



ORTENAUER REH | SELLERIE | KIRSCHKE

Was packen wir jetzt zuerst zu? An Weihnachten ist das ja immer eine schwere Entscheidung – erst recht, wenn sich feinste Rehschulter im Brickteig versteckt und das Filet im Mole-Mantel so verführerisch duftet. Oder beißen wir doch erst in die Gewürzkirsche?

Unser Reh haben wir aus heimischer Jagd. Wer dazu mehr erfahren möchte, liest auf Seite 136 weiter

## ENTE | ROTKOHL | KARTOFFEL | APFEL

Klassische Enten thronen auf Orangen. Oder schwimmen auf einem See aus schwerer Soße. Unsere Ente ruht auf Rotkohltee genossen zu werden und kommt eigentlich wie gewohnt daher: Mit gebackenem Kartoffelknödel und Püree vom Dörrapfel haben wir alle altbekannten Zutaten auf dem Teller. Extravagant ist es trotzdem – und unter uns: Es schmeckt oberentengeil!

Noch ein Satz zum Fasan aus Glas: Die Christbaumkugeln und den Baumschmuck für dieses Shooting hat uns die Dorotheenhütte aus Wolfach zur Verfügung gestellt





## Sous-Vide für Profis



Die Franzosen haben es erfunden. Das muss man zugeben. Aber die perfekten Geräte, um Fleisch bei Niedertemperatur im Vakuum zu garen, kommen aus Seelbach bei Lahr.

Die Firma Julabo gilt mit dem „fusionchef“ (oben) bei Profis wie Amateuren als allererste Wahl, wenn es um Top-Qualität geht. Wenn Ihr so wollt: Der Mercedes unter den Sous-Vide-Geräten. Chefkoch André Tienelt vom Wilden Ritter in Durbach ist jedenfalls voll überzeugt und will seinen „fusionchef“ nicht wieder hergeben.

Mehr Infos und Rezepte:  
[www.fusionchef.de](http://www.fusionchef.de)



### SCHOKOLADEN-PARFAIT | ROSMARIN-ESPUMA | BROMBEEREN

Araguani von Valrhona ist mit 72 Prozent Kakao genau die richtige Schokoladensorte für ein kräftiges Parfait. Die leicht herbe Note passt perfekt zu Brombeermousse und Brombeergel, die viel einfacher herzustellen sind, als Ihr denkt. Wenn Ihr dazu noch Eis und Mousse vom Rosmarin serviert, rettet Ihr jedes Fest. Auch wenn Ihr beim Kochen „aus Versehen“ die Christbaumkugeln schrottet ...

Unser Tipp: Kühlt die Teller ein bisschen runter, das macht das Anrichten viel einfacher ...



## Der Saibling

### Gewürzgurkengelee

- 2 dl Gurkenfond
- 2 Gartengurken
- 2,5 Blatt Gelatine
- 1 g Vegetarische Gelatine
- Fleur de Sel

Gartengurke schälen und die Schalen mit der Hälfte des Gurkenfonds fein mixen. Die andere Hälfte zum Kochen bringen, die vegetarische Gelatine einrühren, nochmals aufkochen. Eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine dem passierten Gurkenfond zugeben. Kalt stellen.

### Gewürzgurkenfond

- 10 dl Wasser
- 2 dl Balsamico bianco
- 200 g Rohrzucker
- 2 EL Senfsaat
- 5 Pimentkörner
- 5 Lorbeerblätter
- 1 EL Orangenblüten
- 1 EL Pfeffer weiß
- 2 Bd. Dill

Alle Zutaten außer dem Dill vermengen und kurz aufkochen lassen. Die zwei Bund Dill klein schneiden und in den leicht abgekühlten Fond geben. Zwei Tage ziehen lassen, dann passieren und abfüllen.

### Gurken-Relish

- 20 g Würfel von der Salatgurke ohne Schale
- 20 g Würfel von der Schale einer Salatgurke
- 2 g Peperoniwürfel (blanchiert)
- 3 g Senfsamen
- 1 Prise gehackter Dill
- 1 Prise Schale vom rosa Pfeffer
- 3 EL gebundener Gurkenfond

Die Zutaten miteinander vermengen und fruchtig-frisch abschmecken.

