

Lecker durch den Herbst

Die Tage werden kürzer, die Abende länger. Grund genug, Freunde einzuladen und was Schönes zu kochen. Wir haben die Rezepte für Dich. Das richtige Bier dazu – perfekt!

FOTOS & REZEPTE: OTTO-GOURMET.DE

Lemke BLACK RYE IPA

Ein röstiger Malzkörper gepaart mit angenehm fruchtigen Noten.



FÜR DAS FLEISCH:

- 1 Chateauboulet
- Grill
- etwas Pflanzenöl
- 10 g Zedernholz Chips
- Murray River Salz
- 25 g Butter

FÜR DAS SCHALOTTEN-KOMPOTT:

- 1 kg Schalotten
- 50 ml Pflanzenöl
- 50 g brauner Zucker
- 15 g Salz
- 50 g geschälter Ingwer

FÜR DIE PILZPFANNE:

- 150 g Buchenpilze
- 150 g Champignons
- 150 g Pfifferlinge
- 1 Pfirsich
- 1 kl Bd. Schnittlauch
- 50 g Butter
- Salz

CHATEAUSTÜCK

REICHT FÜR 3-4 PERSONEN

FLEISCH

1 Chateauboulet temperieren, mit Salz würzen und mit etwas Öl bepinseln. Dann auf dem Grill bei starker Hitze von allen Seiten anrösten, bis eine schöne Bräunung entstanden ist.

2 Anschließend bei 160 °C indirekter Hitze auf eine Kerntemperatur von 40 °C bringen; Bindfaden lösen. Jetzt die eingeweichten Zedernchips in die Glut geben und bis auf eine Kerntemperatur von 45 °C weiter garen.

3 Dann vom Grill nehmen und für 10 - 15 Minuten ruhen lassen. Zur Fertigstellung nochmals heiß angrillen (Ziel-Kerntemperatur: 50 - 55 °C), aufschneiden und salzen.

4 Alternativ in der Pfanne anbraten und für 10 Min. im Backofen bei 160 °C garen. Eingeweichtes Holz in Alufolie-Päckchen geben und in einer Pfanne oder mittels Bunsenbrenner zum Glimmen bringen. Das Rauchpäckchen nach den ersten 10 Min. in den Backofen zum Fleisch geben und noch einmal für 5 Min. garen. Ruhen lassen und danach in 25 g Butter nachbraten.

SCHALOTTEN-KOMPOTT

1 Die Schalotten schälen und in einem großen Topf mit Pflanzenöl sehr langsam anbraten (ca. 1 Stunde).

2 Nach der Hälfte der Garzeit den Zucker und Salz zugeben und weiter brutzeln. Gegebenenfalls zwischendurch mit etwas Wasser ablöschen.

3 Wenn die Schalotten weich und schön karamellisiert sind, abkühlen lassen und hacken. Mit frisch geriebenem Ingwer abschmecken.

4 Man kann das Zwiebelkompott sehr gut einige Tage vorher zubereiten und ziehen lassen. Zum Fertigstellen mit etwas Flüssigkeit heiß rühren.

PILZPFANNE

1 Alles grob würfeln, sehr heiß und schnell in einer Pfanne mit etwas Butter, Schnittlauch und Salz anbraten. Mit etwas Kalbsjus servieren.

FOOD-PAIRING

Unser Experte Lars Müller empfiehlt zu jedem Gericht das passende Bier. Lars ist passionierter Craftbier-Trinker und betreibt das Laden-Geschäft inklusive Online-Shop „Brewcomer“ in Kiel.

brewcomer.com





ENTENBRUST KING STYLE

REICHT FÜR 4 PERSONEN

FÜR DIE ENTENBRUST:

- 2 Entenbrüste
(im Set mit Entenkeulen, diese eignen sich hervorragend zum Schmoren)
- 50 ml Zitronensaft
- 300 ml Wasser
- 30 g Maltose
- 1 Prise Five Spice
(chinesische Gewürzmischung)
- 1 Sternanis
- 1 dicke Ingwerscheibe
- etwas Frühlingslauch,
fein geschnitten
- Murray River Salt

1 Vorbereitung: Die Entenbrust insgesamt 24 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen. Danach aus der Packung entnehmen und mit Küchenkrepp trocken tupfen.

2 Wasser, Zitronensaft, Salz und Maltose zusammen mit den Gewürzen und dem Ingwer aufkochen, anschließend abkühlen lassen.

3 Ofen (wenn vorhanden Dampfgarer) auf 100 °C vorheizen.

4 Jetzt die Entenbrüste mit der Hautseite nach unten in einen kleinen Bräter geben und den kalten Gewürz-Sud angießen.

5 Den Sud mit Klarsichtfolie abdecken, die Entenbrust für ein gleichmäßiges Ergebnis z. B. mit einer Stielkasserolle beschweren, und in den Ofen stellen.

