



Champagner-Suppe Dijonnaise mit Kaninchen

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

KANINCHENFOND

1 ausgelöster Kaninchenrücken (die Filets als Einlage verwenden)
 1 Bund Suppengemüse
 1 Zwiebel oder Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 2–3 Zweige Thymian, 1 Lorbeerblatt
 6–8 Pfefferkörner
 Öl (z. B. Traubenkernöl oder Maiskeimöl)

SENFSUPPE

500 ml Kaninchenfond
 500 ml Karottensaft, frisch gepresst oder aus dem Bioladen
 2 Schalotten, fein gehackt
 100 g Pinienkerne
 250 ml Champagner (oder guter Sekt)
 75 g Dijonsenf (je nach Geschmack auch mehr)
 200 ml Schlagobers
 1 EL Butter
 Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
 1 Prise Cayennepfeffer

KANINCHENEINLAGE

Gewürzmischung aus
 30 g Senfkörner,
 10 g Piment,
 60 g Sesam,
 15 g Szechuanpfeffer und
 1 Vanilleschote
 2 Kaninchenfilets
 Salz, Pfeffer
 Öl (z. B. Traubenkernöl oder Maiskeimöl)

Die Knochen und Fleischabschnitte in etwas Öl anbraten, dann das in grobe Würfel geschnittene Gemüse und die Gewürze dazugeben und kurz mitbraten. Mit kaltem Wasser bedecken, langsam aufkochen und dabei abschäumen. Dann circa 1–2 Stunden bei geringer Hitze köcheln lassen und danach abseihen.

Fond und Karottensaft in einen Topf geben und auf die Hälfte einkochen. Schalotten mit Pinienkernen in Butter glasig dünsten. Mit Champagner aufgießen, kurz aufkochen, die Suppe dazugeben und erneut aufkochen. Nun den Senf einrühren und die Suppe sehr fein mixen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Cayennepfeffer abschmecken und auf der Herdplatte bis zur weiteren Verwendung bzw. während der Zubereitung der Einlage warmhalten.

Vor dem Servieren das Obers cremig aufschlagen und unterheben, eventuell mit Salz abschmecken und servieren.

Piment in einem Mörser fein mahlen, Szechuanpfeffer dazugeben und ebenso zerstoßen. Gut mit Sesam, Senfkörnern und dem Mark der Vanilleschote vermengen. Kaninchenfilets salzen und in der Gewürzmischung wälzen. Die Filets in etwas Öl vorsichtig von allen Seiten anbraten, dann 5 Minuten bei 160° C im Rohr nachziehen lassen. Abschmecken. Die Filets in daumendicke Stücke schneiden und mit der Suppe anrichten.

TIPP:

Statt Kaninchenfilets können auch Hühnerfilets verwendet werden.

WEINTIPPS:

Roter Veltliner Altweingarten, Familie Schuster, Großriedenthal
 Leithaberg weiß (Chardonnay), Birgit Braunstein, Purbach

Rehfilet Arabica mit Sellerie-Blini und Weinbrand-Zwetschken

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

REHFOND

1 kg Rehknochen und Fleischabschnitte vom Reh
 ½ kg Suppengemüse, in grobe Würfel geschnitten
 2 Schalotten, grob geschnitten
 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
 2 Zweige Thymian
 1 Zweig Rosmarin
 6 Pfefferkörner
 3 Lorbeerblätter
 3 Wacholderbeeren
 1 EL Wildgewürz, falls vorhanden
 1 EL Tomatenmark
 500 ml Rotwein
 1,5 l Hühnerfond (falls vorhanden) oder Wasser
 etwas Öl zum Anbraten
 1 EL Butter

WEINBRAND-ZWETSCHKEN

1 kg Dörrzwetschken
 300 ml Wasser, 150 g Zucker
 150 ml Armagnac oder anderer Weinbrand