### Kefir-Espuma

- 125 ml Kefir
- 38 ml Gurkensaftmischung
- 75 g Griechischer Joghurt (10% Fett)
- 13 ml Zitronensaft
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 1 Dash Tabasco

Kefir, Joghurt, Gurkensaftmischung und Zitronensaft gut verrühren. Die Kefirmischung mit Salz, Pfeffer, Zucker und Tabasco abschmecken. Mit einem Zauberstab passieren und in eine Espumafflasche füllen. Mit zwei CO<sub>2</sub>-Kapseln unter Druck setzen und kalt stellen.

### Gurken-Sorbet

- 500 g Gurkenpüree
- 135 g Gurkenwasser
- 3,5 g Pektin
- 40 g Zucker
- 40 g Glucose
- 3 Blatt Gelatine
- 8 g Meerrettich
- 30 g Crème fraîche
- Salz, weißer Pfeffer
- 1 Dash Balsamico bianco
- Wasabi

Pektin mit Zucker vermengen und mit einem Teil des Gurkenwassers zwei Minuten kochen. Zutaten vermengen und zu einer

frischen, würzigen Sorbetmasse abschmecken.

### Saibling

- 2 Saiblinge (4 Filets)
- Salz

Den Fisch vom Schwanz nach vorn schuppen. Filetieren und von allen Gräten befreien. Das Filet kurz kalt räuchern. Dazu in einem alten Bräter oder einem großen Topf Buchenspäne erhitzen und auf einem kalten Kuchengitter die Saiblingsfilets für fünf Minuten in den (kalten) Rauch stellen.

Salz in die Filets einmassieren und so aufeinanderlegen, dass jeweils die Rücken- auf der Bauchseite und der Vorderteil auf dem Schwanzteil liegt. Das Salz zieht Eiweiß aus dem Fischfleisch und verklebt die beiden Filets. Dafür den Saibling straff erst in Folie, dann in Alufolie wickeln und am besten über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Fisch aus dem Kühlschrank holen, auf Zimmertemperatur kommen lassen, dann sechs Minuten bei 80°C im Sous-Vide-Wasserbad garen. Die Kerntemperatur des Fisches sollte etwa 45°C erreichen.



## Die Ente

### Rotkohltee

- 1 Rotkohl
- 10 dl kräftiger Kalbsfond
- 10 dl Schweinebauchfond, klar
- 1 Fenchel
- 1 TL Kümmel
- 2 Peperoncini
- 2 dl Noilly Prat
- 1 dl Portwein, weiß
- 4 Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 10 g Sago

Rotkohl und Fenchel in feine Streifen schneiden, mit Gewürzen und Alkohol versetzen. Marinierten Rotkohl mit beiden Fonds zum Kochen bringen und für zwei Stunden ziehen lassen. Den entstandenen Tee passieren, würzig abschmecken und mit Sagoperlen binden.

### Entenbrust

- 2 Entenbrüste für 4 Personen
- Orangenzesten
- Thymian
- Ingweröl
- Honig
- Sojasauce
- Salz, Pfeffer

Die Entenbrust mit Orangenzesten, Thymian und Ingweröl für mindestens zwölf Stunden vakuumieren. Anschließend die Entenbrust bei

80°C im Sous-Vide-Wasserbad zehn Minuten garen. Die Entenbrust aus dem Beutel nehmen und bei schwacher Hitze und ohne Fett in einer Pfanne knusprig braten. Zum Schluss die Ente mit Honig und Sojasauce bepinseln und kurz bei starker Oberhitze im Ofen grillen.

