



Schreinerei



MTB-Schreinerei und Philipp Kögel | Küchenmeister

Rezepturen für das Kochevent am 24.10.2106

Zweierlei von der Entenbrust/Apfel-Chilichutney/Maronen und
Walnüsse

Vegi

Herbstliche Blattsalate mit Maronen und Walnüsse

Rehrücken/Hokkaido-Kartoffelgnocchi/Steinpilze/herbstlichs Gemüse

Vegi:Kartoffel-Hokkaidognocchi mit Steinpilzen

Zimtparfait mit Zwetschgenröster und Birne

Für das Chutney

300 g Apfel

1 Schalotte

10g Senfkörner

1 St. Sternanis

50 g Zucker

1/2 rote Chilischote

1 St. Ingwer

20 ml weißer Balsamicoessig

1 Päckchen Gelierzucker

Das Äpfelfleisch in kleine Würfel schneiden

Die Chilischote waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in feine Streifen schneiden.

Den Ingwer schälen, in feine Würfel schneiden.

Die Schalotte schälen und ebenfalls fein würfeln.

Den Zucker in einem kleinem Topf karamelisieren, und mit dem Balsamicoessig ablöschen.

Die Chilischote, den Ingwer und die Schalotte sowie den Gelierzucker hinzugeben und einmal aufkochen lassen. Anschließend den Sternanis und die Senfkörner .

Zum Schluss die Apfelwürfel hinzugeben und noch einmal aufkochen.

Entenbrust

Entenbrust von überflüssigem Fett an den Seiten befreien. Die Hautseite mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden. Die Ente von beiden Seiten würzen und mit den Händen einmassieren. Danach mit etwas Olivenöl und Rosmarin vakuumieren und bei 65° für 50 Minuten im Wasserbad garen. Ein besonders dickes Exemplar evtl 10 Minuten länger. Entenbrust aus der Folie nehmen und von der Hautseite ca. 45-60 Sekunden scharf anbraten, bis die Haut kross ist. Auch die andere Seite nochmal kurz für ca. 30 Sekunden in die Pfanne damit auch hier etwas Farbe und Röstaromen entstehen

Hirschkalbsrücken

Den Hirschkalbsrücken von Sehnen befreien.

Bei geringer Hitze von beiden Seiten mit etwas Thymian in der Pfanne anbraten und im Ofen bis auf 54°C Kerntemperatur bei etwa 90°C

Garraumtemperatur fertig garen. Das Fleisch würzen und genügend ruhen lassen.

Kürbisgnocchi

500 mehlig kochende Kartoffeln

250g Mehl

60g Butter

80g geriebener Parmesan

Hokkaidokürbis

Honig, Rosmarin

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser kochen. Das Kürbisfleisch mit Rosmarin und Honig im Ofen bei 170°C weich schmoren. Die Kartoffeln weich garen, ausdämpfen und zusammen mit den anderen Zutaten in einer Schüssel zu einem homogenen Teig kneten.

Den Teig zu daumendicken Würsten formen, diese dann ca. 1cm stark abstechen und anschließend zu Gnocchi formen. Die Gnocchi über einen Gabelrücken in kochendes Salzwasser rollen, garen und in Eiswasser abschrecken.

Zimtparfait

3 ganze Eier

3 Eigelb

150g Zucker

1 EL gem. Zimt oder eine 2 Zimtstangen

250g geschmolzene weiße Kuvertüre

0,5l Milch

0,5l Sahne

Sahne ,Milch und den Zimt zusammen aufkochen.

Eier ,Eigelbe und den Zucker zusammen über dem Wasserbad schaumig schlagen.

Die Vanillemilch und die geschmolzene Kuvertüre langsam zu der Eiermasse unter ständigem rühren hinzufügen. Die geschmolzene Kuvertüre zugeben. Die Masse durch ein Sieb passieren und auf dem Eiswasser kalt rühre, in geeignete Formen abfüllen und gefrieren lassen.

Zwetschgenröster

Frische Zwetschgen

300 ml halbtrockener Rotwein

80 g Zucker

1 Vanilleschote

Sternanis

Gelierzucker

Die Zwetschgen entsteinen und halbieren. Die restlichen Zutaten zusammen aufkochen. Zum Schluss die halbierten Zwetschgen zugeben – nicht mehr kochen lassen.