REHFILET

ca. 600 g Rehfilet
 6 EL Gewürzmischung (aus
 1 EL Senfkörnern, 1 EL Koriander,
 2 Lorbeerblättern, 1 TL Wacholder,
 1 TL Nelken, 1 TL Piment,
 1 TL Pfeffer, ¼ geriebener Muskatnuss,
 1 EL gutem Arabica-Kaffee, gemahlen)
 Öl zum Braten, etwas Butter
 20 Weinbrand-Zwetschken
 2–3 EL von dem Sirup der Zwetschken
 ½ l Portwein und Rotwein, gemischt
 ½ l Reh- oder Kalbsfond
 50 g Butter zum Montieren
 Salz, Pfeffer

In einem schweren Topf die Knochen und Fleischabschnitte in Öl scharf anbraten, bis sie etwas Farbe nehmen. Danach herausnehmen, 1 Esslöffel Butter hineingeben und das Gemüse und die Schalotten im Bratrückstand unter Rühren circa 5 Minuten scharf anbraten. Knoblauch, die Gewürze sowie die Kräuter dazugeben (das Wildgewürz, falls vorhanden, erst gegen Ende der Kochzeit hinzufügen, damit man es nicht zu intensiv herausschmeckt) und eine Minute weiterbraten. Das Tomatenmark dazugeben und umrühren. Die Hitze zurücknehmen und den Rotwein auf drei Mal dazugießen, dazwischen fast bis zur Gänze einkochen lassen. Nun den Hühnerfond oder das Wasser aufgießen und bei mittlerer Hitze circa 1–1,5 Stunden köcheln lassen. Zum Schluss abseihen und bis zur weiteren Verwendung beiseitestellen. Der Fond kann auch, ganz ausgekühlt, eingefroren werden.

Wasser aufkochen, den Zucker darin auflösen, Armagnac oder anderen Weinbrand dazugeben und alles über die Zwetschken gießen. Die Weinbrand-Zwetschken kann man auch auf Vorrat einlegen.

Die Zutaten für die Gewürzmischung zerkleinern bzw. fein vermahlen und vermischen. Das Rehfilet salzen, in der Gewürzmischung wälzen und in einer Pfanne mit wenig Öl rundherum anbraten (nicht zu scharf, damit die Gewürze nicht verbrennen). Dann 6–8 Minuten in den auf 160° C vorgeheizten Ofen geben, danach aus dem Rohr nehmen und vor dem Aufschneiden noch 5–10 Minuten auf dem heißen Blech rasten lassen. Etwas Butter in die Pfanne geben und mit dem Zwetschken-sirup, dem Portwein und dem Fond aufgießen. Die Flüssigkeit circa 10 Minuten auf die Hälfte einreduzieren lassen, bis sie etwas dicklich wird, und dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zwetschken hineingeben und ziehen lassen.

Zum Schluss die kalte Butter aufmontieren (die in Würfel geschnittene kalte Butter einrühren, um die Sauce zusätzlich einzudicken und geschmacklich abzurunden), dabei die Sauce nicht mehr aufkochen.

TIPP:

Die erwähnte Gewürzmischung ist bei Babette's unter „Arabica Rub“ erhältlich. Man kann sich auch mit anderen Gewürzmischungen behelfen, etwa mit einem guten Wildgewürz oder Garam Masala (jeweils 1 Esslöffel Kaffee dazumischen). Der Kaffee ergänzt die süßen und scharfen Gewürze durch eine leicht herbe, schokoladige Nuance und passt hervorragend zu Wild oder anderen dunklen Fleischsorten wie Lamm oder Rind.

