

„Hitradio RTL – Mitkoch- Show“

*3 Gänge für die ganze Familie
mit Gerd Kastenmeier*

Jeden Sonntag von 10:00 – 12:00 Uhr

1.Std – Vorbereitung / 2.Std – Zubereitung



Gerd Kastenmeier

52. Sendung 25.12.2011 – Hirschrücken im Blätterteig

Weihnachtsspezial:

Vanillekipferl

Vorspeise:

Variation von der Garnele: Espresso, Tatar und gebratene Garnele

Hauptgang:

Hirschrücken im Blätterteig mit weißer Pfeffersoße, Rosenkohlblätter und Pastinaken-Püree

Dessert:

Lebkuchenschmarrn mit Birnenconfit und Walnusseis

Einkaufsliste

Einkaufsliste für 4 Personen:

Weihnachtsspezial:

550g Mehl
160g Zucker
400g Butter
200g gemahlene Haselnüsse
150g Zucker und Vanillezucker zum Wenden
1 Vanilleschote
150g Zartbitter Kuvertüre

Für die Vorspeise:

8 große Salzwassergarnelen
1 EL Tomatenmark
0,4l Geflügelfond
1 Limette
Schnittlauch, Koriander
4 Scheiben Parmaschinken
1 Zwiebel
¼ Knoblauchzehe
Rucolasalat
1 EL Olivenöl
1 EL Mineralwasser
Weißwein
Balsamico Creme
Thymian, Rosmarin
Salz, Pfeffer

Für den Hauptgang:

600g Hirschrücken ohne Sehnen und Knochen
150g Putenbrust
300g Blätterteig
50g Speck
20g schwarze Pfefferkörner
200g große Rosenkohlköpfe
1 Ei
400g Pastinaken (Petersilienwurzeln)
0,2l Geflügelfond
0,2l Sahne
0,1l Milch
Weißwein
Butter
Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren (10 Stk.)

Für das Dessert:

4 Eier
150g Zucker
200g Mehl
200g Schoko-Lebkuchen
3 Birnen
4 Kugeln Walnusseeis
150g Butter
1 Zitrone
1 Vanilleschote
0,1 l Apfelsaft
0,1 l Weißwein
Milch
Puderzucker

Liste der Kochutensilien

Bitte stellen Sie sich vor dem Kochen folgendes bereit:

Für das Weihnachtsspezial:

- 1 Schüssel für den Teig
- 1 Topf für das Wasserbad
- 1 Topf für die Konfitüre

Für die Vorspeise:

- 1 Topf für die Suppe
- 1 Schüssel für das Tatar
- 1 Pfanne für gebratene Garnelen
- 1 Schüssel für den Salat

Für den Hauptgang:

- 1 Moulinette für die Geflügelfarce
- 1 Pfanne für die Pfeffersauce
- 1 Topf für das Pastinakenpüree
- 1 Topf für den Rosenkohl

Für das Dessert:

- 1 Topf für das Birnenconfit
- 1 Vierkantreibe
- 1 Schüssel für den Teig
- 1 ofenfeste Pfanne für den Schmarrn

Des weiteren benötigen Sie:

- 1-2 Schneidebretter, scharfe Messer
- 1 sauberes Küchentuch, Schneebeesen
- 1 elektrischer Handmixer, 1 Sieb, Backpapier, 2 Backblech



Vorbereitungsphase

Weihnachtsspezial:

Vanillekipferl

Die Butter vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen und bei Zimmertemperatur etwas weich werden lassen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Für die Vanillekipferl das Mehl mit Zucker und den gemahlene Haselnüssen vermengen. Die zimmerwarme Butter zugeben und den Teig mit den Händen kräftig durchkneten. Den geschmeidigen Teig in einer Schüssel abgedeckt etwa ½ Stunde ruhen lassen.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, darauf den Teig zu langen Rollen formen und diese in ca. 1 cm breite Stücke schneiden. Aus den Stücken kleine Kipferl formen und diese mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech auslegen. Die Kipferl im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 12-14 min backen.

Für die Vanillezuckermischung werden Vanillezucker, Zucker und das Mark einer Vanilleschote mit den Händen gut vermischt. Die gebackenen, noch lauwarmen Kipferl vorsichtig in der Zuckermischung wenden. Nun noch die Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen, die Enden der Kipferl hineintauchen und auf Backpapier trocknen lassen. Fertig!

Vorbereitungsphase

Vorspeise:

Variation von der Garnele: Espresso, Tatar und gebratene Garnele

Zu Beginn die Salzwassergarnelen schälen und den Darm entfernen.

Für die Garnelensuppe eine Zwiebel schälen und klein würfeln. Diese in einem Topf zusammen mit der kleingeschnittenen Knoblauchzehe in Olivenöl glasig anschwitzen. Die Garnelenschalen zugeben und mit 1 EL Tomatenmark kurz anrösten. Das Ganze mit einem Schuss Weißwein ablöschen, mit Geflügelbrühe auffüllen und ca. 30 Min. ziehen lassen. (Für die Suppe können die eingefrorenen Garnelenschalen des letzten Menüs vom 18.12. mit verwendet werden.) Die Suppe im Anschluss durch ein Sieb passieren und vor dem Servieren mit dem Zauberstab aufmixen.

Für das Garnelentatar 4 geschälte Garnelen erst in Streifen, dann in Würfel schneiden und diese in eine Schüssel geben. Zum Marinieren frischen Schnittlauch und Koriander (wer Koriander nicht mag nimmt Basilikum) klein schneiden, eine Prise Salz, frisch gemahlener Pfeffer, einen Schluck Mineralwasser und Olivenöl hinzu geben, gut vermengen und kalt stellen. Kurz vor dem Servieren mit einem Spritzer Limette abschmecken.

