



© ZuGast 2015

Bilder Niklas Thiemann

Rezept Daniel Schimkowitsch

Rezept von Daniel Schimkowitsch aus ZuGast 13/2015



FÜR 4 PERSONEN

POLTINGER REHRÜCKEN | GÄNSELEBERKIRSCH SELLERIE

SELLERIESCHEIBEN

1 kleine Knollensellerie
1 kg grobes Meersalz
1 EL Butter

Auf einem Backblech aus dem Meersalz ein Salzbett bilden und den gewaschenen Knollensellerie 180 Grad im Backofen 1½ Bis 2 Stunden schmoren. Schälen und in dünne Scheiben schneiden. Davon mit einem Ausstecher runde Scheiben ausstechen.

Vor dem Servieren die Scheiben mit etwas Butter glasieren.

SELLERIEPÜRREE

1 Knollensellerie
etwas Butter
Geflügelbrühe
Salz | Zucker | Cayennepfeffer

Den Sellerie waschgebm schälen und in Würfel schneiden. Die Schale für die Chips beiseite legen. Die Würfel in etwas Butter farblos anschwitzen. Salzen und Zuckern und bei schwacher Hitze etwas Saft ziehen lassen. Mit der Geflügelbrühe bedecken und weich köcheln. Im Thermomix (oder einem normalen Mixer) zu einem feinen Pürree mixen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Durch ein feines Sieb passieren. Zum Anrichten in eine Quetschflasche füllen, warm stellen.

FICHTENSPROSSENGEL

500 g Fichtensprossen
1 L Wasser
500 g Zucker
500 ml Alkohol 60% oder Vodka
400 g Wasser
7 g Aga Agar
7 g Gellan

Die Fichtensprossen plattieren und mit dem Alkohol 24 Stunden lang vakuumieren. Wasser und Zucker aufkochen und die Fichtensprossen mit dem Alkohol zugeben. 2 Stunden lang ziehen lassen. Anschließend den entstandenen Sirup durch ein Tuch passieren. 600 g des Sirups und 400 g Wasser mit dem Agar-Agar und dem Gellan abbinden. Auskühlen lassen. Das Gel anschließend aufmixen und in eine Quetschflasche füllen.

SCHINKENCHIPS

Etwas Rinderschinken (Cecina de leon) in hauchdünne Scheiben schneiden. Mit einem Ausstecher rund ausstechen und zwischen zwei Backmatten bei 160 Grad 4 bis 5 Minuten im Backofen backen.

SELLERIEGRÜN-CHIPS

Das Grün von einem Stangensellerie auf einen mit Klarsichtfolie bespannten Teller legen. Mit etwas flüssiger Nussbutter bestreuen.



© ZuGast 2015

Bilder Niklas Thiemann

Rezept Daniel Schimkowitsch

Rezept von Daniel Schimkowitsch aus ZuGast 13/2015



FÜR 4 PERSONEN

chen und in 10-Sekunden-Schritten bei voller Kraft in der Mikrowelle trocknen bis alle Feuchtigkeit aus den Blättern ausgetreten ist.

SELLERIESCHALENCHIPS

Die Sellerieschale in Salzwasser weich kochen. Bei 60 Grad in einem Dörrautomaten zirka 4 Stunden trocknen. Anschließend im 220 Grad heißen Fett so lange ausbacken, bis die Schalen aufpoppen.

LEBERCREME

50 g weißer Portwein
200 g Sahne
3,5 g Agar Agar

160 g Entenmastleber

Salz | Cayennepfeffer | Zucker

Den Portwein sirupartig einkochen. Die Sahne im Thermomix auf 100 Grad aufkochen und mit dem Agar Agar einige Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und zügig den Portweinsirup und die geputzte Entenleber daruntermixen. Mit Salz, Zucker und Cayennepfeffer abschmecken. Durch ein Sieb streichen und auskühlen lassen. Die erkaltete Masse vorsichtig im Thermomix auf 37 Grad aufmixen und in Silikonkirschformen füllen. Im Tiefkühler aushärten lassen.

KIRSCHGEELE, LEBERKIRSCHEN

500 ml Kirschsafft
15 g Kirschpulver (Food Connection)
Thymian

26 g Vegetarische Gelatine

Den Kirschsafft mit dem Kirschpulver, dem Thymian und der vegetarischen Gelatine aufkochen. Durch ein feines Sieb passieren. Etwas auskühlen lassen. Die Leberkirschen mit einem Zahnstocher durch das noch warme und flüssige Kirschgelee ziehen und zum

auskühlen auf ein Blech setzen.

KIRSCHSTIELE

50 g Mehl

50 g Stärke

1 EL fermentiertes Schalottenpüree

etwas Eigelb

Mineralwasser

Salz

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. In eine Quetschflasche füllen und in 180 Grad heißem Fett dünne „Stiele“ eingießen und ausbacken. Die Leberkirschen damit fertig stellen.

REHJUS

Rehparüren

1 EL Bratfett

5 bis 6 Schalotten

15 Körner grüner Pfeffer

Purple-Curry

Honig

½ Flasche roter Portwein

½ Flasche Rotwein

1 L Kalbsjus

Butter

Die Parüren klein schneiden und in etwas Fett anschwitzen. Die Schalotten fein würfeln und zusammen mit dem grünen Pfeffer zugeben. Weiter anschwitzen. Einen Esslöffel Honig zugeben und den Ansatz mit etwas Purple-Curry bestäuben. Mit dem Rotwein und dem Portwein ablöschen und fast vollständig einreduzieren. Mit der Kalbsjus auffüllen und nach belieben einreduzieren. Durch ein Tuch passieren. Vor dem servieren mit etwas Butter aufmixen.



© ZuGast 2015

Bilder Niklas Thiemann

Rezept Daniel Schimkowitsch

Rezept von Daniel Schimkowitsch aus ZuGast 13/2015



FÜR 4 PERSONEN

REHRÜCKEN

1 Rehrücken

Butter

Salz

Wildgewürz

Den Rehrücken sauber parieren. Salzen und nach belieben mit Wildgewürz würzen. In schäumender Butter anbraten. Im Ofen bei 90 Grad garen und vor dem Servieren kurz ruhen lassen.

ZUM ANRICHTEN

Einige rotfleischige Kirschen, entsteint und halbiert.

Blätter vom roten Babymangold.