

Bunter Herbstsalat mit frischen Waldpilzen, Croutons und Speckwürfel

400g bunte Blattsalate
200g Pilze
60 g Speck
80 g Toastbrot­scheiben entrindet
20g Öl
20g Sprossen
Kräuter

Balsamico Dressing
100 ml Balsamicoessig
80 ml Wasser
40 g Zucker
Salz
4 cl Portwein rot
80g Olivenöl
40g Sonnenblumenöl

Dressing: alle Zutaten außer Öl mitsammen verrühren, Die Öle mit einem Stabmixer langsam einmontieren.

Blattsalate waschen, Pilze kleinschneiden, Speck in kleine Würfel schneiden, Toastbrot in Würfel schneiden und in der Pfanne mit etwas Öl langsam bräunen-salzen.

Anrichten: Blattsalate mit der Balsamico Dressing marinieren und auf ein Teller schön anrichten. Die Speckwürfel in einer Pfanne auslassen, die Pilze dazu, mit Salz und Pfeffer würzen, auf den Salat gleichmäßig verteilen. Mit den Croutons und den Sprossen ausgarnieren.

**Rehrücken in der Nusskruste
mit Wacholdersauce,
karamellisierter Feige und Topfenknödel**

560g Rehrückenfilet zugeputzt

Nusskruste

50g Weißbrotbrösel

50g Nüsse gerieben

100g Butter

1 Eigelb

Salz, Pfeffer

Wacholdersauce

1 kg Rehknochen

200g Reh parüren

100g Wurzelgemüse

20g Tomatenmark

200 ml Rotwein

100 ml Portwein rot

Pfefferkörner, Wacholderbeeren

Knoblauch, Thymian, Rosmarin

50g Butter

Karamellierte Feigen

4 Feigen

20g Zucker

10 cl Portwein rot

Bröselbutter

100 g Butter

50 g Semmelbrösel

Salz

Topfenknödel

200 g Topfen

15g flüssige Butter

1 Ei

1 Dotter

110 getrocknete Weißbrotbrösel

Salz, Pfeffer, Muskat

Wacholdersauce

In passender Bratpfanne Öl erhitzen, Knochen und Parüren beigegeben, anbraten, in das vorgeheizte Backrohr geben. Langsam dunkel bräunen; Wurzelwerk und Zwiebel mitrösten. Überschüssiges Fett abgießen, Tomatenmark unterrühren und dunkel rösten. Mit etwas Wasser oder Suppe aufgießen, Bratensatz mit Rotwein und Portwein ablöschen, in passenden Topf umleeren, restliche Flüssigkeit zugießen. Aromastoffe hinzufügen, langsam kochen, dabei ständig Fett und Schaum abschöpfen. Nach 3 Stunden durch ein feines Sieb oder Etamin seihen. Auf gewünschte Menge reduzieren. 4 Wacholderbeeren fein reiben und zu der Sauce geben, die kalten Butterstücke einrühren.

Portweifeigen

Feigen schälen und vierteln. Zucker karamellisieren und mit Portwein ablöschen- einkochn lassen, Feigen dazu und kurz ziehen lassen

Topfenknödel

Alle Zutaten zusammenrühren, würzen und ½ Stunde rasten lassen- danach 8 kleine Knödel formen und in Salzwasser leicht wallend einkochen.

Nach 10 Min. heraus nehmen und in der Bröselbutter (Butter in einer Pfanne zergehen lassen und die Brösel einrühren, salzen) wenden.

Nusskruste

Butter schaumig schlagen, Dotter langsam einarbeiten mit den restlichen Zutaten vermischen und würzen- eine Rolle formen und in Klarsichtfolie einwickeln- Kühl stellen

Rehfilet mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne von allen Seiten kurz anbraten, danach ins 90 °C heiße Backrohr schieben nach ca. 8-9 Minuten herausnehmen und noch 15 Min. an einem warmen Ort ruhen lassen. Die Nusskruste in Scheiben schneiden und das Filet damit belegen, Bei starker Oberhitze gratinieren.

Anrichten

Die Sauce in die Mitte des Tellers geben, das Fleisch in beliebige Stücke schneiden und auf die Sauce setzen, Feigen und Knödel dazugeben

Schaum, Mousse und flüssige Kugel von der Mandarine mit Luftschokolade

Gefrorene Mandarinenhalbkugel

1000 ml Mandarinenensaft

50 g Zucker

1 g Süßholz geschnitten

3 g Xanthan

Mandarinenensaft mit Süßholz auf 750 ml bei schwacher Hitze einreduzieren lassen. Zucker und Xanthan zugeben und aufmixen bis sich das Xanthan vollständig aufgelöst hat. 1- 2 Tage reifen lassen bis die Luftbläschen verschwunden sind. In kleine Halbkugelformen füllen und einfrieren.

