



Rezept Dezember von Sternekoch

Martin Scharff



Wein Empfehlung

2018 „Summertime“
Deutscher Perlwein



Ein zartes Prickeln mit frischen Aromen, die an sonnenverwöhnte, gelbe Früchte, wie Maracuja und Ananas. Cuvée aus Gutedel und Sauvignon Blanc, dezent mineralisch mit leichter Restsüße.

Cherry Valley Ente Nose to Tail | Geschmorter Radicchio | Granny Smith | Maronen | Blätterteig

Blätterteig Chip:

Den Blätterteig zwischen zwei Backpapierseiten leicht ausrollen. 4 Halbmonde ausstechen und zwischen zwei Blechen, im vorgeheizten Ofen bei 200°C Umluft ca. 10 Minuten backen.

Gepickelte Perlzwiebeln:

Die Perlzwiebeln im vorgeheizten Ofen bei 170°C Umluft 7 Minuten garen, schälen, halbieren, in ein Weckglas füllen. Die restlichen Zutaten im Topf einmal aufkochen, 10 Minuten ziehen lassen, nochmal aufkochen und in das Weckglas mit den Zwiebeln füllen.

Radicchio Blätter:

Die äußeren Blätter des Radicchio klein zupfen, den Rest bei Seite legen. Aus den restlichen Zutaten eine Vinaigrette herstellen. Den Bittersalat damit vor dem Anrichten marinieren.

Gebroter Radicchio:

Den Rest des Radicchio in Julienne (Streifen) schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Zucker dazugeben und leicht karamellisieren. Zum Schluss mit dem Limettensaft ablöschen und leicht schmoren.

Apfel Perlen:

2 Granny Smith Äpfel schälen und mit einem Kugelausstecher kleine Perlen ausstechen, in einem leichten Zitronenwasser lagern. Die restlichen Zutaten zur einer Marinade vermischen und die Perlen damit vor dem Anrichten marinieren.

Entenleber:

2 Scheiben Entenleber würzen, ohne Fett von beiden Seiten anbraten, die Nussbutter dazu geben und im Ofen bei 90°C garen. Danach auf einem Küchenkrepp abtropfen und in kleine Stücke schneiden, mit etwas groben Meersalz würzen.

Maronen Creme:

Aus dem Zucker ein helles Karamell herstellen, 300 g Maronen dazu geben und kurz anschwitzen. Mit dem Fond auffüllen, Sahne dazu geben und die Maronen weich kochen. Falls zu wenig Flüssigkeit im Topf ist, nochmal mit etwas Fond auffüllen. Die Maronen danach im Standmixer fein pürieren und mit Salz und Essig abschmecken.

Geschmorte Entenkeulen und Soße:

Die Entenkeulen würzen und kross anbraten. Zwiebel, Karotte, Lauch, Sellerie in grobe Würfel schneiden, im Öl goldbraun anrösten, Tomatenmark

dazu geben und mit rösten. Mit dem Rotwein ablöschen, Gewürze und Kräuter dazu geben und ein reduzieren, danach mit dem Fond auffüllen und aufkochen. Beides zusammen in ein Blech füllen, mit Alufolie abdecken und im Ofen bei 140°C weich schmoren, ca. 1,5 Stunden.

Die Keule herausnehmen und abkühlen lassen, den Fond abpassieren und auf 400 ml einkochen. Den Sherry mit 200 ml Fond auf 200 ml einkochen, den Rest des Schmorfonds in einem zweiten Topf nochmal leicht einkochen, abschmecken mit Salz und Pfeffer, mit etwas angerührtem Mondamin leicht abbinden.

Von den Keulen das Fleisch abzupfen, klein schneiden, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ragout in eine kleine Halbkugelform füllen und einfrieren, die Halbkugeln auslösen. Die Form wieder befüllen und die ersten Halbkugeln aufdrücken, wieder einfrieren. Der Fond mit dem Sherry wird mit der Gelatine aufgeköchelt, die Kugeln danach mit Hilfe eines Zahnstochers damit überziehen und abgedeckt auftauen lassen.

Entenbrust:

Zwei Entenbrüste an der Karkasse würzen und im Öl goldbraun anbraten. Im vorgeheizten Ofen bei 90°C auf 54°C Kerntemperatur garen (falls gewünscht

56°C). Wenn die Brust fertig gegart ist auf einem Küchenkrepp abtropfen, danach die Brüste aus der Karkasse heraus lösen und in der Butter nochmal nachbraten, Thymian und Knoblauch für den Geschmack hinzufügen.

Eingelegte Fichtenspitzen:

Im Mai/Juni junge Fichtenspitzen im Wald sammeln. Aus den Zutaten einen Pickelsud kochen, mit den gewaschenen Fichtenspitzen in ein Weckglas füllen.

Anrichten:

Kerbelspitzen
Blüten vom Keltenhof
Je Teller einen Blätterteig Halbmond auflegen. Alle Elemente bis auf die Entenbrust darauf platzieren und mit Kerbel und Blüten ausgarnieren. Die Entenbrust daneben legen und die Soße angießen

Das komplette Rezept finden Sie mit allen Zutaten auf www.12monate-12sterne.de