

Von und nach Küchenchef **Hubert Kulczak**



Vorspeise: **Kürbis-Orangen-Kokos-Suppe**

Hauptgang: **Poisiertes Spätburgunder-Rehnüsschen
mit aromatischer Schokoladen-Rotweinsauce,
Zucchini-Pralinen und Parmesan Gnocchi und
Gemüse-Juspasta**

Dessert: **Geeister-Kirsch-Cappuccino**

Vorspeise

Kürbis-Orangen-Kokos-Suppe

Zutaten für 8 Personen

1 kg Muskatkürbis
Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
200 g Kartoffelwürfel
3 EL Öl
2 L Brühe
4 unbehandelte Orangen
2 Zweige Thymian
4 Scheiben Vollkorntoast
40 g Butter
Satz, Pfeffer
1 Becher Creme fraiche
100 g Sahne
etwas frischen Ingwer
1 TL Curry
1 Msp. Chili
1/8 L trockener Weißwein
1 Dose Kokosmilch

Ein Hochgenuss auch für Vegetarier

Zubereitung:

Kürbis waschen, schälen und in Stück schneiden. Zwiebel würfeln und mit den Kartoffelwürfel in Öl erhitzen. Knoblauch, Thymian, Ingwer, Curry, Chili, Weißwein, Kokosmilch und Brühe aufkochen, dazugeben und ca. 20 Min. köcheln lassen, dann pürieren.

2 Orangen heiß abwaschen, gut trocken reiben und die Schalen mit einer Reibedünn abziehen. Zum Anrichten beiseite legen. Alle Orangen auspressen,, Toastbrot nach Wunsch entrinden und würfeln. Butter erhitzen und die Brotwürfel mit Thymian darin unterrühren knusprig braten.

Thymiancrautons herausnehmen und beiseite stellen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, Creme fraiche und Sahne unterheben. Vor dem Servieren die Thymiancrautons und die Orangestreifen darüber geben.



Vorspeise: **Kürbis-Orangen-Kokos-Suppe**

Hauptgang: **Poisiertes Spätburgunder-Rehnüsschen
mit aromatischer Schokoladen-Rotweinsauce,
Zucchini-Pralinen und Parmesan Gnocchi und
Gemüse-Juspasta**

Dessert: **Geeister-Kirsch-Cappuccino**

Hauptspeise

Poisiertes Spätburgunder - Rehnüsschen mit aromatischer Schokoladen- Rotweinsauce, Zucchini-Pralinen und Parmesan-Gnocchi

Zutaten für 4 Personen:

Rehnüsschen:

Sauber pariertes Rehfleisch
aus der Keule
Salz
Pfeffer
Öl zum Braten
4 EL. Butter
1 1/4 L Spätburgunder Rotwein
1 1/2 L Brühe
etwas brauner Zucker
Thymianzweig
Schalotten
2 TL. Geriebene schwarze
Schokolade (Kuvertüre)
4 EL. Butter
1 1/2 L Jus (entfetteter Bratensaft
als Grundstock für Saucen)

Zucchini-Pralinen

4 große Zucchini
2 Aubergine
Fenchel
4 Zwiebeln
4 Paprika
2 Knoblauchzehen
Olivenöl
Salz Pfeffer

Zubereitung

Rehnüsschen:

Rehnüsschen in ca. 180 g Stücke portionieren, würzen, ganz kurz in heißem Öl von allen Seiten anbraten, herausnehmen. Etwas Butter in die Pfanne geben, Schalotten dazugeben, mit Rotwein und Brühe ablöschen, braunen Zucker und Thymian hinzugeben. Rehfleisch kurz herausnehmen und den Fond 2 - 3 Minuten auf heißer Flamme etwas reduzieren. Rehfleisch wieder in den Fond legen. Das Fleisch sollte knapp bedeckt sein. In den Ofen stellen und bei 130 Grad C ca. 15 Minuten weitergaren.

Reh aus dem Fond herausnehmen, trocken tupfen, 5 Minuten ruhen lassen,

In der Zwischenzeit einen Teil des Fonds stark reduzieren, mit Jus aufgießen, nochmals reduzieren lassen, dann mit etwas (nicht zu viel) geraspelter Schokolade abschmecken, mit Butter montieren (binden). Das Reh dann in feine Scheiben ausschneiden, mit der Schokoladen-Rotweinsauce anrichten.

Zucchini-Pralinen:

Zucchini, Aubergine, Fenchel, Zwiebeln, Paprika in feine Würfel schneiden, heiß in Öl anbraten, die gewürfelten Knoblauchzehen, leicht tomatisieren, erhitzen und fertig abschmecken.

Große Zucchini längs mit dem Sparschäler in feine Scheiben schneiden. Kreuzförmig 2 Blätter auslegen, in die Mitte 12 gehäufte Esslöffel von dem Gemüse geben, im Uhrzeigersinn die Zucchini zuklappen, im Backofen ca. 140 °C in 8 Minuten fertig garen.

Von und nach Küchenchef

Hubert **Kulczak**



Vorspeise: **Kürbis-Orangen-Kokos-Suppe**

Hauptgang: **Poischiertes Spätburgunder-Rehnüsschen
mit aromatischer Schokoladen-Rotweinsauce,
Zucchini-Pralinen und Parmesan Gnocchi und
Gemüse-Juspasta**

Dessert: **Geeister-Kirsch-Cappuccino**

Zutaten für

Parmesan-Gnocchi

für 4 Personen

1 kg mehlig Kartoffeln

100 gr. Parmesan

250 gr. Mehl

1 Ei

etwas Muskatnuss

Salz

Zubereitung

Parmesan-Gnocchi

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, ausdampfen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken. Den geriebenen Parmesan mit den Kartoffeln, Mehl, Ei, Muskatnuss und etwas Salz zu einem Teig kneten und 10 Min. ruhen lassen.

