

Silvester 2021: Ein starkes Menü in schwierigen Zeiten

Rezepte für jeweils 6 Personen

Vorspeise: Linsen mit Jakobsmuscheln und Safransauce

Zutaten:

12 Jakobsmuscheln
1 EL Butter
Salz

Für die Linsen:

250 g Beluga-Linsen
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Stange Sellerie (hell)
1 Karotte
Olivenöl
1 EL Balsamico-Creme
frischer Thymian
1 kleines Lorbeerblatt
Gemüsebrühe
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Linsen waschen und abtropfen lassen. Schalotte, eine Knoblauchzehe, Sellerie und Karotte fein hacken.

In einem Topf mit dickem Boden 3-4 EL Olivenöl erhitzen. Gemüsemischung dazugeben und glasig andünsten lassen, dabei rühren. Linsen hinzufügen und einige Minuten bei ständigem Rühren mit anbraten. Mit Balsamico ablöschen und etwas Gemüsebrühe dazugeben, so dass die Linsen knapp mit Flüssigkeit bedeckt sind.

Ein halbes Lorbeerblatt und einen kleinen Zweig Thymian in den Topf geben und ca. 30 Minuten garen lassen. Bei Bedarf immer wieder etwas Gemüsebrühe eingießen, damit die Linsen nicht anbrennen - jedoch nicht zu viel: Am Ende sollte die Brühe fast verdampft sein.

Zum Schluss Lorbeer und Thymian herausnehmen, mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken und beiseitestellen.

Für die Safransauce:

2 EL Weißmehl
100 g Butter
½ Schalotte
ca. 200 ml Gemüsebrühe
Salz
1 EL Vermouth (z.B. Noilly Prat) oder 2-3 EL Weißwein
5-6 Fäden Safran sehr guter Qualität
2 EL Sahne

Zubereitung:

Safranfäden auf einem kleinen Teller mit dem unteren Teil eines Löffels zerstückeln. Mit etwas heißer Brühe auflösen und zur Gemüsebrühe geben.

Butter in einer Pfanne erhitzen, gehackte Schalotte darin glasig anschwitzen, dann mit Vermouth oder Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit etwas verdampfen lassen. Mehl hinzufügen und kräftig rühren, so dass keine Klumpen entstehen. Nach und nach heiße Brühe hinzufügen und köcheln lassen, bis die Sauce etwas sämig wird. Dann mit Salz abschmecken und warm stellen.

2-3 EL warme Linsen auf jeden vorgewärmten Teller geben.

Etwas Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und küchenfertige Jakobsmuscheln je zwei Minuten pro Seite darin anbraten, bis sie eine goldene Farbe annehmen. Dann leicht salzen. Pro Teller zwei Jakobsmuscheln auf die Linsen legen, mit etwas Safransauce beträufeln und die restliche Sauce um die Linsen verteilen.

Hauptgericht: Huhn mit 40 Knoblauchzehen

Zutaten:

3-4 Hühnerschenkel (Bio oder Freiland, z.B. Loué)
3-4 Zweige Thymian
1 Zweig Salbei
1 kleiner Zweig Rosmarin
1 unbehandelte Zitrone
1 unbehandelte Orange
40 Knoblauchzehen (4-5 Knollen), idealerweise rosa Knoblauch aus Lautrec (in französischen Spezialitätenläden zu finden)
2-3 Knoblauchzehen für die Marinade
Olivenöl
Salz
Pfeffer
3 baskische Anchovisfilets
1-2 EL Butter
1 kleines Glas Weißwein
Hühnerbrühe
etwas Chilipulver

Zubereitung:

Hühnerunterschenkel vom Oberschenkel trennen, so dass 6-8 Teile entstehen.

Eine Zitrone mit dem Sparschäler komplett schälen.

In einem mittleren Topf 3-4 EL Olivenöl leicht erhitzen. Eine Prise Chili, in Rondellen geschnittenen Knoblauch, Anchovisfilet, Zitronenschale und 1-2 Orangenschalenstreifen hinzugeben und gut vermischen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Hühnerteile in die Schüssel geben und gut vermischen, evtl. etwas salzen.

Hühnerteile mit der Marinade in ein Gefrierbeutel geben, gut verschließen und im Kühlschrank mindestens 6 Stunden ruhen lassen.

In einer Gusseisen-Kasserolle etwas Olivenöl, Anchovisfilets und eine Prise Chili geben und erhitzen. Hühnerteile von allen Seiten goldbraun anbraten, anschließend mit Weißwein ablöschen und salzen. Wein verdampfen lassen, dann Kräuter, Zitronen- und Orangenschale aus dem Marinadebeutel hinzugeben.

