



Tajarin-Eiernudeln / Entenragout / Trüffel / rote Zwiebelmarmelade / Petersilien-Pesto

2009er Malvira Treuve, Langhe,
Piemont, Italien

Zutaten für 12 Personen:

Zubereitung:

Entenragout:

5 Barbarie Entenkeulen
50 ml Olivenöl zum
Anbraten
5 Scheiben Speck
je 50 g Karotten-
Staudensellerie- und
Zwiebelwürfel
250 ml Rotwein
1 EL Tomatenmark
je 1 Lorbeerblatt,
1 Thymian- und
1 Rosmarinzweig,
1 l brauner Enten- oder
Kalbsfond
etwas Wasser nach Bedarf
Steinsalz
Weißer Pfeffer aus der
Mühle
30 g kalte Butterwürfel

Das Entenfleisch von den Knochen ablösen, Haut und Sehnen entfernen (siehe praktische Unterweisung). Das Entenfleisch in kleine Würfel (10 mm) schneiden. Das Gemüse schälen, Fäden der Staudensellerie ziehen und in 5 mm kleine Würfel schneiden. Öl in einer Kasserolle erhitzen und gewürfelten Speck darin knusprig braten. Die Gemüsewürfel zugeben, anschwitzen und dann das Fleisch zufügen und mit anbraten. Tomatenmark zugeben, mit anschwitzen und mit Rotwein ablöschen. Das Fleisch etwas mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und bei geringer Hitze einkochen lassen. Anschließend Enten- oder Kalbsfond zugeben und das Ragout weiter köcheln lassen. Nach 15 Minuten die Kräuter zugeben und wieder köcheln lassen. Nach Bedarf noch etwas Wasser zugießen. Sobald das Ragout weich ist und es die gewünschte Konsistenz hat, vom Herd nehmen und eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer aus der Mühle nachschmecken. Vor dem Servieren, die kalten Butterwürfel unter das Ragout rühren.

Tajarin-Nudeln:

750 g Mehl Type 00
50 g Polentagrieß
8 Eigelbe
6 Eier
10 g Salz
1 Geschirrhandtuch
Polentagrieß
1 Nudelmaschine
Kochendes Salzwasser
1 Sieb
20 g Butter

Für den Nudelteig Polentagrieß und Mehl in eine Schüssel sieben. Die Eier und das Salz dazugeben und alles zu einem festen Teig kneten. Nach Bedarf noch etwas Wasser zugeben. Den fertigen Teig in Klarsichtfolie einpacken und im Kühlschrank ruhen lassen. Nudelteig halbieren und auf der bemehlten Arbeitsplatte 1cm dick rechteckig ausrollen, dann stufenweise den Nudelteig von „8“ auf „2“ ausrollen. Zwischen jeder Stufe die Nudelteigplatten auf beiden Seiten mehlieren! Danach die Nudelplatten halbieren, zusammenrollen und mit einem großen Schneidmesser in feine Nudeln (Tajarin) schneiden. Die Nudeln zu kleinen Nestern drehen und auf ein Geschirrtuch mit Polenta setzen. Die Nudeln auf Abruf in einem breiten Topf mit



kochendem Salzwasser al dente kochen. Beim Abschütten der Pasta etwas Nudelwasser aufheben.

Die Nudeln auf einem Sieb abschütten und wieder mit etwas Nudelwasser geben zurück in den Topf geben. Die Butter dazu geben und miteinander vermengen.

Rote Zwiebelmarmelade:

600 g rote Zwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten
3 EL Olivenöl
Steinsalz
Pfeffer aus der Mühle
120 g brauner Zucker
150 ml Portwein rot
3 EL Sherryessig
2 EL Crème de Cassis
2 Prisen frisch gemahlener Piment

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelscheiben darin bei kleiner Hitze weich garen. Mit Steinsalz, Pfeffer aus der Mühle und Zucker würzen und mit dem Deckel abdecken.

Die Zwiebeln ca. 10 Minuten weitergaren und zwischendurch umrühren. Portwein, Essig, Likör und Piment unter häufigem Rühren ca. 20 Minuten lang köcheln lassen, bis sie eingedickt ist.

Petersilien-Pesto:

50 g Pinienkerne
1 Knoblauchzehe
100 g Blattpetersilie
50 ml Olivenöl
1 TL Trüffelöl
Salz

Für das Pesto die Pinienkerne ohne Fettzugabe in einer Pfanne leicht anrösten. Knoblauchzehen pellen und klein schneiden. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen. Die drei Zutaten gut vermischen, 50 ml Olivenöl, Trüffelöl und etwas Salz zufügen und mit dem Stabmixer fein pürieren.

Trüffel:

30 g schwarzer Trüffel aus dem Piemont
1 Trüffelhobel

Schwarzen Trüffel unter fließend lauwarmem Wasser mit einer Wurzelbürste reinigen. Den schwarzen Wintertrüffel kurz vor dem Servieren über das Entenragout mit den Tjarin-Nudeln hobeln.

