

Mousse vom Räucherlachs mit Keta-Kaviar

Rezept für 4 Personen:

- 80g Räucherlachs,
- 80 ml Hummerfond,
- 2 Tropfen Tabasco,
- ½ TL Worcestersoße,
- 2 Blatt weiße Gelatine,
- 125 ml Sahne,
- 1 Stängel Dill,
- 30g Keta-Kaviar,
- 1/8 Zitrone

Zubereitung:

Den Räucherlachs in feine Würfel schneiden, die Hälfte des Hummerfonds dazugeben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Anschließend mit Tabasco und Worcestersoße abschmecken. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, im restlichen heißen Hummerfond auflösen und unter die Lachsfarce rühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die gelierende Lachsmasse heben. Die Lachsmousse in Gläser füllen und etwa 3-4 Stunden kalt stellen. Den Dill waschen und trockenschütteln, jede Portion vor dem Servieren mit etwas Dill, Keta-Kaviar und einem Zitronenstückchen dekorieren.

Rindsbouillon mit Eierstich und Gemüsejulienne

Rezept für 4 Personen - Rindsbouillon:

- 1 Möhre,
- 50 g Knollensellerie,
- 1 kl. Stange Lauch,
- 2 Zwiebeln,
- 1-2 Nelken,
- 1 Tomate,
- 2 St. Petersilie,
- 1 Lorbeerblatt,
- ½ - 1 kg Rindfleisch zum Kochen (Tafelspitz, Hochrippe),
- 2 TL Meersalz

Zubereitung:

Gemüse waschen, Möhren und Sellerie schälen, den Lauch putzen, alles in grobe Stücke schneiden. Eine Zwiebel schälen und mit den Nelken spicken. Die andere Zwiebel halbieren und ohne Fett in einer Pfanne auf der Schnittseite schwarzbraun rösten. Die Tomaten vierteln, die Petersilie waschen und trockenschütteln. Das Rindfleisch in einen großen Topf geben und mit etwa 2-3 Liter kaltem Wasser bedecken. Im offenen Topf bei mittlerer Hitze aufkochen lassen, dabei den Schaum immer wieder mit der Schaumkelle abschöpfen. Dann kommt das Gemüse, die Zwiebel, die Kräuter und das Meersalz dazu. Alles etwa ein – zwei Stunden köcheln lassen (ab und zu Wasser angießen). Danach wird die Brühe durch ein Sieb gegossen und eventuell noch durch ein Mulltuch gegeben, abgeschmeckt und mit Suppeneinlagen serviert.

Rezept für 4 Personen - Eierstich:

- *1 Ei*
- *1 Eigelb*
- *knapp 1/8 l heiße Brühe*
- *1 Pr. Muskat*
- *2 El Butter*
- *nach beliebigen Käse, Kräuter*

Zubereitung:

Ei mit Eigelb sehr gut schlagen, die Brühe langsam dazugeben und alles abschmecken. Förmchen einfetten, die Eimasse einfüllen. Metallgitter in einen Topf legen, mit Wasser auffüllen und die Förmchen so auf das Gitter stellen, dass sie zur Hälfte im Wasser stehen. Topf zudecken und langsam auf kleiner Hitze garen (Wasser darf nicht kochen). Oder im Backofen bei 150° C garen.

Rezept für 4 Personen - Gemüsejulienné:

- *1 Möhre,*
- *¼ Knollensellerie,*
- *1 kl. Stange Lauch*

Zubereitung:

Gemüse waschen, schälen und in sehr feine Streifen schneiden. Kurz vor dem Servieren in die Suppe geben.

Rehrücken mit Pfifferlingen und Herzoginkartoffeln dazu Preiselbeeren

Rezept für 6 Personen - Rehrücken:

- *1 Rehrücken (1500 g)*
- *Für die Beize:*
- *¾ l leicht gesalzenes Wasser,*
- *2 Möhren,*
- *½ Sellerieknolle,*
- *1 Petersilienwurzel,*
- *2 Zwiebeln,*
- *6 Wacholderbeeren,*
- *1 Lorbeerblatt,*
- *je 1 TL getr. Thymian und Majoran,*
- *8 Pfefferkörner,*
- *3 Tassen Essig,*
- *5 Tassen Rotwein*
- *200g geräucherter Speck,*
- *Salz, Pfeffer,*
- *Öl zum Braten,*
- *saure Sahne oder Creme fraiche,*
- *Rotwein*

Zubereitung:

