

Chrysantheema Koch-Show

Mittwoch, 31.10.2018



VORSPEISE

Restaurant Kinzigbrücke, Willstätt

Suppli al telefono - gebackene Reisbällchen gefüllt mit Mozzarella und Chorizo auf Chrysantheemen-Wildkräuter-Salat

Für die Reisbällchen 8 Pers:

Risotto von 150g Risottoreis am Abend vorher zubereitet

200g Mehl

200g feine Semmelbrösel

2 große Eier

50g Parmesan

Muskat

Ca. 100g Mozzarella

Ca. 50g Chorizo

Frittieröl

Das Mehl, die Semmelbrösel und die Eier in eine Schale geben. Die Eier mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Mozzarella und die Chorizo in Würfel schneiden. Den Parmesan in den kalten Risotto reiben und unterziehen. Die Hände mit Wasser anfeuchten, ein golfballgroßes Stück der Reismasse aufnehmen und eine Mulde rein drücken. Mozzarella und Chorizo hineinlegen, verschließen und ein kleines ovales Bällchen formen. Die Bällchen in Mehl wenden, dann ins Ei geben, abtropfen lassen und zum Schluss mit den Semmelbröseln panieren. Den Rest der Masse ebenso füllen und formen!

Das Frittier-Öl auf 160°C erhitzen und die Bällchen portionsweise ca. 7 min goldbraun ausbacken.

Für den Wildkräuter-Salat

240g Wildkräuter-Salat mit Chrysantheemen

Dressing

25g Meaux Vollkornsenf

75g Waldhonig

5g Salz

Pfeffer schwarz aus der Mühle

300g Walnussöl

Alle Zutaten für das Dressing bis auf das Öl mit dem Zauberstab aufmixen,

Walnussöl in einem feinen Strahl unterfließen lassen bis eine homogene Soße entsteht.

Wildkräutersalat waschen und trocken schleudern. Den Salat auf den Tellern verteilen und mit dem Dressing trappieren. Die Reisbällchen darauf anrichten.

HAUPTSPEISE

Badischer Hof, Bühl

Geschmorte & lackierte Rinderbacke mit Chrysantheemen, Pastinaken, Bratkartoffelschaum & eingelegte Gurken

Geschmorte Rinderbacke

1,4 Kg geputzte Rinderbacke

160g Karotten

160g Champignons

800 ml Portwein

400 ml Rinderfond

160g Schalotten

120g Staudensellerie

20g Tomatenmark

200 ml Madeira

Für den Lack:

120 ml Chrysanthemensirup

20 ml Soja-Soße (Hell)

120 g Honig

20 ml Ketchup Manis

Mit einem Zauberstab vermischen & die Backe bestreichen, abflämmen & anrichten.

Eingelegte Gurken

2 Salatgurken, geschält & gewürfelt

400 ml Sushi-Essig

2 EL Senfkörner

Wasser, Sushiessig & Zucker aufkochen, Gurken & Senfkörner hinzugeben und zwei Tage im Weckglas ziehen lassen.

400 ml Wasser

400 g Zucker

Marinierter Chrysantheemenblüten-Salat

Chrysantheemen

2 Ei Sushiessig

2 Ei Olivenöl, Salz & Pfeffer

Chrysantheemen leicht marinieren & über die Backe und Schaum geben.

Bratkartoffelschaum

300 g gekochte Anna-Kartoffel mit Schale

2 Schalotten

20 g Nussbutter, 10 ml Rapsöl

100 ml Gemüsebrühe

60 g Schwarzwälder Schinken

500 ml Sahne 30 %

Salz, Pfeffer & Muskat

Annakartoffel in grobe Würfel schneiden und im Rapsöl anschwitzen, Schalotten und Schwarzwälder Schinken dazugeben. Nun goldbraun anschwitzen und die Gemüsebrühe dazugeben, Sahne hinzugeben & durchkochen.

Im Thermomix feinmixen, würzen und durch ein Sieb passieren.

PROFITIPP: FÜR BESSEREN HALT EINE MSP. XANTHAN HINZUGEBEN FÜR DIE BINDUNG

Nun in ein Isi-Syphon geben und mit 2 Kapseln begasen, eine Std stehen lassen und Warm auf den Teller Spritzen.

NACHSPEISE

Storchenest Restaurant, Kehl-Sundheim

Cremiger Johannisbeere Tartlett mit Maracuja-Mango Mousse, Merengue und Chrysantheeme (für 6-8 Personen)

Für den Mürbeteig.

- 240 g Butter

- 180 g Puderzucker

- 4 g Salz

- 60 g Mandel Mehl

- 100 g Frische voll Ei

- 470 g Mehl

1. Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem glatten Teig kneten, kalt stellen und 30 min ruhen lassen.

2. Auf die gewünschte Form ausrollen und im Backofen bei Heißluft 160° ca. 30 min Backen, bis sie goldbraun wird.

3. Kalt werden lassen.

Für den Cremiger Johannisbeere.

- 175 g Johannisbeere Fruchtmark

- 100 g Eigelb

- 115 g frisches Voll-Ei

- 105 g Zucker

- 120 g Butter

- 2 g Gelatine

1. Eigelb mit Voll-Ei und Zucker rühren.

2. Das Püree aufwärmen, in die Eimasse geben.

3. Die Masse zum Kochen bringen, immer rühren.

4. An die gekochte Masse die eingeweichte Gelatine geben.

5. Kalt werden lassen bis 45°, dann Butter eingeben, rühren und in die Form gießen.

Für den Maracuja-Mango Mousse.

- 125 g Mango Püree

- 125 g Maracuja Püree

- 6 g Gelatine

- 60 g Merengue

- 300 g Schlag Sahne

1. 1/3 von den Früchten aufwärmen und die Gelatine einlösen.

2. Das kalte Püree mit der Hälfte von Merengue vermischen und dann an die Schlagsahne eingeben.

3. Die zweite Hälfte der Merengue eingeben und vorsichtig rühren.

4. In die gewünschte Form eingießen und einfrieren.

Für den Merengue.

- 300 g Zucker

- 100 g Wasser

- 110 g Eiweiß

- 1 Prise Salz

- 30 g Zucker

Das fertige Dessert mit frische Chrysantheemen-

Blüten auf die Merengue dekorieren.

1. 300 g Zucker mit 100 g Wasser im Topf erhitzen.

2. Eiweiß, Zucker und Salz bei mittlerer Stufe im Kitchen Aid schlagen.

3. Das heiße Sirup an die Eiweißmassen langsam eingeben und noch acht Minuten rühren lassen.