

Stammtisch. Kochen mit Genuss.

18. Oktober 2018



Entenlebercrostini

Ententee mit Entenspiesschen

Semmelknödel mit Pilzrahmsauce

Konfierte Entenkeule mit Spitzkohl

Entenbrust grüßt Kürbis-Karotten-Stampf

Kaiserschmarrn mit Pflaumenröster

Rezepte

Crostini mit Entenleber

Zutaten:

- 1 Schalotte
- 1 kleine Möhre
- ½ Stange Staudensellerie
- 200 g Entenleber
- 2 Stängel Petersilie
- 4 Salbeiblätter
- ½ TL Thymian
- ½ Zehe Knoblauch
- 80 g Butter
- 1 EL Olivenöl
- 3 EL Marsala oder Weißwein
- 2 - 3 EL Fleischbrühe
- 6 Sardellenfilets
- 1 EL Kapern
- Salz
- Pfeffer
- 12 Scheiben Baguette

Zubereitung:

- Schalotte, Gemüse und Knoblauch sehr fein hacken. Leber in kleine Stücke schneiden. Kräuter fein hacken.
- 20 g Butter mit dem Olivenöl in der Pfanne aufschäumen, Zwiebel, Gemüse und Knoblauch darin 2 Minuten anschwitzen. An den Pfannenrand schieben.
- Weitere 20 g Butter in der Pfanne erhitzen und Leber bei mittlerer Hitze darin 3 Minuten anbraten.
- Gemüse und Leber mischen, mit Marsala ablöschen.
- Kräuter, feingehackte Sardellen und Kapern hinzugeben.
- Weitere 2 Minuten schmoren bzw. bis die Flüssigkeit so gut wie verdampft ist.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vorsicht mit dem Salz, denn die Sardellen und Kapern sind schon recht salzig.
- Lauwarm abkühlen lassen. Im Mixer nicht zu fein pürieren. Restliche Butter langsam darin einarbeiten, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Die Masse nicht zu fett machen, es kann ruhig etwas Butter übrig bleiben.
- Baguette tosten, mit der Leberfarce bestreichen und lauwarm servieren.
(Das Rezept funktioniert auch gut ohne Sardellen und Kapern.)



Ententee mit Entenspiess

Entenconsommé

Zutaten:

- 1 kg Entenkarkassen
- 100 g Röstgemüse
- 50 g Champignons
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Nelken
- 6 weiße Pfefferkörner
- 1 Zweig Thymian
- 2 l kaltes Wasser



Zubereitung:

- Karkassen möglichst kleinhacken. In viel kochendem Wasser ca. 1 Minute blanchieren, auf ein Sieb schütten, gut abtropfen lassen. Alle Zutaten in einen hohen Topf geben, langsam erhitzen und kurz zum Kochen bringen. Aufsteigenden Schaum abschöpfen, Hitze reduzieren. Ca. 2 - 3 Stunden leise simmern lassen. Damit die Bouillon klar bleibt, darf sie zu keiner Zeit kochen.
- Anschließend auf ein Sieb schütten, durch ein Tuch passieren. Wer will kann sie entfetten: Entweder sofort mit Küchenpapier oder erkalten lassen und dann die Fettschicht entfernen.

Ententee

Zutaten:

- 50 ml Madeira
- 50 ml Sherry
- 800 ml Entenfond
- 1 TL Pimentkörner
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 2 Zimtblüten oder 1/2 Zimtstange
- 2 Kardamomkapseln
- 2 Gewürznelken
- 1/2 Vanilleschote
- 2 TL Darjeeling-Tee
- Salz

Zubereitung:

- Madeira und Sherry im Topf auf die Hälfte reduzieren. Entenfond hinzufügen, auf 1/2 l l reduzieren. Alle Gewürze und den Tee in einen Einwegteebeutel füllen und mit Küchengarn verschließen.
- Das Gewürzsäckchen im heißen Fond 3 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und den Ententee mit Salz abschmecken.

