

Gerichte der Saison

– mit Wolfi Knote



Kürbisrahmsuppe vom Hokkaido

Barbarie Entenbrust auf 2-erlei Kraut und Schupfnudeln

Einkaufsliste (für 4 Personen):

- 1 Hokkaidokürbis (ca. 600g)
- 3 Äpfel, 2 Kartoffeln, 1 Zwiebel
- 40 g Butter, ½ l Sahne, ½ l Hühnerbrühe
- Kürbiskernöl, Kürbiskerne
- 1 Barbarie Entenbrust pro Person
- 1 Dose Blaukraut
- 600 g offenes Sauerkraut
- 1 Kaki
- 1 Apfel
- 1 große Zwiebel
- Gänseschmalz, Orangenmarmelade.
- 1 kleines Glas Apfelmus
- je 1/8 l Rot – und Weißwein
- gemahlene Nelken, Zimt, Kreuzkümmel, Orangenpfeffer, Mondamin, Salz, Muskat, Butterschmalz, 3 Eigelb, 3 große Kartoffeln
- Balsamicocreame zum garnieren



Zubereitung Kürbisrahmsüppchen vom Hokkaido

Den Kürbis ungeschält von Kernen befreien –würfeln– und mit gewürfelten Zwiebeln, Äpfeln und Kartoffeln in Butter anschwitzen. Mit Sahne und Brühe ablöschen, 25 Minuten köcheln lassen, anschließend mit dem Pürierstab glatt rühren und mit Salz, Muskat sowie einer Prise Zucker abschmecken.

Mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl als Garnitur servieren.



Zubereitung Hauptgericht

Schupfnudeln

Da diese am längsten Dauern mit den Kartoffeln als Erstes beginnen. Pellkartoffeln kochen, erkalten lassen – handwarm durch die Kartoffelpresse drücken (oder fein reiben) – sollte die Masse zu nass sein kurz im Backofen bei 90 Grad antrocknen. In die Masse 3 Eigelb, Muskat, Salz und Mondamin geben, gut verrühren und zu einem festen Teig kneten – 10 Min. ruhen lassen – Schupfnudeln formen und im Salzwasser kurz kochen – wenn sie oben schwimmen sind sie fertig. In Butter knusprig braun braten.



Tropisches Weißkraut (auch mit Ananas möglich)

Gänseschmalz u. Zwiebelstreifen anschwitzen, Kraut dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Kernig kochen lassen.



Kaki schälen u. in Streifen schneiden, mind. 2 El Orangenmarmelade, etwas Kreuzkümmel und Salz hinzugeben, gut umrühren – nach Geschmack noch etwas Weißwein dazugeben und mit Mondamin binden – nach Geschmack Nachwürzen.



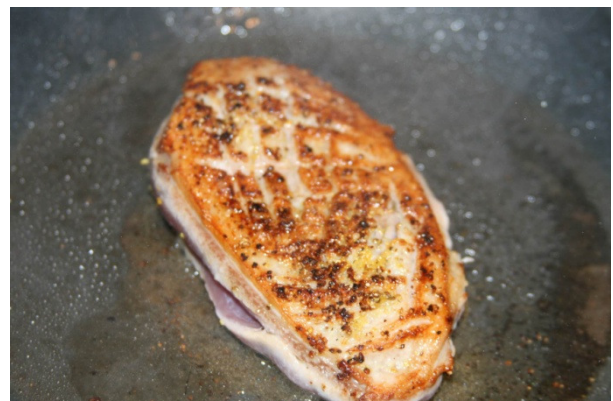
Apfelrotkohl

Gänseschmalz mit Apfel und Zwiebelstreifen anschwitzen, Blaukraut dazugeben, mit Rotwein ablöschen (auch Glühwein möglich). Kernig kochen lassen, würzen mit gemahlene Nelken, Zimt, Kreuzkümmel u. Apfelmus. Mit Mondamin binden und nochmals abschmecken.



Barbarie Entenbrust

Die Entenbrüste vom Fettrand befreien und die Haut in Rauten einschneiden. Mit Salz und Orangenpfeffer würzen, Buttaris (Butterschmalz) erhitzen. Die Ente zuerst auf der Hautseite stark anbraten (bräunen) – wenden und 5 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen, das Fleisch soll innen noch rosa sein.



Energie für jeden Geschmack...

Die 2-erlei Kraut auf dem Teller anrichten, die Entenbrust - in Scheiben geschnitten –
fächerartig auf Balsamicocreme anrichten. Mit Schupfnudeln umranden und servieren.



Guten Appetit wünscht Ihnen

Ihr Wolfsknote