucker	20020163
4 ml Orangensaft	13533670
Etwas Orangenabrieb	
40 ml Eigelb	30012356

Für den Vanille-Mandel-Crumble

1/2 Vanilleschote	12040070
100 g Mehl (Type 405)	20002336
100 g Mandelgrieß	11798927
100 g Zucker	20020163
100 g Butter	14036460



WEINEMPFEHLUNG

„Vollmond“ Weingut Gehring

Rotwein aus Rheinhessen mal ganz anders – saftig und vielschichtig mit den Aromen von Beeren und Kirschen im vollmundigen Geschmack. Angenehme Würznoten, schmelzend im rauchig-süßlichen Finale – ein echter Genuss.

Art.-Nr.: 14004322



ZUBEREITUNG

GEWÜRZPFLAUMEN

Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, mit Rot- und Portwein ablöschen. Gewürze dazugeben und auf 1/3 reduzieren lassen. Stärke in etwas Rotwein glattrühren und den Gewürzfond damit abbinden. Aufkochen lassen und die Pflaumen dazugeben, einmal aufkochen und je nach Konsistenz die Pflaumen mit den Kräutern darin ziehen lassen. Anschließend kalt stellen.

ZIMTEIS

Milch erwärmen, den Zimt dazugeben und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend Sahne mit Zucker, Orangensaft und -abrieb aufkochen, die Zimt-Milch dazugeben, etwas abkühlen lassen. Das Eigelb unter die heiße Zimt-Sahne-Mischung ziehen, durch ein feines Sieb passieren. Die Masse in einen Aufschlagkessel füllen und über einem Wasserbad unter ständigem Rühren zur Rose abziehen. Anschließend die Zimt-Eis-Mischung in Eiswasser abkühlen lassen. In eine Eismaschine füllen und abfrieren.

VANILLE-MANDEL-CRUMBLE

Vanilleschote längs halbieren und das Mark auskratzen. Mehl, Mandelgrieß, Zucker und das Vanillemark mischen. Anschließend die weiche Butter dazugeben und zu einem krümeligen Teig verkneten. In Klarsichtfolie schlagen und 1 Stunde kalt stellen. Anschließend über die abgekühlten Pflaumen reiben, sodass feine Streusel entstehen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 10 Minuten backen.

SERVIEREMPFEHLUNG

Den heißen Pflaumen-Crumble nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und das Zimteis daraufsetzen. Direkt servieren!

GEWÜRZMISCHUNG

STOLLENGEWÜRZ



Zutaten für 500 g Stollengewürz:

2 Vanilleschoten	10062975
6 EL grüner Kardamom	13414672
5 Sternanis	12036394
7 EL Gewürznelken	12035526
2 EL Anissamen	12035120
12 EL Korianderkörner	12233274
8 EL Piment	12036035
55 g Orangenabrieb	
22 g Zitronenabrieb	
7 EL gemahlener Zimt	12036462

ZUBEREITUNG

Vanilleschoten in kleine Stücke schneiden. Kardamomsamen aus der Schale lösen und zusammen mit Sternanis, Gewürznelken, Anissamen, Korianderkörnern und Piment in einer Pfanne anrösten. Anschließend mit Orangen- und Zitronenabrieb in einem Mörser oder einer Küchenmaschine fein mahlen. Zum Schluss den Zimt untermischen. Am besten direkt verarbeiten oder in ein verschließbares Gefäß füllen.

GEWÜRZMISCHUNG

LEBKUCHENGEWÜRZ

Zutaten für 500 g Lebkuchengewürz:

5 EL grüner Kardamom	13414672
8 EL Piment	12036035
25 Muskatblüten	12035489
8 EL Korianderkörner	12233274
2 EL Gewürznelken	12035526
25 Sternanis	12036394
2 EL Muskatnuss	12035489
5 EL gemahlener Ingwer	12035298
25 EL gemahlener Zimt	12036462



ZUBEREITUNG

Kardamomsamen aus der Schale lösen und zusammen mit Piment, Muskatblüten, Korianderkörnern, Gewürznelken und Sternanis in einer Pfanne anrösten und in einem Mörser oder einer Küchenmaschine fein mahlen. Die Muskatnuss dazureiben, Ingwer und Zimt untermischen. Am besten direkt verarbeiten oder in ein verschließbares Gefäß füllen.

