

Männerkochgruppe Rezepte vom 11. Oktober 2012

Birnen, Bohnen und Speck nach Art Tim Mälzer

Zutaten für vier Personen

1	Zwiebel
400 g	Speck, durchwachsen
1 Zweig	Thymian
1	Lorbeerblatt
5	Pimentkörner
100 g	Panko
400 g	Bohnen, grün, frisch
4	Kochbirnen
100 ml	Weißwein
0,5 Stange	Zimt
0,5 Schote	Vanille
1 Bund	Petersilie
1 TL	Bohnenkraut, gehackt
1	Limette
	Butterschmalz
	Pfeffer aus der Mühle
	Olivenöl
	Zucker
	Salz



Zubereitung

Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Speck, Thymian, Lorbeerblatt, Piment und Zwiebelwürfel in einen halben Liter Wasser geben, zum Kochen bringen und auf niedriger Temperatur circa 35 Minuten garen. Den Speck heraus nehmen und in Scheiben schneiden. Anschließend in dem Panko wenden, fest andrücken und die Scheiben dann in Butterschmalz von beiden Seiten knusprig anbraten.

Die grünen Bohnen waschen, putzen und in reichlich kochendem, kräftig gesalzenem Wasser bissfest kochen und danach in Eiswasser abschrecken. Die Birnen vierteln und entkernen. Den Weißwein mit 250 Milliliter Wasser in einen Topf gießen. Die Zimtstange, etwas Zucker und die Vanilleschote hinzugeben. Die Marinade kurz aufkochen und die Birnen bei kleiner Hitze bei geschlossenem Deckel darin ziehen lassen. Die Bohnen mit Salz, Zucker, Pfeffer, Olivenöl, Petersilie, Bohnenkraut und Limettensaft kräftig abschmecken und lauwarm auf den Teller geben. Die Birnenspalten zugeben und den gebratenen Speck darüber legen.

Beschwipste Kaninchenkeule auf Kartoffel / Morchelgemüse an Lorbeer-Olivenschaum

Aufgrund der derzeit überhöhten Preise für Morchel haben wir eine Pilzmischung getrockneter Pilze verwendet.

Zutaten für vier Personen

Kaninchenkeulen:

4	Kaninchenkeulen
500 g	Zwiebeln
100 g	Dörr-Pflaumen
100 ml	Zwetschgenbrand
	Weißwein
	Brühe
	Rosmarin
	Thymian
	Knoblauch
	Sternanis
	Senfkörner
	Pfeffer aus der Mühle
	Zucker
	Salz



Gemüse:

300 g	Karotten
300 g	Sellerie
200 g	Lauch
	Pfeffer aus der Mühle
	Olivensöl
	Zucker
	Muskat
	Salz

Kartoffeln:

600 g	Kartoffeln, fest kochend
-------	--------------------------

Morcheln:

100 g	Morcheln
1	Zwiebel
	Rosmarin
	Thymian
	Knoblauch
	Pfeffer aus der Mühle
	Zucker
	Salz

Lorbeer-Olivenschaum:

400 ml	Sahne
10 g	Lorbeerblätter, frisch
100 g	Olivens, schwarz, ohne Stein
1 EL	Butter, kalt
	Pfeffer aus der Mühle
	Zucker

Muskat
Salz

Anrichten:

Essig, hell
Olivenöl
Blatt Petersilie
Schnittlauch
Pfeffer aus der Mühle
Zucker
Salz

Zubereitung

Kaninchenkeulen:

Die Kaninchenkeulen mit Salz und Pfeffer marinieren. Die geschnittenen Zwiebeln leicht mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Mit Wasser oder Brühe aufgießen, die marinierten Kaninchenkeulen dazugeben und weich kochen. Während des Kochvorgangs ein Gewürzsäckchen mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Sternanis und Senfkörnern zugeben. Die Keulen in Sud garen und herausnehmen. Die Dörripflaumen mit dem Zwetschgenbrand aufmixen, mit dieser Paste bestreichen und im Backofen warm halten.

Gemüse:

Die Karotten schälen und würfeln. Anschließend mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Muskat marinieren. Im eigenen Saft mit etwas Olivenöl garen. Ebenso mit dem Sellerie und dem Lauch verfahren.

Kartoffeln:

Die Kartoffeln würfeln und im Kaninchensud garen.

Morcheln:

Die Morcheln circa drei Stunden in kaltem Wasser einweichen und gut waschen. Anschließend klein schneiden und zusammen mit einigen Zwiebelwürfeln, Rosmarin, Thymian und Knoblauch in einer Pfanne anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Lorbeer-Olivenschaum:

Die Sahne mit Lorbeerblättern und den klein geschnittenen Oliven erhitzen und circa 30 Minuten ziehen lassen. Anschließend abseihen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Muskat nachschmecken. Vor dem Anrichten mit einem Zauberstab und kalter Butter aufschäumen.

Anrichten:

Die Kaninchenbrühe mit dem hellen Essig, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und etwas Olivenöl zugeben. In diesem Sud alle Zutaten heiß ziehen und mit frischen Kräutern (Blatt Petersilie und Schnittlauch) anrichten.