

# Chrysanthema Koch-Show

## Mittwoch, 02.11.2016



### VORSPEISE

**Hotel-Restaurant Adler, Lahr-Reichenbach**  
**Familie Fehrenbacher**

**Herbstlicher Salat mit Chrysanthenen, karamelierten Walnüssen, Wassermelone und Rehbratwürstchen**

**Zutaten für 6 Personen:**

6 Rehbratwürstle 80g  
1/2 Wassermelone je nach Größe  
120g Walnüsse  
60g Zucker  
Chrysanthemenblätter und -blüten  
Apfel-Balsamicoessig  
Salz, Pfeffer  
Chrysanthemenoel

**Zubereitung:**

Wassermelone schälen und in ca 1cm große Würfel schneiden. Die Rehbratwürstle anbraten und in Stücke schneiden. Zucker zerlaufen lassen und die Walnüsse darin karamelisieren auf ein Blech schütten und auskühlen lassen.

**Chrysanthemenoel:**

100g Chrysanthemenblätter abzupfen und mit 20g Spinat (wegen der Farbe) hacken. 0,5l Öl, halb Olivenöl halb, Sonnenblumenöl auf 68° erhitzen, die gehackten Kräuter hineingeben, mixen und wieder auf 68° erhitzen, etwa 1 Stunde ziehen lassen und danach durch ein Tuch abpassieren. Das Chrysanthemenoel kann gut in einer Flasche aufbewahrt werden.

**Anrichten:**

Die Wassermelonenwürfel in einer heißen Pfanne mit etwas Chrysanthemenoel anbraten, leicht salzen und mit etwas Apfelmarmelade ablöschen, die karamelierten Walnüsse dazugeben. Mit Hilfe eines Ringes nun die warmen Melonenwürfel auf der Tellermitte anrichten, die gebratenen Rehbratwürstchen rundum legen und die gezupften Chrysanthemenblätter im Melonensud durchschwenken, eventuell noch etwas Apfelmarmelade und Chrysanthemenoel dazugeben, die Blätter mit etwas Kresse vermischt auf die Wassermelone anrichten, mit abgezupften Blütenblättern bestreuen.

### HAUPTSPEISE

**Restaurant Wilder Ritter, Durbach**  
**André Tienelt**

**Heimisches Reh mit Apfel-Selleriepüree, gebackene Schulter und Gewürzkirsche**

**Zutaten für 4 Personen:**

**Apfel-Selleriepüree:**

1St. Knollensellerie, 2St. Äpfel mit mittlerer Säure, 1St. Schalotte  
100ml Apfelsaft, 1cl Cidre, Butter, Salz, Pfeffer, Zucker

**Zubereitung:**

Den Sellerie schälen und in kleine Stücke schneiden anschließend im Dämpfer für ca. 20 Min. weich garen. Die Äpfel ebenfalls schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die klein geschnittene Schalotte mit etwas Butter im Topf farblos anschwitzen, Äpfel zugeben und mit Apfelsaft auffüllen. Sellerie und Äpfel im Mixer mit etwas Butter zu einem feinen Püree mixen.

**Rehrücken:**

Den Rehrücken von Sehnen und Häuten befreien, wärmen und in einer Frischhaltefolie straff einrollen. Diese dann nochmals in eine Aluminiumfolie einrollen und im Wasserbad (80°C) das Reh pochieren. Es sollte eine Kerntemperatur von 48°C aufweisen.

**Gebackene Schulter:**

Die geschmorte Schulter in feine Würfel schneiden mit etwas Fleischfarce vermengen und in Brickteig zur gewünschten Form einschlagen. Die Tasche in heißem Fett (Fritteuse) ausbacken.

**Fleischfarce:**

Rohes Fleisch und Sahne zu gleichen Teilen (100g Fleisch vorzugsweise Pute, 100g Sahne) im Mixer zu einer feinen „Paste“ pürieren.