ROTKOHL

SCHRITT FÜR SCHRITT

Zutaten für 1000 g Rotkohl:

550 g Rotkohl	10 ml Apfelessig	13642594
200 g rote Zwiebeln	10 ml Rotweinessig	10716120
100 g Boskoop-Äpfel	120 ml Apfelsaft	10242827
10 g Griebenschmalz	Etwas Rotkohl-Gewürzmischung	
10 g Zucker	7 g Speisesalz	14260063
140 ml Rotwein	60 ml Gemüsefond	
20 ml Aceto balsamico		14607554

CHEFS CULINAR



1 Rotkohl putzen. Dabei die äußeren Blätter entfernen. Kohl vierteln und anschließend den Strunk wegschneiden. Danach in ca. 3 mm breite Streifen schneiden.



2 Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Äpfel schälen, nach dem Entfernen der Kerngehäuse vierteln und ebenfalls in Scheiben schneiden.



3 Fett in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun anbraten. Anschließend mit Zucker karamellisieren.



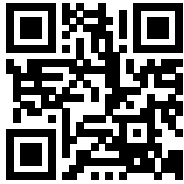
4 Rotkohl und die Hälfte der Apfelstücke dazugeben und beides kurz anschwitzen.



5 Kraut mit Rotwein ablöschen und anschließend mit Essig und Apfelsaft auffüllen. Salz und Gewürzmischung dazugeben, gut vermengen.



6 Evtl. mit Gemüsefond auffüllen und den Rotkohl unter ständigem Rühren abgedeckt köcheln lassen. Nach der Hälfte der Garzeit restliche Apfelstücke unterheben und fertig köcheln lassen. Nach Belieben mit Speisestärke abbinden.



www.chefsculinar.de



Wir leben Foodservice

CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG

Bunsenstraße 5
24145 Kiel
Tel.: +49 (0) 431 7108-0
Fax: +49 (0) 431 7108-1230

CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG

Winsbergring 25
22525 Hamburg
Tel.: +49 (0) 40 85190-0
Fax: +49 (0) 40 85190-2950

CHEFS CULINAR West GmbH & Co. KG

Holtumsweg 26
47652 Weeze
Tel.: +49 (0) 2837 80-100
Fax: +49 (0) 2837 80-332

CHEFS CULINAR Ost GmbH & Co. KG

Patterken 2
06686 Lützen, OT Zorbau
Tel.: +49 (0) 34441 95-5
Fax: +49 (0) 34441 95-6000

Hanseatic Marine Services GmbH & Co. KG

Neuhöfer Brückenstraße 8
21107 Hamburg
Tel.: +49 (0) 40 31800-0
Fax: +49 (0) 40 31800-1800

CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG

Herrenholz 1
23556 Lübeck
Tel.: +49 (0) 451 8903-0
Fax: +49 (0) 451 8903-2780

CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG

Ernst-Abbe-Straße 2
17033 Neubrandenburg
Tel.: +49 (0) 395 5589-0
Fax: +49 (0) 395 5589-1500

CHEFS CULINAR West GmbH & Co. KG

In der Rohrgewann 15
55597 Wöllstein
Tel.: +49 (0) 6703 304-100
Fax: +49 (0) 6703 304-160

CHEFS CULINAR Süd GmbH & Co. KG

Im Zusamtal 1
86441 Zusmarshausen
Tel.: +49 (0) 8291 851-0
Fax: +49 (0) 8291 851-1000

Hanseatic Marine Services GmbH & Co. KG

Maklerstraße 11-14
24159 Kiel
Tel.: +49 (0) 431 3017-0
Fax: +49 (0) 431 3017-220



CHEFS CULINAR GmbH

Innsbrucker Bundesstraße 79 B
A-5020 Salzburg
Tel.: +43 (0) 662 827533-0
Fax: +43 (0) 662 827533-1900

Herausgeber

CHEFS CULINAR GmbH & Co. KG

Fotograf

Christoph Wojtyczka

Rezepte

René Ludwig