SELLERIEBLINI

1 Sellerieknolle (ca. 500 g), in Würfel geschnitten
 2 EL Butter
 etwas Milch
 4 EL Mehl
 3 Eier (Eidotter und Eiklar, getrennt)
 Salz, Pfeffer
 Muskatnuss
 etwas Öl für die Pfanne

Selleriewürfel in der Butter anschwitzen und mit wenig Wasser oder Milch zugedeckt weich kochen. Dabei regelmäßig umrühren und darauf achten, dass sich nichts am Topfboden ansetzt! Bei Bedarf etwas mehr Flüssigkeit dazugeben. Wenn die Selleriewürfel weich sind, etwas ausdämpfen lassen und danach im Mixer pürieren. Eidotter, Salz, Pfeffer und Muskatnuss einarbeiten. Dann das Mehl und das zu cremigem Schnee aufgeschlagene Eiklar unterheben.

Nun esslöffelweise die Masse in eine mit etwas Öl erhitzte Pfanne setzen. Circa 5 Minuten braten, vorsichtig wenden und auf der anderen Seite braten, bis sich die Blini fest anfühlen und goldgelb sind.

Jetzt kann man sie auf Backpapier bei 100° C warm halten oder kurz vor dem Servieren gemeinsam mit dem Reh im Backrohr aufwärmen.

Die Filets aufschneiden und mit den Sellerieblini, den Weinbrand-Zwetschken und der Sauce anrichten und servieren.

WEINTIPPS:

Blaifränkisch Point, Kollwentz-Römerhof, Großhöflein
 Pannobile (kraftvolle rote Cuvée), Johann und Anita Nittnaus, Gols

Stilton-Tartelettes mit Portwein-Feigen

ZUTATEN FÜR 4–6 PORTIONEN

PORTWEIN-FEIGEN

200 g getrocknete Feigen
⅓ l Portwein
⅓ l Rotwein (Blauburgunder, St. Laurent oder Blaufränkisch)
6 Zweige Thymian
1 EL Honig

MÜRBTEIG

250 g Mehl
50 g gehackte Walnüsse
1 Ei
130 g Butter
4 EL Milch
1 Prise Salz
Butter für die Form

BELAG

150 ml Schlagobers
150 ml Milch
300 g Stilton (ersatzweise Gorgonzola oder anderer cremiger Blauschimmelkäse)
4 Eier
Salz, Pfeffer
Muskatnuss

Die Feigen, den Thymian und den Wein in einen Topf geben und circa 1 Stunde köcheln lassen bzw. bis der Wein bis auf circa ⅓ Liter sirupartig eingekocht ist. Danach den Honig in den eingekochten Wein einrühren.

Das Mehl in eine Schüssel sieben, die Walnüsse unterheben und eine Mulde formen. Das Ei, Salz, Milch und die in Würfel geschnittene kalte Butter in die Mulde geben. Rasch zu einem Teig verarbeiten und circa 1 Stunde in Folie gewickelt kalt stellen. Eine große Tarte-Form oder mehrere kleine Tartelette-Förmchen ausbuttern, mit dem Mürbteig auskleiden und erneut kalt stellen. Den Ofen auf 230° C vorheizen.

Das Obers in einem Topf erwärmen und den in kleine Stücke zerteilten Stilton darin auflösen. Kurz auskühlen lassen, dann die Milch einrühren.

Die Eier mit einem Schneebesen gut verquirlen, dann unter ständigem Rühren in die Käsemasse einarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuss würzen.

Zur Endfertigung die Käsemasse in der vorbereiteten Tarte-Form (bzw. in den Tartelette-Förmchen) bis kurz unter den Teigrand verteilen und die Tarte oder Tartelettes im Backrohr auf der zweiten Schiene von unten 5 Minuten bei 230° C backen. Dann die Temperatur auf 200° C reduzieren und eine weitere halbe Stunde backen, dabei die Farbe beobachten!

Die Tarte ist fertig, wenn die Fülle gestockt ist. Am besten noch warm mit den Portwein-Feigen servieren. Dazu passt auch ein Vogerlsalat mit einem Himbeeressig-Walnussöl-Dressing.

WEINTIPPS:

Riesling Beerenauslese, Fred Loimer, Langenlois
Gelber Traminer Noble Reserve, Undhof-Salomon, Krems-Stein