

# Chrysanthema Koch-Show

## Mittwoch, 24.10.2018



### VORSPEISE

**Höhengasthaus Sternen, Seelbach**  
**Sandra Naundorf**

#### **Hasenbergstulle – geröstetes Bauernbrot mit Rinderrücken, Chrysanthemen und Kürbis**

Rezept für 8 Personen:

##### **Zutaten:**

8 Scheiben Bauernbrot (halbiert)	1 mittelgroßen Hokkaidokürbis
8 Stück Rinderrücken à 80 g (ca. 3x8cm)	240g Wildkräutersalat mit Chrysanthemen
30 ml Chrylonge	1 EL Blütenhonig
100ml Orangensaft	120g geklärte Butter
1 kleine Schalotte	80 ml Gemüsebrühe
100 ml Sonnenblumenöl	20 ml weißer Balsamico
Grobes Salz	Getrocknete Chrysanthemenblüten
Geschroteter schwarzer Pfeffer	Zimt gemahlen, Nelken

##### **Zubereitung:**

###### **Kürbis**

Den gewaschenen Hokkaidokürbis vorsichtig halbieren und entkernen.  $\frac{3}{4}$  des Kürbis in ca. 1cm dicke Schiffchen schneiden und auf ein Backblech legen. Den restlichen Kürbis in kleine Würfel schneiden. Diese Würfel benötigen wir dann für das Dressing. Den Orangensaft mit Chrylonge, Honig, etwas Zimt, 2 Nelken und einer Prise Salz vorsichtig erhitzen bis sich der Honig aufgelöst hat. Diese Mischung nun über die Kürbisschiffchen auf dem Backblech geben und im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 12 min schmoren. Der Kürbis ist fertig wenn er Farbe angenommen hat und weich ist. Von dem fertig geschmorten Kürbis 4 Stück nehmen und in einem Messbecher mit dem Pürierstab fein zerkleinern. Danach in einen Einwegspritzbeutel füllen.

###### **Rinderrücken**

Die portionierten Rinderrücken in einem Vakuumbbeutel mit 80g geklärter Butter vakuumieren und im Wasserbad bei 52°C ca. 30min garen.

###### **Kürbisdressing**

Die fein gewürfelte Schalotte und die Kürbiswürfel in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen. Parallel dazu die Gemüsebrühe, weißen Balsamico und das restliche Sonnenblumenöl in einem Messbecher mit einem Pürierstab aufmixen bis es eine homogene Masse ergibt. Mit ein wenig Salz abschmecken. Die lauwarmen Kürbiswürfel in die Vinaigrette geben.

###### **Bauernbrot**

Die halbierten Scheiben Bauernbrot in einer Pfanne mit der restlichen geklärten Butter von beiden Seiten goldgelb rösten.

###### **Anrichten:**

Das geröstete Bauernbrot auf einen Teller legen und ca. 30g geputzten Wildkräutersalat auf das jeweilige Brot geben. Die Rinderrücken aus dem Sous-vide-Garer nehmen und in einer Pfanne kurz heiß anbraten, so dass diese eine schöne Farbe erhalten. Diese dann aus der Pfanne nehmen und kurz auf einem Blech ruhen lassen. Nun das Kürbisdressing vorsichtig über den Salat geben.

Ein Schiffchen geschmorter Kürbis anlegen. Den fertigen Rinderrücken halbieren und auf den Salat geben. Ein wenig von unserem Kürbispüree auf dem Fleisch anrichten und mit einer getrockneten Chrysanthemenblüte versehen. Nun noch etwas vom groben Salz und Pfeffer darüber streuen und zügig servieren.

### HAUPTSPEISE

**Kohlers Hotel Engel, Bühl**

#### **Zweierlei vom Reh mit Chrysanthemenpfeffer, Kräuter-Chrysanthemen-Risotto mit Walnuss-Birnen-Pesto und galsierten Röstgemüse**

Rezept für 6 Personen:

##### **Zweierlei vom Reh:**

2 kg Rehrücken (gerne mit Knochen)	6 Scheiben Speck gut geräuchert	1 kleine Zwiebel
1 kleine Karotte	1 kleines Stück Knollensellerie	2 Eßl Tomatenmark
300ml Rotwein	500ml Wildfond	200ml Chrysanthemen Bier
1 Orange, Salz, Pfeffer, Lorbeer, Wacholder sowie getrocknete Chrysanthemen, Veilchen und Rosenblüten		

