

Folge 5: Craft-Cider aus dem Schwarzwald

Rezepte von Wendy LeBlanc

Alle Mengenangaben für **6 Personen**
(wenn nicht anders angegeben)

Vorspeise: Pochierter Birnensalat mit Blauschimmelkäse und Microgreens (für 4-6 Personen)

Zutaten Birnen und Topping:

2-3 feste, aber reife Birnen z.B. Bosc, D'Anjou
100-200 g trockener, salziger Blauschimmelkäse oder milderer Gorgonzola nach Belieben
1 Jalapeño-Schote
1 kleine rote Zwiebel
je eine Hand voll Microgreens pro Person

Zubereitung:

Die Birnen halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Schote der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Die rote Zwiebel halbieren und in dünne Scheiben schneiden.
Für später beiseitestellen.

Pochierflüssigkeit:

600 ml z.B. 1785 Cider Perry Cuvee 2020 oder ein anderer trockener, fruchtiger Cidre
125 ml trockener Weißwein
1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
1 EL ganze Pfefferkörner
je 2-3 Zweige frischen Rosmarin und Thymian
2 ganze Nelken
1 Lorbeerblatt
½ TL Meersalz

Zum fertigen Salatdressing hinzufügen:

60 ml Olivenöl
1 T Zucker
2 EL Sherry-Essig
Salz & Pfeffer

Zubereitung Pochieren:

Die Zutaten für die Pochierflüssigkeit vermengen und zum Kochen bringen. Die Birnen hinzufügen und auf mittlere Hitze einreduzieren lassen. Nach 10 Minuten die Birnen umdrehen und weitere 5 Minuten ziehen lassen. Die Birnen mit einem Schaumlöffel herausnehmen und beiseitestellen. Auch die Pochierflüssigkeit beiseitestellen – sie wird später für das Salatdressing benötigt.

Wenn die Birnen im Voraus zubereitet werden, abdecken und im Kühlschrank aufbewahren.
Andernfalls in eine Auflaufform geben, die dünnen Scheiben roter Zwiebeln und Jalapeño-Pfeffer auf jede Birne legen und mit trockenen Blauschimmelkäse-Streuseln belegen.

15 Minuten vor dem Servieren die Auflaufform für 10 Minuten in den 200 Grad heißen Backofen schieben und grillen, um den Belag zu bräunen. Aus dem Ofen nehmen und mit dem angemachten Microgreens servieren.

**Zubereitung Pochierflüssigkeit für Salatdressing:**

Die Pochierflüssigkeit wird für das Salatdressing reduziert. Dafür auf ca. 75 ml einkochen und 1 TL Zucker in der heißen Flüssigkeit auflösen. Nach dem Abkühlen die Pochierflüssigkeitsreduktion mit 60 ml Olivenöl, 2 EL Sherry-Essig verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Microgreens mit dem Salatdressing anmachen, die pochierte Birne zugeben und mit frischen Blumen wie Borretsch- und Rucola Blüten garnieren.

Hauptspeise: Polenta mit gerösteten Tomaten, Saisongemüse und Cider-Sauce (für 4-6 Personen)**Zutaten Polenta:**

1000 ml Gemüsebrühe
200-300 g grobe Polenta
250 ml Milch
6 Knoblauchzehen, zerdrückt
frischer Rosmarin, fein gehackt
Muskatnuss nach Geschmack

Zubereitung Polenta:

Alle Zutaten, außer der Polenta, zum Kochen bringen. Die Hitze auf mittlere bis hohe Stufe reduzieren. Unter Rühren die Polenta langsam in die Flüssigkeit geben. Mit dem Schneebeseniterrühren, bis die Polenta sehr dickflüssig und gut getrocknet ist. Den Deckel auf den Topf legen und die Hitze für 15 Minuten auf niedrige Stufe reduzieren. Den Deckel abnehmen und weitere 5 Minuten rühren.

Wenn die Polenta zu dick ist, etwas mehr Brühe hinzufügen und weitere 5 Minuten kochen. Vom Herd nehmen und zu Runden formen. Dazu auf einem geölten Backblech oder einer anderen Oberfläche Keks- oder Eierringe einölen und dann mit der heißen Polenta füllen.

Wenn die Polenta-Ringe etwas abgekühlt sind, die Ringe entfernen und den Vorgang wiederholen, bis Sie genügend Polenta-Ringe zum Servieren haben.

Zutaten Cider-Sauce:

600 ml 1785 Cider z.B. Spontan 2020 oder ein anderer trockener, erdiger Apfelwein
250 ml Gemüsebrühe
70 ml Sahne
2 EL Butter
2 Schalotten
je 2-3 Zweige Rosmarin und Thymian
½ TL Zitronensaft und etwas frische Zitronenschale

Zubereitung:

Cider, Brühe, fein gehackt Schalotten und Kräuter in einem Topf zum Kochen bringen und um 50 % einkochen lassen. Zitronensaft und -schale hinzugeben, mit Butter und Sahne abschließen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Etwas Sauce auf den Teller streichen, dann Polenta und Gemüse darauf geben. Mit der Sauce abschließen und den Teller mit den langsam gebratenen Tomaten und z.B. Ringelblumenblüten dekorieren.

