



„Fernsehgarten on Tour“ Garmisch Partenkirchen - 27.11. 2016

Rezepte von Martin Baudrexel

Rosa gebratenes Hirschfilet mit winterlichem Salat

400 g Hirschrückenfilet
Salz
Pfeffer
Lebkuchengewürz
2 El Olivenöl
2 Schalotten, geschält und fein gewürfelt
2 El Rotweinessig
100 ml Rotwein
50 g Walnusskerne
1/2 El mittelscharfer Senf
4 El Walnussöl
1 Rote Bete, gekocht, grob gewürfelt
1/4 Sellerieknolle, geschält
1 Apfel, gewaschen und in dünne Segmente geschnitten
200 g Feldsalat,
200 g Frisée



Vom Feldsalat die kleinen Wurzeln mit einer Schere abschneiden. Feldsalat mehrmals waschen, bis kein Sand mehr vorhanden ist.

Frisée waschen und mit der Schere die kleinen hellgrünen Spitzen abschneiden.

Sellerie in grobe Würfel schneiden. In kochendem, gesalzenem Wasser 30 Sekunden blanchieren und sofort in kaltem Wasser abschrecken.

Hirschrücken mit Salz würzen und bei mittlerer Hitze rundherum anbraten. Anschließend im Lebkuchengewürz wenden und auf einem Teller ruhen lassen.

Schalottenwürfel mit dem Rotwein und dem Essig einkochen. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Nüsse grob hacken. Mit einem Schneebesen Rotwein, Senf, Nussöl zu einer Vinaigrette verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der Walnüsse in die Vinaigrette rühren.

Hirschfilet in dünne Scheiben schneiden und auf kleine Teller verteilen. Feldsalatröschen, Friséespitzen, Rote Bete und Sellerie mit der Vinaigrette vermengen und auf den Fleischscheiben anrichten.

Mit den restlichen Walnüssen bestreuen.



Garnelenmaultaschen, Kürbis – Som Tam

Beim Kauf von Garnelen muss man auf den Preis achten. Das bedeutet, Finger weg von Ware unter 10 €/Kg. Wildfang ist natürlich am Besten, aber leider sehr teuer.

Für den Nudelteig

Zutaten für 4 Personen:

400 g Mehl, am besten Semolina, griffiges
Nudelmehl aus Italien

4 Eier

½ El Olivenöl

1 TL feines Meersalz



Das Mehl in eine große Schüssel sieben. In der Mitte eine Mulde machen und die Eier, das Salz und das Olivenöl hinein geben.

Alles vermengen und einen Teig formen. Den Teig 10 Minuten mit den Händen kneten. Man kann auch eine Teigmaschine benutzen, doch mit den Händen ist das Ergebnis aufgrund der Handwärme besser. Den Teig in Plastikfolie wickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung:

Zutaten für 4 Personen:

12 Stück Garnelen, Größe 8/12

1/2 Karotte

1 halber Bund Koriander, gewaschen

1 Tl Fischsauce

1 Tl Sesamöl

2 Knoblauchzehen, in etwas Öl erhitzt dann wird der Knoblauch milder.

Abrieb einer halben Biolimette

Die Garnelen schälen, vom Darm befreien und fein hacken. Die Karotte fein raspeln. Koriander fein hacken. Alles vermengen und abschmecken.

Den Teig Stufe für Stufe mit der Nudelmaschine auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Bahnen ausrollen. Die Füllung mit Hilfe eines Spritzbeutels, auf das untere Drittel der Bahn ausspritzen. Dabei möglichst gleichmäßig arbeiten. Jetzt die Teigbahn mit verquirltem Ei einpinseln und einrollen. Mit einem Holzlöffel die Maultaschen ca. alle 4 cm „abdrücken“.

Die Maultaschen lassen sich sehr gut einfrieren.



Für den Kürbissalat

2 1/2 EL ungesalzene Erd- oder Pekannüsse
je 1 Stängel Koriandergrün, Thai-Basilikum und Thai- Minze
evtl. je 1 Chilischote und Knoblauchzehe
abgeriebene Schale von 1/2 ungespritzten Zitrone
1/2 TL Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 kleine rote Chilischote
je 3 Stängel Koriander- grün, Thai-Basilikum und Thai-Minze
1/2 Knoblauchzehe
1 TL fein gehackte getrocknete Shrimps (Asia-Laden)
1/2 TL Koriandersamen
1 TL Fischsauce
1 TL Zucker
(oder Palmzucker)
frisch gepresster Saft von 1/2 Limette
1/2 EL Sesamöl
1 Hokkaidokürbis
1 große Karotte

Für das Dressing Chilischote halbieren, putzen, waschen und fein hacken. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blätter zer- zupfen. Den Knoblauch schälen. 1 1/2 EL Nüsse mit Chili, Knoblauch, gehackten Shrimps, Koriandersamen und Fischsauce im Mörser zu einer Paste verarbeiten. Den Zucker mit Limettensaft in einem kleinen Topf erhitzen. Aufgelösten Zucker mit Sesamöl unter die Paste rühren. Kürbis schälen und halbieren. Die Kerne mit einem Löffel heraus kratzen. Karotte schälen. Mit einem Streifenschäler, Gemüse- hobel oder Sparschäler von Kürbis und Karotte, feine Streifen herstellen und in eine große Schüssel geben. Das Verhältnis von Kürbis und Karotte sollte etwa 3:1 sein. Gemüse- und Karottenstreifen mit dem Dressing gut mischen, dabei leicht »massieren«. Die gezupften Kräuter untermischen.

Die Maultaschen großzügig gesalzenem Wasser 4 Minuten kochen. Zum anrichten als Fingerfood in Röllchen schneiden und kurz in brauner Butter schwenken.

Kürbissalat in kleinen Ringen anrichten. Die Maultaschenröllchen außen rum setzen.

Zum Garnieren eignen sich gezupfte asiatische Kräuter und Röstzwiebeln.



Bratapfel – Cobbler

Zutaten für 4 Personen:

5 Äpfel, Boskop
etwas brauner Zucker
Zimt gemahlen
100 g Mehl
160 g brauner Zucker
½ TL Backpulver
1 Prise Salz
1 Ei
6 EL Kondensmilch
75 g zerlassene Butter
2 EL gehackte Mandeln



Ofen vorheizen auf 165 °C

Die Äpfel waschen. Vier Äpfel müssen nun ausgehöhlt werden. Mit einem Apfelentkerner vom Stiel her, jeden Apfel einschneiden, dabei nicht durchstechen. Mit einem Grapefruitmesser den Apfel aushöhlen. Strunk und Fruchtfleisch voneinander trennen – funktioniert auch mit einem Löffel. Fruchtfleisch grob würfeln. Den fünften Apfel entkernen und ebenfalls grob würfeln. - mit etwas Zimt und Zucker vermengen und die ausgehöhlten Äpfel füllen. Die Äpfel in eine Feuerfeste, gebutterte Form setzen.

Mehl, Zucker und Salz vermengen. In einer zweiten Schüssel Butter und verquirltes Ei vermengen und auf einmal in Mehlmischung geben, mit einem Teigschaber zügig sofort vermengen.

Über die Äpfel verteilen. Äpfel mit Mandeln bestreuen und 45 Minuten backen.

Mit Vanillesauce in tiefen, vorgewärmten Tellern servieren.