

Das Kochfreundrezept des Monats November

Freunde edlen Wildbrets haben im Herbst ihre hohe Zeit. Unser November-Menü trägt dem Rechnung Hauptgang ist ein delikater Hasenrücken in Wildrahmsauce. Vorweg kommen Liebhaber von Meeresgetier auf ihre Rechnung, zum Abschluß alle Leckermäuler bei einem italienischen Dessert.

Das Menü im November

Scampi in Kräuterbutter
Hasenrücken mit Wildrahmsauce,
Birnen mit Preiselbeeren,
Spätzle oder frische Nudeln
Panna cotta

Scampi in Kräuterbutter

(4 Portionen)

400 g rohe, geschälte Scampi (oder TK)

1 El. Zitronensaft

1/4 Tl. Salz

weißer Pfeffer

Margarine oder Butter zum Braten

Kräuterbutter:

60 g Butter

1 Schalotte oder sehr kleine Zwiebel

1 durchgepreßte Knoblauchzehe

1 El. gehackte Petersilie

1/2 El. Kräuter der Provence

wenig abgeriebene Zitronenschale

1/4 Tl. Salz

2 El. trockener Vermouth.

TK-Scampi im Kühlschrank auftauen lassen, im Sieb abspülen, mit Haushaltspapier trocknen, mit Zitronensaft beträufeln. Erst kurz vor dem Braten würzen. Fett in der Pfanne zerlaufen lassen, Scampi auf 2 oder Automatik-Kochplatte 7-9 unter gelegentlichem Wenden 3-4 Minuten leicht braten. Herausnehmen, warm stellen.

Für die Kräuterbutter das Bratfett aus der Pfanne entfernen. Butter hineingehen, schmelzen lassen, feingeschnittene Schalotte, Knoblauch, Kräuter und Zitronenschale zugeben, auf 2 oder Automatik-Kochplatte 4-5 andünsten, salzen, mit Vermouth abschmecken. Erwärmen, bis die Butter schäumt.

Scampi in die heiße Kräuterbutter geben, mischen, auf vorgewärmten Tellern anrichten. Dazu ißt man frisches Baguette.

Tip: Wenn die Scampi zu stark oder zu lange erhitzt werden, werden sie zäh.

Hasenrücken mit Wildrahmsauce

(4 Portionen)

2 Hasenrücken à 600 g
1 l Buttermilch
2 El. Öl oder Butterschmalz
Salz
Pfeffer

Wildfond:

Hasenrücken-Knochen
1 El. Öl
100 g grob gewürfeltes Gemüse (Möhre, Sellerie, Lauch)
100 - 150 ml Rotwein oder Madeira
3 zerdrückte Wacholderbeeren
1 Msp. Thymian
1 l Wasser

Sauce:

2 El. Weinbrand
4 El. Rotwein
200 g Schmand
1 El. Preiselbeerkonfitüre
Salz
einige Tropfen Tabasco
4-8 halbe Kompottbirnen
4 El. Preiselbeerkonfitüre
4 kleine Zweige Rosmarin.

Vom Hasenrücken die Rückenfilets vom Knochen lösen (evtl. beim Schlachter), einige Stunden in die Buttermilch legen.

Wildfont: Rückenknochen zerkleinern. Öl in einem Schmortopf heiß werden lassen, Knochen und Gemüse auf 2 oder Automatik-Kochplatte 7-9 sehr gut anbraten. Mit Wein oder Madeira ablöschen, gut einkochen. Wacholderbeeren, Thymian und Wasser zufügen, aufkochen und 1 Stunde auf 1 oder Automatik-Kochplatte 4-5 ohne Deckel kochen lassen. Flüssigkeit durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen, auf 200 ml einkochen.

Hasenrückenfilets aus der Buttermilch nehmen, mit Küchenpapier trockentupfen. Den jeweils schlanken Teil des Fleisches so unter den dickeren legen, daß ein gleichmäßig dickes Filet entsteht. Mit Küchenband zusammenbinden. Fett in einer Bratpfanne heiß werden lassen. Fleisch würzen, in 1-2 Minuten auf 2 oder Automatik-Kochplatte 7-9 von beiden Seiten anbraten, in eine ofenfeste Form legen, im Backofen sehr langsam garen.

Schaltung:

75-100°, mittlere Schiebeleiste

75-100°, Umluftbackofen

40 - 50 Minuten

Für die Sauce den Bratensatz in der Pfanne mit Weinbrand und Rotwein auflösen. Wildfont, Schmand und Preiselbeerkonfitüre zugeben, gut verrühren, nochmals aufkochen, würzen.

Für die Garnitur die Birnenhälften mit Preiselbeerkonfitüre füllen.

Das Küchenband vom Fleisch lösen, Fleisch in Scheiben schneiden. Wenig Sauce auf die vorgewärmten Teller geben, das Fleisch darauf anrichten. Birnen daneben legen, mit einem Rosmarinweig garnieren. Die restliche Sauce getrennt dazu servieren. Dazu schmecken Spätzle oder frische Nudeln.

Tips: Am Tag zuvor die Hasenrückenfilets in Buttermilch einlegen und den Wildfond bereiten. Als Gemüsebeilage eignen sich zarte Bohnen, Rotkohl oder Broccoll.

Panna cotta

(Ein italienisches Dessert für 4 Portionsschälchen von je ca. 150 ml Inhalt)

400 ml Sahne

200 ml Milch

2-3 El. Zucker

abgeriebene Schale 1/2 unbehandelten Zitrone

1 Zimtstange

4 Blatt weiße Gelatine

2 Beerensaucen:

200 g Himbeeren (TK)

2 El. Puderzucker

200 g Brombeeren (TK)

3 El. Puderzucker

einige Minzeblättchen.

Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Sahne, Milch, Zucker, Zitronenschale und Zimtstange auf 3 oder Automatik-Kochplatte 9 oder 12 zum Kochen bringen, auf 1/2 oder Automatik-Kochplatte 3--4 zurückschalten, im offenen Topf in ca. 10 Minuten auf 1/2 1 einkochen lassen. Die Flüssigkeit sofort durch ein Sieb gießen und die ausgedrückte Gelatine unter Rühren darin auflösen. In kalt ausgespülte Förmchen oder Schalen füllen, im Kühlschrank während 3-5 Stunden oder über Nacht fest werden lassen.

Einige schöne Himbeeren und Brombeeren für die Garnitur zur Seite stellen. Himbeeren und Brombeeren

getrennt durchs Sieb streichen, jeweils den Zucker zugeben.

Die Förmchen mit dem Rahmdessert kurz in heißes Wasser tauchen, die Speise am Rand mit einem Messer lösen, auf Teller stürzen. Beiden Saucen je zur Hälfte um die Rahmdesserts gießen, mit Beeren und Minzeblättchen garnieren.

Tip: Panna cotta und Saucen schon 1 Tag im voraus zubereiten, im Kühlschrank aufbewahren.