Entenspißchen (10P)

Zutaten:

- 1 Entenbrust
- 1 -2 El neutrales Pflanzenöl
- getrocknete Aprikosen (weich)
- Balsamico-Zwiebeln
- Salz, Pfeffer
- Thymian

Zubereitung

- Die Entenbrust von der Haut befreien, in kleine Würfel schneiden. Die Entenwürfel abwechselnd mit einer 1/2 Aprikose u. einer 1/2 Balsamicozwiebel auf ein kleines Spießchen stecken.
- Das Öl in der Pfanne erhitzen, die Entenbrustwürfel zunächst scharf anbraten, bis sie Farbe nehmen. Ohne Hitze noch etwas nachgaren lassen. Entenwürfel auf Küchenpapier entfetten. Mit Salz, Pfeffer und gehackten Thymianblättchen würzen.
- Im Backofen bei 80 Grad warmhalten und mit dem Ententee servieren.

Semmelknödel mit Pilzrahmsauce

Semmelknödel

Zutaten:

- 6 Semmeln (Kaiserbrötchen) = 240g Semmelwürfel
- 1/4 l Milch
- 2 - 3 Eier
- 50g Butter
- 1 kleine Zwiebel
- Petersilie
- 2 EL Semmelbrösel
- 2 EL Mehl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

- Semmeln würfelig schneiden. Wenig salzen.
- Milch lauwarm erhitzen und mit den Eiern verquirlen. Über die Semmelwürfel gießen, mit einem Holzlöffel vorsichtig durcharbeiten und zugedeckt ½ Stunde ziehen lassen.
- Zwiebel fein hacken und in heißer Butter goldgelb anschwitzen. Abkühlen lassen.
- Semmelbrösel, gehackte Petersilie, Mehl und Zwiebeln hinzugeben und zunächst leicht mischen. Dann mit den Händen stärker durcharbeiten.
- Die Knödel mit nassen Händen formen und in leicht siedendem Salzwasser 12 Minuten ziehen lassen.

Pilzrahmsauce

Zutaten:

- 1 Schalotte
- 20 g getrocknete Steinpilze
- 400 ml Kalbfond
- 200 ml Sahne
- 40 g Butter
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Worcestersauce
- Noilly Prat

Zubereitung:

- Steinpilze mit heißem Wasser überbrühen und 15 Minuten zugedeckt stehen lassen.
- Durch ein feines Sieb passieren, Flüssigkeit auffangen. Steinpilze in kleinste Würfel schneiden.
- Schalotte feinst würfeln, in Butter glasig anschwitzen, ohne zu viel Farbe zu nehmen. Kurz zuvor die gehackten Steinpilze mit andünsten.
- Mit einem Schuß Noilly Prat ablöschen und einkochen lassen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist.
- Mit dem Kalbfond und der Sahne auffüllen, zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Worcestersauce abschmecken.



Konfierte Entenkeulen mit Spitzkohl

Entenkeulen confiert

Zutaten:

- 4 Entenkeulen
- 200 g grobes Meersalz
- 1 Bio-Orange
- 1 Bd. Thymian
- 1 kg Entenfett oder neutrales Öl (z.B. Sonnenblumenöl, Rapsöl) - *genug, um die Keulen zu bedecken*



Zubereitung:

- Die Entenkeulen parieren: Überflüssiges Fett abschneiden, Knochen mit einem Rundschnitt am Ende freilegen und das Ende mit einem Küchenbeil abhacken.
- 2/3 des Meersalzes in einem Bräter verstreuen, Bio-Orange schälen und die Schalen in Streifen schneiden. Thymian grob zupfen und 2/3 davon auf das Salz geben. Die Entenkeulen mit der Haut nach oben in dem Bräter verteilen. Das restliche Salz mit den Orangestreifen und dem Thymian auf den Enten verteilen.
- Mit Klarsichtfolie abdecken und 6 - 8 Stunden kühl stellen.
- Entenkeulen vom Salz und den übrigen Zutaten befreien, mit kaltem Wasser gut abspülen und 10 Minuten in kaltem Wasser wässern. Trockentupfen und in den Bräter legen.
- Wer will, kann das abgeschnittene Entenfett mit einem Lorbeerblatt und ein paar Wacholderbeeren auslassen und zu dem neutralen Öl geben.
- Topf mit Öl erhitzen. Nicht mehr als 95 Grad! Das Öl über die Entenkeulen geben, so dass sie mehr oder weniger ganz bedeckt sind. Evtl. mit Backpapier bedecken.
- Im Ofen bei 140 - 160 Grad ca. 3 - 4 Stunden garen. Die Temperatur des Öls soll 80 Grad nicht übersteigen. Deshalb ab und zu kontrollieren. Die Entenkeulen sollen nicht braten oder frittieren.
- Zum Sofortessen: Die Entenkeulen leicht entfetten und auf der Hautseite kurz in der Pfanne kross anbraten.
- Zum Aufheben: Die Entenkeulen aus dem Öl nehmen. Abkühlen lassen. Das Öl passieren. Die Entenkeulen in sterile Gläser geben und vollständig mit dem Öl bedecken.