Ungeschälte Knoblauchzehen zwischen den Hühnerteilen verteilen und etwas Brühe hinzugeben, so dass die Hühnerteile nur zu einem Drittel in der Flüssigkeit liegen.

Bräter mit dem Deckel abdecken und bei 175 Grad ca. 40 Minuten im Backofen garen. In der Mitte der Garzeit prüfen, ob genug Flüssigkeit im Topf ist. Eventuell Brühe nachgießen und die Hühnerenteile wenden.

Am Ende der Garzeit alle Hühnerenteile mit der Hautseite nach oben wenden und noch 10-15 Minuten mit der Grillfunktion goldbraun werden lassen.

Hühnerenteile herausnehmen, Bratensaft auffangen und durch ein Sieb geben.

Hühnerenteile auf einem Servierteller mit den Zitronen- und Orangenschalen, den 40 Knoblauchzehen und den Kräutern anrichten und mit Bratensaft beträufeln. Dazu passt ein Rucola-Salat mit Balsamico.

Hauptgericht vegetarisch: Austernpilze mit Süßkartoffeln und Feldsalat

Zutaten:

ca. 1 Kilo sehr frischer Austernpilze
1 große bzw. 2 kleine Süßkartoffel(n)
Salz
Olivenöl
etwas Paprikapulver
1 Prise Chilipulver
2 Knoblauchzehen
frischer Thymian
ca. 500 g Feldsalat

Zubereitung:

Süßkartoffeln waschen, schälen und in Spalten - ca. 3 cm - schneiden. Mit Olivenöl bestreichen, mit Salz und Paprikapulver bestreuen und auf einem Backblech verteilen.

Austernpilze putzen. Große Pilze eventuell längs halbieren, so dass der Stängel nicht zu dick ist.

Olivenöl, Chili, in Rondellen geschnittenen Knoblauch und Thymianblättchen in eine Schüssel geben und gut vermischen. Pilze darin wälzen, dann kräftig salzen und auf eine Backform verteilen.

Zusammen mit den Süßkartoffeln im Ofen garen - die Süßkartoffel auf der unteren Schiene, die Pilze oben - für ca. 20 Minuten bei ca. 180°. Anschließend einige Minuten die Grillfunktion einschalten und dabei darauf achten, dass die Pilze nicht verbrennen, sondern nur eine goldbraune Farbe annehmen.

Pilze herausnehmen.

Süßkartoffeln - falls sie noch hart sein sollten - bei 160° noch etwas länger garen lassen.

Fein geschnittene Petersilie unter die Pilze geben, mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen und warm stellen.

Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen, dann mit Olivenöl beträufeln und sehr wenig salzen.

Salat auf einem Servierteller verteilen, Pilze und Süßkartoffelspalten darauf anrichten, Pilze mit der eigenen Garflüssigkeit - falls vorhanden - beträufeln. Mit einer Vinaigrette aus Olivenöl, Balsamico und Limettensaft beträufeln, leicht salzen und servieren.

Nachtisch: Panna Cotta mit frischem Ingwer, Birnen und schokolierten Chilis

Zutaten:

600 ml frische Sahne (3 Becher)
60 g Zucker
1 EL geriebener frischer Ingwer
etwas geriebene Zitronenschale
10 g Agar Agar
2 Williams-Birnen
1 kleine Prise Chilipulver
6 kleine rote Chilis
1 Stück dunkle Kuvertüre-Schokolade (z.B. Valrhona)

Zubereitung:

Birnen waschen, schälen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

In einer kleinen Pfanne 1 TL Butter erhitzen, 1 EL Zucker und Chilipulver dazugeben und gut vermischen. Birnenscheiben darin bei höherer Flamme schwenken. Nach einigen Minuten wenden und weiter schwenken, bis der Zucker fast karamellisiert.

Sahne, Zucker, Ingwer und Zitronenschale in einem Topf vermischen und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Dann mit Hilfe eines feinen Siebes Agar Agar in die Flüssigkeit rieseln lassen, gut vermischen und noch zwei Minuten köcheln lassen.

Dann sofort in ausgespülte Förmchen füllen und kaltstellen.

Panna Cotta nicht länger als ein halber Tag im Voraus zubereiten, sonst wird sie zu fest!

Chilis waschen und gut trocknen lassen.

Kuvertüre-Schokolade In einem kleinen Topf im Wasserbad schmelzen lassen, dann nur eine Hälfte der Chilis darin eintauchen.

Chilis auf der nicht schokolierten Seite zum Abkühlen auf Backpapier legen.

Panna Cotta-Förmchen auf Teller stürzen. Birnenscheiben und Saft verteilen, restliche Schokolade grob darüber raspeln. Panna Cotta mit je einer Chili dekorieren.