



## Folge 6: Finale auf dem Jungferngut in Balve

### Rezepte von Adelheid Lössle

*Alle Mengenangaben für sechs Personen*

#### Vorspeise: Räucherfisch-Fenchel-Terrine



#### Zutaten:

8 Blatt Gelatine	20 g Butter
1 kleine Zucchini (ca. 125 g)	80 ml Weißwein
1 kleine Fenchelknolle mit Grün (ca. 100 g)	400 g geräuchertes Bach- oder Regenbogenforellenfilet
1 EL Rapsöl	200 g geräuchertes Lachsforellenfilet (oder Räucherlachs)
Salz, Pfeffer aus der Mühle	130 g Sahne
300 ml Fischfond	Cayennepfeffer
1 Schalotte	1 EL Crème double (oder Schmand)

#### Zubereitung:

Am Vortag eine Terrinenform (2,0 l Inhalt) kalt ausspülen und mit Frischhaltefolie auslegen. 2 Blatt Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Zucchini und Fenchel putzen, waschen und in feine Würfel schneiden, das Fenchelgrün fein hacken. Die Gemüsewürfel im Öl andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fenchelgrün unterrühren und die Mischung in der Terrinenform verteilen.

In einem Topf 125 ml Fischfond erwärmen. Die Gelatine ausdrücken und unter Rühren darin auflösen. Über die Gemüsewürfel gießen und das Ganze zugedeckt im Kühlschrank 2 Stunden fest werden lassen.

Die Schalotte schälen, in kleine Würfel schneiden und in der Butter glasig dünsten. Restlichen Fischfond und den Wein dazugeben und 5 Minuten einkochen lassen. Die Crème double oder den Schmand unterrühren und alles mit dem Stabmixer pürieren. Auskühlen lassen.

Die geräucherten Fischfilets getrennt in grobe Würfel schneiden und mindestens 10 Minuten tiefkühlen. 10 Blatt Gelatine in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen.

Die angefrorenen Fischwürfel getrennt voneinander in zwei große Schüsseln geben und mit dem Stabmixer pürieren. Die Gelatineblätter ausdrücken und in einem Topf bei schwacher Hitze auflösen. Zuerst 4 EL der Schalotten-Fischfond-Mischung unterrühren, dann mit der restlichen Schalotten-Fischfond-Mischung verrühren. Zwei Drittel davon unter das Forellenpüree, die restliche Mischung unter das Lachspüree rühren.



Die Sahne steif schlagen. Zwei Drittel unter die Forellenmasse und den Rest unter die Lachsmasse heben. Beide Mischungen mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Die Form aus dem Kühlschrank nehmen, die Hälfte der Forellenfarce auf der erstarrten Zucchini-Fenchel-Masse verteilen und glatt streichen. Die Lachsfarce vorsichtig darauf verteilen, die übrige Forellenfarce daraufgeben und glatt streichen. Die Terrine mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Am nächsten Tag die Terrine vorsichtig auf eine Platte stürzen und die Folie abziehen. Die Terrine in Scheiben schneiden und mit einem Blattsalat und Sahnemeerrettich servieren.

## **Hauptgang: Rehrücken mit Kräuterschupfnudeln, karamellisierten Möhren und Steinpilzsauce**



### **Zutaten:**

#### Für Rehrücken und Rehfond:

1 Rehrücken (am Knochen)  
 2 große Schalotten  
 2 Möhren  
 1 Stück Lauch (ca. 15 cm)  
 Salz, Pfeffer aus der Mühle  
 3 EL Rapsöl oder Butterschmalz  
 1/4 l Rotwein  
 6 Zweige Rosmarin (Garnitur)

#### Für die Sauce:

100 g Schalotten  
 25 g Butter  
 15 g getrocknete Steinpilze  
 (mind. 1 Stunde in heißem Wasser einweichen)  
 50 ml trockener Weißwein

#### Für die Böhnchen in Rehrauchfleisch-Wickel:

1 kg grüne junge Buschböhnchen  
 250 g Reh-Rauchfleisch in dünnen Scheiben  
 (oder Rinderrauchfleisch/ Wildschweinschinken)  
 100 g Mehl (zum Panieren)  
 2 Eier (zum Panieren)  
 200 g geriebene trockene Brötchen (ersatzweise Paniermehl vom Bäcker)  
 Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen  
 Rapsöl zum Anbraten

50 ml Portwein  
 Salz, Pfeffer aus der Mühle  
 2-3 EL Johannisbeergelee  
 (ersatzweise Preiselbeerkonfitüre)

