

Chrysanthema Koch-Show

Mittwoch, 09.11.2016



VORSPEISE

cook & shoot GbR, Bühl

Verena Scheidel & Manuel Wassmer

Schwarzwälder Tapas: Merguez-Maultaschen in badischem Spätburgunder mit Chrysanthemenpesto

Zutaten für 4 Personen:

Für das Chrysanthemenpesto:

30 g Walnüsse
1 Knoblauchzehe
20 g Pinienkerne
100 g Chrysanthemen
30 g Bergkäse
100 ml Sonnenblumenöl
Zitronensaft
Salz & Pfeffer

Für den Nudelteig:

300 g Weizenmehl
100 g Hartweizengries
4 Eier
1 EL Öl, Salz

Für den Rotweinsud:

1 Zwiebel
1 Karotte
Butterschmalz
ca. 75 g Sellerie
ca. 75 g Lauch
1 TL Zucker
1 l Spätburgunder
2 Lorbeerblätter
4 Wacholderbeeren
1 Rosmarinzweig
2-3 Thymianzweige
2 Knoblauchzehen
1 Chilischote
1 TL Pfefferkörner

Für die Maultaschen:

300 g Bratwurstbrät
2 Merguezwürstchen (roh)
50 g Chrysanthemen
2 Knoblauchzehen
Salz & Pfeffer
1 Eiweiß

Für den Nudelteig:

Das Weizenmehl mit dem Hartweizengries mischen und als Häufchen auf die Arbeitsfläche geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken und die Eier, Öl und 1 TL Salz hineingeben. Nun alles zu einem festen Nudelteig kneten, bis sich der Teig von der Arbeitsfläche löst. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank für 30 Minuten ruhen lassen.

Für den Rotweinsud:

Zwiebel und Karotte grob würfeln und in einem Topf in etwas Butterschmalz anbraten. Sellerie und Lauch würfeln und nach etwa 5 Minuten zugeben, alles gut anrösten. 1 TL Zucker zugeben, leicht karamellisieren lassen. Mit Spätburgunder ablöschen. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Chili und Pfefferkörner zugeben und bei geschlossenem Deckel 30 Minuten köcheln lassen.

Für die Maultaschen:

Bratwurstbrät in eine Schüssel geben. Das Brät von den Merguezwürstchen ebenfalls zugeben. Chrysanthemen fein hacken und zugeben. Knoblauch in die Masse pressen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles gut vermengen. Den Nudelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 1-2mm dick ausrollen. Drei rechteckige Streifen, etwa 15x30cm, zuschneiden. Diese mit verquirltem Eiweiß bestreichen und je ein Drittel der Fleischmasse darauf verteilen (allseitig etwas Rand stehen lassen). Die Enden einschlagen und den Teig zu dünnen Rollen wickeln. Den Rotweinsud durch ein Sieb in eine Pfanne schütten. ½ TL Salz zugeben und die Maultaschenrollen bei niedriger Hitze ca. 20-25 Minuten in dem Sud ziehen lassen.

Anrichten:

Die fertigen Maultaschen-Rollen zu etwa 2 cm dicken Scheiben aufschneiden und mit dem Chrysanthemenpesto servieren. Eventuell mit etwas angebratenem Schwarzwälder Schinken und geschmolzener Butter servieren.

HAUPTSPEISE

Timo Franke

Vegan Cuisine

Königsberger Klopse mit Chrysanthemen Kartoffeln

Zutaten für 4 Personen:

Zutaten für die Klopse

250 g Sojahack, 4 TL Hefeflocken
3 TL Stärke, 1/4 TL gemahlener Piment
1 Prise geriebene Muskatnuss
Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
200 g geräucherter Tofu
1850 ml Gemüsebrühe
2 EL Sojasauce
1 EL Erdnussöl
1 TL gehackte Kapern
600 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
2 EL gehackte Chrysanthemen

Zutaten für die Sauce

1 Zwiebel
3 EL Margarine
1 Lorbeerblatt
4 EL Mehl
125 ml veganer Weißwein
750 ml Gemüsebrühe
1 Glas Kapern, abgetropft, 1 EL Zitronensaft
1 Schuss Dinkelsahne
1 Prise geriebene Muskatnuss Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer

Zubereitung:

- Für die Klopse das Sojahack mit den Hefeflocken, Piment, Muskatnuss, Salz und Pfeffer verrühren.
- Mit dem Stabmixer den Tofu mit 350 ml Gemüsebrühe, der Sojasauce und dem Erdnussöl pürieren. Die gehackten Kapern untermischen und das Püree mit der Soja-Gewürz-Mischung mit den Händen zu einem homogenen Teig verkneten und ca 15 Minuten quellen lassen.
- Die Hände anfeuchten und aus der Masse golfballgroße Klopse formen. Die restlichen 1,5l Gemüsebrühe aufkochen und die Bällchen mit einem Schaumlöffel hineingleiten lassen. Die Temperatur reduzieren und die Klopse bei niedriger Hitze 1 Stunde garen. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf einem Teller beiseitestellen.
- Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Währenddessen für die Sauce die Zwiebel schälen und hacken. In einem Topf die Margarine zerlassen und die Zwiebel mit dem Lorbeerblatt darin bei niedriger Hitze 10 Minuten glasig dünsten. Mit dem Mehl bestäuben, bei mittlerer Hitze unter Rühren hellgelb anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Nach und nach die Gemüsebrühe zugießen und zu einer glatten Sauce verrühren. Das Lorbeerblatt entfernen. Die Kapern und den Zitronensaft hinzufügen. Die Sauce mit der Dinkelsahne verfeinern und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.
- Die Klößchen in die Sauce setzen und darin bei niedriger Hitze 10 Minuten ziehen lassen. Die gar gekochten Salzkartoffeln abgießen, mit den Königsberger Klopsen auf Tellern anrichten und mit Petersilie bestreut servieren.

NACHSPEISE

Café Pension Endehof, Oberprechtal

Familie Burger

Chrylonge-Joghurt-Törtchen mit Chrysantusgelee und Blutorangen

Zutaten für 4 Personen

1 Chrylonge-Törtchen

250 g Naturjoghurt, 200 g geschlagene Sahne, 50 g Zucker, 2 Blätter Gelatine, 1 dunkler Tortenboden, 100 ml Chrylonge
Joghurt mit Zucker mischen, eingeweichte und erwärmte Gelatine einrühren, Sahne unterheben. Den Tortenboden in dünne Scheiben schneiden und mit Chrylonge beträufeln. In einer Form abwechselnd Boden und Creme einfüllen.
2 Stunden kühlen.
Chrylonge mit badischem Winzersekt zu einem Cocktail aufgießen.

Chrysantusgelee

200 ml Chrysantus, 50 g Zucker, 3 Blatt Gelatine
Chrysantus mit Zucker erwärmen, eingeweichte Gelatine einrühren und in einer Schüssel 4 Stunden kühlen.

Blutorangen

4 Stück Blutorangen
Die Orangen schälen und filieren.

Hippendeko

50 g Mehl
50 g Puderzucker
50 g Eiweiß
50 g flüssige Butter
Alles vermengen, kühlen und auf einer Backmatte, dünn aufgestrichen bei ca. 180°C goldbraun backen.

Anrichten:

Die große Chrylonge-Torte in kleine Stücke schneiden, das Gelee kleinhacken und dazu anrichten, mit Blutorangen und Hippengebäck garnieren.