

## Rotbarben mit Topinambur und Petersilienpüree

Die mediterranen Rotbarben überzeugen durch ihr fettarmes, zartes Fleisch, das zu dem sehr mineralstoffreich ist. Topinambur gehört zu den heute fast vergessenen Wurzelgemüsesorten: er wird in der feinen Küche immer beliebter und von Biobauern wieder angebaut.

### Rotbarben

- 4 *Rotbarbenfilets à 80 g*
- Thymianzweig*
- Lorbeerblatt*
- 1 *Knoblauchzehe, ausgedrückt*
- Olivenöl*
- Salz, Pfeffer*

Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Rotbarbenfilets mit der getrockneten Hautseite hineinlegen und Thymian, Lorbeerblatt und Knoblauch knapp 1 Minute anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf der nicht Hautseite warm stellen. Vor dem Servieren 3-4 Minuten im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen garen. Der Fisch soll innen noch glasig sein.

### Topinamburwürfel und -sauce

- 150 g *Topinambur*
- 1 *Schalotte, in schmale Ringe geschnitten*
- Thymianzweige*
- 2 *Lorbeerblätter*
- 1 *Knoblauchzehe, ausgedrückt*
- Olivenöl*
- wenig *Butter*
- Salz*
- Pfeffer*
- 1 dl *Weisswein*
- 250 g *Gemüsefonds*
- Salz, Pfeffer*

Topinambur schälen, in ca. 8mm kleine Würfel schneiden, in kaltes Wasser legen. Heraus-nehmen, mit Küchenpapier abtrocknen.

Schalotte schälen, ½ in Ringe schneiden und ½ in kleine Würfel schneiden.

Die Hälfte der Topinamburwürfel mit den Schalottenringen, ½ Knoblauch, Thymian, Lorbeerblatt in Olivenöl und Butter ca 7-10 Minuten bei schwacher Hitze goldgelb braten. Salzen und pfeffern.

Die andere Hälfte der Topinamburwürfel mit den Schalottenwürfel, ½ Knoblauch, Thymian, Lorbeerblatt kurz in Olivenöl anschwitzen. Weisswein und Gemüsefonds aufgiessen. Etwa 30 Min. einkochen lassen (auf die Hälfte), durch ein Sieb passieren und mit kalter Butter aufmontieren.

### **Petersilienpüree**

125 g      *mehlig kochende Kartoffeln*  
50 g      *Petersilie*  
25 g      *Rahm*  
25 g      *Milch*  
10 g      *Butter*  
            *Salz*  
            *Pfeffer*  
            *Muskat*

Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser weich kochen, abgiessen und durch Sieb passieren. Petersilie ohne Stiele in Salzwasser blanchieren, abtropfen lassen und mit Rahm und Milch im Mixer pürieren. Petersilie mit Butter unter die noch warmen passierten Kartoffeln rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

### **Zum Anrichten**

*Dillzweige*  
*frittierte Topinamburchips*  
*etwas Olivenöl*

**Anrichten**: Petersilienpüree auf Teller geben, Rotbarbe anlegen und Topinamburwürfel daraufsetzen, Topinambursauce und etwas Olivenöl darüber träufeln. Mit einem Dillzweig und einigen frittierten Topinamburchips garnieren.

Weinempfehlung

Besserstein: „Schlossberg“ Müller Thurgau

## Rehrückenfilet in Mohn gebraten mit Blumenkohl und Orangenessigjus

Das Reh bekommt durch die Verbindung mit Mohn einen besonders intensiven Geschmack, der vom Blumenkohl leicht abgefedert und vom Orangenessig sauer kontrastiert wird.

### Rehrücken

2	<i>Rehrückenfilet, pariert</i>
	<i>Salz, Pfeffer</i>
2 EL	<i>Mohn</i>
2 EL	<i>Olivenöl</i>
1 EL	<i>Butter</i>
½	<i>Knoblauchzehe, ausgepresst</i>
1	<i>Thymianzweig</i>
1	<i>Rosmarinzweig</i>
1	<i>Salbeiblatt</i>

Rehrückenfilet salzen, pfeffern und gut mit Mohn einreiben. Im heissen Olivenöl auf allen Seiten kurz anbraten und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad etwa 7 Minuten garen. Herausnehmen. Butter mit Knoblauch und Kräuter schmelzen lassen und über das Fleisch giessen. Im Ofen bei 60 Grad etwa 10 Minuten ruhen lassen.

### Blumenkohl gebraten

500 g	<i>Blumenkohl</i>
10 g	<i>Butter</i>
1 EL	<i>Olivenöl</i>
	<i>Salz</i>
	<i>Muskatnuss</i>

Blumenkohl putzen, Röschen in 2-3 mm dünne Scheiben schneiden, in Butter und Olivenöl einige Minuten anbraten, mit Salz und Muskat würzen.