120 g Sahne

#### Für die Schupfnudeln:

400 g gegarte Kartoffeln (am Vortag heiß gepresst)  
 6 EL gehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Kerbel)  
 150 g Mehl  
 Salz, frisch geriebene Muskatnuss  
 1-2 Eier (Größe S)  
 40 g Butterschmalz (Butterfett)



### **Zubereitung:**

Für den Rehrücken das Fleisch waschen und trocken tupfen, die beiden Filets vom Knochen lösen. Die Silberhaut abziehen und den Rehrücken zugedeckt kühl stellen. 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

Für den Rehfond die Knochen grob zerhacken und in einem Topf anrösten. Schalotten schälen und in Stücke schneiden. Möhren und Lauch putzen, waschen und in Stücke schneiden. Schalotten, Möhren und Lauch zu den Knochen geben und braun rösten. Mit kochendem Wasser bedecken, Salz hinzufügen und alles bei schwacher Hitze zugedeckt 4 Stunden ziehen lassen, bis der Fond auf die Hälfte eingekocht ist.

Den Backofen auf 100 °C Umluft einstellen. Das Fett in einer Pfanne erhitzen und die Rehfilets auf beiden Seiten 2 bis 4 Minuten anbraten. Das Fleisch rundum mit Salz und Pfeffer würzen, in einen Bräter legen und mit geschlossenem Deckel im Ofen etwa 35 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 65 °C garen. Den Ofen ausschalten und das Fleisch darin einige Minuten ruhen lassen.

Den Rotwein in die Pfanne mit dem Bratsatz gießen und aufkochen. Die Schalotten und Möhren aus dem Rehfond hinzufügen und etwas einkochen lassen. Alles mit dem Stabmixer pürieren. Mit Rehfond auffüllen und mit Salz und Pfeffer würzen, 150 ml dieses Rehbratenfonds für die Steinpilzsauce verwenden, den Rest einfrieren oder einkochen.

Für die Sauce die Schalotten schälen, in kleine Stücke schneiden und in einem Topf in der Butter dünsten. Erst die abgetropften Pilze hinzufügen, dann 180 ml Pilz-Einweichwasser, Rehbratenfond, Weiß- und Portwein dazugeben. Etwas einkochen lassen und mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Gelee und Sahne abschmecken.

Für die Schupfnudeln die Kartoffeln in einer Schüssel mit den Kräutern, dem Mehl, etwa 1 TL Salz, Muskatnuss und 1 Ei mischen. Falls der Teig noch zu fest ist, noch 1 Ei unterarbeiten, dann abschmecken. Aus dem Teig mit den Händen Schupfnudeln formen und in reichlich Salzwasser einmal aufkochen. Die Schupfnudeln herausheben und nebeneinander abkühlen lassen. Im Butterschmalz anbraten.

Möglichst gerade gewachsene Böhnchen waschen und in kochendem Salzwasser 2 bis 4 min blanchieren (wichtig, da Bohnen roh nicht genießbar), danach in Eiswasser kurz abkühlen und abtropfen lassen.

Rehrauchfleisch-Scheiben (je nach Größe evtl. überlappend) auf einem Schneidebrett auslegen, jeweils eine Handvoll Böhnchen damit fest einwickeln.

Bohnenwickel doppelt panieren, d. h. nacheinander in Mehl, verrührtem Ei (dem Pfeffer zugefügt wurde) und geriebenen Brötchen wenden und diese Prozedur wiederholen). Rapsöl erhitzen und darin Bohnenpäckchen vorsichtig rundherum kurz anbräunen, dann im Backofen bei 100°C (Heißluft) warmhalten.

Vor dem Servieren die Bohnenpäckchen an beiden Enden mit einem scharfen Messer kappen (gerade Schnittfläche wichtig zum Aufstellen), dann mittig diagonal durchschneiden und auf vorgewärmte Teller jeweils 3 Päckchen aufrecht stehend dekorativ anordnen.

Den Rehrücken in Scheiben schneiden, mit der Steinpilzsauce und den Schupfnudeln auf Tellern anrichten.