Aus dem Teig fingerdicke Rollen formen, 3 cm lange Stücke abschneiden und mit einer Gabel Rillen eindrücken.

Die Gnocchi 2-3 Min in Salzwasser garen, abtropfen lassen und kurz in heißer Butter schwenken.

Von und nach Küchenchef

Hubert **Kulczak**



Vorspeise: **Kürbis-Orangen-Kokos-Suppe**

Hauptgang: **Poisiertes Spätburgunder-Rehnüsschen
mit aromatischer Schokoladen-Rotweinsauce,
Zucchini-Pralinen und Parmesan Gnocchi und
Gemüse-Juspasta**

Dessert: **Geeister-Kirsch-Cappuccino**

Gemüse-Juspaste

Zutaten:

360 g Schalotten
50 g Karotten
50 g Sellerie
50 g Lauch
1 Knoblauchzehe
1 kleiner Thymianzweig
4 EL Tomatenmark
1 kleiner Rosmarinzweig
1 EL Pflanzenöl
Sojasoße je nach Geschmack
0,7 l trockener Rotwein (kein Barrique)
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Kardamom
Zuckerkolör

Zubereitung:

Die Schalotten schälen und halbieren. Die Karotten und den Sellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. Den Lauch putzen und klein schneiden. Schalotten, Knoblauch, Karotten und Sellerie in einem flachen Topf oder Bräter im Pflanzenöl stark anbraten. Den Lauch, das Tomatenmark sowie Sojasoße und Kardamom dazugeben und unter Rühren braten, bis sich am Topfboden Röststoffe bilden. Mit 300 ml Wasser ablöschen. Abgezupfte Blätter des Thymianzweiges und die Nadeln des Rosmarinzweiges hinzufügen, das Zuckerkolör hinzufügen, die Hitze reduzieren und unter häufigem Rühren einköcheln lassen bis sich erneut Röststoffe bilden. Mit 100 ml Rotwein ablöschen, langsam einköcheln lassen und die Röstrückstände erneut mit 100 ml Rotwein ablöschen. Diesen Vorgang noch sechsmal wiederholen, bis die Flasche Rotwein aufgebraucht ist. Wichtig ist, dass der Röst-Ablöschvorgang langsam abläuft d.h. das Einkochen dauert etwa 1 1/2 bis 2 Stunden. Nur so entsteht der für Jus typische Geschmack, ohne dass sich Bitterstoffe bilden.

Die eingekochte Rotwein-Gemüse-Masse in einem Mixer so fein wie möglich pürieren und in einem geeigneten Gefäß im Kühlschrank lagern. Die Paste ist etwa 8 Tage haltbar. Wer Juspaste nicht so samtig, sondern fein möchte, verzichtet auf das Pürieren und streicht sie nur durch ein Sieb.

Die Paste lässt sich auch gut einfrieren. Dann am besten in kleine Portionen teilen. Als Dosierung empfiehlt sich 1 EL Juspaste für 200 ml kräftiger Brühe (Gemüse-, Rinder- oder Hühnerbrühe). Die Brühe damit aufkochen, 2 Minuten ziehen lassen und falls nötig mit Salz oder Pfeffer nachwürzen.

Von und nach Küchenchef

Hubert **Kulczak**



Vorspeise: **Kürbis-Orangen-Kokos-Suppe**

Hauptgang: **Poisiertes Spätburgunder-Rehnüsschen
mit aromatischer Schokoladen-Rotweinsauce,
Zucchini-Pralinen und Parmesan Gnocchi und
Gemüse-Juspasta**

Dessert: **Geeister-Kirsch-Cappuccino**

Dessert:

Geeister Kirsch-Cappuccino mit Kardamom

Zutaten für 2-4 Personen

100 ml Apfelsaft
75g Zucker
5 Kardamomkapseln
3 Eigelb
1 EL Creme fraiche
1 Eiweiß
150 g Kirschen (aus dem Glas)
1/2 Vanilleschote
200 ml Milch
Kakaopulver

Den Apfelsaft mit 60 g Zucker aufkochen. Die Kardamomkapseln erdrücken und dazugeben, Vom Herd nehmen und zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Den Apfelsaft durch ein feines Sieb gießen und kurz abkühlen lassen.

Den Apfelsaft mit den Eigelben im warmen Wasserbad schaumig aufschlagen, Die Creme fraiche dazugeben, vorsichtig unterrühren und nn kalten Wasserbad kurz aufschlagen.

Das Eiweiß mit 1 TL Zucker mit dem Handrührgerät steif schlagen und vorsichtig unter die Kardamommasse heben. Die Masse in 2 bis 4 dekorative Gläser oder Tassen füllen und mindestens 2 Stunden ins Tiefkühlfach steilen.

Die Kirschen in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Den Kirschsafte dabei auffangen, Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Mark mit 1 TL Zucker und 3 EL Kirschsafte aufkochen, die Kirschen dazugeben und einkochen lassen, bis eine Glasur um die Kirschen entsteht.

Die Milch mit dem restlichen Zucker erwärmen und mit dem Pürierstab schaumig aufmixen. Die warmen Kirschen auf die geeiste Kardamommasse geben, mit dem Milchschaum garnieren. Mit 1 Prise Kakaopulver bestreuen und sofort servieren,

>> Tipp

*Kirschen lassen sich prima mit verschiedenen Gewürznoten kombinieren.
Neben Kardamom passen ausgezeichneten Mandeln, weiße oder braune Schokolade sowie Mohn als Aromaträger dazu.*