**Süße Zwiebel**  
 1 Zwiebel, weiß  
 30 g Zucker, braun  
 5 g Salz  
 1 Lorbeerblatt  
 1 Wacholderbeere  
 0,25 TL Kümmel  
 10 ml Noilly Prat  
 50 ml Weißwein  
 50 ml Wasser  
 15 ml Balsamicoessig

Die Zwiebel schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Aus Zucker, Salz, Lorbeer, Wacholder und Kümmel ein helles Karamell herstellen. Mit Noilly Prat und Weißwein ablöschen und reduzieren. Wasser und Zwiebeln zugeben und drei Minuten leicht köcheln lassen. Essig zugeben und die Zwiebeln im Fond erkalten lassen. Die Zwiebeln vor dem Servieren mit einem Brenner abflämmen.

**Dörrapfel-Püree**  
 100 g Dörräpfel  
 1 dl Apfelsaft

Die Dörräpfel im Apfelsaft weich kochen und zu einem cremigen Püree mixen.

**Gebackene Kartoffelknödel**  
 100 g Kartoffeln, gekocht  
 40 g Mehl  
 10 g Kartoffelstärke  
 10 g Hartweizengrieß  
 2 Eigelb  
 Panko-Mehl zum Panieren

Die Kartoffeln passieren und dafür durch ein Sieb streichen, anschließend mit Eigelb, Stärke, Grieß, Mehl und Salz zu einem homogenen Teig verkneten. Knödel gleichmäßig abdrehen. Die Knödel in siedendem Salzwasser pochieren, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Etwas abkühlen lassen und mit Mehl, Ei und Pankow-Mehl panieren. Im 170°C heißen Fett ausbacken.



## Das Reh

**Selleriepüree**  
 1 Knollensellerie  
 2 Äpfel mit mittlerer Säure  
 1 Schalotte  
 100 ml Apfelsaft  
 1 cl Cidre  
 bis zu 250 g Butter  
 Salz, Pfeffer, Zucker

Sellerie schälen, klein schneiden und 20 Minuten im Dämpfer garen. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen. Klein geschnittene Schalotte mit Butter im Topf farblos anschwitzen, Äpfel zugeben und mit Apfelsaft auffüllen. Im Mixer mit Butter nach Geschmack zu einem feinen Püree mixen.

**Reh**  
 100 g Rehrücken pro Person  
 1 TL Mole-Gewürzmischung (enthält u.a. Kakaobohnensplitter, Chili, Erdnuss, Cumin und Zimtblüte)

Den Rehrücken parieren, mit Mole würzen und in einem Vakuumbeutel für das Sous-Vide-Wasserbad einschweißen. Im Wasserbad (80°C) das Reh pochieren. Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von 48°C aufweisen. Durch die Mole-Gewürzmischung muss das Reh NICHT noch scharf angebra-

ten werden. Zum Reh eine kräftige Sauce reichen. Als Beilage eignen sich Cannelloni aus blanchierten Kohlblättern mit einer Füllung aus Wirsing à la crème.

**Gebackene Schulter**  
 100 g Rehschulter, geschmort  
 50 g Fleischfarce  
 Brickteig (Fertigprodukt)  
 Thymian, gehackt  
 Salz, Pfeffer

Die geschmorte Schulter in feine Würfel schneiden, mit Fleischfarce vermengen und in Brickteig zur gewünschten Form einschlagen. Die Tasche in heißem Fett ausbacken.

**Fleischfarce**  
 100 g Putenfleisch  
 100 g Sahne

Rohes Fleisch und Sahne zu gleichen Teilen im Mixer zu einer feinen Farce pürieren.

**Eingelegte Gewürzkirschen**  
 2 kg Kirschen, entkernt  
 350 g Zucker  
 100 g Wasser  
 0,5 Zimtstange  
 1 Sternanis  
 4 Kardamomkapseln  
 0,5 EL rosa Pfefferbeeren  
 0,25 EL Fenchelsamen  
 3 Peperoncino  
 1 Wacholderbeere  
 20 dl Kirschsafte  
 7,5 dl Asti

Aus Zucker und Wasser ein helles Karamell herstellen und mit dem Asti ablöschen. Gewürze und Kirschsafte zugeben und zum Kochen bringen. Den Sud für eine Stunde ziehen lassen. Balsamico zugeben und den Fond passieren. Den heißen Sud auf die Kirschen geben und bei 80°C zehn Minuten sterilisieren.