

Maronen-Chicorée Schaumsuppe (optional mit gebratener Jakobsmuschel)

Suppe

200 g Maronen (geschält)

500 g Chicorée

100 g Zucker

150 g Butter

200 ml weißer Portwein

1000 ml Gemüsefond hell

300 ml Sahne

Salz, weißer Pfeffer

(4 Stk. Jakobsmuschel – optional)

Einlage der Suppe

1 Chicorée

4 Maronen (geschält)

1 EL Butter

1 EL Zucker

2 EL weißer Portwein

Salz

Zubereitung

Für die Suppe die Maronen in grobe Stück schneiden, den Chicorée in feine Ringe schneiden, beides separat zur Seite stellen. Dann den Zucker in einem breiten Topf karamellisieren, die Butter zugeben und aufschäumen. Zuerst die Maronen darin anschwitzen, sobald sie anfangen zu glänzen den Chicorée zufügen und leicht braten lassen. Wenig dabei umrühren, leicht salzen. Anschließend mit

weißem Portwein ablöschen und fast komplett einkochen, dann mit dem Gemüsefond auffüllen und leicht auf dem Herd köcheln lassen. Nach dem die Suppe um 1/3 reduziert ist, die Sahne zugeben und aufkochen, zur Seite stellen und ziehen lassen. Danach den Fond mit einem Pürierstab zu einer cremigen nicht zu dicken Suppe mixen, anschließend durch ein feines Sieb passieren, nochmals mit Salz, frisch gemahlenen weißen Pfeffer, sowie einem Schluck weißen Portwein abschmecken.

Für die Einlage, die Maronen und den Chicorée in feine Streifen schneiden. Wiederum Zucker karamellisieren und die Butter zugeben, beides darin heiß anbraten und schwenken. Mit weißem Portwein ablöschen und reduzieren, sowie mit Salz und frisch gemahlenen weißen Pfeffer abschmecken.

(Die Jakobsmuschel in einer beschichteten Pfanne in etwas Öl von beiden Seiten ca. 1-2 Minuten braten und salzen.)

Fertigstellung

Die Einlage der Suppe in den Teller platzieren. Optional die gebratene Muschel auf das Gemüsebeet setzen. Die heiße Suppe mit einem Stabmixer nochmals aufschäumen und in den Suppenteller gießen.

Ganzes Perlhuhn mit gerösteten Petersilienwurzeln und kleinen Grießknödel

Perlhuhn

- 1 Perlhuhn (ohne Innereien)
- 100 g Butter
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Zw. Thymian
- 3 Knoblauchzehen

Sauce

Flügel des Perlhuhns

- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 St. Staudensellerie
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Lorbeerblätter
- 2 Zw. Thymian
- 2 frische Tomaten
- 300 ml Madeira
- 500 ml Kalbsfond
- 4 EL Stärke

Zubereitung

Beim Perlhuhn die äußeren Flügelknochen sowie die Krallen mit einem Messer abtrennen. Das Huhn in einen Topf stellen, sodass nur die Keulen im Wasser baden und die Brust herausragt. Das Huhn mit Salz würzen und in das Wasser etwas Lorbeer, Knoblauch und Thymian geben. Dann dem Topf bei sehr geringer Hitze in den Ofen geben, sodass die Keulen etwas garen können.

Danach den Ofen auf 180 °C aufheizen und das Perlhuhn circa 1 Stunde garen. Huhn aus dem Wasserbad nehmen, von allen Seiten gut salzen und in eine gebutterte Pfanne legen. Diese dann mit dem Huhn in den Ofen schieben sodass die Keulen zum Gebläse zeigen und für circa 30 Minuten braten. Zwischendurch das Perlhuhn mit der Butter aus der Pfanne einstreichen.

Für die Sauce, die Flügel des Huhns in einem Topf bei mittlerer Hitze kräftig von allen Seiten braten. Zwiebel, Knoblauch, Karotte und Staudensellerie in 2 cm große Stücke schneiden. Sobald die Flügel eine goldige Farbe haben, das geschnittene Gemüse zugeben und mitbraten. Wenn auch das Gemüse eine goldige Farbe hat, alles leicht salzen, die geachtelten Tomaten in den Topf geben und damit den Bratensatz leicht lösen. Mit dem Madeira ablöschen und komplett reduzieren lassen. Dann den Kalbsfond auffüllen, die Lorbeerblätter, Salz & Kräuter hinzufügen und bei milder Hitze leicht köcheln lassen, bis der gewünschte Geschmack da ist. Jetzt die Stärke mit etwas Wasser anrühren und hineingeben, weiter köcheln lassen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Alles zusammen durch ein sehr feines Sieb passieren.

