

Folge 6: **Finale mit Whiskey und Himbeeren im Münsterland**

Rezepte von Julius Böcker

Alle Mengenangaben für **7 Personen**
(wenn nicht anders angegeben)

Vorspeise: Brottürmchen

Zutaten:

Schwarzbrot, dünn geschnitten
Verschiedene Käsesorten, in Scheiben
Schinken
Butter
Weintrauben, Himbeeren
Gürkchen
Walnüsse

Zubereitung:

Schwarzbrot mit Butter bestreichen. Brot abwechselnd mit Käse oder Schinken, bis kleines Türmchen entstehen. In mundgerechte Happen schneiden, mit Nüssen und/oder Weintrauben, Himbeeren, Gürkchen garnieren.

Hauptspeise: Rehrücken mit Kartoffel-Kräuterpüree und karamellisierten Karotten

Zutaten Rehrücken:

ca. 1050 g Rehrücken (ausgelöst)
Salz, Pfeffer

Kräutermarinade:

1/2 TL Liebstöckel
2 TL Thymian
1/2 TL Rosmarin
1/4 TL Oregano
Olivenöl

Zutaten Rotweinsauce:

2 Schalotten
0,7 l Rotwein
1 TL Thymian
125 g Butter
2 EL Honig
Pfeffer, Salz

**Zubereitung:**

Kräuter kleinhacken und mit Olivenöl vermengen. Den Rehrücken vor dem Braten 1 – 2 Stunden marinieren.

Dann den Rehrücken in gleiche Scheiben schneiden und von allen Seiten scharf ca. 1,5 Minuten anbraten. Zum Ruhen 8 Minuten bei 80 Grad in den Ofen. Rausnehmen und weitere 4 Minuten ruhen lassen.

Für die Sauce die Schalotten fein schneiden. Schalotten in die (Rehrücken-) Pfanne geben und anschwitzen, bis sie glasig sind. Ablöschen mit etwas Rotwein, reduzieren lassen. Dann wieder Rotwein auffüllen und wieder reduzieren lassen.

Thymian hinzugeben. Weiter reduzieren bis die Masse viskoser wird.

Kalte Butter unter ständigem Rühren Stückchenweise hinzugeben

Etwas Honig zum Süßen und ausgleichen der Säure hinzugeben. Salzen und pfeffern nach Geschmack.

Zutaten Kartoffelpüree:

1400 g Kartoffeln

200 ml Gemüsebrühe

250 g Butter

1/2 Pastinake

1/2 Kohlrabi

Salz, Pfeffer

Kräuter: Eine Handvoll Petersilie, 10 Blätter Basilikum, 1 EL Thymian, 1/2 EL Rosmarin,

4 EL Olivenöl / Wasser

Zubereitung:

Kartoffeln, Pastinake und Kohlrabi schälen und in kleine Stücke schneiden.

In Wasser und mit etwas Gemüsebrühe weich kochen.

Wasser abgießen und stampfen. Stückweise die Butter unterrühren, , dann mit Schneebesen fein rühren (Stabmixer funktioniert ebenfalls).

Salzen und pfeffern nach Geschmack.

Für das Kräuterkartoffelpüree Basilikum und Petersilie mit dem Stabmixer zerkleinern (Etwas Wasser oder Olivenöl hilft)

Die Hälfte des Kartoffelpürees nehmen und die Kräutermasse unterrühren. Trockenen Thymian und Rosmarin feinhacken und unterrühren.

Zutaten karamellierte Karotten: ,

5 Babymöhrrchen/ pro Person

Wasser

2 EL Butter

3 EL Honig / Zucker

Prise Salz

Prise Chili (Optional)

Zubereitung:

Karotten in einer Pfanne mit Deckel geben und mit ein wenig Wasser eine Minute dünsten.

Wasser abgießen, dann die Butter hinzugeben und die Karottendarin schwenken.

Zucker/Honig hinzugeben. Chili nach Geschmack hinzugeben. Karotten schwenken du karamellisieren.



Nachspeise: Crème Brûlée mit Himbeerspiegel

Zutaten für 4 Personen:

2 Vanilleschoten
75 g Zucker (für Vanille-Zucker)
1 Becher Sahne 250 ml
6 Eigelb
Unraffiniertes Zucker zum Karamellisieren

Für den Himbeerspiegel:

250 g Himbeeren
Zitronensaft
Wasser
ca. 50 -100 g Zucker

Achtung: Wegen Kühlzeiten einen Tag vorher zubereiten!

Zubereitung:

Himbeeren in kleinen Topf geben, mit Wasser bedecken und einkochen.
Zucker hinzugeben. Den Saft einer 1/4 Zitrone hinzugeben.
Reduzieren bis die Masse etwas dickflüssig wird.
In Form gießen und über Nacht einfrieren.

Für die Creme Brûlée:

Eine Vanilleschote auskratzen, in den Zucker geben und mit Stabmixer blitzten. Schote dritteln und in den "Puderzucker" einlegen bis gebraucht.
Zweite Vanilleschote auskratzen und mit der Sahne in einen Topf geben. Schote dritteln hinzugeben
2 Minuten erhitzen, nur kurz aufkochen. Vanilleschote entfernen.
Zum Abkühlen 15 Minuten an die Seite stellen.

6 Eier trennen. Eigelb in eine große Schüssel geben.

Langsam und unter ständigem Rühren mit Schneebesen, die abgekühlte Vanillesahne hinzugeben

Sobald die Hälfte der Sahne in der Eimasse ist, sollte das Ei temperiert sein und Sie können den Rest hinterhergehen.

Backfeste Förmchen in eine große flache Backform stellen:

Gefrorenen Himbeerspiegel ausstechen und in die Förmchen legen.

Eimasse vorsichtig neben den Spiegelgießen (Wenn Sie die Masse direkt auf den Spiegel gießen, schmilzt dieser leicht. Schmeckt genauso sieht nur weniger gut aus)

Sobald alle Förmchen gefüllt sind, heißes Wasser vorsichtig in die Backform geben (ca. bis zu der Höhe der die Masse in den Förmchen.)

Gesamte Backform in vorgeheizten Ofen bei 150 Grad für 30-40 Minuten backen, sodass die Creme noch leicht wackelt. (Aufgrund des Himbeerspiegels empfiehlt sich eine etwas festere Konsistenz als üblicherweise bei Creme Brûlée wünschenswert ist)

Mindestens eine Stunde abkühlen lassen, bevor die Formen über Nacht in den Kühlschrank kommen.

Kurz vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen, unraffinierten Zucker über die Creme Brûlée streuen und schließlich flambieren.

Guten Appetit!