Spitzkohl mit Kümmel

Zutaten:

- 1 Spitzkohl
- 1 Zwiebel
- 40g Butter
- 1 EL Zucker
- 100 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- 3 EL Crème double
- Kümmel
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

- Den Spitzkohl vom Strunk befreien und in schmale Streifen schneiden. Waschen und abtropfen lassen.
- Die Zwiebel würfeln. In einem Bräter die Butter mit dem Zucker leicht karamellisieren lassen. Die Zwiebeln dazugeben, anschwitzen, ohne zu bräunen.
- Die Spitzkohlstreifen hinzugeben und kurz mit andünsten.

Entenbrust grüßt Kürbis-Karotten-Stampf

Gebratene Entenbrust

Zutaten:

- 4 Entenbrüste
- neutrales Öl
- Butter
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

- Die Entenbrüste auf der Hautseite in die kalte Pfanne legen und Temperatur auf mittlere Stufe erhöhen. Auf diese Weise das Fett auslassen.
- Auf der Hautseite ca. 5 Minuten braun braten, dann wenden und weitere 4 - 5 Minuten weiterbraten. Hitze ausstellen und ruhen lassen. Darauf achten, nicht mit einer Gabel ins rohe Fleisch zu stechen, das sonst tritt beim Entenbrustbraten Fleischsaft austritt.
(Falls die Entenbrust vorbereitet wird, dann in den Backofen bei ca. 60° warm halten.)
- Zum Servieren wenig Öl in der Pfanne erhitzen und auf beiden Seiten noch einmal kurz braten. Evtl. mit einem Stich Butter verfeinern, pfeffern und salzen.

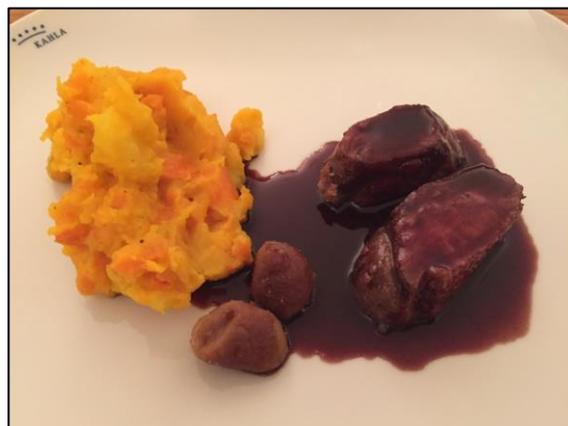
Kürbis-Karotten-Stampf

Zutaten:

- 300 g Kürbisfleisch
- 250 g Kartoffeln
- 250 g Karotten
- 50 g Butter
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

Zubereitung:

- Kürbis würfeln, Kartoffeln und Karotten schälen und würfeln.
- In Salzwasser ca. 20 Minuten köcheln lassen. Abgießen.
- Butter dazugeben und zerstampfen.
- Mit Salz, Pfeffer und geriebenem Muskat abschmecken.



