

OKTOBER 2015: SASCHA KEMMERER

GEBEIZTES HIRSCHKALB & MARINIERTE ENTENMASTLEBER

BUTTERNUSSKÜRBIS - BLUTPFIRSICH - KELTENHOF MICRO BLUTAMPFER

Empfohlene Zutaten für 4 Portionen

Gebeiztes Hirschkalb

320 g Hirschkalbsoberschale pariert

Beize

40 ml Blutpfirsichmark von Boiron

2,6 g Indische Pyramidensalzflöcken von Ubena

3,2 g Zucker

40 ml heller Wildfond

15 ml Marillenkernöl

1 Messerspitze Quatre Epice (Gewürzmischung)

Die Zutaten für die Beize alle miteinander vermengen und eine Nacht reifen lassen. Die Hirschkalbsoberschale portionieren und ähnlich wie beim Carpaccio plattieren und auf einem Küchenblech auf Folie als Platte auflegen und mit der Beize großzügig benetzen und ca. 4 Stunden marinieren. Danach die Platte einfrieren. Gefroren in Portionen schneiden und rechtzeitig auf den Teller platzieren damit der gebeizte Hirsch ausreichend temperiert.

Marinierte Entenmastleber

240 g geputzte Entenstopfleber (ca. 2 cm große Würfel)

35 g oben rezeptierte Wildbeize

1,6 g Salz

10 ml Peche de mignon (Pfirsichlikör)

Tasmanischer Pfeffer von Ubena aus der Mühle

Die oben genannten Zutaten alle vorsichtig miteinander mischen und mindestens 3 Tage in einer Form gepresst marinieren. Unter Vakuum verbindet sich alles miteinander am besten.

Pfirsichgel

200 g Blutpfirsichmark

1,6 Agar Agar von Sosa

Salz, Pfeffer, Balsamico und Marillenöl zum Abschmecken

Das Pfirsichgel mit dem Agar Agar bei ca. 90°C abgeliern und erkalten lassen. Nach dem Auskühlen in einem Küchenmixer mit Salz, Pfeffer, Balsamico und Marillenöl abschmecken und zum Gel aufemulgieren.

Eingelegter Kürbis und Kürbispüree

250 g Butternusskürbis

Essigsud

150 ml Weißweinessig

150 ml Essig

1 TL Roter Thai Curry von Ubena

80 g Zucker

20 g Salz

Für den Essigsud alle Zutaten aufkochen und den Kürbis in großen Stücken ca. 14 Minuten garen. Danach die eingelegten Kürbiswürfel (siehe Kalenderfoto) schneiden und in etwas abgekühltem Fond aufbewahren. Den restlichen Kürbis verkochen und in einem Küchenmixer zu einer süß-sauren Creme verarbeiten. Alle Einzelteile wie auf dem Kalenderbild arrangieren und mit Micro Blutampfer von Keltenhof garnieren.