Vorbereitungsphase

Hauptgang:

Hirschrücken im Blätterteig mit weißer Pfeffersoße, Rosenkohlblätter und Pastinaken-Püree

Zu Beginn den Blätterteig bei Zimmertemperatur auftauen lassen.

Für die Geflügelfarce die Putenbrust in Würfel schneiden und in der Moulinette mit Pfeffer, Salz und einem Ei kurz mixen. Nach und nach Sahne hinzugeben bis eine gleichmäßige Masse entsteht (darauf achten, dass alle Zutaten gut gekühlt sind). Die Wacholderbeeren mit einem Messer andrücken und kurz mit Butter in einer Pfanne aufschäumen. Die Butter auf der Seite abkühlen lassen, die Wacholderbeeren entfernen und die kalte Butter unter die Geflügelfarce rühren.

Für das Püree die Pastinaken schälen, in Scheiben schneiden und in einen Topf geben. Diesen mit Sahne und Milch auffüllen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und kochen lassen bis die Pastinaken weich sind. Anschließend etwas von der Flüssigkeit abgießen und mit dem Zauberstab pürieren.

Für die Soße den Bauchspeck würfeln und mit den Pfefferkörnern in etwas Olivenöl kross anbraten. Das Ganze mit einem Schuss Weißwein ablöschen, mit Geflügelfond auffüllen und etwas köcheln lassen. Zum Schluss die Soße mit dem Stabmixer pürieren, durch ein Sieb passieren und bis zum Anrichten warm stellen.

Vorbereitungsphase

Dessert:

Lebkuchenschmarrn mit Birnenconfit und Walnusseis

Für das Birnenconfit den Apfelsaft mit etwas Zucker und der ausgeschabten Vanilleschote in einen Topf geben und erhitzen. Die Birnen ungeschält mit einer Vierkantreibe hobeln und dem Apfelsaft zufügen, kurz aufkochen und auf der Seite ziehen lassen.

Für den Lebkuchenschmarrn die Schokolebkuchen klein würfeln und mit dem Mehl vermengen. Milch und Lebkuchengewürz zugeben und den Teig mit einem Schneebesen zu einer zähen Masse glatt rühren. Vier Eier sowie den restlichen Zucker unterrühren und auf der Seite quellen lassen.

Eine beschichtete Pfanne mit Butter aufstellen, den Teig in die Pfanne gießen und bei 200 Grad in den Ofen stellen bis der Teig leicht gebräunt ist.

Anschließend den Lebkuchenschmarrn aus der Pfanne stürzen und in Rauten schneiden. Die Pfanne weiterverwenden, um Zucker mit etwas Butter zu karamellisieren. Die Rauten zurück in die Pfanne geben und im Karamell schwenken.

Anrichten des 3 Gang Menüs

Vorspeise:

Die übrigen 4 Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen, in den Parmaschinken einwickeln und kurz von beiden Seiten in einer beschichteten Pfanne in etwas Butter anbraten. Nun noch den Rucolasalat waschen, mit Balsamico Creme, Salz und Pfeffer marinieren und in die Mitte der Teller geben. Die gebratenen Garnelen auf den Salat legen, das Tatar daneben anrichten und mit Koriander garnieren. Die Garnelensuppe in einer Espressotasse dazu servieren.

Variation von der Garnele: Espresso, Tatar und gebratene Garnele

Anrichten des 3 Gang Menüs

Hauptgang:

Für die Beilage den Strunk von den großen Rosenkohlköpfen großzügig herausschneiden und die Köpfe auseinander zupfen. Die Rosenkohlblätter kurz in kochendem Salzwasser blanchieren und mit Eiswasser abschrecken.

Nun den von Knochen und Sehnen befreiten Hirschrücken mit Salz und Pfeffer würzen. Den Blätterteig auf ein ausgebreitetes Tuch legen, großzügig mit der Geflügelfarce bestreichen und den Hirschrücken darauf legen. Den Blätterteig zusammenrollen, die Enden zusammendrücken, einschlagen und das Päckchen mit der Schnittseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Das Ganze mit einem verquirltem Ei bepinseln, nach Belieben mit dem restlichen Blätterteig dekorieren und bei 200 Grad für ca. eine halbe Stunde in den Ofen geben. Anschließend in Scheiben aufschneiden. Zum Anrichten je eine Nocke des Pastinakenpürees auf den Teller geben, eine Scheibe vom Hirschrücken im Blätterteig anlegen und die Rosenkohlblätter zusammen mit der Pfeffersoße dekorativ dazu servieren.

Hirschrücken im Blätterteig mit weißer Pfeffersoße, Rosenkohlblätter und Pastinaken-Püree

Anrichten des 3 Gang Menüs

Dessert:

Den Lebkuchenschmarrn auf die Tellern verteilen mit Puderzucker bestäuben und mit frischer Minze garnieren. Das noch heiße Birnenconfit in kleinen Schüsseln dazu reichen. Fertig!

Lebkuchenschmarrn mit Birnenconfit und Walnusseis

Empfehlung:

Zu dem Menü empfehlen wir einen Brunello di Montalcino aus Italien.

Nächste Sendung 01.01.2011

Guten Appetit

Rezepte unter

www.hitradio-rtl.de

www.konsum.de

www.frida.de

www.kastenmeiers.de

Bei Fragen gern eine Mail an
Gerd Kastenmeier direkt unter

info@kastenmeiers.de