Überzugsgelée

300 ml Wasser

90 ml Weißer Portwein

10 ml Mandarinenkonzentrat

40 ml Zucker

20 g Geleegußpulver

Wasser mit Portwein, Konzentrat aufkochen. Das mit dem Zucker trocken vermischte Geleegußpulver einrühren und überkühlen lassen.

Die gefroren Mandarinenhalbkugel mit Hilfe einer Sicherheitsnadel durch den Geleeguß ziehen und auf einer Platte bereit stellen.

Mandarinenmousse

100 g Mandarinenkonzentrat

100 ml Wasser

3 Blatt Gelatine

30 g Zucker

1 g Süßholz, gemahlen

150 g Sahne cremig geschlagen

Gelatine im kalten Wasser einweichen. Konzentrat mit Wasser und Zucker erwärmen, die eingeweichte Gelatine darin auflösen und die Sahne unterheben. In einen rechteckigen Rahmen füllen und kalt stellen.

Luft-Milchschokolade

300 g Milchschokolade

Milchschokolade vorkristallisieren und in einen „iSi-Boy“ füllen (500 ml Füllmenge). Zwei bis drei Patronen einschrauben und in einen Rahmen 1 cm hoch einfüllen. Den Rahmen im Vakuumierer stellen und so lange vakuumieren bis sich die Luftbläschen vergrößern. Den Rahmen im Vakuumierer stehen lassen bis die Schokolade auskristallisiert ist.

Mandarinengelee

1 Mandarine

100 ml Wasser

30 g Zucker

1,5 g Agar-Agar

1 Blatt Gelatine

60 ml Mandarinensaftkonzentrat

Die Mandarine filetieren und mit dem Wasser, Zucker und Agar-Agar aufkochen. Die Filets sollen dabei zerfallen. Die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Konzentrat zugeben und auf einer Folie in der gewünschten Dicke ausgießen. Kalt stellen.

Cashewkernkeks

60 g brauner Zucker

50 g Butter

10 g Ei

100 g Mehl

50 g Cashewnüsse gehackt

1 g Backpulver

Aus den Zutaten einen Mürbeteig herstellen. Über Nacht rasten lassen. Ausrollen und kleine Quadrate schneiden bei 180°C backen.

Mandarinensorbet

250 ml Mandarinensaft

62 ml Läuterzucker

20 g Trockenglykose

5 ml Wodka

20 ml Prosecco

Alle Zutaten kalt miteinander aufmixen und in der Eismaschine frieren.

Eingelegte Mandarinenfilets

7 Mandarinen (nur Filets)

25 Zucker

1 g Xanthan

0,2 g Süßholz gemahlen

Die Mandarinen filetieren und den Saft auffangen. Den Saft mit Zucker, Süßholz und Xanthan aufmixen, bis sich das Xanthan vollständig aufgelöst hat. Mit den Filets im Beutel vakuumieren und über Nacht kalt stellen.

Milchschokoladensauce

70 ml Sahne

5 g Zucker

1 g Süßholz

15 g Eigelb

15 g Milchschokolade

Sahne mit Zucker, Süßholz und Eigelb zur Rose abziehen. Über die Schokolade gießen eine Minute ruhen lassen und gut verrühren. Kalt stellen.

Schokozyylinder

50 g Milchschokolade

Milchkuvertüre vorkristallisieren. Folienstreifen durch die Schokolade ziehen und kleine Zylinder daraus Formen. Die Schokolade auskristallisieren lassen, Folie abziehen und bereit stellen.

Mandarienenschaum

500 ml Mandarinenensaft

50 g Zucker

½ Vanilleschote

3 g Xanthan

3 g Agar-Agar

Alle Zutaten aufkochen und aufmixen etwa fünf Minuten einköcheln lassen. In eine Espuma Flasche füllen und zwei bis drei Kapseln aufschrauben gut durchschütteln. Auf dem Kopf stehend kühl stellen.

Dessert wie gewünscht anrichten und den Espuma als letztes in den Schokoladenzylinder einspritzen sofort servieren.