6 Die Entenbrust für ca. 1 ¼ Stunde garen und im Fond auskühlen lassen.

7 Brüste aus dem abgekühlten Sud nehmen und trocken tupfen.

8 Zum Fertigstellen das Fleisch auf der Hautseite langsam anbraten, so dass die Haut schön kross wird und gleich-mässig bräunt.

9 Aufschneiden und mit Murray River Salt bestreut servieren.

FÜR DIE CRÊPES:

- 70 g Mehl
- 30 g Buchweizenmehl
- 3 Eier
- 125 ml Milch
- 30 g braune Byutter
(Nussbutter)
- 1 EL Soja Sauce
- etwas Pflanzenöl
zum Ausbacken

1 Nussbutter flüssig (aber nicht heiß) und alle anderen Zutaten mit einem Stabmixer zu einem Crepe-teig aufmischen.

2 Diesen anschließend eine halbe Stunde ruhen lassen. Dann den Teig in einer beschichteten Pfanne mit etwas Pflanzenöl ausbacken

Buddelship SMOOK IN DE PIEP

Die rauchige Noten
kontrastieren die
süß-saure Ente





Sander
**LIMITED
IMPERIAL PORTER
BARRIQUE**
Im Rotweinfass ge-
lagertes, sanftes Porter



OCHSENBACKEN

REICHT FÜR 8-10 PERSONEN

- 2-3 kg Hereford Ochsenbacken
- 6 Stk. Kräutersaitling
- frische Champignons
- 2 Gemüsezwiebeln
- 4 Zehen Knoblauch
- 1 Karotte
- ½ Knollensellerie
- 6 frische Tomaten
- 1 Liter Fond
- 500 ml Rotwein
- 2 Lorbeerblätter
- 10 Pfefferkörner
- Salz, Zucker

1 Das Fleisch über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen und ca. zwei Stunden vor der Zubereitung Raumtemperatur annehmen lassen.

2 Das Fleisch von den groben, außenliegenden Sehnen, Fett befreien. Anschließend mit Salz und Zucker (5/1) würzen und in einem Bräter anrösten und wieder entnehmen.

3 Das Gemüse rösten und mit Rotwein ablöschen. Anschließend einkochen. Den Fond angießen, Gewürze und Tomaten begeben. Bei geschlossenem Deckel und 160 °C Ober- Unterhitze rund 3 Std. garen.

! TIPP: Das Fleisch ist fertig, wenn man an der dicksten Stelle mit einer Nadel ohne Widerstand einstechen kann und das Fleisch locker abfällt.

5 Das Fleisch entehmen. Den Ansatz passieren und einkochen und ggf. mit etwas Stärke binden. Die Backen mit der Soße glasieren.

6 Die Saitlinge würzen und in einer Grillpfanne angrillen. Die Champignons roh aufhobeln.

BESTES FLEISCH KOMMT MIT DER POST

Für Deine Gäste nur das Beste: Ausgewählte Fleischsorten aus aller Welt in Spitzenqualität gibt es bei www.otto-gourmet.de. Auch erlesene Gewürze und diverse Salze kannst Du bequem im Online-Shop bestellen. (In den Rezepten **fett** gedruckt).

Chateaustück (Seite 100) Art.-Nr. 1039
Murray River Salt (Seite 100 ff) .. Art.-Nr. 8019
Entenbrust (Seite 103)..... Art.-Nr. 5141
Hereford Ochsenbacken (S. 104) Art.-Nr. 3180

Fond (Seite 104) Art.-Nr. 8062
Pfefferkörner (Seite 104) Art.-Nr. 8086
Pluma (Seite 105) Art.-Nr. 6409

DIREKT BESTELLEN AUF WWW.OTTO-GOURMET.DE



PLUMA

REICHT FÜR 2-3 PERSONEN

FÜR DEN KRUSTENBRATEN:

- ca. 350 g Pluma
- 250 g Gorgonzola
- 300 g Wildkräuter
- 40 g Walnüsse
- 1 Chicoree
- 100 g Sellerie, gewürfelt

FÜR DIE VINAIGRETTE:

- 100 ml Rapsöl
- 20 ml Walnussöl
- 20 ml Aceto Balsamico
- etwas Salz & Zucker

1 Die Selleriewürfel kurz in Salzwasser blanchieren und mit dem Fleisch zusammen anbraten.

2 Das Pluma medium rare garen.

3 Die Walnüsse rösten. Den Gorgonzola auf dem heißen Fleisch verteilen.

4 Chicoree-Blätter zupfen und mit den Walnüssen und den Selleriewürfeln ebenfalls auf dem Fleisch verteilen.

5 Für die Vinaigrette alle Zutaten vermengen und den Wildkräutersalat damit anmachen und dazu reichen.



Brasserie Dupont
**SAISON
DUPONT**
Vollmundiger,
würziger Charakter,
säuerliche Noten

