

Geschmorte Rehkeule

Gemeinsam einkaufen, zusammen kochen und mit der ganzen Familie genießen.

Vorspeise

**Rindertatar mit gebratenem Pumpernickel
und Kräutersalat**

Hauptgang

**Geschmorte Rehkeule mit Haselnuss-Spätzle
und Steckrübenpüree**

Dessert

**Spekulatiusparfait mit Glühweinsöße
und karamellisierten Walnüssen**

Einkaufsliste

Zutaten für 4 Personen

Rindertatar mit gebratenem Pumpernickel und Kräutersalat

- 200 g Tatarfleisch
- 12 Pumpernickel-Taler
- 1 Gewürzgurke
- 0,1l Pflanzenöl
- Olivenöl
- Balsamico
- Butter
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL Mittelscharfer Senf
- 1 EL Ketchup
- Salz, Pfeffer
- Frische Kräuter (Dill, Blatt Petersilie, Basilikum, Schnittlauch)
- 1 Zwiebel
- 100 g Salat (gemischt)

Geschmorte Rehkeule mit Haselnuss-Spätzle und Steckrübenpüree

- 1 Rehkeule
- 2 Eier
- 100 g Mehl
- 0,1l Milch
- 0,1l Sahne
- 500 ml Geflügelfond
- 2 EL Preiselbeer-Marmelade
- 30 g Haselnüsse (gerieben)
- Salz, Pfeffer
- Wacholderbeeren
- Muskat (frisch)
- 1 EL Tomatenmark
- Rosmarin
- 1 Steckrübe
- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- ½ Knolle Sellerie
- 500 ml Rotwein

Spekulatiusparfait mit Glühweinsöße und karamellisierten Walnüssen

- 3 Eier
- 500 ml Sahne
- 1 Vanilleschote
- 1 Zimtstange
- 200 g Zucker
- 50 g Walnüsse
- 150 g Spekulatius
- 100 g Kuvertüre (dunkel)
- Zitrone
- Vanille
- Puddingpulver
- Puderzucker
- Minze (frisch)
- 0,1l Glühwein

Liste für Kochutensilien

Bitte stellen Sie sich vor dem Kochen folgendes bereit:

- Für die Vorspeise
- 1 hohes Mixgefäß
 - 1 Schüssel für das Tatar
 - 1 Schüssel für den Salat
 - 1 Pfanne für die Pumpernickel

- Für den Hauptgang
- 1 Bräter für die Rehkeule
 - 1 Schüssel für den Teig
 - 1 Topf für die Spätzle
 - 1 kleines Holzbrett für die Spätzle
oder 1 Spätzlepresse
 - 1 Pfanne für die Spätzle

- Des Weiteren
benötigen Sie
- 1–2 Schneidebretter
 - scharfe Messer
 - 1 sauberes Küchentuch
 - 1 Schneebesen
 - 1 Zauberstab
 - 1 Küchensieb

- Für das Dessert
- 1 Kastenform oder 4 kleine Förmchen
 - 1 Schlagkessel
 - 1 Topf für das Wasserbad
 - 1 Topf für die Glühweinsoße
 - 1 beschichtete Pfanne für die Walnüsse

Vorspeise

Rindertatar mit gebratenem Pumpernickel und Kräutersalat

Vorbereitung

Für das Tatar muss zu Beginn eine Marinade hergestellt werden. Dazu eine halbe Tasse Pflanzenöl in ein hohes Mixgefäß gießen. Die Gewürzgurke und die geschälte Zwiebel grob würfeln und zusammen mit 1 TL Paprikapulver, 1 TL Senf, 1 EL Ketchup und 2 EL von dem Gurkenwasser zu dem Öl geben und mit dem Stabmixer pürieren. Das Tatar mit der Marinade vermengen und kühl stellen.

Für den Kräutersalat den Salat waschen, die Kräuter kleinhacken und mit Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

Notizen

Vorspeise

Rindertatar mit gebratenem Pumpernickel und Kräutersalat

Zubereitung

Eine Pfanne mit Butter für die Pumpernickel-Taler aufstellen, diese darin von beiden Seiten anrösten und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Taler mit dem Tatar belegen und auf die Teller verteilen. Dazu den Salat in der Tellermitte anrichten.

Fertig ist die Vorspeise.

