

Chrysanthema Koch-Show

Mittwoch, 01.11.2017



VORSPEISE

Grill and Chill, Lahr-Sulz Michael Weghaupt

Pinchos mit Tranchen vom Flank-Steak aus dem Beefjer auf geröstetem Hafer-Crunch Baguette an Wildkräuter-Chrysanthemen-Salat

Steak

800 gr. Flank-Steak vom Rind (Bavette)
Brat-Öl und Butter
Bunter gestoßener Pfeffer und Fleur de Sel
Kleine Holz-Spießchen oder Zahnstocher

Geröstetes Hafer-Crunch Baguette

Hafer-Crunch-Baguette (Alternativ auch andere Brotsorten)
4-5 Knoblauch-Zehen
Oliven-Öl

Salat

400 gr. Wildkräuter & Chrysanthemen
1 EL Schwarzkirsch-Balsamico
5 EL Balsamico-Essig bianco (mild)
10 EL Raps-Öl
1 EL körniger Senf
1 EL Agaven-Sirup
Kräutersalz und Pfeffer

Die Zutaten der Vinaigrette mit dem Mixer emulgieren und abschmecken. Hafer-Crunch-Baguette in Scheiben schneiden, mit Oliven-Öl beträufeln und bei Seite stellen. Flank Steak in der heißen Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten je 3 Minuten scharf anbraten (alternativ je 1 1/2 Minuten im Beefjer) mit Fleur de Sel, buntem Pfeffer und Butter im Ofen bei 60° ziehen lassen (ca. 10 Minuten). In der Zwischenzeit die Baguette-Scheiben in der Pfanne mit Oliven-Öl und Knoblauchzehen anrösten. Den Salat mit der Vinaigrette vermengen und anrichten, Flank-Steak in Tranchen schneiden, wellenförmig aufspießen und auf dem Baguette platzieren – mit Chrysanthemenblättern und Schwarzkirsch-Balsamico garnieren.

HAUPTSPEISE

KINZIG FOOD WHEELS, Hausach

Vegetarische Gentlemans Pasta im Tiegel

Rezept für 4 Personen:

Zutaten

300 g Spirelli (roh)
60 g Speisechrysantheme
2 keine rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2-3 Tomaten
Salz, Pfeffer
1 Flocke Butter
1 Glas BLACK FOREST GENTLEMAN'S SAUCE
12 Kirschtomaten

Pasta nach Anleitung bissfest kochen.

In der Zwischenzeit die klein gewürfelte Zwiebeln und den gehackten Knoblauch kurz anschwitzen. Die gekochten Nudeln dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit einer Flocke Butter verfeinern. Mit Gentleman's Sauce ablöschen und mit gehackten Chrysanthemen sowie den Kirschtomaten als Dekoration anrichten.

NACHSPEISE

Ronny Marzin, Oberkirch

Flambierter Pancake auf Chrysanthemen Haut mit Gewürz-Kürbis-Eis und Schokoladenkrokant an Coulis

Pancake:

- Eier - 120 g Mehl
- 30 ml Milch - 1 Vanilleschote
- 80 g Zucker - 1 Pck. Backpulver

Eier trennen, Eiklar schaumig schlagen, Eigelb und Zucker mischen und cremig/schaumig rühren. Milch erwärmen und Vanille einrühren. Eigelbmasse mit Mehl und Backpulver vorsichtig vermengen, Milch unterrühren Eischnee unterheben. In einer Pfanne mit zerlaufener Butter, goldbraune Pancakes ausbacken.

Gewürz Kürbis Eis:

- 500 ml Milch - 500 ml Sahne
- 2 Vanilleschoten - 1 Sternanis
- 1 Stück Ingwer, Walnuss groß - 200 g Hokkaido, entkernt mit Schale
- 50 g Zucker - 1 Kardamom Kapsel
- 1 MS gutes Chili Pulver - ½ Zitronenabrieb + Saft

Sud erstellen aus Milch, Sahne, Vanille, Sternanis und Ingwer. Einmal aufkochen und kleingeschnittenen Hokkaido mit Schale zugeben. Köcheln bis es weich ist. Masse einmal mixen.

Achtung: Masse nicht zu einem Brei mixen. Lediglich anpürieren, sodass Geschmack und Farbe in die Masse übergehen. Sud durch einen Sieb passieren.

Profi-Tipp: 1 Blatt Gelatine zugeben. So steht das Eis selbst bei Wärme etwas länger und schmilzt nicht. Abschmecken mit Chili und Zitrone. Über Nacht einfrieren.

Profi-Tipp 2: 1 cl Chrysanthemen Likör in die Masse geben, so gefriert das Eis nicht komplett durch, sondern bleibt geschmeidig.

Schoko-Krokant:

- 100 g Zucker
- 40 ml Wasser
- 40 g dunkle Schokolade

Zucker und Wasser in einem Topf unter ständigem Rühren einkochen, bis der Zucker karamellisiert. Vom Feuer nehmen und die Butter zugeben und glattrühren. Schokolade ebenfalls einrühren. Masse komplett erkalten und aushärten lassen. Alles in einem Mixer zerhacken und auf einem Backblech in Form streuen. Bei 180 C backen bis die Masse flüssig ist. Aus dem Ofen nehmen und erkalten lassen, die hauchdünnen Blättchen vorsichtig abnehmen und zur Garnitur verwenden.