Zutaten Saisongemüse:

1 Kopf Blumenkohl
1 kleiner Kopf Brokkoli
2-3 mittelgroße Karotten
12-18 sehr kleine Kartoffeln
8-10 ganze Knoblauchzehen
10-12 ganze Schalotten, größere Stücke der Länge nach halbiert
Pilz, wenn sie Saison haben
Olivenöl zum Braten

Zubereitung:

Das Gemüse putzen und in mittelgroße bis große Stücke schneiden. In einer heißen gusseisernen oder schweren Pfanne das Olivenöl erhitzen. Um eine leichte Bräunung des Gemüses zu erreichen, mit den Schalotten und dem Knoblauch beginnen. Dann Karotten, Kartoffeln und Pilze (falls vorhanden) hinzufügen.

Das Gemüse herausnehmen und in eine Pfanne im Backofen bei 200 Grad warmhalten. Nun in der gusseisernen Pfanne den Blumenkohl leicht anbraten und zuletzt den Brokkoli hinzufügen. Den Blumenkohl in die Pfanne in den Ofen geben, 15 Minuten backen, dann den Brokkoli hinzufügen und weitere 5 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen und das Gemüse mit der Polenta und den langsam gebratenen Tomaten auf Tellern anrichten.

Zutaten Tomaten:

4-8 Tomaten z.B. Roma-Tomaten
Meersalz
Olivenöl

Zubereitung:

Tomaten halbieren, mit viel Olivenöl und Meersalz auf ein umrandetes Backblech legen. Bei 195 Grad 45 Minuten im Backofen lang backen oder bis die Tomaten sehr weich sind. Aus dem Ofen nehmen und mit der Polenta servieren.

Nachspeise: Kürbiskuchen und karamellisiertes Birneneis

Zutaten Eis:

3-4 große, sehr reife Birnen z.B. Williams Christ
500 ml Sahne
180 g Zucker
2 EL Williams-Christ-Schnaps
1 TL frischer Zitronensaft
eine Prise Meersalz

Zubereitung:

Birnen schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Den Zucker in einen Topf mit schwerem Boden geben und bei mittlerer Hitze unter ständiger Beobachtung vorsichtig zum Kochen bringen. Wenn der Zucker anfängt, sich zu verflüssigen und dunkel zu werden, mit einem Holzlöffel vorsichtig an den Rändern rühren. Sobald der Zucker eine tiefe Bernsteinfarbe angenommen hat, die Birnenwürfel einrühren. In diesem Stadium kann der Zucker hart werden, aber wenn Sie die Birnen weiterkochen, wird sich der Zucker wieder verflüssigen.

Die Birnen 10 Minuten lang weiter kochen, bis sie weich und gar sind.



Vom Herd nehmen und die Sahne einrühren. Zitronensaft und Birnenschnaps vermischen, um den Birnengeschmack zu verstärken und die Textur etwas weicher zu machen. Dann die restlichen Zutaten hinzufügen. Alles vollständig abkühlen lassen und dann die Mischung pürieren, bis sie glatt ist. Die Mischung durch ein Sieb streichen, um alle faserigen Teile zu entfernen. Im Kühlschrank abkühlen lassen. In der Eismaschine gemäß den Anweisungen der Maschine zubereiten.

(Nach dem Rezept für Pear-Caramel Ice Cream von David Lebovitz, The Perfect Scoop, S. 79)

Zutaten Kruste/Deckel für Kürbiskuchen:

450 g Mehl z.B. Type 405
230 g kalte Butter
2-3 EL Wasser
2 EL Zucker
1 EL Wodka (kann durch kaltes Wasser oder Apfelessig ersetzt werden)
1 TL Salz

Zubereitung:

Salz und Zucker in das Mehl einrühren. Kalte gewürfelt Butter hinzufügen und die Butter mit den Fingern in das Mehl einarbeiten. Den Mixer auf niedrige bis mittlere Stufe stellen und langsam eiskaltes Wasser und Wodka hinzufügen, bis sich der Teig zusammenfügt. Den Teig in zwei Hälften teilen und zu flachen Kreisen formen. In Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 1 Stunde lang kühl stellen. Vor der Verwendung 10 Minuten lang aus dem Kühlschrank nehmen und so ausrollen, dass er in eine Kuchen- oder Tarteform passt. Für ein optimales Ergebnis vor dem Füllen und Backen einfrieren oder kühlen.

Zutaten Kürbiskuchen:

450 ml Kürbispüree
295 ml Sahne
250 ml brauner Zucker
2 große Eier (falls kleine, 3 Eier verwenden)
2 EL gemahlener oder frisch geriebener Ingwer
1 EL Kartoffelstärke
1 EL Zimt
½ TL gemahlener Piment
½ TL Meersalz
Etwas Birnensirup beträufeln

Zubereitung:

Hokkaido-Kürbis oder einen anderen Kürbis mit trockenem Fruchtfleisch backen, bis er weich ist. Das Fruchtfleisch auskratzen und zu Püree verarbeiten. Es kann aber auch Kürbispüree aus der Dose verwendet werden. Nach dem Abkühlen Püree, Eier und Zucker in den Mixer geben und alles gut vermischen. Die restlichen Zutaten hinzugeben und gut verrühren.

Die Füllung in den Kuchenboden geben.

Alternativ mit mehreren kleineren Kuchenformen arbeiten.

Den Ofen auf 218 Grad vorheizen und 15 Minuten backen, dann die Hitze auf 176 Grad reduzieren und weitere 35-40 Minuten backen. Wenn sich ein Zahnstocher sauber herausstechen lässt, kann der Kuchen aus dem Ofen genommen werden. Auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Den Deckel/Kruste auflegen und den Kuchen bei Zimmertemperatur oder gekühlt servieren. Zum Schluss einen Klecks Schlagsahne auf die Torte geben, mit Birnensirup beträufeln und mit dem Eis servieren.

Guten Appetit!