12 große, tiefe Teller

Die Teller im Ofen bei 80°C erwärmen.

Anrichten:

Die Tjarin-Nudeln zügig in tiefe Teller portionieren. Das Entenragout mittig über die Nudeln geben. Die Nudeln farblich mit dem Petersilien-Pesto und der roten Zwiebelmarmelade garnieren. Den schwarzen Piemont Trüffel mit dem Trüffelhobel auf die Nudeln hobeln und servieren.



Turiner Haselnusskuchen / Nougateis Weinschaumcreme / Moscato / Trockenfeigen

Zutaten für 12 Personen:

Zubereitung:

Turiner Haselnusskuchen:

350 g Haselnüsse, ohne Schale aber mit brauner Haut
100 g zimmerwarme Butter
300 g Zucker
50 g Kakaopulver, entölt
50 g Valrhona Zartbitterschokolade
6 Eier
100 ml Sahne
7 g Trockenhefe (entspricht etwa 25 g frischer Hefe)
1 Prise Salz
Puderzucker zum Bestäuben
2 Tarteform à ø25 cm
Weiche Butter und Mehl für die Tarteformen

Ofen auf 180°C Umluft vorheizen und die Butter aus dem Kühlschrank nehmen.
Die Haselnüsse auf ein Ofenblech geben und in den heißen Ofen schieben. Die Haselnüsse für etwa 10-12 Minuten lang im Ofen rösten. Die Nüsse dabei mehrmals wenden, damit sie gleichmäßig bräunen.
Die Tarteformen mit weicher Butter dünn ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Danach den Tarteboden mit zugeschnittenem Backpapier zur Sicherheit auslegen.
Die Nüsse aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und dann in einem Handtuch so aneinander reiben, dass sich die äußere braune Haut löst.
Nach dem Abkühlen die jetzt geschälten Haselnüsse in der Küchenmaschine fein mahlen.
Die Kuvertüre fein hacken und Eier trennen. Die zimmerwarme Butter mit Zucker und Eigelben in der Küchenmaschine cremig schlagen. Die Eigelbe dabei nach und nach zugeben, damit sie nicht gerinnen.
Das Kakaopulver sieben, dann mit der geriebenen Schokolade, der Trockenhefe und den geriebenen Haselnüssen vermengen und die flüssige Sahne unterheben. Danach die Nussmasse unter die Butter mit den Eigelben rühren.
Die Eiweiße ebenfalls in eine Küchenmaschine mit einem Schneebesen geben und mit einer Prise Salz zu festem Eischnee schlagen.
Den Eischnee vorsichtig unter die Butter-Sahne-Nussmasse heben und die fertige Kuchenmasse in die vorbereiteten Tarteformen füllen.
Die werdenden Turiner Haselnusskuchen in den heißen Backofen (mittlere Schiene und auf einem Gitter setzen) bei 175°C etwa 20 Minuten lang backen. Den fertig gebackenen Haselnusskuchen nach dem Abkühlen aus der Tarteform lösen, mit Puderzucker versehen und portionieren.
Der Kuchen abgekühlt, in Alufolie gepackt, schmeckt den nächsten Tag noch einmal anders.



Nougateis:

400 ml Milch
300 ml Sahne
100 g Zucker
150 g Nougat, gestückelt
8 Eigelbe
20 ml brauner Rum

Milch, Sahne und Zucker erhitzen. Eigelb untermischen. Auf dem Wasserbad in einer Schüssel zur Rose abziehen. Nougat in einer Schüssel auf dem Wasserbad schmelzen, in die Eis-Masse geben und auf Eiswasser kalt rühren. Braunen Rum unter die Eis-Masse rühren und in der Eismaschine cremig frieren. Danach das Nougateis in eine vorgekühlte Schüssel geben, mit Klarsichtfolie abdecken und in den Tiefkühlschrank stellen.

Trockenfeigen:

500 g Kranzfeigen
100 ml roter Portwein
50 ml Honig
200 g Butterbirnen
150 ml Orangensaft, frisch gepresst
Abrieb einer ½ Limone
1 Lorbeerblatt

Mit einer Schere die Feigenstängel abschneiden und die Früchte in 5 mm große Würfel schneiden. Die Birnen schälen, vierteln, entkernen und ebenfalls in 5 mm große Würfel schneiden. Orangensaft und Portwein mit Lorbeerblatt aufkochen, die gewürfelten Feigen zugeben und bei kleiner Hitze weichkochen. Nach 6 Minuten den Honig, die Birnenwürfel und Limonenabrieb hinzugeben und weitere 5 Minuten weiter köcheln.

Weinschaum / Moscato:

4 Eigelbe
1 Ei
50 g Zucker
50 ml Weißwein
150 ml Moscato
1 Spritzer Zitronensaft
Prise Salz

Eigelbe, das Ei und den Zucker mit dem Schneebesen cremig rühren. Die Schüssel auf ein knapp unter dem Siedepunkt temperiertes Wasserbad setzen, den Moscato und Wein zugießen und die Creme mit der Prise Salz schaumig schlagen, bis sie das Doppelte an Volumen erreicht. Zitronensaft unterrühren und den Weinschaum auf eine Schüssel mit Eiswasser setzen und kalt schlagen.

