

**Kochworkshop
am
Dienstag, 20. November 2007**

Thema:

Wild und Kürbis

*

Kürbis - Flammkuchen

*

Raffinierte Orangen - Kürbis - Suppe

*

Kürbis-Risotto mit frittierten Kürbis-Chips

*

Hirschbraten mit Wacholder-Sauce
auf Wirsing an Selleriepüree

*

Weißer Schokoladenmousse
mit
Mangopiccata und Himbeersauce

Kürbis - Flammkuchen

Zutaten für 4 Personen:

500 g Ciabatta-Brotbackmischung
600 g Kürbis
8 Frühlingszwiebeln
300 g Ziegenfrischkäse
6 EL Milch
Salz
Pfeffer
160 g Speck

Zubereitung:

Teig , nach Packungsanweisung zubereiten oder eigenen Teig nach Grundrezept Flammkuchen / Pizza herstellen.

Kürbisse schälen, entkernen und das Fruchtfleisch fein hobeln. Frühlingszwiebel schräg in dünne Ringe schneiden. Ziegenkäse und Milch verrühren und die grünen Zwiebelröllchen untermischen.

Teig in 4 Portionen teilen und auf der Arbeitsplatte dünn ausrollen. Teigfladen auf einen bemehlten Holzschieber legen. Mit einem 4tel des Käses bestreichen und je mit einem 4tel vom Kürbis und den weissen Frühlingszwiebeln belegen. Salzen, pfeffern und mit 1 EL Öl beträufeln.

Flammkuchen auf den vorgeheizten Stein geben und backen. (4 – 14 Minuten, je nach Backofen) Nach dem Backen mit 40 g Speck belegen

Kürbis-Orangen-Suppe

4 Personen

1kg	Kürbis (mit Schale gewogen)
100 g	Schalotten
1	Knoblauchzehe
1 kl. Stück	frischer Ingwer (ca. 30 g)
4	Strauchtomaten
6	getrocknete Tomaten
1 ½ EL	Butter
	Salz
	weisser Pfeffer
	Saft von 4 Orangen
800 ml	Gemüsefond (oder Tomaten-Consommè)
½ TL	Zucker
	Kürbiskerne

Kürbisfruchtfleisch in etwa 1 cm breite Streifen oder Stücke schneiden. Schalotten in Ringe schneiden, Knoblauch und Ingwer fein hacken.

Frische Tomaten häuten entkernen und würfeln. Getrocknete Tomaten mit heissem Wasser übergießen und klein schneiden.

Kürbisstücke und Schalotten in Butter rasch anbraten. Knoblauch, Ingwer und alle Tomaten dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Orangensaft ablöschen und etwas einköcheln lassen. Gemüsefond angießen, aufkochen und 15 - 20 Minuten leicht köcheln lassen.

Suppe mit Salz und Zucker abschmecken und nach belieben mit Kürbiskernen bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten.

Kürbis-Risotto mit frittierten Kürbis-Chips

Für 4 Personen als Hauptgericht oder 8-10 Personen als Beilage

500 g Kürbisfleisch, geschält, entkernt und in 1 cm große Würfel geschnitten
4 Kartoffeln, geschält und grob zerteilt (nach Belieben)
2 EL Butter
Milch (nach Belieben; siehe Rezeptanweisung)
2 Zwiebeln, fein gehackt
2 grosse Knoblauchzehen, zerdrückt oder klein geschnitten
400 g Rundkornreis (z.B. Arborio-Reis)
1 L kochend heiße Hühnerbrühe
Meersalz
Parmesan zum Anrichten

Kürbisfleisch und Kartoffeln, falls verwendet, in einen ungelochten Garbehälter geben. Eventl. etwas Brühe dazu geben und im Dampfgarer garen bis das Gemüse weich ist.
Einstellung: Garen Universal 100°C (Dampfgarer, Kombigarer 100% Feuchte)
Garzeit: 20 - 25 Min.

Das Gemüse zusammen mit der Hälfte der Butter pürieren und so viel Kochflüssigkeit unterrühren, bis ein dickflüssiger, cremiger Brei entsteht, gegebenenfalls etwas Milch zugießen. Das Püree warm halten.

Öl und restliche Butter in einen ungelochten Garbehälter geben und im bereits heißen Dampfgarer erhitzen, Zwiebel dazugeben und glasig dünsten. Die Knoblauchzehen zugeben und 1 –2 Min. dünsten. Den Reis einstreuen und rühren, bis er gleichmäßig von einem Ölfilm überzogen ist. Die Brühe angießen und weiterkochen lassen, bis der Reis die Flüssigkeit völlig aufgesogen hat und schön cremig und locker ist.
Einstellung: Garen Universal 100°C (Dampfgarer, Kombigarer 100% Feuchte)
Garzeit: 20 - 25 Min.