Kaiserschmarrn mit Pflaumenröster

Kaiserschmarren

Zutaten:

- 125 ml Milch
- 130 g Mehl
- 4 Eier
- 80 g Zucker
- 2 EL Butter
- Vanillezucker
- Salz
- Puderzucker



Zubereitung

- Die Eier trennen.
- Eigelb mit der Milch glatt verrühren. Leicht salzen. Vanillezucker und 60 g Zucker zugeben. Mehl zufügen und zu einem glatten Teig verrühren. Teigmasse 10-15 Minuten ruhen (quellen) lassen.
- Eiweiß mit einer Prise Salz und dem restlichen Zucker steif aufschlagen.
- Ca. 1/3 des Eischnees mit einem Schneebesen leicht unter die Masse rühren. Dann die Grundmasse mit einem Gummispachtel unter den restlichen Eischnee heben.
- In einer Pfanne die Butter bei mittlerer Hitze zerlassen und die Masse einfüllen.
- Auf dem Herd die Masse 2 -3 Minuten anbacken.
- Die Pfanne in den auf 200° C vorgeheizten Backofen für ca. 15 Minuten backen.
- Aus dem Backofen nehmen und den Kaiserschmarrn in der Pfanne vierteln. Mit Puderzucker bestreuen. Wenden. Evtl. noch ein paar Butterstücken unter die Viertel geben.
- Vor dem Anrichten noch einmal mit Puderzucker bestreuen und dann zerzupfen.

Pflaumenröster

Zutaten:

- 300 g Pflaumen
- 1 TL Puderzucker
- ¼ Vanilleschote, aufgeschlitzt
- 1 kleines Stück Zimtrinde
- 1 Scheibe Ingwer
- 1 Streifen abgeriebene unbehandelte Orangenschale
- 70 ml leichter Rotwein
- 3 EL Orangensaft

Zubereitung:

- Die Pflaumen waschen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden.
- In einer Pfanne den Puderzucker bei mittlerer Hitze hell karamellisieren.
- Vanilleschote, Zimt, Ingwer und Orangenschale hineingeben, die Pflaumen darauf geben und auf beiden Seiten erhitzen.
- Mit dem Rotwein ablöschen, den Orangensaft hinzufügen und auf die Hälfte einköcheln lassen.
- Vanilleschote, Zimt, Ingwer und Orangenschale wieder entfernen.

Zum Kochen benötigt:

Portweinreduktion

Zutaten:

- ½ l Rotwein
- ½ l Portwein
- 150 ml Kalbjus
- 40 g kalte Butter

Zubereitung:

- Den Rotwein und den Portwein um 2/3 reduzieren, mit dem Kalbjus auffüllen.
- Die kalte Butter einschwenken. Mit etwas Portwein abrunden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Balsamico-Zwiebeln

Zutaten:

- 300 g Silberzwiebeln oder kleine Schallotten
- 5 TL brauner Zucker
- 2 EL Butter
- 200 ml Aceto balsamico dunkel
- 100 ml Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

- Zwiebeln schälen. Butter und Zucker in einem Topf leicht karamellisieren lassen. Zwiebeln hinzufügen und kurz anschwitzen. Dabei immer wieder umrühren, damit die Zwiebeln nicht anbrennen. Mit Aceto balsamico und Gemüsebrühe ablöschen.
- Aufkochen und die Zwiebel bei mittlerer bis starker Hitze einkochen lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Gelegentlich umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Grundsauce (Demi-Glace)

- Kalbs- oder Rinderknochen – oder Geflügelknochen (klein zerhackt)
- Zwiebel
- Knoblauch
- Lauch
- Karotte
- Sellerie
- Thymian
- Lorbeer
- Nelken
- schwarzer Pfeffer
- Rotwein
- Öl
- 2 EL Mehl
- 1 EL Tomatenmark

Zubereitung:

- Gemüse waschen, in Stücke schneiden (ungeschält).
- Öl in einen Topf geben und erhitzen, die zerhackten Knochen goldbraun braten, das Gemüse zugeben und schmoren lassen.
- Das Tomatenmark hineingeben und 5 Minuten weiterschmoren lassen.
- Das Mehl unterrühren, den Rotwein zugeben und wegreduzieren.
- Mit Wasser bedecken, die Gewürze zugeben (kein Salz) und ca. 2 Stunden köcheln lassen.
- Die Grundsauce passieren.

Bilder: Sabine König, Manfred Weniger