

Stromkoch

Rehrücken mit allem Drum und Dran

Wer Lust auf Wild hat, ist mit den folgenden Rezepten bestens bedient. Entscheiden Sie selbst, welche Beilagen Sie mögen oder lieber weglassen wollen. Die Mengenangaben sind für vier Personen berechnet.



Fleisch

Rehrücken



Wird das Fleisch scharf angebraten, entstehen die feinen Röstaromen.

Zutaten

1 Rehrücken

Bestellen Sie beim Metzger Ihres Vertrauens einen Rehrücken, möglichst aus einheimischer Jagd. Der Metzger soll die Fleischstücke – die Entrecôtes – für Sie bereits vom Gerippe ablösen. Nehmen Sie beides – Gerippe und Fleisch – mit.
Bratbutter
Salz, Pfeffer

Wenig
Wenig

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad erhitzen. Ist die Temperatur erreicht, Gerippe eine halbe Stunde erhitzen, damit die Keime absterben. Danach erkalten lassen.

Zubereitung des Fleisches: Sie können es Niedergaren (siehe Stromkoch Rezeptarchiv, Thema «Niedergaren») oder auch scharf anbraten. Für Letzteres die Pfanne sehr heiss werden lassen und die Fleischstücke kurz anbraten auf allen Seiten. Wichtig: Das Fleisch muss im Innern leicht rosa bleiben. Nach dem Anbraten unbedingt einige Minuten im vorgeheizten Backofen ruhen lassen, damit sich der Fleischsaft wieder schön verteilen kann. Traditionell wird beim Rehrücken das Fleisch auf das Gerippe drappiert. Verwenden Sie hierzu eine grosse Platte. Garnieren Sie die Beilagen wie es Ihnen beliebt um den Rehrücken.

Ein absolutes MUSS

Spätzli, traditionelle Art



Den Teig mit einem Schaber durch das Sieb streichen – ganz schön anstrengend!

Zutaten

400 g	Knöpfliemehl (Spätzli- mehl)
1 TL	Salz
2 – 2,5 dl	Milchwasser (halb/halb)
4	Eier

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben, Salz dazu. Milchwasser und die Eier langsam darunter rühren und den Teig klopfen, bis sich Blasen bilden. Teig eine Viertelstunde ruhen lassen.

Unterdessen eine Pfanne mit Salzwasser zum Kochen bringen und den Teig portionenweise durch ein Spätzli-sieb streichen. Sobald die Spätzli an die Oberfläche steigen, mit der Schaumkelle abschöpfen und in eine Gratinplatte legen. Die Platte warm stellen, damit die Spätzli nicht erkalten.

Vitaminbombe

Geschmortes Rotkraut

Zutaten

600g	Rotkabis
150g	Äpfel
100g	Zwiebeln
3dl	Rotwein
2dl	Rotweinessig
4dl	Bouillon
10g	Risottoreis
50g	Johannisbeergelee
Lorbeer, Nelken, Pfeffer, Zimt	

Zubereitung

Rotkabis rüsten, vierteln, den Strunk entfernen und fein hobeln. Äpfel und Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Rotwein, Essig, Risottoreis, Gewürze und das Johannisbeergelee mit dem Kabis, den Äpfeln und den Zwiebeln mischen und über Nacht marinieren.

Tags daraus in einer grossen Pfanne mit der Bouillon ansetzen und zugedeckt bei tiefer Hitze köcheln lassen. Nach belieben mit Salz, Pfeffer und diversen Gewürzen verfeinern.



Man liebt es oder hasst es: Rotkraut.

Süss und fein

Rotweibirnen



Zwei in einer Schale: Rotweibirnen (links) und Mirzäpfel (Rezept auf der nächsten Seite).

Zutaten

2	Birnen (Kaiser Alexander)
5dl	Rotwein
2dl	Wasser
50g	Zucker
etwas	Marroni-Mousse (zum Garnieren)

Zubereitung

Birnen schälen, der Länge nach halbieren und das Kerngehäuse entfernen. In einer Pfanne den Rotwein erhitzen und so lange bei leichter Hitze köcheln lassen, bis er sich um die Hälfte reduziert hat.

Wasser und Zucker begeben und aufkochen. Birnen in der Flüssigkeit pochieren und in der Flüssigkeit auskühlen lassen.

Die lauwarmen Birnen herausnehmen, abtrocknen und mit Marroni-Mousse garnieren.

beliebt

Mirzäpfel



Wie Sie die Äpfel in Form bringen, ist Ihrer Kreativität überlassen.

Zutaten

2	Äpfel
2dl	Weisswein (Kochwein)
2dl	Wasser
50g	Zucker
etwas	Johannisbeergelee

Zubereitung

Äpfel schälen, der Länge nach halbieren und das Kerngehäuse ausstechen.

Wasser und Weisswein mit dem Zucker aufkochen und danach die Äpfel pochieren.

Äpfel herausnehmen, erkalten lassen. Wenn lauwarm mit Johannisbeergelee garnieren.

Nachgang

Kaffeefertig-Dessert

Zutaten

Kaffeefertig-Mischung

1dl	Wasser
20g	Instand Kaffee
0.7dl	Pflaumen- oder Zwetschgenschnaps
15g	Zucker
1 Päckli	Vanillezucker

Kaffeefertig-Creme

0,8dl	Kaffeefertig-Mischung
50g	Zucker
50g	Vanillecreme
25g	Eigelb
200g	Mascarpone
200g	Halbrahm, flüssig

Kaffeefertig-Sirup

Rest der Kaffeefertig-Mischung (siehe oben)	
220g	Sirup (Zuckerwasser)

Weitere Zutaten

Einige	Löffelbiscuits
--------	----------------

Zubereitung

Für die Kaffeefertig-Mischung: Wasser erwärmen, Kaffepulver darin auflösen und restliche Zutaten miteinander vermengen.

Für die Kaffeefertig-Creme: Eigelb und Zucker mit dem Schwingbesen schaumig rühren, anschliessend das Mascarpone darunterziehen. Von der Kaffeefertig-Mischung 0,8dl abmessen und mit den restlichen Zutaten vermengen.

Für den Sirup: Zutaten miteinander vermengen.

Anrichten: Eine Dessertform nehmen und Bisquit und Masse wie ein Tiramisu einschichten. Dabei jeweils die Löffelbiscuits mit dem Kaffeefertig-Sirup tränken, danach mit Creme bedecken. Danach wieder eine Schicht Löffelbiscuits einlegen und mit Kaffeefertig-Sirup tränken usw.

Statt einer Dessertform können auch Kaffeefertig-Gläser verwendet werden.

Die Löffelbiscuits entsprechend halbieren, danach wieder im Tiramisu-System zubereiten.

Sofort servieren.