

Die Vorspeise:

**Brezelchips mit Rindertatar und
geräuchertem Spundekäs und Gartenkresse**



(Vorspeise aus Resten)

Brezelchips (z.B. aus trocken gewordenen Resten):

- 150g getrocknete Brezeln
- 250ml lauwarmes Wasser
- 1 Eigelb
- grobes Meersalz (Fleur de sel)

Die Brezeln in einem guten Mixer fein mixen. Dann das lauwarme Wasser und zuletzt das Ei dazugeben und weiter rühren lassen, bis eine feine Masse entsteht. Die Masse sehr dünn auf eine Silikonmatte streichen, mit grobem Meersalz bestreuen und bei 160°C Umluft im Ofen backen, bis die Masse getrocknet und schön kross ist. Nun nach Belieben in Stücke brechen.

Rindertatar:

- 200g mageres Rindfleisch
- 2 Tl Ketchup
- 1 Tl Senf
- 1 El feine Schalottenwürfel
- 1 Spritzer Cognac
- Salz, Pfeffer
- 1 Eigelb
- 1 Tl gehackte Kapern

Das Rindertatar fein hacken und dann mit allen Zutaten abschmecken, wichtig hierbei ist, dass es nicht zu warm wird, damit es die schöne rote Farbe behält.

Spundekäs:

- 150g körniger Frischkäse
- 2El geräuchertes Paprikapulver dulce
- 1 El feine Schalottenwürfel
- je 1 El rote und gelbe Paprikawürfel
- Salz, Zucker

Den Frischkäse mit dem Paprikapulver verrühren, mit Salz, Zucker, Tabasco abschmecken und zuletzt die Paprika und Schalottenwürfel dazugeben. Zum leichteren Anrichten in einen Spritzbeutel geben.

Anrichten:

- 1 Schale Gartenkresse

Etwas Rindertatar zwischen zwei Brezelchips geben, den Spundekäs daraufgeben und mit der Gartenkresse garnieren.

Alle Rezepte sind für 4 Personen berechnet.



aus der Reihe „Stein kocht – Schmitt isst“

kirchenjahr.bistummainz.de/jahreskreis/erntedank

Die Hauptspeise:

Kross gebratener Rheinzander mit Kürbisrisotto, eingelegtem Hokaido und Riesling – Sauerampfer – Schaum



(Hauptspeise aus regionalen Produkten)

Zanderfilet:

- 4 mittelgroße Zanderfilets
- 100g Semola (Nudelmehl)
- Pflanzenöl

Die Zanderfilets kurz vor dem Servieren salzen, pfeffern, in Semola wenden und in einer beschichteten Pfanne von beiden Seiten kross anbraten.

Kürbisrisotto:

- 1Hokaidokürbis (ca 500g) geschält und entkernt
- 100g Risottoreis (Arborio oder Aquarello)
- 50g geriebener Parmesan
- 100ml Geflügelfond
- 200ml Weißwein
- 50g kalte Butter
- 2 El Schalottenwürfel
- 1El Pflanzenöl
- Salz, weißer Pfeffer, Muskat, Zucker

Den Kürbis entsaften und dann die Reste im Auffangbehälter ein zweites Mal entsaften, damit man möglichst viel Flüssigkeit erhält. Den Kürbissaft mit dem Geflügelfond in einen Topf geben und köcheln lassen. Den entsafteten Kürbis aus dem Auffangbehälter aufheben und bei Seite stellen. Nun die Schalotten mit etwas Pflanzenöl in einem Topf farblos

anschwitzten, dann den Reis hinzugeben, ebenfalls kurz anschwitzten und mit Weißwein ablöschen. Das Risotto immer wieder mit dem Kürbisfond auffüllen, bis es al dente ist und nach ca. 5 Minuten die Kürbisreste aus dem Entsafter hinzugeben. Kurz vor dem Servieren den Parmesan und die kalte Butter einrühren.

Kürbisstreifen:

- ½ Hokaidokürbis (In feine Streifen geschnitten)
- 200g Zucker
- 350ml Wasser
- 200ml Weißweinessig
- 1El Koriandersamen
- 50g Ingwer
- 5Skt Sternanis
- Schale von einer Orange
- Schale von einer Zitrone
- 1 Stange Zimt
- 3 Kapseln Kardamom

Alles (bis auf den Kürbis) einmal aufkochen, einen halben Tag ziehen lassen und abpassieren. Dann den Kürbis in ein Schnappglas geben und mit dem heißen Fond überbrühen.

Riesling – Sauerampfer – Schaum:

- 1 El feine Schalottenwürfel
- 1 Bd Sauerampfer (gewaschen)
- 10 Blätter Spinat (gewaschen)
- 300ml Fischfond
- 100g Creme Fraiche
- 300ml Riesling trocken
- Salz, weißer Pfeffer

Die Schalotten in einem Topf farblos anschwitzten, dann mit dem Riesling ablöschen, etwas reduzieren, den Fischfond dazugeben, erneut reduzieren und dann mit einem guten Mixer Spinat, Creme Fraiche und Sauerampfer einmischen, durch ein feines Sieb passieren, abschmecken und kurz vor dem Servieren mit einem Stabmixer aufschäumen.

Anrichten:

- Frische Gartenkräuter

Das Risotto in einen tiefen Teller geben, den Zander daraufsetzen, den eingelegten Kürbis und den Schaum rundherum geben und mit den Kräutern garnieren.



aus der Reihe „Stein kocht – Schmitt isst“

kirchenjahr.bistummainz.de/jahreskreis/erntedank

Das Dessert:

Aufgeschäumtes Kaffee – Schokoladen – Mousse
mit Keks – Knusperboden und Banane



(Dessert aus fair gehandelten Produkten)

Kaffee – Schokoladen – Mousse:

- 100ml Kaffee
- 200ml Sahne
- 40g Zucker
- 150g dunkle Schokolade

Kaffee, Sahne und Zucker erhitzen und über die Schokolade geben. Alles gut verrühren, erkalten lassen, in einen Sahnespender abfüllen, eine Kapsel daraus drehen und gut schütteln.

Knusperboden:

- 120g kleingekrümelter Keks
- 170g Nougat
- 40g dunkle Schokolade
- Backpapier

Schokolade und Nougat schmelzen und den Keks unterheben. Die Masse zwischen zwei Backpapieren ausstreichen, kalt werden lassen und dann mit einem runden Ausstecher ausstechen.

Bananenragout:

- 2 Bananen
- 50ml Orangensaft
- 1 Vanilleschote
- 15g Zucker

Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren. In der Zwischenzeit die Bananen in haselnussgroße Würfel schneiden. Den Zucker mit dem Orangensaft ablöschen, die Vanilleschote dazugeben und sobald der Zucker sich losgekocht hat, die Banane dazugeben, einmal aufkochen und dann bei Seite nehmen.

Anrichten:

- Cashewkerne grob gehackt
- etwas Vollmilchschokolade

Den Knusperboden in die Mitte des Tellers geben, das Ragout darauf geben. Das Mousse auf das Ragout schäumen, etwas Vollmilchschokolade darüber raspeln und mit karamellisierten Cashewkernen garnieren.



aus der Reihe „Stein kocht – Schmitt isst“

kirchenjahr.bistummainz.de/jahreskreis/erntedank