Garnitur:

gehackte Pistazien
Puderzucker
Kakaopulver in der Streudose

Die Teller auf der Arbeitsplatte verteilen. Die Tellerinnenränder mit gehackten Pistazien, Puderzucker und Kakaopulver garnieren.

Anrichten:

12 große Teller

Den Turiner Haselnusskuchen mit etwas Puderzucker bestäuben, portionieren und auf den vorbereiteten Teller anrichten. Die Trockenfeigen neben den Kuchen platzieren und das Nougateis auf die gehackten Nüsse setzen, damit das Eis beim Servieren nicht verrutscht. Weinschaumcreme an der Kuchenspitze dressieren und servieren.



Schaumsuppe von roten Zwiebeln mit soufflierter Wachtelbrust

Zutaten für 12 Personen:

Zubereitung:

Schaumsuppe von roten Zwiebeln:

450 g rote Zwiebeln,
40 g Butter
100 ml roter Portwein
60 ml Rotwein (Merlot)
1 L Geflügelfond
0.6 L Sahne
Steinsalz
Cayennepfeffer

Die roten Zwiebeln schälen, halbieren, eventuelle Keimlinge entfernen und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebelstreifen in Butter anschwitzen und mit Port- und Rotwein ablöschen und nochmals reduzieren lassen. Den hellen Geflügelfond zugeben und bei kleiner Hitze köcheln lassen. Nach 20 Minuten die Sahne und das Lorbeerblatt zugeben und die Suppe cremig kochen. Das Lorbeerblatt herausnehmen und die Soße mit dem Stabmixer pürieren, durch ein Spitzsieb passieren und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Geflügelfarce:

250 g Hähnchenbrust,
100 ml Sahne, 2 Eier,
Steinsalz, Cayennepfeffer,
2 EL gehackte
Blattpetersilie

Die Haut von der Hähnchenbrust abziehen, parieren und in kleine Würfel schneiden, mit den aufgeschlagenen Eiern vermengen und für 30 Minuten kühl stellen. Danach das Hähnchenbrustfleisch mit der Sahne in der Küchenmaschine fein kuttern. Die fertige Farce mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken und die gehackte Blattpetersilie unterheben. Die fertige Farce mit Klarsichtfolie abdecken und 20 Minuten lang kühl stellen.

Soufflierte Wachtelbrust:

12 Wachtelbrüste, 250 g
gewässertes Schweinenetz,
Geflügelfarce, 20 g Butter,
1 Teflonpfanne, Steinsalz,
Pfeffer aus der Mühle

Die Wachtelbrüste mit Salz und Pfeffermühle würzen und auf der Innenseite mit Butter in einer beschichteten Pfanne anbraten, auf Küchenkrepp absetzen und abkühlen lassen. Mit einem Esslöffel die Farce nockenförmig (20 g) auf der Innenseite der Wachtelbrüste dressieren und mit der Rückseite des Esslöffels rund aufstreichen.



Das gut gewässerte Schweinenetz aus dem Wasser nehmen, ausdrücken und ausbreiten.

Die Wachtelbrüste mit der Farce in das Schweinenetz einschlagen und auf Spannung zusammenziehen. Auf Abruf die Wachtelbrüste mit der Hautseite zuerst in einer beschichteten Pfanne anbraten und dann in den heißen Ofen bei 150 ° C schieben und 10 Minuten lang garen. Danach die Wachtelbrüste schräg aufschneiden und einzeln in die vorgewärmten Teller setzen.

Garnitur:

100 g rote Zwiebel
10 g Butter (Zwiebelrauten
in Portwein gekocht)
8 cl Portwein rot
1 mittlere Zucchini
(Zucchini- und
grünen Schale),
10 g Butter
etwas Mineralwasser,
Steinsalz
Pfeffer aus der Mühle

Rote Zwiebel schälen, entblättern und die Zwiebelhäutchen entfernen. Die Zwiebelblätter in 1 cm große Rauten schneiden, in Butter anschwitzen und mit roten Portwein ablöschen und bei kleiner Hitze al dente köcheln. Vor dem Servieren die Zwiebeln mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Zucchini waschen, halbieren und die grüne Schale rechteckig 5 mm dick abschneiden. Die grünen Schalen in 1 cm große Rauten schneiden. Die Zucchini- und grünen Schalen ebenfalls in Butter anschwitzen, mit etwas Mineralwasser ablöschen und al dente garen. Auch die Zucchini kurz vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

12 tiefe Suppenteller

Suppenteller im Ofen bei 80 ° C erwärmen

Anrichten:

Die aufgeschnittenen Wachtelbrüste einzeln mittig in die tiefen Teller setzen. Die Zucchini- und Zwiebelrauten kreisförmig um die soufflierten Wachtelbrüste setzen und die aufgeschäumte Suppe vorsichtig in die Teller geben und servieren.