

Exkursion des AKJAA 2008

Kochevent

Aperitif

Cocktail Caprese mit Cunnersdorfer Büffelmozzarella

Vorspeise

Galantine vom Karpfen

Hokkaidokürbis gefüllt mit Quellwasserkarpfen

dazu sautierter Radicchio und Birnendressing

Hauptgang

*Gefüllte Rehkeule (aus Sächsischen Landen) mit thüringischen
Kartoffelkloßscheiben und Trauben-Meerrettich-Chutney an Spinat-
Mangold-Gemüse*

Vegetarischer Hauptgang

Steinpilzrisotto mit Spinat-Mangold-Gemüse

Dessert

*Sächsische Quarkkeulchen (aus Pommritzer-Weißkäse) mit flambierten
Apfelspalten und Aprikoseneis*

*Das Gemüse kommt aus der Traditions-Gärtnerei Gutmann
bei Diesbar-Seußlitz*

Sächsische Weine

Quittenbrand von Augustus Rex

Aperitif

Cocktail Caprese mit Cunnnersdorfer Büffelmozzarella



Aperitif

Cocktail Caprese mit Cunnorsdorfer Büffelmozzarella

Rezept für 10 Personen

20	sehr reife mittelgroße Tomaten (ca. 1kg)
200g	Büffelmozzarella
5cl	Gin
	Crushed-Ice
20g	Zucker
100g	Aceto Balsamico
2	Blatt Gelatine
5	Blätter Basilikum

Für das Balsamicogelee einen reifen süßen Balsamico mit der in kaltem Wasser aufgelösten Gelatine nach kurzem Aufwärmen langsam abkühlen lassen.

Nach kurzem Anwiegen der Basilikumblätter den Zucker hinzugeben und gut durchhacken.

Die Tomaten nach dem Schälen fein pürieren und durch ein Sieb geben. Mit Gin, Pfeffer und Salz abschmecken und kühl stellen. Den Rand des Cocktailglases erst auf einem kleinen, mit Wasser gefüllten Teller anfeuchten und danach in den Basilikumzucker eintauchen. Den kalten Cocktail einfüllen und mit feinen Büffelmozzarella- und Balsamicogeleewürfeln garnieren.

Dazu können getoastete Weißbrotscheiben - als Variante mit Knoblauch eingerieben – gereicht werden.

Vorspeise

Galantine vom Karpfen

*Hokkaidokürbis gefüllt mit Quellwasserkarpfen
dazu sautierter Radicchio und Birnendressing*



Vorspeise

Galantine vom Karpfen

*Hokkaidokürbis gefüllt mit Quellwasserkarpfen dazu sautierter Radicchio
und Birnendressing*

Rezept für 12 Personen

- 2 Hokkaidokürbisse
- 4 mittlere Radicchio
- 2 große reife Birnen
etwas Essig
- 2 Filets vom Karpfen
Dill
- 200g Sahne
Salz
Pfeffer
Saft einer halben Zitrone

Die Kürbisse schälen und aushöhlen. Anschließend im Ofen mit Alufolie ca. 45 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Nach kurzem Abkühlen mit der kräftig abgeschmeckten Fischfarce und den gewürfelten Filetmittelstücken füllen und bei geringer Hitze sanft gar ziehen lassen.

Für die Füllung (Farce) die Randstücke der Filets klein schneiden und mit etwas Crushed-Ice, der Sahne und den Gewürzen zu einer lockeren Farce kuttern. Erst nach dem Kuttern den gehackten Dill beifügen. Zum Schluss noch mal abschmecken.

Den in Esslöffelgröße gerupften Radicchio kurz in einer Pfanne mit Olivenöl und Salz andünsten und mit dem Zitronensaft abrunden.

Für das Dressing die reifen Birnen von Schale und Kerngehäuse befreien. Mit etwas Essig und Salz würzen und mit dem Zauberstab pürieren. Nach Bedarf etwas Flüssigkeit (evtl. Wein) zur Regulierung der Konsistenz hinzufügen.

Die Karpfengalantine noch warm in Tortenstücke schneiden und auf dem lauwarmen Radicchio mit dem Birnendressing anrichten und zügig servieren.

