

**23.01.2016**

**Kochen bei Sabine und Kai**

Karamellierter Ziegenkäse auf Salat

Gebeizter Rehrücken mit Kartoffeln und Maronen-Rosenkohl

Mohneisparfait mit Honigbirnen



# Karamellierter Ziegenkäse auf Salat

## Zutaten

- für den karamellisierten Ziegenkäse:
  - Ziegenkäse
  - Etwas Mehl
  - Pfeffer
  - Rosmarinzweige
  - 5 EL Zucker
- für den Salat:
  - Salate der Saison
  - Kirschtomaten
  - Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Honig, Senf
  - Walnüsse

## Zubereitung

Die Ziegenkäsescheiben von beiden Seiten pfeffern und mit gehacktem Rosmarin belegen. Den Pfeffer und den Rosmarin am besten ein wenig in den Käse drücken, anschließend den Käse mit dem Mehl einreiben.

Die Ziegenkäsescheiben in eine Pfanne geben und kurz von beiden Seiten bei mittlerer Temperatur ganz leicht anbraten.

Anschließend den Käse mit einer dünnen Schicht Zucker bestreuen und bei Oberhitze (220°C) kurz im Ofen gratinieren, bis der Zucker karamellisiert ist. (Alternative: Bunsenbrenner)

Während der Ziegenkäse im Ofen karamellisiert den Salat zubereiten. Dazu die Salatblätter putzen, in mundgerechte Größe bringen, die Kirschtomaten halbieren und alles in eine Schüssel geben.

Aus den übrigen Zutaten ein Dressing zubereiten, über den Salat geben und alles vermischen.

Den Salat auf zehn Tellern anrichten und mit jeweils vier Scheiben vom karamellisierten Ziegenkäse belegen.

Sehr gut passen grob gehackte und ganz leicht angeröstete Walnüsse, die man über die Teller streuen kann.

# Gebeizter Rehrücken mit Kartoffeln und Maronen-Rosenkohl

## Zutaten

- Für den Rehrücken:
  - 375 Milliliter Portwein
  - 125 Milliliter Ahornsirup
  - 2 ½ TL Sternanis
  - 5 Sternanis (ganz)
  - 5 Wacholderbeeren
  - 5 Pimentkörner
  - 2 ½ Rehrücken  
(1,8 kg; Fleisch auslösen und gut putzen, Knochen in Stücken und Häute für die Soße mitgeben lassen)
  - 2 ½ EL Butterschmalz
  - Salz
  - Pfeffer (frisch gemahlen)
- Für die Soße:
  - 2 ½ EL Butterschmalz
  - Knochen und Häute vom Rehrücken
  - 2 ½ Zwiebeln
  - 2 ½ Möhren (klein)
  - 2 ½ Stangen Staudensellerie
  - 15 EL Sherry-Essig
  - 2 ½ Flaschen Rotwein (0,7 l)
  - 5 EL Wacholderbeeren
  - 2 ½ TL Pfefferkörner
  - 2 ½ Lorbeerblätter
  - 5 Nelken
  - 1000 Milliliter Wildfond (oder Kalbsfond; Glas)
  - 100 Gramm braune Kuchen  
(z. B. Kemm'sche Kuchen, Soßenkuchen oder Spekulatius-Kekse)
  - 75 Gramm Butter
  - 250 Gramm Schlagsahne
  - 2 ½ EL Quittengelee
- Für die Kartoffeln:
  - Kartoffeln

- Für den Maronen-Rosenkohl:
  - 2 kg Rosenkohl
  - 200 g durchwachsener Speck in Scheiben
  - 600 g Maronen, vakuumiert
  - 8 Tl Butter
  - 1 Prise Zucker
  - Salz
  - Pfeffer

## Zubereitung

- Rehrücken und Soße

Portwein, Ahornsirup und die Gewürze verrühren. Fleisch abspülen, trocken tupfen und mit der Portwein-Marinade in einen großen Gefrierbeutel geben. Beutel verschließen und über Nacht in den Kühlschrank legen.

Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Die Knochen darin anbraten. Die Häute dazugeben und alles kräftig mit anbraten.

Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Möhre und Sellerie abspülen, eventuell schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel, Möhre und Sellerie ebenfalls kurz mit anbraten. Den Essig dazugeben und ganz einkochen lassen. Anschließend Rotwein, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Lorbeerblatt und Nelken dazugeben und bei kleiner Hitze kochen lassen.

Nach etwa 10 Minuten den Wildfond dazugießen. 1,5 Stunden bei kleiner Hitze kochen lassen, ohne es zu stark zu reduzieren. Fond durch ein feines Sieb streichen und abkühlen lassen.

Den Backofen auf 80 Grad, Umluft 60 Grad, vorheizen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und gut abtropfen lassen. Dann in heißem Butterschmalz rundherum scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, in Alufolie wickeln und mindestens noch 16 Minuten im Ofen ruhen lassen. Das Fleisch ist dann rosa gebraten. Wer es nicht so roh mag, brät es länger, so dass es bei Druck mit dem Finger nicht mehr nachgibt.

Die Marinade vom Fleisch bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen lassen, durch ein Sieb gießen und zum Soßenfond geben. Den Soßenfond unter Rühren erwärmen.

Braune Kuchen im Blitzhacker oder im Gefrierbeutel mit einer Kuchenrolle zerbröseln und anschließend in heißer Butter unter Rühren kurz andünsten. Heißen Fond unter Rühren nach und nach dazugeben.

Sahne und Gelee unterrühren und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rehrücken in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und zusammen mit der Soße unbedingt auf einer vorgewärmten Platte anrichten.

- Kartoffeln

Schälen und kochen – was sonst!

- Maronen-Rosenkohl

2 kg Rosenkohl putzen, dabei die äußeren Blätter entfernen. Den Strunk jeweils dünn abschneiden und die Röschen an der Schnittstelle kreuzförmig einschneiden. Große Röschen halbieren. Rosenkohl in kochendem Salzwasser 8–10 Min. garen, abgießen und gut abtropfen lassen.

200 g durchwachsenen Speck (in Scheiben) in dünne Streifen schneiden. 600 g Maronen (vakuumiert) je nach Größe halbieren. Speck in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten. 8 Tl Butter zugeben und zerlassen. Maronen und 1 Prise Zucker zugeben und 2 Min. mitbraten. Rosenkohl untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

# Mohneisparfait mit Honigbirnen

## Zutaten

- 250 g Zucker
- 175 ml Wasser
- 125 g Mohn, gemahlen
- 125 g Milch
- 8 Eigelbe
- 5 EL Rum
- 5 Eiweiß
- 150 g Zucker
- 625 g Sahne, halb steif geschlagen
- 125 g Zucker
- 1.500 ml Birnensaft
- 1½ Vanillestange
- 5 Sternanis
- 5 Gewürznelken
- 5 EL Tasmanischer Leatherwoodhonig
- abgeriebene Schale von 2 Orangen (unbehandelt)
- 2,5 EL Speisestärke, in kaltem Wasser angerührt
- 25 kleine, ganze Birnen
- Puderzucker

## Zubereitung

Den Zucker zusammen mit dem Wasser ca. 5 Minuten kochen, bis es sirupartig wird. Währenddessen den gemahlenden Mohn mit der Milch aufkochen.

Die Eigelbe mit dem Zuckersirup schaumig schlagen, bis die Masse eine cremige Konsistenz erhält. Nun den aufgequollenen Mohn zugeben und mit Rum abschmecken.

Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und zusammen mit der Sahne vorsichtig unter die Mohnmasse heben.

Die Parfaitmasse in eine mit Folie ausgelegte Form gießen und für mindestens 4 Stunden ins Tiefkühlfach stellen.

Zucker hellbraun karamellisieren, mit dem Birnensaft ablöschen und Mark der Vanilleschote, Honig und Orangenschale zufügen. Alles auf die Hälfte der Flüssigkeitsmenge einkochen lassen. Anschließend mit etwas Speisestärke binden und nochmals gut durchkochen.

Die Birnen schälen und mit einem Kugelausstecher von unten aushöhlen (entkernen).  
Die Birnen in den Gewürzfond legen und nochmals aufkochen lassen.

Die Birnen in dem Fond auskühlen lassen, bis sie eine schöne Farbe angenommen haben.

Das Mohnesparfait aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden, mit den Birnen anrichten und mit Puderzucker bestäubt servieren.