**Eingelegte Gewürzkirschen - Zutaten:**

2kg Kirschen entkernt, 350g Zucker, 100g Wasser, 1/2 St. Zimtstange, 1St. Sternanis  
1/2 El rosa Pfefferbeeren, 1/4 El Fenchelsamen, 2 El Korianderkörner, 20dl Kirschsafte  
2 El Balsamico, 2dl Weißwein

**Zubereitung:**

Aus Zucker und Wasser ein helles Karamell herstellen und mit Weißwein ablöschen. Die Gewürze und den Kirschsafte zugeben und zum Kochen bringen. Den Sud für 1 Std. ziehen lassen. Balsamico zugeben und den Fond passieren. Den heißen Sud auf die Kirschen geben und bei 80°C 10 Min. sterilisieren.

**Rehjus mit Chrysantus (Bier) - Zutaten:**

4,5l Rehfond, 1kg Rehabschnitte, 1l Rotwein, 0,5l Chrysantus, 200g Mire-poix  
100g Champignons, 4St. Knoblauch, 1El Kümmel, 2Bd. Thymian, 6St. Lorbeer, 15St. Piment  
1El Pfefferkörner weiß

**Zubereitung:**

Die Rehabschnitte mit den klein geschnittenen Champignons, Mire-poix und Knoblauch kräftig anschwitzen. Mit Rotwein und Chrysantus ablöschen und reduzieren lassen. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen. Den Rehfond zugeben und aufkochen lassen, die Gewürze für 30 Min. ziehen lassen und am Ende die frischen Kräuter zugeben. Die Rehjus mit Stärke zur gewünschten Konsistenz abbinden und fruchtig-würzig abschmecken.

### NACHSPEISE

**Timo Franke**  
**Vegan Cuisine**

**Rotkohl-Schokoladen-Tarte**  
**mit Apfel-Zimt-Chrysanthemensalsa**

**Zutaten für 4 Personen Tarte:**

**Schokoladentarte**

50g Mehl, 1EL Zucker, 2 Prise Salz, 90g kalte Pflanzenmargarine, 30g Stärke  
75g Zucker, 3 EL Kakao, 700ml Sojamilch, 150g Zartbitterschokolade geraspelt  
1TL Vanillezucker, 50g gehacktes und fein püriertes Rotkraut

**Zubereitung:**

1. Mehl, Zucker und 1 Prise Salz gut vermischen, danach die Margarine in Flocken dazugeben und einen Teig kneten. Wenn dieser nicht geschmeidig genug sein sollte, kann man noch 1-2 EL kaltes Wasser hinzugeben, bis er die richtige Konsistenz hat.
2. Den Teig dann in Folie einpacken und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank lagern. Teig ausrollen, in eine Pie- oder Tarte-Form mit etwa 26 cm Durchmesser legen. Bei einer Pie-Form ruhig ein bis zwei Zentimeter überstehen lassen. Den Rest abschneiden. Den Teig vor dem Backen mit einer Gabel einstechen. Ofen auf 190 °C vorheizen.
3. Den Teig ca. 25 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen. Nun Stärke, Zucker, Kakao und 1 Prise Salz in einem Topf verrühren. Mit der Sojamilch verquirlen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen, bis die Masse langsam andickt. Topf vom Herd nehmen und langsam 4/5 der geraspelten Schokolade und die Vanille unterrühren.
4. Das fein gehackte Rotkraut nun pürieren und anschließend unter die Masse heben.
5. Nun die fertige Masse auf den Boden der Tarte geben, mit den übrigen Schokoraspseln garnieren und über Nacht im Kühlschrank auskühlen lassen.

**Zutaten Apfel-Zimt-Chrysanthemensalsa:**

2 Limetten, 1 Apfel, 1 Orange, 1TL Zimt, 10g Ingwer, Chrysanthemen-Stiele

**Zubereitung:**

1. Die Limetten entsaften. Anschließend die Äpfel würfeln und Orangen filetieren und ebenso in kleine Würfel schneiden.
2. Ingwer und Chrysanthemen klein hacken und gemeinsam mit dem Zimt vermischen.
3. Nun die Tarte mit der Apfel-Zimt-Chrysanthemensalsa anrichten.