Vegetarischer Hauptgang

Steinpilzrisotto mit Spinat-Mangold-Gemüse



Hauptgang

*Gefüllte Rehkeule (aus Sächsischen Landen) mit thüringischen
Kartoffelkloßscheiben und Trauben-Meerrettich-Chutney an Spinat-
Mangold-Gemüse*



Hauptgang

Gefüllte Rehkeule (aus Sächsischen Landen) mit thüringischen Kartoffelkloßscheiben und Trauben-Meerrettich-Chutney an Spinat-Mangold-Gemüse

Rezept für 10 Personen

- 1 Rehkeule (ca. 2,5kg)
- 150g fetten Speck
- 200g Schweinefleisch
- 100g süße Sahne

Für die Marinade:

- 3 große Zwiebeln
- Salz
- 1 mittelgroße Möhre
- Petersilie
- 2 Zweige Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- Pfeffer
- 300ml trockener Weißwein
- 4 EL Essig
- 4 EL Olivenöl

Den Schlegel mit den Ingredienzien der Marinade nicht länger als 24 Stunden marinieren. Mit Speck spicken und mit Salz und Pfeffer würzen und kurz und kräftig in einer Schmorpfanne anbraten. Mit der Marinade ablöschen und in den vorgeheizten, sehr heißen Backofen schieben. Nach ca. 5 Minuten die Temperatur auf 200°C herunter regulieren und während der 40-minütigen Bratzeit häufig mit dem Bratfett beträufeln.

Für die Kartoffelkloßscheiben

- 1,5kg rohe Kartoffeln
- 0,75kg gekochte Kartoffeln
- 3 Eigelb
- Salz
- Muskat

Die rohen Kartoffeln reiben und im Tuch ausdrücken. Die gekochten Kartoffeln ebenfalls reiben und zu den ausgedrückten rohen Kartoffeln geben. Mit dem Eigelb vermengen und mit dem Salz und Muskat abschmecken. Die Masse zu einem Strang formen und diesen kochen. Dann in Scheiben schneiden und in Butter goldbraun braten.

Für das Gemüse

- 600g frischen Spinat
- 600g Mangold
- 20g Butter
- Salz
- Muskat
- 1 Spritzer Zitronensaft

Den Spinat gründlich Waschen und die dicken Strünke der Blätter entfernen. Kurz in reichlich Wasser blanchieren und auspressen. Die Strünke des Mangold klein schneiden und mit den Mangoldblättern ebenfalls blanchieren und abtropfen lassen. Kurz vor dem Anrichten die Butter in einer Pfanne erwärmen, den Spinat und den Mangold zusammen darin schwenken. Mit Salz, Muskat und Zitronensaft geschmacklich verfeinern.

Für das Chutney

- 150g weiße Weintrauben
- 2cl Weißwein
- 10g Butter
- 10g geriebener frischer Meerrettich

Die Weintrauben entkernen und mit Butter und Weißwein kurz dünsten. Gegebenenfalls mit etwas Kartoffelstärke abbinden. Mit Meerrettich würzen und kalt stellen.

Dessert

*Sächsische Quarkkeulchen (aus Pommritzer-Weißkäse) mit flambierten
Apfelspalten und Aprikoseneis*



Dessert

Sächsische Quarkkeulchen (aus Pommritzer-Weißkäse) mit flambierten Apfelspalten und Aprikoseneis

Rezept für 10 Personen

500g gekochte Kartoffeln (vom Vortag, schon gequetscht)
400g Quark (abtropfen lassen)
150g Mehl
65g Zucker
1-2 Eier
50g Korinthen evtl. Rosinen
abgeschriebene Zitronenschale

Gequetschte Kartoffeln mit dem trockenen Quark und den Eiern vermengen und nach eigenem Empfinden mit Mehl zu einem gut formbaren Teig verarbeiten. Nach Belieben süßen. Die (evtl. in Rum eingelegten) Rosinen mit der abgeriebenen Zitronenschale mischen und unter den Teig heben.

Zu kleinen Küchlein formen und in Butteröl ausbraten.

6 Äpfel
100g Butter
30g Zucker
4cl Calvados

Äpfel in Spalten schneiden und in der Pfanne mit der Butter und dem Zucker bräunen. Mit dem Calvados flambieren.

Aprikoseneis

Rezept für 10 Personen

0,5l Milch
0,5l Schlagsahne
Aprikosenkonfitüre
3 Eigelb
2 reife Aprikosen
Vanilleschote

Milch und Mark der Vanilleschote erwärmen, mit dem Eigelb zur Rose abziehen, Aprikosenkonfitüre zugeben und alles im Wasserbad herunterkühlen. Danach Schlagsahne unterheben und im Eisbereiter durchfrieren lassen.