### Blumenkohlpüree

200 g	<i>Blumenkohl (aus Blumenkohlresten vom Blumenkohlputzen)</i>
(40 g	<i>Milch, event., nur wenn zu fest)</i>
40 g	<i>Rahm</i>
	<i>etwas unbehandelte Orangenschale</i>
1	<i>kleine Zimtstange</i>
	<i>Salz</i>
1 Spritzer	<i>Zitronensaft</i>
1 KL	<i>Butter</i>
2 EL	<i>Rahm, steif geschlagen</i>

Blumenkohl klein schneiden, mit (Milch event.), Rahm, Orangenschale und Zimtstange weich kochen. Im Mixer pürieren (ohne Zimtstange) und mit Salz, Zitronensaft, Butter und geschlagenem Rahm abschmecken.

### **Orangenessigjus**

1 dl Wildfond  
1 dl Rotwein  
2 EL Orangenessig  
Salz  
Pfeffer

Alles zusammen auf weniger als die Hälfte einkochen bis die Masse dickflüssig ist.  
Mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Zum Anrichten**

#### **Croutons**

½ Scheibe Weissbrot, 5 mm dick

Scheibe in Würfel 5 x 5 mm schneiden. In der Pfanne oder im Backofen rösten.

#### **Belag für Fleischfilet**

5-8 rosa Pfefferkörner, zerstoßen  
wenig Maldon Sea Salt (Hugo Dubno AG, Hendschiken) oder Fleur de Sel  
1-3 Wachholderbeeren, zerdrückt

Alles zusammen vermengen.

#### **Orangenscheibe getrocknet**

Orangenscheibe, 5 mm dick, vierteln  
Butter  
Öl

In der Pfanne mit ganz wenig Butter und wenig Öl braten oder  
im Backofen (ohne Butter und Öl) backen bis die Stücke ganz trocken sind.

**Anrichten:** Orangenessigjus als Streifen in die Tellermitte geben, halbiertes  
Fleischfilet anlegen, Pfefferkörner und Fleur de Sel und Wachholderbeeren darauf  
streuen. Auf der einen Seite den gebratenen Blumenkohl mit 2 EL Croutons und klein  
geschnittenem Schnittlauch anrichten, auf der anderen Seite das Blumenkohlpüree  
und mit ¼ getrockneter Orangenscheibe dekorieren.

#### Weineempfehlung

Sternen Würenlingen: Pinot Noir „Kloster Sion“

## Kastanien Mohn-Soufflé auf Quitten-Kaki-Süppchen

Typische Produkte der Südtiroler Natur werden bei diesem Dessert raffiniert zusammengeführt und gehen in einem harmonischen Geschmackserlebnis auf.

### Quitten-Kaki-Süppchen

200 g	Wasser
	etwas Zitronensaft
1 Msp.	Ascorbinsäure (aus der Apotheke)
2	Quitten
100 g	Zucker
½	Vanilleschote
2	Kaki

Wasser mit Zitronensaft und Ascorbinsäure in Pfanne geben. Quitten schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Sofort ins Wasser geben. Zucker und Vanilleschote zufügen und ca. 10 Min. kochen lassen. Quittenwürfel herausnehmen. Flüssigkeit auf 1/3 einkochen lassen.

Kaki schälen, in nicht zu kleine Stücke schneiden und zusammen mit den Quittenwürfeln in die Flüssigkeit geben.

### Kastanien-Mohn-Soufflé

100 g	Mohn, gemahlen
2 EL	Honig
50 g	Preiselbeerenkonfitüre
40 g	Biskuits, grob gemahlen
½	unbehandelte Zitrone, Schale in Zesten
1 Msp.	Zimt
50 g	Milch
45 g	Butter
1 EL	Puderzucker
3	Eigelb
200 g	Kastanien, gekocht und passiert
	etwas Rum
1 Msp.	Maizena
½	unbehandelte Orange, Schale in Zesten
3	Eiweiss
	etwas Salz
30 g	Zucker
40 g	Panettone
3 EL	Rotwein

Mohn kurz in heisser Pfanne rösten, Honig dazugeben und karamellisieren lassen. Preiselbeerenkonfitüre, Biskuit, Zitronenschale und Zimt zufügen, mit Milch aufgiessen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen.

Souffléförmchen ausbuttern, mit Zucker ausstreuen und kaltstellen.

Butter mit Puderzucker schaumig schlagen, Eigelb nach und nach dazugeben.  
Kastanienpüree, Rum, Maizena und Orangenschale unterrühren.

Eiweiss mit Salz und Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Kastanienmasse heben.

Panettone in Rotwein einweichen und mit 2 EL Kastanienmasse unter die Mohnmasse heben.

Die Förmchen zur Hälfte mit Kastanienmasse füllen, dann eine Schicht Mohnmasse darauf geben und mit Kastanienmasse bedecken. Förmchen auf ein Backblech stellen, heisses Wasser etwa 1 cm hoch angiesen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 25-30 min backen.

### **Zum Anrichten**

*Puderzucker  
Schokolade, geraspelt  
Minzeblätter*

**Anrichten**: Quitten-Kaki-Süppchen in tiefe Teller geben. Soufflé vorsichtig stürzen und darauf anrichten. Mit Puderzucker, Schokoladenraspel und Minze garnieren.

Weineempfehlung

Besserstein: LIMITED EDITION „Sonnenstein“ Mokka