Geröstete Petersilienwurzel

500 g Petersilienwurzel
Salz
Zucker
50 g Butter
100 g Flower Sprouts (Kohlsprossen)
½ Bd. Petersilie

Grießknödel

500 ml Milch
120 g Butter
125 g Hartweizengrieß
2 Eier
Salz, Muskatnuss
2 EL Schnittlauch fein geschnitten
1 EL gepuffter Amarant

Zuerst die Petersilienwurzeln schälen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Anschließend mit Salz und Zucker würzen. Die Butter in einer Pfanne etwas bräunen und die Wurzeln hineingeben, diese dann bei milder Hitze braten. Anschließend die halbierten Flower Sprouts zugeben und beides braten bis das Gemüse weich ist. Zum Schluss die gehackte Petersilie zugeben und einmal durchschwenken.

Für die Grießknödel die Milch und die Butter aufkochen, den Grieß auf einmal zugeben und unter kräftigem Rühren einmal abbrennen. Diesen Brandteig aus dem Topf geben und auskühlen. Sobald dieser kalt ist, zwei ganzen Eier unterrühren und mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Wichtig: Am besten über Nacht im Kühlschrank durchkühlen.

Dann einen Topf mit Wasser aufstellen, salzen, aufkochen. Die Grießmasse in kleine, circa 4cm große Knödel drehen. Diese in das Wasser geben und bei geringer Hitze circa 10 Minuten gar ziehen lassen.

Fertigstellung

Nach dem das Huhn fertig ist, etwas ruhen lassen. Dann zuerst die Keulen abtrennen und zum Schluss die saftige Brust mit einem scharfen Messer tranchieren. Die beiden Teilstücke nochmals halbieren, sodass jeder ein Stück Brust und ein Stück Keule bekommt.

Das Petersilienwurzel-Gemüse auf dem Teller mittig verteilen. Die Grießknödel aus dem siedenden Wasser nehmen und mit etwas fein geschnittenen Schnittlauchröllchen sowie gepufftem Amarant bestreuen. Die Knödel neben dem Gemüse platzieren. Die Fleischstücke auf das Gemüsebeet setzen und etwas mit der Sauce nappieren.

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Rotweinbirne und Vanilleeis

Schokoladenkuchen

- 4 Eier
- 150 g Zucker
- 140 g dunkle Kuvertüre
- 120 g Butter
- 50 g Mehl
- 30 g Puderzucker

Vanilleeis

Die Eier mit dem Zucker kräftig aufschlagen, sodass eine weiße schaumige Masse entsteht. Die Kuvertüre mit der Butter schmelzen lassen und zu der Eimasse geben, gut miteinander verrühren. Anschließend das Mehl vorsichtig unterheben.

Die Masse dann in große Muffinformen füllen und im Ofen bei 190 °C für circa 8 Minuten backen.

Rotweinbirne

- 1 l Rotwein
- 500 ml Portwein
- 200 g Zucker
- 1 Vanillestange
- 3 Zimtstangen
- 2 reife Birnen
- 2 EL Stärke

Den Zucker in einem Topf karamellisieren mit Rotwein und Portwein ablöschen und mit den Gewürzen um 1/3 einkochen. Die Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Birnen in den Sud legen und bei geringer Hitze weichgaren. Dann die mit Wasser angerührte Stärke zugeben, um den Fond zu binden damit ein schöner Glanz entsteht. Die Birnen anschließend im Fond auskühlen lassen, so wird die Farbe der Birne noch intensiver.

Fertigstellung

Die Birnen dekorativ auf dem Teller verteilen, den Schokoladenkuchen mit seinem flüssigen Kern mit etwas Puderzucker bestreuen und in die Mitte stellen. Das Vanilleeis mit einem Eisportionierer oder einem Löffel in eine schöne Nocke abstechen und daneben platzieren.