Notizen

Hauptgang

Geschmorte Rehkeule mit Haselnuss-Spätzle und Steckrübenpüree

Vorbereitung

Zu Beginn schon mal den Ofen auf 180 °C vorheizen. Die Rehkeule von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, Wacholderbeeren mit dem Messer etwas andrücken und die Keule damit einreiben. Diese in einem Bräter rundherum anbraten, bis sie etwas Farbe angenommen hat und wieder aus dem Bräter nehmen.

In der Zwischenzeit die Karotte und die Zwiebel schälen, würfeln, den Sellerie grob würfeln und alles im Bräter gleichmäßig anbraten. 1 EL Tomatenmark mit rösten, mit Rotwein ablöschen und mit Geflügelfond aufgießen. Die Rehkeule wieder zurück in den Bräter legen und ca. 1,5 Stunden im Ofen schmoren lassen. Dabei immer wieder mit dem Fond übergießen.

Für das Steckrübenpüree die Rübe schälen, in grobe Würfel schneiden und in einen Topf geben. Zu gleichen Teilen mit Sahne und Milch auffüllen, so dass die Rübe bedeckt ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und ca. 20 Min. köcheln lassen.

Für den Spätzleteig Mehl, Eier, eine Prise frischen Muskat, Salz und Haselnüsse in eine Schüssel geben und von der Mitte her aufschlagen bis der Teig Blasen wirft. Anschließend den Teig abgedeckt zum Ruhen beiseite stellen.

Notizen

Hauptgang

Geschmorte Rehkeule mit Haselnuss-Spätzle und Steckrübenpüree

Zubereitung

Wenn die Rübe gar ist, die Flüssigkeit abgießen (dabei auffangen) und mit dem Stabmixer pürieren. Wird das Püree zu fest, wieder etwas von dem Sud zurückgießen.

Für die Spätzle reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig auf ein Holzbrett geben und die Spätzle in das kochende Wasser schaben (Der Teig kann auch durch eine Spätzlepresse gedrückt werden.). Die Spätzle einmal aufkochen lassen und mit kaltem Wasser abschrecken. Anschließend die Spätzle noch einmal in der Pfanne in etwas Butter anschwelen.

Kurz vor dem Anrichten das Fleisch aus dem Ofen holen und die Keule aus dem Bräter nehmen. Die Soße mit der restlichen Geflügelbrühe auffüllen, die Preiselbeermarmelade dazugeben und erneut aufkochen lassen. Das Ganze durch ein Sieb passieren (mit dem Rücken einer kleinen Kelle durch das Sieb drücken) und die Soße damit abbinden.

Zum Anrichten zwei Nocken Steckrübenpüree und die Spätzle auf die Teller geben, je eine Scheibe von der Keule dazulegen und die Soße darüber gießen. Mit Rosmarin garnieren.

Fertig ist der Hauptgang.

Dessert

Spekulatiusparfait mit Glühweinsöße und karamellisierten Walnüssen

Vorbereitung

Für das Parfait die Eigelb zusammen mit 100 g Zucker über dem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Die Kuvertüre und die Spekulatius klein hacken und unter die Eimasse rühren bis die Kuvertüre geschmolzen ist. Zum Schluss noch die Schlagsahne steif schlagen und unter die Parfaitmasse heben. Die Creme in 4 kleine Auflaufförmchen oder eine große Kastenform füllen und bis zum Essen in den Tiefkühler stellen.

Für die Glühweinsöße den Glühwein in einen Topf geben, das Mark einer Vanilleschote, Zucker und Zimt nach Geschmack sowie die Schale einer unbehandelten Zitrone zum Glühwein geben und aufkochen lassen. Das Puddingpulver mit kaltem Wasser anrühren und die Soße damit binden.

Notizen

Dessert

Spekulatiusparfait mit GlühweinsöÙe und karamellisierten Walnüssen

Zubereitung

Für die karamellisierten Walnüsse Zucker in einer beschichteten Pfanne schmelzen lassen, die Walnüsse hineinstreuen und darin karamellisieren. Den Walnusskrokant auf Backpapier geben und abkühlen lassen.

Zum Schluss das Parfait aus dem Gefrierschrank holen, auf die Teller stürzen und mit der GlühweinsöÙe anrichten. Den Walnusskrokant zerbröseln und über das Parfait streuen und mit Puderzucker und frischer Minze garnieren

Fertig ist das Dessert.

Empfehlung: Zu dem Menü empfehlen wir einen Rotwein: Zweigelt aus dem Burgenland.

Notizen
