

MUSSBACHER SPITZEN @ HOME - WINTEREDITION

27. November 2021 | 19.00 Uhr

Rezepte

Jakobsmuscheln mit mediterranem Artischockensalat

ideal zu Sauvignon Blanc

Für 4 Personen:

8- 12 Jakobsmuscheln (je nach Größe)

2 Stangen Staudensellerie

1 mittlere Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 Tomaten

2 große Artischocken

3 Zitronen

1 Bund Blattpetersilie und Basilikum

Noilly Prat, Pernod, Weißwein

Etwas Gemüsebrühe

Olivenöl, weißer Balsamico

Salz, Pfeffer, Piment D´Eslette

Jakobsmuscheln aus der Schale lösen. Vom Rogen, Darm und Schalenmuskel befreien. Auf einen Teller legen, abdecken und kühl stellen.

Sellerie und Zwiebel schälen, fein würfeln und kaltstellen. Knoblauch fein reiben oder würfeln und mit etwas Olivenöl vermengen. Beiseitestellen.

Tomaten kurz in heißem Wasser blanchieren, abschrecken und schälen. Danach vierteln und entkernen, würfeln.

Artischocken putzen und in Zitronenwasser legen.

Artischockenböden achteln. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen, Böden dazu geben und sofort mit Salz und Pfeffer würzen. Anbraten, etwas Knoblauch und Zwiebel hinzufügen und glasig dünsten. Mit Noilly Prat, Pernod und Weißwein ablöschen, reduzieren und Gemüsefond auffüllen. Ein Schuss Balsamico Essig und Olivenöl beifügen und das Gemüse garen. So lange reduzieren lassen, bis eine sämige Soße entsteht. Beiseitestellen.

Tomatenviertel würfeln. Restlichen Staudensellerie, Zwiebeln und Knoblauch zu den Tomaten geben. Salzen, pfeffern und mit einem Spritzer Zitronensaft vermengen. Wenn sich das Salz aufgelöst hat, mit Olivenöl auffüllen. Etwas geschnittene Petersilie und Basilikum dazu geben und die Vinaigrette lauwarm temperieren.

Die Artischocken gleichmäßig auf die Teller verteilen und mit der Vinaigrette nappieren.

Die Jakobsmuscheln mit Salz und Piment D´Eslette würzen und in etwas Tempuramehl mehlieren.

Sofort in der heißen Teflonpfanne goldgelb anbraten, auf den vorbereiteten Tellern anrichten und sofort servieren.



MUSSBACHER SPITZEN @ HOME - WINTEREDITION

27. November 2021 | 19.00 Uhr

Rezepte

Kürbissuppe mit Zitronengras, Ingwer und Riesengarnele

ideal zu Grauburgunder

Für 4 Personen:

¼ Hokkaido Kürbis

3 Stangen Zitronengras

1 Daumengroßes Stück Ingwer

½ Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Spitzpaprika

1 Karotte

1 Teel. Currypulver

1 Priesel geschroteter Chili

Salz, Pfeffer

Weißwein

½l Gemüsebrühe

½l Kokosmilch

4 Stück Riesengarnele (Größe 6/8)

Kürbis putzen und in haselnussgroße Stücke schneiden. Beiseitestellen. Zitronengras, geschälten Ingwer, Zwiebel und Knoblauch würfeln. In einem Topf etwas Sonnenblumenöl erhitzen und die geschnittenen Zutaten darin anbraten. Spitzpaprika und Karotte rüsten, würfeln und dazu geben.

Currypulver und Chili, im Topf mit den Gemüsen, etwas mitrösten lassen und mit einem guten Schuss Weißwein ablöschen. Reduzieren bis es wieder brät. Mit der Gemüsebrühe auffüllen und den Hokkaido mit in den Topf geben. Alles bei kleiner Hitze garen lassen. Danach die Kokosmilch eingießen und alles pürieren und passieren.

