

Chrysanthema Koch-Show

Mittwoch, 25.10.2017



VORSPEISE

Müller Gastronomiedienstleistung GmbH, Steinach
Inhaber Christoph Müller

Marinierter Kürbis mit Wirsing
dazu hausgemachter Wildscheinschinken mit Wildkräutersalat

Marinierter Kürbis

- | | |
|---------------------------|--|
| 100 g Kürbis (Hokkaido) | - vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. In eine Pfanne geben und ein bisschen Olivenöl zugeben, kurz anbraten, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen |
| 40 g Wirsing | - in feine Streifen schneiden und zum Kürbis geben |
| 50ml Chrysanthemenbier | - hinzugeben und kurz einkochen lassen |
| 2 Essl Sweet Chilli Sauce | - zugeben und alles nochmals abschmecken |

Wildkräutersalat

20 g Salat waschen und in eine Schüssel geben

Dressing:

- 1 Esslöffel Senf
- 1 Esslöffel Gemüsewürfel
- Salz, Pfeffer
- 40 ml Essig

Alles zusammen in ein hohes Gefäß geben und mit dem Mixer zerkleinern, dann 80 ml Öl langsam hineinlaufen lassen bis es eine homogene Masse ergibt, besser gesagt eine Emulsion, das heisst es wird dickflüssig. Nochmals abschmecken.

Den Schinken hauchdünn aufschneiden und beim Anrichten auf dem Kürbis das Gemüse hinzufügen.

HAUPTSPEISE

Müller Gastronomiedienstleistung GmbH, Steinach
Inhaber Christoph Müller

Roulade vom Reh mit Farce von Chrysanthemen und Wild
mit Balsamico – Mascarpone Linsen mit Chrysanthemen-Bier verfeinert

Rezept für 1 Portion:

Roulade vom Reh mit Farce von Chrysanthemen und Wild

- | | |
|------------------------------------|---|
| 60 g Rehfleisch von der Oberschale | - gegen die Maserung schneiden und Flach plattieren |
| 20g Hack vom Reh | - alles in den Cutter/ Mixer machen |
| | 1 Esslöffel Portwein und fein mixen bis es eine glatte Masse ergibt |

- Salz, Pfeffer zum Würzen
- 2 Esslöffel Sahne
- 15 g Chrysanthemen

Rehroulade auf eine Klarsichtfolie legen, mit Salz und Pfeffer würzen sowie mit der Farce bestreichen, dann zu einer Roulade rollen und nochmal in Alufolie einwickeln. Dann im Dampfgarer bei 90 Grad für 30 Minuten garen.

Balsamico-Mascarpone Linsen mit Chrysanthemen-Bier

- | | |
|-------------------------|---|
| 1 Schalotte | - schälen und in feine Würfel schneiden, in ein Topf mit Öl geben |
| 1 St. Karotte | - schälen und in feine Würfel schneiden, zu den Schalotten geben |
| 1 kleines St. Lauch | - ebenfalls klein würfeln und zugeben |
| 30 g Linsen | - zu dem Gemüse geben |
| Salz, Pfeffer | - würzen |
| 60ml Balsamico weiss | - zugeben und einkochen um 50 % |
| 50ml Chrysanthemen-Bier | - zugeben und kurz mitkochen |
| 30 g Mascarpone | - zu den Linsen geben und alles verrühren Hitze reduzieren und alles nochmals Abschmecken |

Roulade auspacken kurz in ein bisschen Butter anbraten und dann auf den Linsen mit Chrysanthemenblüten anrichten.

NACHSPEISE

Café Pension Endehof, Oberprechtal
Familie Burger

Karamalisierte weiße Kaffeeccreme mit Chrylonge -
Chrysanthemen-Apfelsalat und Apfelchip

Rezept für 4 Portionen:

Karamalisierte weiße Kaffeeccreme

- 250 ml Milch
- 1 Eßlöffel Kaffeebohnen
- 60 g Zucker, 2 Eigelb
- 20 g Speisestärke
- Brauner Zucker zum Karamelisieren

Milch mit Zucker und Kaffeebohnen aufkochen, abgedeckt 30 Min. ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen und aufkochen. Eigelb mit Stärke mischen und in die kochende Milch geben. Kurz aufkochen und noch heiß in Förmchen füllen. 4 Stunden kühlen.

Chrylonge - Chrysanthemen - Apfelsalat

- 2 Äpfel
 - 50 g Speißeichrysanthemen
 - 6 cl Chrylonge
- Die Äpfel in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit wenig Rapsöl leicht anbraten, mit Chrylonge begießen und abkühlen lassen. Die Chrysanthemen in feine Streifen schneiden und mit den Apfelwürfeln mischen.

Apfelchip

- 1 Apfel in dünne Scheiben schneiden mit Zuckerwasser beträufeln.
- Im Backofen bei 80°C ca. 1 Stunde trocknen.

Anrichten:

Die Creme aus der Form stürzen, mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner abflammen. Den Salat zugeben und mit den Apfelchips garnieren.