##### **Zubereitung:**

Rehrücken vom Knochen ausgelöst und Sehne entfernen. Nun schneidet man 6x80g große Stücke herunter und wickelt sie direkt mit dem Speck ein. Den übrigen Rest vom Rehrücken in Walnussgroße Stücke schneiden und in einem Schmortopf gut scharf von allen Seiten anbraten. Anschließend das Wurzelgemüse in kleine Würfel schneiden und in den Schmortopf geben, beides gut anbraten. Nun die Gewürze: Lorbeer, Pfeffer, Wacholder mit dazugeben und kurz mit anschwitzen. Die 2 Eßl. Tomatenmark hinzufügen und danach mit dem Chrysanthemen-Bier ablöschen. Im Anschluss weiter mit dem Rotwein ablöschen. Das Ganze nun mit dem Wildfond auffüllen und ganz leicht köcheln bis das Fleisch gar ist. Zum Schluss mit Orangenzesten und Orangensaft verfeinern und ein Schuss Sahne hinzufügen. Das Rehragout mit Saucenbinder etwas abbinden und nachmals nachschmecken.

Die Rehmedaillons scharf in der Pfanne anbraten und auf ein Backblech setzen. Den Backofen auf 120 Grad vorheizen und die Medaillons mit dem Chrysanthemenpfeffer und Salz würzen. Die Medaillons benötigen höchstens 6-8 Minuten, dann sollten sie eine Kerntemperatur von 52 Grad haben.

##### **Kräuter-Chrysanthemen- Risotto**

###### **Zutaten:**

400g Rundkornreis (Risottoreis)	2 Schalotten	50ml Weißwein	1
l Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ Bund Frankfurter Kräuter	3Chrysanthemenblüten	
100ml Sahne	50g Pecorino (Käse) sowie: Salz, Pfeffer, etwas Safran		

###### **Zubereitung:**

Butter im Topf schmelzen lassen. Die Schalotten in feine Würfel schneiden und glasig bei mittlerer Hitze anschwitzen. Anschließend den Reis hinzufügen und ebenfalls glasig anschwitzen. Nun das Risotto würzen und mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond auffüllen. Die Temperatur auf niedrigste Stufe stellen und immer wieder mit einem Holzlöffel gut umrühren. Nebenbei alle Kräuter waschen und in einen Mixer geben (auch die Blüten) und alles pürieren. Wenn das Risotto noch leicht körnig und eine schöne cremige Konstanz hat, gibt man die Sahne und den Käse dazu. Alles gut abschmecken und ganz zum schluss etwas von den pürierten Kräutern dazu und gut umrühren.

##### **Walnuss- Birnen-Pesto**

###### **Zutaten:**

200g geröstete Walnüsse	1 Reife Birne	1 Eßl. Honig
100ml Avocadoöl	Meersalz	

###### **Zubereitung:**

Alle Zutaten in einem Mixer und gut durchmixen. Abschmecken und zum Servieren über das Fleisch tröpfeln. Zu diesem Gericht gerne Wurzelgemüse mit Butter und Zucker leicht dünsten und mit anrichten.

### NACHSPEISE

**Hotel Liberty, Offenburg**

#### **Chrysanthemencreme mit Ragout von rosa Grapefruit und Schokoladencrumbel**

Rezept für 4 Personen:

300 ml Milch  
1 Vanilleschote  
4 Eigelb  
100 g Zucker  
300 g Sahne  
Getrocknete Chrysanthemenblüten

###### **Zubereitung:**

Sahne steif schlagen und die Gelatine Blatt für Blatt in kaltes Wasser legen. Die Milch in einen Kochtopf geben. Die Vanilleschote seitlich auftrennen und das Mark in die Milch geben. Die Schote wird vorerst ebenfalls dazugegeben. Die Milch mit der Vanilleschote erwärmen mit den Chrysanthemenblüten. Eigelb und Zucker mit dem Schneebeesen schlagen bis die Masse weiß und cremig ist. Der Zucker muss völlig gelöst sein. Nun die Vanilleschote aus der Milch nehmen. Die Milch in eine Schüssel unter die Eimasse rühren. Über einem Wasserbad bei schwacher Hitzeerschlagen. Die Gelatine aus dem Wasser nehmen, ausdrücken und nach und nach unter Rühren in der Creme auflösen. Die Creme aus dem kühlen. Dazu wird die Schüssel mit der Creme in eine größere Schüssel gestellt, welche mit Eiswürfeln gefüllt ist. Nun immer wieder rühren und warten, bis die Masse geliert. Kurz vor dem Gelieren wird die steif geschlagene Sahne untergehoben. Die Creme nun abdecken und ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen. Zum Stürzen die Schüssel kurz in warmes Wasser stellen, dann geht es leichter.