Kürbischips: mit einem Sparschäler hauchdünne Scheiben vom Kürbis, möglichst mit grünem Rand, abschälen. In einer Friteuse bei 190°C oder in einer Pfanne mit Olivenöl (Die richtige Temperatur ist erreicht, wenn ein Brotwürfel in 30 Sek. gleichmäßig gebräunt ist.) Portionsweise goldgelb und knusprig frittieren. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Kürbispüree unter den Reis rühren, mit Parmesan, frittierten Kürbischips bestreuen und servieren.

Hirschbraten mit Wacholder-Sauce

Für 4 – 6 Personen

Zutaten:

1kg Hirschbraten
250 ml Rotwein
250 ml Brühe
1 Gemüsezwiebel
1 Bund Suppengemüse
Salz
Pfefferkörner
Lorbeerblatt
10 im Mörser zerstoßene Wacholderbeeren
200g Butter
Preiselbeeren nach Belieben

Zwiebel würfeln Gemüse putzen, in kleine Stücke schneiden, in die Brühe geben. Pfefferkörner und Lorbeerblatt dazugeben und einmal kurz aufkochen. Das Fleisch mit dem Rotwein und der Brühe übergossen und 24 Stunden marinieren.

Den Combi – Dampfbackofen auf 225 °C bei 30% Feuchte vorheizen

Fleisch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen.

Gemüse mit der Flüssigkeit in die Fettpfanne geben, das Fleisch auf den Rost legen und 20 min. garen.

Danach das Gerät auf 95°C und 100% einstellen. Den Bratenthermometer in das Fleisch stecken und auf 80°C einstellen.

Den Fond mit so viel Gemüse wie nötig (davon hängt die Konsistenz der Sauce ab) mit dem Zauberstab pürieren, aufkochen. Die zermörserten Wacholderbeeren und nach Belieben Preiselbeeren zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem kleinen Schneebesen das Butterstück in die Sauce einarbeiten. Dafür die Sauce ununterbrochen in eine Richtung rühren, bis die Butter vollständig geschmolzen und eingearbeitet ist. Sie soll sich auf keinen Fall an der Oberfläche absetzen.

Gerät: Combi - Dampfbackofen
Einschubhöhe: 2. Rost
Garzeit: ca 1 1/2 Stunden

Weißer Schokoladenmousse mit Mangopiccata und Himbeersauce

Zutaten für 4 – 6 Personen

Für die Schokoladenmousse:

1 Ei
1 Eigelb
11/2 Blatt weiße Gelatine
175 g weiße Kuvertüre
2 cl weißer Rum (nach Belieben)
2 cl Crème de Cacao (weiß)
250 g geschlagene Sahne (30 % Fett)

Für die Piccata:

1 reife Mango
1 Ei
100 g Kokosraspeln
50 g geklärte Butter (Butterfett) oder Erdnussöl

Für die Himbeersauce:

100 g Himbeeren (auch gefroren)
1 TL Puderzucker
2 cl Himbeergeist

Für die Garnitur: Crème fraîche

Zubereitung Schokoladenmousse: Das Ei und das Eigelb auf dem Wasserbad schaumig schlagen. Beginnt die Masse cremig zu werden, die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die kalt eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine zufügen. Mit dem Schneebesen weiterschlagen, bis die Masse abgekühlt ist. Die weiße Kuvertüre auf dem Wasserbad oder im Dampfgarer bei max. 90 °C schmelzen und löffelweise unter die Eiermasse geben. Mit Rum und Crème de Cacao aromatisieren. Die Schlagsahne unterheben und zugedeckt mindestens 2 Std. durchkühlen lassen.

Zubereitung Piccata: Die Mango schälen und rechts und links vom Stein in etwa 12 feine Scheiben schneiden. Das Ei verquirlen. Die Mangoscheiben zuerst in Ei wenden, dann in den Kokosflocken wälzen und gut festdrücken. In der erhitzten Butter auf dem Teppan Yaki von jeder Seite goldbraun braten.

Einstellung: Teppan Yaki Temperatur: 180 – 190 °C

Zubereitung Himbeersauce: Die Himbeeren (wenn frische verlesen) pürieren. Mit Zucker und Himbeergeist abschmecken.

Anrichten: Je zwei Esslöffel von der Mousse auf gekühlte Teller geben. Daneben jeweils einen Esslöffel Himbeersauce setzen und einen Klacks Crème fraîche. Beides mit einem Zahnstocher zu einem Spinnennetzmuster verziehen. Zum Schluß die noch warme Piccata dazugeben und sofort servieren.