

Rezept-Tipp: Das ekkw.de-Ernte-Dank-Menü

1. Gang: Kürbis-Gnocchi mit Basilikumsauce,
2. Gang: Zanderfilet im Kartoffelmantel auf Champagnerlinsen,
3. Gang: Rehrücken mit Walnussskruste und Holundersauce,
4. Gang: Pflaumentarte mit zweierlei Sauce

1. Gang: Kürbis-Gnocchi mit Basilikumsauce

Zutaten für 4 Personen:

300 g Kürbis in grobe Würfel geschnitten
1 Ei
ca. 200 g Weizenmehl
1/4 Liter Kalbs- oder Geflügelfond
1/4 Liter Sahne
2 cl weißer Portwein
1 cl Sherryessig
1 Bund Basilikum
50 g selbst geriebener Parmesan
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss und Reibe
etwas Olivenöl auch zum Anbraten
1 geschälte Knoblauchzehe

Zubereitung:

Die Kürbiswürfel in wenig Salzwasser weich kochen, abtropfen lassen und pürieren.

Das Kürbispüree mit dem Ei und 1 Esslöffel Olivenöl verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, das Mehl nach und nach zugeben bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Mit leicht bemehlten Händen aus dem Teig daumendicke Rollen formen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Mit einer Gabel leicht in Form drücken. Die nun fertigen Gnocchi in kochendes Salzwasser geben, herausnehmen sobald sie nach oben schwimmen.

Den Kalbsfond, Sahne, Portwein und Essig zusammen in einem Topf aufkochen. Die gezupften Basilikumblätter in die Sauce geben, aufmixen und abpassieren.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, darin die Gnocchi zusammen mit der zerdrückten Knoblauchzehe anschwemmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Gnocchi zusammen mit der Sauce anrichten und mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

2. Gang: Zanderfilet im Kartoffelmantel auf Champagnerlinsen in Balsamicojus

Rezept für 4 Personen in Menüportionen:

Zutaten:

frisches Zanderfilet von etwa 500 g
2 große Kartoffeln
150 g Champagnerlinsen
2 Schalotten
1/4 Liter Brühe
1/8 Liter Rotwein
4 cl roten Portwein
4 cl alter Balsamicoessig
Pfeilwurzelmehl und etwas Butter zum Binden der Sauce
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Den Fisch zubereiten:

Die Kartoffeln schälen und mit der Gemüseschneidemaschine (oder auch mit der Hand) in feine Streifen schneiden, Danach das Wasser aus den Kartoffelstreifen gut ausdrücken. Den Zander in vier gleiche Portionen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Kartoffelstreifen umwickeln. Von beiden Seiten in einer Pfanne mit heißem Olivenöl anbraten und im Backofen bei 200 Grad ca. 5-6 Minuten fertig garen

Die Beilage:

Die Champagnerlinsen in Wasser blanchieren, danach abtropfen lassen. Die Schalotten in feinste Würfel schneiden und zusammen mit den blanchierten Linsen in einer Pfanne mit heißem Pflanzenfett anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas Balsamico ablöschen.

Die Sauce herstellen:

Die Brühe, Rotwein, Portwein und einen Schuss Balsamicoessig in einen Topf geben und reduzieren lassen. Etwas Pfeilwurzelmehl in Rotwein einrühren und damit die Sauce binden. Vom Herd nehmen und zum Schluss ein kaltes Stückchen Butter für einen schönen Glanz der Sauce einrühren.

Alles zusammen anrichten und servieren.

3. Gang: Rehrücken mit Walnusskruste und Holundersauce

Zutaten für 4 Personen (Menüportionen):

ein halber ausgelöster Rehrücken von circa 500 g
Zutaten für die Kruste
200 g Walnüsse
100 g Butter
4 Wacholderbeeren
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zutaten für die Sauce:

1/4 Liter Wildfond
2 cl Wacholderbrand
2 cl Cassislikör
100 g Holunderbeeren
etwas Wacholderessig
etwas Pfeilwurzelmehl und einen Butterwürfel (circa 20 g) zum Binden

Die Walnusskruste herstellen:

Die Butter für die Kruste weich werden lassen.

In einer heißen Pfanne ohne Fett die Walnüsse kurz anrösten. Die Pfanne dabei ständig schwenken. Die gerösteten Walnüsse und die Wacholderbeeren in der Moulinette fein mahlen. Mit der Butter vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken, Die Masse sollte fest und formbar sein, ggf. etwas Weckmehl unterziehen. Die Kruste ist nun fertig.

Nächster Schritt:

Den schieren Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit heißem Pflanzenfett von allen Seiten anbraten. In eine feuerfeste Form geben und im Backofen bei 200 Grad ca. 8 Minuten weiter garen lassen.

Den Rücken mit der Walnusskruste bestreichen und unter dem Grill oder im Rohr mit Oberhitze goldgelb gratinieren.

Gleichzeitig die Sauce herstellen:

Den Wildfond, den Wacholderbrand, den Likör, einen Spritzer Essig und die halbe Menge der Holunderbeeren zusammen aufkochen und um ein Drittel reduzieren lassen. Die Sauce durch ein Sieb streichen (passieren), die restlichen Holunderbeeren dazu geben und kurz aufkochen lassen. Das Pfeilwurzelmehl mit etwas Rotwein (kann auch Weißwein sein) verrühren und langsam in die nicht mehr kochende Sauce geben, bis die gewünschte Bindung erreicht ist. Zum Schluss den kalten Butterwürfel unterrühren, damit Ihre Sauce einen schönen Glanz bekommt.

Als Beilage:

empfehle ich einen kleinen Crepe mit Pfifferlingen gefüllt, gebratene Petersilienwurzeln oder einen kleinen Wirsingstrudel.

Einkaufstipp:

Für die Sauce könnte man auch Preiselbeeren nehmen, da diese ganzjährig frisch erhältlich sind. Auch das Rehfleisch sollte frisch sein. Wegen des geringen Fettgehaltes ist ein frischer Rehrücken allemal saftiger als Tiefkühlware.

4. Gang: Pflaumentarte mit zweierlei Sauce und Zimteis

Zutaten für den Tarte-Teig:

180 g Butter
2 Essl. Milch
250 g Mehl
1 Ei und eine Prise Salz
Alle Zutaten zu einem Teig vermischen und 1/2 Stunde kühl stellen.

Zutaten für den Guss:

4 Eigelbe
1/4 Liter Sahne
etwas Zucker und eine frische Vanilleschote
Die Vanillestange der Länge nach aufschneiden, das Vanillemark herauskratzen und mit den restlichen Zutaten für den Guss vermischen.

Zutaten für den Belag:

500 g reife Pflaumen
100 g gehobelte Mandeln und 25 g Puderzucker
Die Pflaumen entsteinen und vierteln. Die gehobelten Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten. Tarteform ausbuttern und mit dem Teig bis zum oberen Rand hoch auslegen, die gerösteten Mandeln auf dem Teig verteilen, die Pflaumenviertel fächerartig auslegen und mit dem Guss überziehen. Im Ofenrohr bei 200 Grad ca. 15 Minuten backen, danach sofort mit Puderzucker bestreuen.

Zutaten für die Vanillesauce:

1/4 Liter Sahne
50 g Zucker und 2 Teelöffel Zimtpulver
4 Eigelbe

Zubereitung:

Die Sahne, den Zucker und die 2 Teelöffel Zimtpulver aufkochen, die 4 Eigelbe einrühren und mit einem Schneebesen solange schlagen, bis die Sauce schaumig wird und eindickt.

