

# Warm up!

Schluss mit Sommersalaten – jetzt wird endlich wieder heiß gekocht. H.O.M.E. zeigt Gerichte, mit denen sich Genussfreudige an kühlen Tagen warmessen können

PRODUKTION SANDRA PISKE REZEPTE SVEN FELDMANN/WWW.MONKEYSPLAZA.COM  
FOTOS LUDGER PAFFRATH



## HIRSCHRÜCKEN MIT GEBACKENEN PILZEN

### ZUTATEN für 4 Personen:

ca. 120 g Hirschrücken ohne Knochen pro Person, 200 g geputzte Shiitakepilze (geviertelt), 100 g geputzte Enokipilze, 3 Knoblauchzehen, dünn geschnitten, Olivenöl  
Pilzfond: 50 ml Sake (japanischer Reiswein), 30 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer, Shichimi Togarashi (japanischer Chilipfeffer), Saft von einer Limette, 2 EL Sojasauce

Salsa: 1 große rote Chilischote, 2 rote Zwiebeln, Schnittlauch

### ZUBEREITUNG:

Hirschrücken würzen und in Olivenöl anbraten. Pilze und Knoblauch mit  $\frac{2}{3}$  des Pilzfonds in einer Metallschüssel mischen und mit dem Hirschrücken bei 200°C 8 Min. in den Ofen geben. In dieser Zeit Chili und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden, mit  $\frac{1}{3}$  Pilzfond anmachen und geschnittenen Schnittlauch dazugeben. Die gebackenen Pilze in einem tiefen Teller anrichten, den Hirsch drauflegen (evtl. mit Fleur de Sel bestreuen) und mit einem Löffel Chilisalsa garnieren.

## ROTES THAICURRY MIT GEBRATENER ENTENBRUST

### ZUTATEN für 3–4 Personen:

2 Entenbrüste, 7 g Currypaste rot, 5 g frischer Knoblauch, gehackt, 15 g Schalotten, 2 Stangen Zitronengras, 2 EL Paprikapulver edelsüß, Pflanzenöl, 150 ml Kokosmilch, 100 ml Geflügelbrühe, 50 ml thailändische Fischsauce, 3 Limetten für Saft, 20 g Palmzucker, 5 Limettenblätter, 20 Blatt Thaibasilikum, Gemüse nach Belieben: Karotten in Stiftform, halbiertes Thaispargel, Melanzaniecken, halbierte Strohpilze, halbierte Bambusstreifen oder Minimais, halbierte Kirschtomaten, Bambussprossenstreifen (kurz vorgaren), 10 halbierte Litschis oder  $\frac{1}{4}$  Ananas, in kleine Ecken geschnitten, Salz, Pfeffer, Chilistreifen

### ZUBEREITUNG:

Entenbrüste salzen, pfeffern, scharf auf der Hautseite anbraten und garen. Currypaste, Knoblauchzehen, Schalotten und Zitronengras in Öl anrösten, Paprikapulver dazugeben, kurz anschwitzen, mit Kokosmilch und Geflügelbrühe ablöschen und kräftig durchkochen lassen. Mit Fischsauce, Limettensaft, Palmzucker und Limettenblättern abschmecken. Thaibasilikum dazugeben und auf kleiner Flamme ziehen lassen. Nachschmecken mit Fischsauce, Zucker, Limettensaft. Gemüse und Obst dazugeben und erwärmen, Entenbrust in Scheiben schneiden und mit anrichten. Mit Chilistreifen und Thaibasilikum garnieren.