Rehrücken waschen, abtrocknen und eventuell noch enthäuten. Für die Beize das gesalzene Wasser aufkochen, Möhren, Sellerie und Petersilienwurzel waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden, Zwiebel schälen und fein schneiden, alles in das kochende Wasser geben und etwa 25 Minuten kochen lassen. Danach alle weiteren Beizezutaten in das Wasser geben und die Beize erkalten lassen. Rehrücken in eine große Schüssel legen und die erkaltete Beize darübergießen. Fleisch etwa 2 Tage darin stehen lassen, hin und wieder umdrehen. Rehrücken aus der Beize nehmen, trockentupfen und mit den in Stifte geschnittenem Speck spicken, dann mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Öl etwa 5 Minuten anbraten. Gemüse aus der Beize etwa 5 Minuten mitschmoren, dann den Bräter in den Backofen stellen und den Rehrücken bei 180° etwa 60 Minuten braten. Zwischendurch immer mit Bratfond übergießen. Rehrücken aus dem Bräter nehmen, warm stellen. Den Bratfond mit etwas Beize und Rotwein loskochen und durchsieben, mit Creme fraiche, Rotwein und Salz und Pfeffer würzen (evtl. etwas Johannisbeergelee einrühren) und eventuell mit wenig Speisestärke andicken. Rehrücken vom Knochen lösen, längs in schräge Streifen schneiden und wieder auf den Knochen legen. Zum Servieren die Soße getrennt reichen.

Rezept für 6 Personen - Pfifferlinge:

- *500 g frische Pfifferlinge,*
- *2 Zwiebeln,*
- *1 Bd. Petersilie,*
- *30 g Butter,*
- *Salz, Pfeffer*

Zubereitung:

Pfifferlinge putzen und gründlich waschen, auf einem Sieb abtropfen lassen. Große Pilze einmal durchschneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln, Petersilie waschen, trocknen und fein schneiden. Butter im Topf erhitzen, Zwiebeln in 2 Minuten glasig dünsten, Pfifferlinge hinzufügen und 15 Minuten braten, Pfanne dabei ab und zu rütteln, damit die Pilze nicht anbrennen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Rezept für 6 Personen - Herzoginkartoffeln:

- 750 g mehlig kochende Kartoffeln
- Salz
- 1 Ei
- 20 g weiche Butter oder Margarine
- geriebene Muskatnuss
- 1 Eigelb
- 2 TL Milch

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, schälen, abspülen, größere Kartoffeln ein- oder zweimal durchschneiden, in einen Topf geben, 1 Teelöffel Salz darüber streuen, mit Wasser knapp bedecken und zum Kochen bringen. Kartoffeln mit Deckel in ca. 25 Minuten gar kochen. Die garen Kartoffeln abgießen, abdämpfen, sofort durch eine Kartoffelpresse geben und erkalten lassen. Den Backofen vorheizen. Die kalte Kartoffelmasse mit Ei und Butter oder Margarine verrühren und mit Salz und Muskatnuss würzen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und in Form von Tuffs auf ein gefettetes Backblech spritzen. Eigelb mit Milch verschlagen und die Tuffs damit bestreichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 180°C (vorgeheizt)

Lebkuchenparfait auf Johannisbeersoße

Rezept für 6 – 8 Personen:

- 200 g Schokoladenlebkuchen,
- 2 Eier,
- 2 Eigelb,
- 100 g Zucker,
- 2 TL Lebkuchengewürz,
- 500 g Schlagsahne

Zubereitung:

Oblaten von den Lebkuchen entfernen und die Lebkuchen in kleine Würfel schneiden. Eier, Eigelb mit 2/3 des Zuckers im Wasserbad schaumig schlagen, unter Rühren erkalten lassen. Lebkuchenwürfel, Eimasse und die mit dem restlichen Zucker steifgeschlagene Sahne mischen. In einer Kastenform (mit Klarsichtfolie ausgelegt) tiefgefrieren.

Rezept für 6 – 8 Personen - Johannisbeersoße:

- 300 g Johannisbeeren,
- 50 – 100 g Puderzucker,
- evtl. Johannisbeerlikör

Zubereitung:

Johannisbeeren mit Zucker und Likör einmal aufkochen lassen, alles durch ein Sieb streichen und noch einmal mit Likör und Zucker abschmecken, kaltstellen.

Schokoladenkuchen

Rezept für 6 – 8 Personen:

- 150 g Blockschokolade,
- 70 g Butter,
- 6 Eigelb,
- 100 g Zucker,
- 2 EL Amaretto (oder frisch gepressten Orangensaft),
- 160 g gem. Mandeln,
- evtl. 1 TL Zimt und 1 Msp. Nelken,
- 6 Eiweiß,
- Fett für die Form
- 1/8 l Espresso,
- 5 EL Amaretto

Zubereitung:

Schokolade schmelzen lassen. Den Backofen auf 190° vorheizen. Butter, Eigelb und Zucker schaumig rühren. Amaretto, geschmolzene Schokolade und die gemahlene Mandeln unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Eine Springform fetten und den Teig einfüllen. Auf mittlerer Schiene bei 190° etwa 30 Minuten backen. Den Kuchen aus der Form nehmen und abkühlen lassen. Espresso und Amaretto mischen und den Kuchen etwa 2 Stunden vor dem Servieren damit beträufeln.