

Rezepte von Rico Birndt

Crumpets mit Speck, rehydrierten Pilzen und eingelegten Cornichons

Crumpet Rezept

Zutaten:

- 250 ml Milch
- 200 g Weizenmehl
- 10 g frische Hefe
- 1 Prise Salz
- 2 EL Zucker
- Butter zum Braten

Zubereitung:

Milch lauwarm erhitzen und die frische Hefe darin auflösen. Mit Mehl, Salz und Zucker vermengen und den Teig etwa 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Eine beschichtete Pfanne bei geringer Hitze vorheizen und etwas Butter darin schmelzen lassen. kleine Backringe (5 cm Durchmesser) in die Pfanne geben und jeweils 2 EL Teig in die Ringe geben. Von einer Seite goldbraun backen, dann ohne die Ringe umdrehen und auch von der anderen Seite goldbraun backen.

Die gebackenen Crumpets auf Küchenpapier legen, um überschüssiges Fett abtropfen zu lassen.

Rehydrierte Pilze

Zutaten:

- 50 g getrocknete Pilze (Pfifferlinge, Herbsttrompeten oder ähnliches)
- 100 g Sojasauce
- 100 g Wasser

Zubereitung:

Sojasauce und Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die getrockneten Pilze hinzufügen und etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis sie rehydriert sind. Dadurch erreichen wir eine einzigartige Textur der Pilze.

Speck

Kaufen Sie dünn geschnittenen Tiroler Speck bei Ihrem Metzger des Vertrauens.

Fertigstellung

Die fertigen Crumpets mit einem Messer an gegenüberliegenden Seiten leicht abschneiden und in der Mitte halbieren, so dass sie aufrecht stehen können. Legen Sie dünn geschnittenen Speck in einer wellenförmigen Anordnung auf die Crumpets und platzieren Sie dazwischen die rehydrierten Pilze. Eingelegte Cornichons sind eine perfekte Ergänzung zu den Crumpets und vervollständigen das Gericht mit ihrer säuerlichen Note.

Diese Crumpets mit Speck, rehydrierten Pilzen und eingelegten Cornichons sind eine köstliche Kombination aus herzhaften und sauren Aromen.

Karamellierter Chicorée mit verbrannter Sahne, Haselnuss und Chili

Zutaten:

- 4 Stück Chicorée
- 1 Teelöffel Zucker
- 1 Teelöffel Butter

Für die verbrannte Sahne:

- 600 ml Sahne

Für die Haselnuss:

- 100 g Haselnüsse
- Salz

Für die Fertigstellung:

- Chiliöl

Zubereitung:

In einer Pfanne die Butter schmelzen und den Zucker gleichmäßig verteilen. Die Chicorée längs halbieren und mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne geben, bis der Chicorée leicht karamellisiert ist.

Für die verbrannte Sahne:

Erhitze einen kleinen Topf und gib 100 ml Sahne hinein. ACHTUNG: Seien Sie vorsichtig, da es spritzen könnte.

Unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen die Sahne leicht bräunlich werden lassen. Füge dann weitere 100 ml Sahne hinzu.

Wiederhole diesen Vorgang, bis die gesamte Sahne aufgebraucht ist.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Haselnüsse:

Röste die Haselnüsse in einer Pfanne oder im Backofen mit einer Prise Salz an.

Zerkleinere die gerösteten Haselnüsse mit einem Mörser.

Fertigstellung:

Gib die warme, verbrannte Sahne in einen tiefen Teller und platziere den karamellisierten Chicorée darauf.

Streue die gerösteten Haselnüsse über den Chicorée und beträufel das Gericht mit etwas Chiliöl.

Diese karamellierte Chicorée-Kreation mit verbrannter Sahne, gerösteten Haselnüssen und einer leichten Note von Chiliöl ist ein delikates Gericht, das süße und pikante Aromen harmonisch kombiniert. Serviere es als besondere Vorspeise oder als beeindruckendes Hauptgericht.

Gebratene Entenbrust mit Rotkohl-Radicchio, Selleriecreme und Preiselbeeren

Zutaten:

- 2 bis 4 Entenbrüste
- ½ Kopf Rotkohl
- 1 Kopf Radicchio
- 1 Knolle Knollensellerie
- 200 g Butter
- 1 Glas Preiselbeeren
- Neutrales Rapsöl
- Salz
- Rosmarin
- Thymian
- 1 Knoblauchzehe

Zubereitung:

Die Entenbrüste kreuzförmig auf der Hautseite einschneiden. In einer erhitzten Pfanne mit neutralem Rapsöl die Hautseite der Entenbrüste anbraten und mit Salz würzen. Sobald sie goldbraun sind, im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 15-20 Minuten fertig garen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und beiseitestellen.

Rotkohl in kleine Stücke schneiden und mit einem Entsafter entsaften. Den Rotkohlsaft in einem Topf auf mittlerer Hitze reduzieren, bis circa 200 ml des reduzierten Rotkohlsafts übrig bleiben.

Viertel den Radicchio Kopf, lege ihn in den Topf mit dem reduzierten Rotkohlsaft und schmore den Radicchio darin.

Schäle den Knollensellerie, schneide ihn in gleich große Würfel und koche ihn mit Salz in Wasser, bis er weich ist. Sobald der Sellerie weich gegart ist, nimm ihn aus dem Wasser und vermenge ihn mit der Butter. Mixe die Selleriecreme glatt in einen Standmixer.

In einer Pfanne Butter mit Rosmarin, Thymian und einer kleinen Zehe Knoblauch schmelzen. Die Entenbrüste darin aromatisieren.

Montiere den Radicchio in Rotkohlsaft mit einem Stück Butter.

Die Selleriecreme in einem Topf erwärmen und mit Preiselbeeren servieren.

Muskatnuss Creme Brûlée mit Kürbiskerne

Zutaten:

- 250 g Milch
- 250 g Rahm (Sahne)
- 1/8 Muskatnuss, gerieben
- 10 Eigelb
- 70 g Vanillezucker
- 60 g brauner Zucker (zum Karamellisieren)

Zubereitung:

Milch und Rahm mit dem Vanillemark und der ausgekratzten Schote in einem Topf zum Kochen bringen. Dann vom Herd nehmen und einige Minuten ziehen lassen

.Eigelb und Zucker in einer Schüssel schaumig aufschlagen.

Die geriebene Muskatnuss zur Milch-Rahm-Mischung geben und gut verrühren.

Die Eigelb-Zucker-Mischung langsam unter ständigem Rühren in die warme Milch-Rahm-Mischung gießen.

Die entstandene Creme in feuerfeste Schalen oder Förmchen gießen.

Die Förmchen in ein Wasserbad im Ofen stellen und die Creme bei 140 °C für etwa 20-30 Minuten stocken lassen.

Die Pochierzeit kann je nach Tiefe der Schale bis zu 35 Minuten betragen. Die Creme sollte fest, aber noch leicht wackelig sein.

Die fertige Creme aus dem Ofen nehmen und für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen, damit sie fest wird.

Vor dem Servieren die Oberfläche der Creme mit braunem Zucker bestreuen und diesen entweder im Ofen oder mit einem Küchenbrenner karamellisieren, bis eine knusprige Zuckerkruste entsteht.

Kürbiskerne

Röste eine Hand voll Kürbiskerne in einer Pfanne und karamellisiere sie mit einem Teelöffel Zucker