



© ZuGast 2021

Bilder Michael Ruder

Cover Michael Ruder



FÜR 4 PERSONEN

Rezept von Klaus Buderath Seestern, Ulm aus ZuGast Ausgabe 26

Reh aus der Eifel mit wilden Beten, Wacholder und Kaffee

Piemonteser Haselnuss-Nocke

380 g Zartbitterkuvertüre
100 g Butter
130 g Eigelb
70 g Puderzucker
200 g Crème Fraîche
100 g Milch
100 g Kakao
200 g Piemonteser Haselnussmus
Nocken-Silikonform

Die Zartbitterschokolade mit der Butter auf dem Wasserbad temperieren bis beides flüssig ist und glänzt. Im Thermomix das Eigelb mit dem Puderzucker auf Stufe 5 mixen und gleichzeitig auf 55 Grad erhitzen. Die Masse soll hell und schaumig sein. Die Crème Fraîche mit der Milch und dem Kakaopulver verrühren. Die temperierte Kuvertüre zum aufgeschlagenen Eigelb geben und dabei weiter mixen. Das Haselnussmus dazugeben und mixen, bis die Masse homogen ist. In einen Spritzbeutel füllen. In die Nocken-Silikonformen füllen. Während 24 Stunden bei -20 Grad frieren.

Dalgona-Kaffee-Schaum

50 g Instant-Kaffeepulver
50 g Puderzucker
50 g Wasser
Kaffeepulver, Puderzucker und Wasser zusammen mit den Handrührgerät zu einem steifen Schaum schlagen.

Wacholderjus mit Maulbeeren

200 g Rehjus
20 g roter Holunderbeerensaft
10 g geröstete und gemörserte Wacholderbeeren
20 g getrocknete Maulbeeren
Rehjus und Holundersaft vermengen und erhitzen. Die Wacholderbeeren dazugeben und zugedeckt zwei Stunden in der warmen

Jus ziehen lassen, aber nicht mehr kochen. Die Jus durch ein feines Sieb passieren. Die getrockneten Maulbeeren dazugeben und die Jus langsam erhitzen.

Rote Bete-Gewürzsaft

10 Rote Bete
100 g Sherry
100 g Balsamico-Essig
15 g Senfsaat
8 Lorbeerblätter
20 Wacholderbeeren
Salz
Zucker
Schwarzer Pfeffer

Die Rote Bete entsaften. Sherry und Balsamico-Essig dazugeben. Senfsaat, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren in den Sud geben und alles zusammen aufkochen. Auf 500 ml reduzieren. Mit Salz, Zucker und Pfeffer aus der Mühle kräftig abschmecken. Passieren und kalt stellen.

Rote Bete-Gelee

250 g vom reduzierten Rote Bete-Gewürzsaft
4 g Agazon
Den Rote Bete-Saft in einen Topf gießen und noch kalt mit dem Agazon verrühren. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Die heiße Flüssigkeit auf ein Backblech gießen und erkalten lassen.

Rote Bete-Macaron

200 g vom Rote Bete-Gewürzsaft
20 g Albumin
400 g Puderzucker
Den Rote Bete-Gewürzsaft mit dem Albumin mit einem Stabmixer mixen bis eine schaumige und homogene Masse entsteht. 24 Stunden quellen lassen. Anschließend mit dem Puderzucker verrühren und mit dem Schneebesen zu einem steifen Schnee



© ZuGast 2021

Bilder Michael Ruder

Cover Michael Ruder



FÜR 4 PERSONEN

Rezept von Klaus Buderath Seestern, Ulm aus ZuGast Ausgabe 26

Reh aus der Eifel mit wilden Beten, Wachholder und Kaffee

schlagen. In einen Spritzbeutel mit einer 5-mm-Lochtülle füllen. Die Masse als gleichmäßige Taler – Macarons – auf eine Silikonmatte auf einem Backblech mit ausreichend Abstand aufspritzen. Die Macarons im auf 80 Grad vorgeheizten Backofen backen oder in einem Dörrgerät bei 60 Grad 24 Stunden trocknen.

Eingeweckte gelbe und rote Bete

10 wilde Mini-Beten (gelb und rot)
300 g Pickelfond (vom Makrelen-Rezept)
5 Wacholderbeeren
5 g Senfsaat
3 Lorbeerblätter
1 Sternanis
Weckglas

Die gelbe und die rote Mini-Beten waschen und die Blätter entfernen, zwei Zentimeter Stiel dranlassen. Die Beete um die Stiele herum mit einem kleinen Küchenmesser ausputzen und säubern. Den Pickelfond zum Kochen bringen. Die Beten in ein Weckglas geben, Wacholderbeeren, Senfsaat, Lorbeerblätter und Sternanis dazugeben. Den kochenden Pickelfond in das Glas füllen und dieses sofort verschließen. Im Backofen bei 82 Grad während acht Minuten sterilisieren.

Ingwer-Gel

300 g frischer Ingwer
100 g Calamansisaft
400 g Wasser
1 Vanilleschote
100 g Zucker
21 g Agar Agar

Den geschälten Ingwer in einem Entsafter entsaften. Ingwersaft und Calamansisaft, Wasser, Vanillemark, Zucker und Agar Agar dazugeben. Unter ständigem Rühren aufkochen. Zwei Minuten kochen lassen. In einen Behälter füllen und zugedeckt im Kühlschrank

auskühlen lassen. Die Masse solange mixen, bis ein geschmeidiges und homogenes Gel entstanden ist. In eine Spritzflasche oder einen Spritzbeutel füllen. Kalt stellen.

Rehrücken und Rehleber

etwas geklärte Butter
4 Mittelstücke vom Eifeler Rehrücken à 160 g
2 Rehlebern
100 g Butter
10 Wacholderbeeren
Salz
Pfeffer

In einer Pfanne etwas geklärte Butter erhitzen. Die Rehrückenstücke und die Rehleber darin von allen Seiten anbraten. In den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen legen: den Rehrücken je nach Dicke zwischen 6 und 8 Minuten, die Rehleber je nach Dicke zwischen 3 und 5 Minuten. Den Rehrücken anschließend bei 45 Grad ruhen lassen. Er soll eine Kerntemperatur von 54 Grad haben.

In einer Pfanne die Butter aufschäumen. Rehrücken und die Leber dazugeben und sofort die Wacholderbeeren dazugeben. Arosieren und anschließend auf ein mit Küchencrepp ausgelegtes Blech legen. Eine Minute ruhen lassen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Fertigstellen

Die Rehleber in Stücke schneiden und je auf eine Macaron-Hälfte legen. Den Rehrücken aufschneiden und auf die Teller verteilen. Die Haselnussnocken aus den Formen nehmen. Anlegen. Nocken vom Kaffee-Schaum auf die Teller verteilen. Rote-Bete-Gelee, Ingwer-Gel und die eingeweckte Rote und Gelbe Bete verteilen. Mit dem Wacholderjus nappieren.