

Warm up!

Schluss mit Sommersalaten – jetzt wird endlich wieder heiß gekocht. H.O.M.E. zeigt Gerichte, mit denen sich Genussfreudige an kühlen Tagen warmessen können

PRODUKTION SANDRA PISKE REZEPTE SVEN FELDMANN/WWW.MONKEYSPLAZA.COM
FOTOS LUDGER PAFFRATH



HIRSCHRÜCKEN MIT GEBACKENEN PILZEN

ZUTATEN für 4 Personen:

ca. 120 g Hirschrücken ohne Knochen pro Person, 200 g geputzte Shiitakepilze (geviertelt), 100 g geputzte Enokipilze, 3 Knoblauchzehen, dünn geschnitten, Olivenöl
Pilzfond: 50 ml Sake (japanischer Reiswein), 30 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer, Shichimi Togarashi (japanischer Chilipfeffer), Saft von einer Limette, 2 EL Sojasauce

Salsa: 1 große rote Chilischote, 2 rote Zwiebeln, Schnittlauch

ZUBEREITUNG:

Hirschrücken würzen und in Olivenöl anbraten. Pilze und Knoblauch mit $\frac{2}{3}$ des Pilzfonds in einer Metallschüssel mischen und mit dem Hirschrücken bei 200°C 8 Min. in den Ofen geben. In dieser Zeit Chili und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden, mit $\frac{1}{3}$ Pilzfond anmachen und geschnittenen Schnittlauch dazugeben. Die gebackenen Pilze in einem tiefen Teller anrichten, den Hirsch drauflegen (evtl. mit Fleur de Sel bestreuen) und mit einem Löffel Chilisalsa garnieren.

ROTES THAICURRY MIT GEBRATENER ENTENBRUST

ZUTATEN für 3–4 Personen:

2 Entenbrüste, 7 g Currypaste rot, 5 g frischer Knoblauch, gehackt, 15 g Schalotten, 2 Stangen Zitronengras, 2 EL Paprikapulver edelsüß, Pflanzenöl, 150 ml Kokosmilch, 100 ml Geflügelbrühe, 50 ml thailändische Fischsauce, 3 Limetten für Saft, 20 g Palmzucker, 5 Limettenblätter, 20 Blatt Thaibasilikum, Gemüse nach Belieben: Karotten in Stiftform, halbiertes Thaispargel, Melanzaniecken, halbierte Strohpilze, halbierte Bambusstreifen oder Minimais, halbierte Kirschtomaten, Bambussprossentstreifen (kurz vorgaren), 10 halbierte Litschis oder $\frac{1}{4}$ Ananas, in kleine Ecken geschnitten, Salz, Pfeffer, Chilistreifen

ZUBEREITUNG:

Entenbrüste salzen, pfeffern, scharf auf der Hautseite anbraten und garen. Currypaste, Knoblauchzehen, Schalotten und Zitronengras in Öl anrösten, Paprikapulver dazugeben, kurz anschwitzen, mit Kokosmilch und Geflügelbrühe ablöschen und kräftig durchkochen lassen. Mit Fischsauce, Limettensaft, Palmzucker und Limettenblättern abschmecken. Thaibasilikum dazugeben und auf kleiner Flamme ziehen lassen. Nachschmecken mit Fischsauce, Zucker, Limettensaft. Gemüse und Obst dazugeben und erwärmen, Entenbrust in Scheiben schneiden und mit anrichten. Mit Chilistreifen und Thaibasilikum garnieren.



GESCHMORTE KANINCHENKEULE MIT CHORIZO UND ARTISCHOCKEN

ZUTATEN für 4 Personen:

4 Kaninchenkeulen, Salz, Pfeffer,
2 EL Tomatenmark, ½ l Rotwein,
1 l Gemüsebrühe, 2 Knoblauchzehen,
1 Rosmarinzwig, 1 Artischockenboden TK,
½ Chorizo, Olivenöl, 200 g Röstgemüse
(2 EL Karotten, 2 EL Sellerie, 1 Zwiebel in
groben Würfeln), Madeira

ZUBEREITUNG:

Kaninchenkeulen salzen, pfeffern und in
Olivenöl scharf anbraten, Temperatur redu-
zieren. Röstgemüse zufügen und mitbraten.
Knoblauch, Rosmarinzwig und Tomaten-
mark zufügen und leicht mitrösten, bis
das Tomatenmark dunkel ist (aber nicht

verbrannt). Mit Rotwein ablöschen und
mit Gemüsebrühe auffüllen, ca. 50 Min. im
geschlossenen Topf schmoren, Kaninchen-
keulen herausnehmen. Die Schmortsauce
durch ein Sieb in einen zweiten Topf
passieren, mit Salz, Pfeffer und Madeira
abschmecken. Falls nötig, die Sauce (z.B. mit
angerührter Maisstärke) binden. Artischo-
ckenboden vierteln und in einer Pfanne
anbraten. Kaninchenkeulen bei niedriger
Temperatur hinzufügen. Jede Kaninchen-
keule auf dem Teller mittig anrichten,
Schmortsauce darüber verteilen und ein
Viertel des Artischockenbodens sowie die
Chorizoscheiben darauf drapieren. Als
Beilage passen gebratene Erdäpfel.



BÄRENKREBSE MIT „HERMITAGE“ UND KAKAO

ZUTATEN für 4 Personen:

10 Bärenkrebsschwänze, 100 g Sellerie,
100 g Petersilienwurzel, 100 g Zwiebel,
1 TL Tomatenmark, 80 g Kakaopulver, etwas
Weinbrand, 750 ml „Hermitage“-Wein,
125 ml Schlagobers, 1 Stange Lauch

ZUBEREITUNG:

Bärenkrebsschwänze halbieren, auf der
Schnittfläche braten. Sellerie, Petersilien-

wurzel und Zwiebel mit Tomatenmark
leicht tomatisieren und mit dem Kakaopul-
ver abstäuben. Mit Weinbrand ablöschen,
abflämmen, mit „Hermitage“ auffüllen,
einkochen, passieren und eventuell abbin-
den. Krebsschwänze in der Sauce warmlegen,
Rauten von Lauch und Petersilienwurzel
kurz garen, in Oberschwenken, abschme-
cken, auf dem Teller verteilen. Die Bären-
krebse mit Sauce obenauf anrichten.



SPAGHETTINI TRÜFFEL-CARBONARA

ZUTATEN für 2 Personen:

¼ l Schlagobers, ¼ l Gemüsebrühe, Salz,
Pfeffer, 10 g schwarze Trüffel in Scheiben,
1 TL Trüffelbutter, 1 TL Trüffelöl,
1 TL Schalottenwürfel, 1 EL gekochte
Schinkenwürfel, 2 EL geschälte Saubohnen,
250 g Spaghettini, 1 TL Maisstärke, 25 g Butter

ZUBEREITUNG:

Schalottenwürfel in Butter andünsten, mit
Schlagobers und Brühe auffüllen, einmal auf-

kochen lassen, anschließend mit Maisstärke
leicht abbinden. Trüffelbutter und Trüffelöl
einrühren und leicht köcheln lassen. Danach
die gekochten Schinkenwürfel und kurz vor
dem Anrichten die Saubohnen dazugeben.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spaghetti-
ni in gesalzenem Wasser al dente kochen, auf
eine Fleischgabel aufrollen, in die Mitte des
Tellers legen, die Trüffelsauce darübergerben
und zum Schluss mit feinen Trüffelscheiben
vereinzelt garnieren.