Die Riesengarnele putzen und den Darm entfernen. Mit Salz und Pfeffer würzen und glasig braten.

Die Riesengarnele am Spieß oder in Stücken in den Suppenteller legen. Suppe nochmal erhitzen, mittels einem Zauberstab mixen und anrichten.

Etwas Kürbiskernöl über die Suppe geben und sofort servieren.



MUSSBACHER SPITZEN @ HOME - WINTEREDITION

27. November 2021 | 19.00 Uhr

Rezepte

Perlhuhn Brust mit Spätburgundersoße, Trüffeln und

Radicchio- Risotto

ideal zu Spätburgunder

Für 4 Personen:

4 Stück Perlhuhn Brust

Salz, Pfeffer

Blattpetersilie

Trüffel

½ Stange Staudensellerie

½ kleine Zwiebel

½ Knoblauchzehe

2 Eßl. Butter

½ Radicchio

200g Risotto Reis

Roter Portwein, Madeira, Cognac, Rotwein

Gemüsebrühe

2 Eßl. Brauner Zucker

4 Eßl. dunkler Balsamico

3/8l Spätburgunder

800 ml brauner Geflügelfond

Etwas Butter zum binden

Bei der Perlhuhn Brust etwas die Haut lösen. In die so entstandene Tasche etwas Blattpetersilie und ein paar Scheiben Trüffel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und circa 8 Minuten in der Pfanne auf beiden Seiten braten. Danach warm stellen.

Sellerie, Zwiebel und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Den Radicchio vierteln, den Strunk entfernen und in lauwarmes Wasser legen. Danach in feine Streifen schneiden. In einem Topf etwas Butter aufschäumen lassen und die Gemüse und den abgetropften Salat glasig dünsten. Üppig Salzen und Pfeffern. Risotto Reis untermischen und mitrösten, ohne Farbe bekommen zu lassen. Mit einem Schuss Rotwein, Portwein, Madeira und Cognac ablöschen. Unter ständigem Rühren reduzieren lassen. Nach und nach rührend den Gemüsefond zugeben, bis der Reis gar ist und die Konsistenz cremig. Zum Schluss die restliche Butter dazu, um dem Risotto Bindung, Glanz und Konsistenz zu geben. Nachschmecken und mit geschnittener Blattpetersilie und Trüffel verfeinern.

In einem anderen Topf den braunen Zucker karamellisieren lassen. Mit dem Essig und dem Rotwein ablöschen. Stark reduzieren, mit dem Geflügelfond auffüllen und nochmals um zwei Drittel einkochen lassen. Die Soße mit etwas Butter binden.



MUSSBACHER SPITZEN @ HOME - WINTEREDITION

27. November 2021 | 19.00 Uhr

Rezepte

Schokoladentörtchen

ideal zu Spätburgunder

Für 4 Personen:

60g dunkle Schokolade

60g Butter

4 Eigelb

60g Zucker

1 Eiweiß

Schokolade und Butter in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen lassen. Miteinander verrühren und beiseitestellen.

Die Eigelbe mit 40 g Zucker über dem Wasserbad kräftig aufschlagen, bis der Ei Schaum ca. 40° C - 50° C erreicht hat.

Eiweiß mit dem restlichen Zucker nicht zu fest aufschlagen. Kaltstellen.

Nun die Schokoladen-Butter-Mischung mit dem aufgeschlagenen Eigelb vermengen und das Eiweiß unterheben.

Die Soufflé Förmchen ausbuttern und mit etwas Mehl bestäuben. Die Masse einfüllen und 4 Std. in den Kühlschrank stellen. Den Backofen auf 180° C vorheizen. Die Förmchen ohne Wasserbad 10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und eine Minute stehen lassen. Hat sich das Törtchen etwas gesetzt, ist es leichter aus der Form zu nehmen. Mit einem scharfen Messer rund herum einschneiden und aus der Form stürzen.