## GESCHMORTE KANINCHENKEULE MIT CHORIZO UND ARTISCHOCKEN

### ZUTATEN für 4 Personen:

4 Kaninchenkeulen, Salz, Pfeffer,  
2 EL Tomatenmark, ½ l Rotwein,  
1 l Gemüsebrühe, 2 Knoblauchzehen,  
1 Rosmarinzwig, 1 Artischockenboden TK,  
½ Chorizo, Olivenöl, 200 g Röstgemüse  
(2 EL Karotten, 2 EL Sellerie, 1 Zwiebel in  
groben Würfeln), Madeira

### ZUBEREITUNG:

Kaninchenkeulen salzen, pfeffern und in  
Olivenöl scharf anbraten, Temperatur redu-  
zieren. Röstgemüse zufügen und mitbraten.  
Knoblauch, Rosmarinzwig und Tomaten-  
mark zufügen und leicht mitrösten, bis  
das Tomatenmark dunkel ist (aber nicht

verbrannt). Mit Rotwein ablöschen und  
mit Gemüsebrühe auffüllen, ca. 50 Min. im  
geschlossenen Topf schmoren, Kaninchen-  
keulen herausnehmen. Die Schmor-  
sauce durch ein Sieb in einen zweiten Topf  
passieren, mit Salz, Pfeffer und Madeira  
abschmecken. Falls nötig, die Sauce (z.B. mit  
angerührter Maisstärke) binden. Artischo-  
ckenboden vierteln und in einer Pfanne  
anbraten. Kaninchenkeulen bei niedriger  
Temperatur hinzufügen. Jede Kaninchen-  
keule auf dem Teller mittig anrichten,  
Schmorsauce darüber verteilen und ein  
Viertel des Artischockenbodens sowie die  
Chorizoscheiben darauf drapieren. Als  
Beilage passen gebratene Erdäpfel.



## BÄRENKREBSE MIT „HERMITAGE“ UND KAKAO

### ZUTATEN für 4 Personen:

10 Bärenkrebsschwänze, 100 g Sellerie,  
100 g Petersilienwurzel, 100 g Zwiebel,  
1 TL Tomatenmark, 80 g Kakaopulver, etwas  
Weinbrand, 750 ml „Hermitage“-Wein,  
125 ml Schlagobers, 1 Stange Lauch

### ZUBEREITUNG:

Bärenkrebsschwänze halbieren, auf der  
Schnittfläche braten. Sellerie, Petersilien-

wurzel und Zwiebel mit Tomatenmark  
leicht tomatisieren und mit dem Kakaopul-  
ver abstäuben. Mit Weinbrand ablöschen,  
abflämmen, mit „Hermitage“ auffüllen,  
einkochen, passieren und eventuell abbin-  
den. Krebsschwänze in der Sauce warmlegen,  
Rauten von Lauch und Petersilienwurzel  
kurz garen, in Oberschwenken, abschme-  
cken, auf dem Teller verteilen. Die Bären-  
krebse mit Sauce obenauf anrichten.





## SPAGHETTINI TRÜFFEL-CARBONARA

**ZUTATEN für 2 Personen:**

¼ l Schlagobers, ¼ l Gemüsebrühe, Salz,  
Pfeffer, 10 g schwarze Trüffel in Scheiben,  
1 TL Trüffelbutter, 1 TL Trüffelöl,  
1 TL Schalottenwürfel, 1 EL gekochte  
Schinkenwürfel, 2 EL geschälte Saubohnen,  
250 g Spaghettini, 1 TL Maisstärke, 25 g Butter

**ZUBEREITUNG:**

Schalottenwürfel in Butter andünsten, mit  
Schlagobers und Brühe auffüllen, einmal auf-

kochen lassen, anschließend mit Maisstärke  
leicht abbinden. Trüffelbutter und Trüffelöl  
einrühren und leicht köcheln lassen. Danach  
die gekochten Schinkenwürfel und kurz vor  
dem Anrichten die Saubohnen dazugeben.  
Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spaghetti-  
ni in gesalzenem Wasser al dente kochen, auf  
eine Fleischgabel aufrollen, in die Mitte des  
Tellers legen, die Trüffelsauce darübergerben  
und zum Schluss mit feinen Trüffelscheiben  
vereinzelt garnieren.