## Dessert: Dreierlei aus dem Beerengarten



### Zutaten:

#### Für die Weinbeer-Törtchen:

6 Eier  
 370 g Zucker  
 1 Pck. und 2 TL Vanillezucker  
 Salz  
 250 g Mehl  
 1 TL Backpulver  
 75 g Speisestärke  
 50 g Puderzucker  
 100 g Butter  
 2 EL Rotes-Johannisbeer-Gelee  
 500 g Buttermilch  
 Saft von 2–3 Zitronen  
 12 Blatt Gelatine  
 700 g Sahne (steif geschlagen)  
 600 g Weinbeeren (ersatzweise  
 Himbeeren oder Weintrauben)  
 1 Pck. Himbeer-Götterspeise  
 geröstete Mandelblättchen  
Für das Himbeer-Halbgefrorene:  
 80 g Puderzucker  
 500 g tiefgekühlte Himbeeren

#### Für die Heidelbeer-Törtchen:

6 Eier  
 370 g Zucker  
 1 Pck. und 2 TL Vanillezucker  
 Salz  
 230 g Mehl  
 1 TL Backpulver  
 15 g Kakaopulver  
 75 g Speisestärke  
 50 g Puderzucker  
 100 g Butter  
 2 EL Schwarzes-Johannisbeer-  
 Gelee  
 500 g Naturjoghurt  
 1–3 EL Zitronensaft  
 300 g Waldheidelbeeren (aus  
 dem Glas)  
 9 Blatt Gelatine  
 700 g Sahne (steif geschlagen)  
 50 g geraspelte Blockschokolade

### Zubereitung:

Für die Weinbeer-Törtchen am Vortag für den Biskuit die Eier trennen. Eigelbe mit 120 g Zucker, 1 TL Vanillezucker und 1 Prise Salz verrühren. 5 EL heißes Wasser hinzufügen und aufschlagen. Eiweiße steif schlagen, dabei 50 g Zucker einrieseln lassen. Eischnee unter die Eigelbmasse heben. 100 g Mehl, Backpulver und Speisestärke sieben und unter die Eiermischung heben. Ein Backblech mit Backpapier belegen und einen Backrahmen daraufstellen. Den Teig einfüllen und bei 175 °C 35 bis 40 Minuten backen. Herausnehmen.

Inzwischen Puderzucker, Butter, 150 g Mehl, 1 TL Vanillezucker und 1 Prise Salz zu einem Mürbeteig verkneten. 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig auf einem mit Backpapier belegten Blech dünn ausrollen und im Ofen bei 175 °C auf der mittleren Schiene 10 Minuten backen.



Am nächsten Tag den Biskuit waagrecht ein- bis zweimal durchschneiden (es wird nur 1 Boden benötigt). Den Mürbeteig mit Johannisbeergelee bestreichen, 1 Biskuitboden darauflegen. Aus den Teigböden mit einem Dessertring (6 cm Durchmesser) 6 Kreise ausstechen.

Buttermilch mit 200 g Zucker, Zitronensaft und 1 Päckchen Vanillezucker verrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und auflösen. Gelatine unter die Buttermilchmasse rühren. Wenn die Mischung anfängt zu gelieren, 500 g Sahne unterheben. Die Creme in den Ringen glatt streichen. Mindestens 2 Stunden zugedeckt kühl stellen.

Die Weinbeeren verlesen, frosten und auf der Buttermilchmasse verteilen. Die Götterspeise mit 450 ml Wasser zubereiten und vorsichtig über die Beeren gießen. Mindestens 2 Stunden kühl stellen. Die Ringe um die Törtchen entfernen. Die Törtchen rundum mit der restlichen Sahne bestreichen. Die Mandelblättchen in die Sahne drücken.

Für die Heidelbeer-Törtchen Schokobiskuit (mit nur 80 g Mehl und zusätzlich Kakaopulver) und Mürbeteig wie oben zubereiten. Mürbeteig mit Johannisbeergelee bestreichen, 1 Biskuitboden darauflegen und mit Dessertringen (4 x 6 cm) ausstechen. Joghurt, 200 g Zucker, Zitronensaft und 1 Pck. Vanillezucker verrühren. 150 g pürierte Heidelbeeren und die aufgelöste Gelatine unterrühren. Sobald die Masse geliert, 500 g Sahne und restliche Beeren unterheben. Die Joghurtcreme in die Ringe auf den Schokobiskuit geben, verteilen und glatt streichen. Mindestens 2 Stunden kühl stellen. Die Ringe um die Törtchen entfernen. Die Törtchen mit der restlichen Sahne an den Seiten bestreichen oder als Tupfer daraufsetzen, mit Schokoraspeln verzieren.

Für das Himbeer-Halbgefrorene den Puderzucker und die tiefgekühlten Himbeeren portionsweise im Küchenmixer cremig rühren. Die Masse in Silikonförmchen füllen und kurz einfrieren. Auf Dessertteller stürzen und mit den beiden Törtchen servieren.

**Guten Appetit!**