

Entenleber-Terrine

auf Feigenconfit
für 6 Personen

Terrine

500 gr. frische Entenleber
1 Ei
je 2 cl Cognac, Madeira, Rallo Cremovo
10 g Nitritpökelsalz
3 g Zucker
Pfeffer aus d. Mühle
200 g lauwarme flüssige Butter

Feigenconfit

1 EL Senfkörner
0,5 l Apfelsaft
500 g blaue Feigen
je 10 cl Madeira, Portwein
500 g Gelierzucker 1:1
1 Zitrone
je 1 TL Senf, Senfpulver
1 Peperoncini
Meersalz, fr. Pfeffer

Terrine

Entenleber von Gefäßen und Häutchen säubern u. kleingeschnitten in der Küchenmaschine oder Mixer zusammen mit Ei, Zucker, Salz, Pfeffer und Alkoholika cremig zerkleinern,
Dann die flüssige Butter zugeben und weiter verarbeiten/mixen bis die Masse Bindung hat.

Danach die Masse durch ein Haarsieb streichen und Abschmecken.

Eine geeignete Terrinenform mit Deckel mit hitzebeständiger Folie auslegen u. mit der Rohmasse füllen. Nicht höher füllen bis auf einen Fingerbreit zum Rand.

Die Terrinenform dann im Wasserbad bei 120 ° bei Ober- und Unterhitze auf mittlerer Schiene 45 Min. indirekt poschieren.

In der Form auskühlen lassen.

200 ml Cremovo erwärmen und entsprechende Menge eingeweichte Gelatine einrühren und abkühlen lassen. Vor dem Festwerden vorsichtig bis zum Rand auf die abgekühlte Terrine fließen lassen.

Feigenconfit

Senfkörner über Nacht im kalten Apfelsaft einweichen.

Am nächsten Tag den Portwein u. Madeira reduzieren.

Feigen schälen und würfeln, die Zitrone auspressen.

Alle Zutaten in einen Topf geben und unter ständigen Rühren aufkochen u. entsprechend der Einkochanweisung verfahren.

Für schnittfestes Gelee Gelatine verwenden.

Maronensuppe

für 4 Personen

300 g gegarte Maronen
1kl. Lauchstange
1 Karotte
1 kl. Schalotte

40 g Butter
1 EL Puderzucker
Salz, Pfeffer aus d. Mühle, geriebene Muskatnuss
1/8 l Weißwein, 2 EL Cognac, 4 EL Portwein
1/2 Hühnerbrühe
200 g Schlagsahne
1 Pr gemahlener Zimt

Garniture al Gusto – Klecks Crème Fraîche oder halb geschlagene Sahne, geröstet
Maronen o. Steinpilze, kleingewürfelte Maronen

1. Die Maronen würfeln, einige für die Garniture aufheben.
Karotten putzen und in kl. Würfel schneiden, vom Lauch das Weiße in feine Ringe schneiden, die Schalotte fein würfeln.

2. Butter im Topf aufschäumen lassen. Die Maronen zugeben, mit Puderzucker bestäuben und unter Rühren 4 Minuten leicht karamellisieren lassen. Gemüse zugeben und mit andünsten.
Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit Wein ablöschen. Eikochen lassen.

3. Mit Brühe, Cognac u. Portwein aufgießen und alles bei kleiner Hitze ca. 15 – 20 Minuten weich kochen.

4. Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren und abschmecken. Nun die Sahne unterrühren und nochmals kurz erhitzen.
Auf tiefe Teller verteilen, mit etwas Zimt bestäuben und mit den beiseite gelegten Maronen und einem Klecks Sahne/Crème fraîche oder Pilzen garnieren.

Kürbiscremesuppe

für 4 Personen

600 g Hokkaido-Kürbis
1 Knoblauchzehe
1 Schalotte, 20 g Ingwer
1 kl. Chilischote
3 – 4 EL Olivenöl
3/4 l Milch
125 ml Sahne halbsteif geschlagen
50 g Butterschmalz
1 TL Zimt
3 – 4 EL Kürbiskernöl

1. Kürbis vierteln, entkernen, weiche strohige Innenmasse entfernen und mit Schale würfeln. Schalotte, Knoblauch u. Ingwer fein würfeln, Chilischote längs halbieren entkernen u. in fein würfeln.

