Rezepte aus Genieße den Tag. Sinnlich kochen mit Franz Fuiko

CARPE DIEM CHICKEN WINGS |MAISCREME
ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN



Für die Chicken Wings
8 Hühnerflügel
100 g Ahornsirup
75 g Sonnenblumenöl
60 g gehackter Knoblauch
50 g frischer Rosmarin, die Nadeln gezupft und gehackt
20 g Salz
12 g fruchtiges Currypulver (Madrocas)
10 g Paprikapulver (Rubino)
6 g Cayennepfeffer
5 g Kümmelpulver
2,5 g gemahlene Koriandersamen
1,2 g frisch gemahlener weißer Pfeffer
3 EL Butter

Für die Maiscreme
50 g Butter
50 g Schalotten, geschält und fein gehackt
500 g Zuckermaiskörner (Konserve)
125 ml Vollmilch
125 ml flüssige Sahne
Salz

Anrichten
4 Minimaiskolben
4 Waffelcones
etwas Selleriegrün

ZUBEREITUNG
Chicken Wings
Die Hühnerflügel mit einem spitzen, scharfen Messer vorsichtig entbeinen und beiseitelegen. Den Ahornsirup und das Sonnenblumenöl mit dem Knoblauch und den gehackten Rosmarinnadeln in eine Schüssel geben und verrühren. Das Salz, das Currypulver, das Paprikapulver, den Cayenne, das Kümmelpulver, die Koriandersamen und den Pfeffer hinzufügen und alles zu einer glatten Marinade verrühren. Die entbeinten Hühnerflügel in eine große Schüssel geben und mit der Marinade bedecken. Die Schüssel in den Kühlschrank stellen und die Hühnerflügel mehrere Stunden oder am besten über Nacht marinieren.
Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Hühnerflügel aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen, dann von allen Seiten braten, bis sie durchgegart und goldbraun sind.

Maiscreme
Die Hälfte der Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig andünsten. Die Maiskörner zufügen und mit der Milch und der Sahne aufgießen. Das Ganze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend in einen Standmixer umfüllen und mit der restlichen Butter pürieren. Mit Salz abschmecken und in einen Spritzbeutel abfüllen.

Anrichten
Die Cones mit der Maiscreme füllen. Je 2 Hühnerflügel auf 1 Spieß stecken und diesen in die Creme stecken. Jeweils 1 Minimaiskolben und 1 Sellerieblatt in die Creme stecken.

RISOTTO | GREMOLATA
ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN



Für den Risotto
3 EL Olivenöl
20 g Schalotten, fein gewürfelt
400 g Risottoreis (z. B. Arborio oder Carnaroli)
60 g trockener Weißwein
1,5 l Gemüsefond (siehe Grundrezept Seite 299)
2 frische Lorbeerblätter
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
Salz
frisch gemahlener weißer Pfeffer
100 g kalte Butterwürfel
50 g fein geriebener Parmesan

Für die Gremolata
1 Bund glatte Petersilie
100 ml Olivenöl extra vergine
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
Zesten und Saft von 2 unbehandelten Limetten
Salz
frisch gemahlener weißer Pfeffer

Anrichten
50 g grob gehobelter Parmesan
einige Blättchen rotes Basilikum
einige Zweiglein Kerbel

ZUBEREITUNG
Risotto
Das Olivenöl erhitzen und die Schalotten anschwitzen. Den Reis zugeben und ebenfalls anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und vollständig reduzieren. Anschließend den

Risotto unter Rühren garen, dabei portionsweise immer so viel vom heißen Gemüsefond zufügen, dass der Risotto geschmeidig bleibt. Nach ca. 10 Minuten die Lorbeerblätter, den Thymian und den Rosmarin zufügen. Nach weiteren 5–10 Minuten mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend die Butter und den fein geriebenen Parmesan unterrühren, damit der Risotto eine cremige Konsistenz bekommt.

Gremolata
Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Anschließend die Blättchen abzupfen und zusammen mit den restlichen Zutaten in einen hohen Rührbecher geben. Alles zu einer cremigen Paste mixen.

Anrichten
Den Risotto mit gehobeltem Parmesan und der Gremolata in tiefen Tellern anrichten und mit den Kräuterblättchen garnieren.

SCHWARZBEERNOCKEN
ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN



Für die Crème Pâtissière
500 g Vollmilch
80 g Kristallzucker
50 g Eigelb
20 g Weizenmehl (Wiener Grießler)
20 g Vanillepuddingpulver

Für die Nocken
200 g Crème Pâtissière
50 g Weizenmehl (Wiener Griessler)
50 g Eigelb
90 g Eiweiß
50 g Kristallzucker
1 EL Butterschmalz
200 g Schwarzbeeren (Blaubeeren), geputzt und verlesen
Puderzucker zum Bestäuben

Für das Schwarzbeerragout
100 g Kristallzucker
200 g trockener Rotwein, etwas mehr zum Anrühren des Puddingpulvers
200 g roter Portwein
350 g Schwarzbeeren (Blaubeeren), geputzt und verlesen
1 unbehandelte Zitrone
1 unbehandelte Orange
1 Vanilleschote
10 g Vanillepuddingpulver

ZUBEREITUNG

Crème Pâtissière

Alle Zutaten im Thermomix etwa 20 Minuten bei 100 °C zu einer gebundenen Creme mixen. Die Creme abkühlen lassen. Von der Crème Pâtissière 200 g abnehmen und für die Zubereitung der Nocken kalt stellen. Den Rest der Crème Pâtissière anderweitig verwenden.

Nocken

Die kalte Crème Pâtissière mit dem Mehl und den Eigelben in eine Schüssel geben und glatt rühren. Die Eiweiße mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen. Den Eischnee unter den Teig ziehen. Das Butterschmalz in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Den Teig in das heiße Butterschmalz geben. Die Blaubeeren darüber verteilen. Die Pfanne in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen (Ober- / Unterhitze) stellen und die Nocken darin 12–14 Minuten backen. Dann aus dem Ofen nehmen und mit Puderzucker bestäuben.

Schwarzbeerragout

Den Zucker in einem Topf erhitzen und leicht karamellisieren. Den Karamell mit dem Rotwein und dem Portwein ablöschen und leicht einkochen. Die Blaubeeren hineingeben. Die fein abgeriebene Schale der Zitrone und der Orange sowie den frisch gepressten Saft der Zitrone und der Orange und das ausgekratzte Vanillemark hinzufügen. Das Vanillepuddingpulver mit etwas Rotwein glatt rühren und das Beerenragout damit binden. Das Beerenragout dann 30 Minuten kalt stellen.

Anrichten

Die Schwarzbeernocken am besten direkt aus der Pfanne servieren. Das Schwarzbeerragout separat dazu reichen.

Tipp: Anstelle der Schwarzbeeren können Sie die Nocken auch mit Johannisbeeren oder Himbeeren zubereiten.

GUTES GELINGEN!!