

...die Kochsendung im OK Weinstraße

Rezept zu Sendung # 96

mit Markus Merkler und Marc André De Zordo

Maronencremesüppchen

Zutaten:

Suppengemüse oder Instant Gemüsebrühe

1 kl. Zwiebel

100 g Butter

400 g Maronen

350 mL Sahne

140 mL Milch

0,1 L Weißwein

Zucker, Salz, Zimt, Muskatnuss



Zubereitung:

Das Suppengemüse und eine halbe Zwiebel in etwas Butter anbraten. Maronen zugeben und kurz anrösten. Alles mit Weißwein ablöschen. Dann Sahne und Milch zugeben, 2-3 EL Zucker, eine Priese Salz, etwas Muskatnuss und Zimt zugeben. Suppe kochen, bis Maronen weich sind und alles mit dem Pürierstab homogenisieren. Auf Wunsch durch ein Sieb gießen und mit einer Sahnehaube anrichten. Als Einlage können pro Teller 2-3 kleinen Maronen aus dem karamellisierten Maronengemüse (siehe Hauptgericht) verwendet werden.



Gänsebraten mit Maronen, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Zutaten:

1 Gans
 400 g Maronen
 1 Kopf Rotkraut
 2 Zwiebeln
 1 Fl. Rotwein
 150 ml Balsamico Essig
 6 Eier
 500 g Kartoffeln
 2 Äpfel
 6 alte Brötchen vom Vortag
 1 L Milch
 Speisestärke
 Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Majoran,
 Muskatnuss, Beifuß, Salz, Pfeffer, Zimt,
 Zucker



Zubereitung:

Aus der Gans die Innereien herausnehmen und bis auf den Hals alles fein schneiden. Die Innereien mit einer feingewürfelten Zwiebel in einer Pfanne anbraten, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Majoran und Beifuß gewürzt. Anschließend mit Milch aufgeossen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 175 Grad vorheizen und die Brötchen in mittelgrobe Stücke schneiden. Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser weichkochen. In einer Schüssel die geschnittenen Brötchen geben und mit der Milch – Innereien Mischung vermengen. Zur Masse kommen noch 2 Eier und nun gut vermengen. Die Gans wird mit einer Salz–Beifuß-Mischung innen und außen gut eingerieben und mit der Masse gefüllt sowie mit Bindfaden vernäht. Jetzt die Gans bei 160 – 180°C für 2,5 Stunden in den Ofen. (Zeitangabe für ca. 4-kg-Gans)

Rotkraut, Zwiebeln und die Äpfel fein schneiden. Mit Butter kurz anschwitzen und mit Lorbeerblättern, Wacholderbeeren, Muskatnuss, Zimt, Salz und Pfeffer würzen. Jetzt das Ganze mit einem guten Schuss Rotwein & dem Balsamico ablöschen und bei mittlerer Hitze weichkochen. Die Kartoffeln abschütten, schälen und mit einer Kartoffelpresse zerdrücken. Die Masse mit Muskatnuss, Mehl, 3 Eiern und etwas Speisestärke zu einem Teig verkneten. Einen Topf mit Wasser und Salz zum Kochen bringen, die Kartoffelklöße formen und 20 Minuten im heißen Wasser ziehen lassen.

In eine Pfanne kommen Zucker, Butter, die Maronen und später etwas Wasser. Kurz aufkochen lassen und dann etwas einkochen.

Alles zusammen anrichten, wenn die Gans sich leicht vom Knochen lösen lässt.

Bratapfelhälften mit Vanilleeis

Zutaten:

5	Äpfel
75 g	Butter
75 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
120 g	Mandeln grob gemahlen
50 g	Rosinen
½ TL	Zimt



Zubereitung:

Die Äpfel mit einem Kernausstecher ausstechen und wenn gewünscht halbieren.

Die Butter zerlassen und die Äpfel darin wenden.

Zucker mit einem Teil der Mandeln (feiner mahlen) und Zimt mischen und die Äpfel in der Mischung wenden. Dann auf eine Auflaufform setzen.

Zur übrigen Mandelmischung noch ein paar gröbere Mandelstücke und die Rosinen zugeben und verrühren. Die Masse in die Löcher in der Mitte der Äpfel verteilen.

Bratäpfel bei 180°C etwa 45-50 min in den Ofen schieben und anschließend mit Vanilleeis und etwas Puderzucker auf dem Teller anrichten.



Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen!

Euer Markus & Marc André