2. Schalotte, Ingwer, Knoblauch und Chili im Öl andünsten, Kürbiswürfel zufügen und kurz mitdünsten. Mit der Milch aufgießen und bei mittlerer Hitze 30 Min. köcheln lassen.

3. Suppe mit Stabmixer fein pürieren, durch ein Sieb passieren und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die halbsteif geschlagene Sahne unterheben.

4. 3 Scheiben Toastbrot würfeln und im Butterschmalz goldbraun rösten. Dabei mit Zimt und Meersalz würzen. Croutons auf Küchenpapier entfetten.

Zum Servieren Suppe mit Croutons bestreuen und mit etwas Kürbiskernöl Ringe ziehen.

Mousse von Ziegenfrischkäse mit Gewürzcaffeeschaum

für 4 Personen

Mousse

200 g frz. Ziegenfrischkäse
0,4 l Sahne
100 g Zucker
Prise Zimt
Vanillinzucker
einige Tropfen Bittermandelöl
2 Blatt Gelatine

Gewürzschaum

50 cl Weißwein
1 TL Nescafé
1 Msp. Lebkuchengewürz
1 EL Zucker
0,2 cl Kaffeelikör
2 Eigelb
1 Schuss Pernod

Mousse

Friskäse mit etwas Sahne, Vanillinzucker, Zimt und einigen Tropfen Bittermandelöl glatt rühren. Restliche Sahne aufschlagen und unter die Masse heben, danach die eingeweichte Gelatine unterziehen.

Gewürzcaffeeschaum

Alle Zutaten verrühren und im Wasserbad aufschlagen. Abkühlen lassen.

Mit dem erkalteten Gewürzcaffeeschaum einen Saucenspiegel auf die Teller gießen. Mit einem Löffel gleichmäßige Nocken abstechen und auf den Saucenspiegel legen.

Mit Früchten wie Himbeeren, Kiwi und Granatapfelkernen garnieren.

Zwetschgen – Parfait mit Sabayon

für 4 Portionen

750 g Zwetschgen
15 g Butter
75 g Puderzucker
75 ml Rotwein
12 EL Sliwowitz

150 ml Vollmilch
2 Blatt Gelatine
6 Eigelb
80 g Zucker
125 ml Schlagsahne
1 Prise Salz, 1 Vanilleschote
100 ml Weißwein

1. Zwetschgen vierteln, Butter im Topf schmelzen lassen. Puderzucker zugeben u. leicht karamellisieren lassen. Zwetschgen, Rotwein und **4 EL Sliwowitz** bei milder Hitze offen 75 Minuten dicklich einkochen. Mit dem Schneidstab pürieren, durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen.

2. Milch aufkochen, Gelatine in kaltem Wasser einweichen. **2 Eigelbe** mit **40 g Zucker** schaumig aufschlagen u. heiße Milch einrühren. Bei milder Hitzeiterrühren bis die Creme dicklich wird. Ausgedrückte Gelatine mit **4 EL Sliwowitz** erwärmen, auflösen und unter die Creme ziehen, dann im Wasserbad kalt schlagen. Sahne mit einer Prise Salz steif schlagen. Zwetschgenpüree und Sahne unter die Creme mischen u. in geeignete Form füllen. Über Nacht im Gerierschrank fest werden lassen.

3. Vanillemark auskratzen und mit restlichen 4 EL Sliwowitz, 40 g Zucker, 4 Eigelb, u. 100 ml Wein in einem Schlagkessel über dem heißem Wasserbad zu einer schaumigen Creme aufschlagen.

4. Parfait aus Form, oder Einzelförmchen lösen, dann im Stück oder in Scheiben anrichten und mit Sabayon angießen.