

Gourmettipp

Krokodil an Mangochutney und Korintencouscous

600 g Krokodil
½ l Demiglace
2 Mangos
100 g Physalis
1 Karambola
¼ l Rotwein
100 g Mangochutney
Korinten

Für den Korintencouscous:

150 g Couscous
150 ml Wasser
30 g Korinthen
je eine Prise Zimt, Curcuma, Koriander, Muskat, Salz, Pfeffer und Curry

Die Mangos schälen, einer der beiden Früchte vom Kern befreien und in Stück schneiden, diese dann im Rotwein weich kochen. Das Mangochutney und die Demiglace dazu geben und aufkochen lassen. Alles zusammen im Mixer zerkleinern und wieder in den Topf geben. Das Krokodil anbraten und im Backofen sechs Minuten bei 250 Grad ziehen lassen. Die zweite Mango in Fächer schneiden und zusammen mit der Karambola und den Physalis als Garnitur auf den Teller legen. Mit dem Mangochutney einen Soßenspiegel ziehen und das Krokodil darauf legen.

Für den Couscous das Wasser und die Korinten aufkochen, dann die Gewürze dazugeben und den Couscous zehn Minuten darin quellen lassen.

Unsere Weinempfehlung:

Ein frischer Weißwein würde bei dieser Geschmacksexplosion im Nichts verschwinden. Im Farmerhaus gibt es dazu deshalb einen nachhaltigen, im Barrique ausgebauten 1998er Rickety Bridge Chardonnay, der die Vielfalt der Geschmackseindrücke am Gaumen abrundet. Eine Alternative bietet dazu auch ein St. Laurent, der allerdings nicht zu würzig sein sollte, sondern eher schlicht, aber standhaft. Südafrikanische Weine haben meist recht wenig Säure. Die könnte dem Gericht allerdings nicht schaden, deshalb probieren ganz Mutige auch mal einen trockenen Riesling dazu.

Gebeiztes Straußenfilet mit pochiertem Chicoree und frittiertem Ruccola

300 g Straußenfilet
2 EL Olivenöl
1 EL scharfer Senf
3 Zweige Rosmarin
4 Schalotten
1 EL Olivenöl
¼ l Weißwein
¼ l Brühe
Salz, Pfeffer
Chicoree
3 Bund Ruccola
Öl zum Fritieren

Zwei Esslöffel Olivenöl erhitzen und das Straußenfilet von allen Seiten anbraten und auskühlen lassen. Mit dem Senf bestreichen und mit dem Salz bestreuen. Die Rosmarinzweige um das Filet legen und über Nacht in den Kühlschrank legen. Einen Topf mit Wasser auf 70 Grad erwärmen und das Filet in diesem Wasserbad etwa 20 Minuten pochieren. Das Fleisch aus dem Wasser nehmen und erkalten lassen.

Die Schalotten in Streifen schneiden und in einem Topf in Olivenöl glasig dünsten. Mit Weißwein und Brühe auffüllen. Salz und Pfeffer zugeben und aufkochen. Chicoree waschen, dazu geben und etwa 15 bis 20 Minuten pochieren bis der Strunk weich ist. Den Chicoree im Fond auskühlen lassen.

Ruccola waschen und gut trocknen. Die oberen schönen Teile kurz frittieren. Gut auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Unsere Weinempfehlung:

Das gebeizte Fleisch schmeckt sehr würzig und verlangt deshalb einen starken Partner. Monika Schodlock empfiehlt deshalb einen ebenso würzigen 94 Middelvlei Pinotage. Die typische Rotweinsorte Südafrikas ist eine Kreuzung aus Pinot Noir und Cinsault. Sie erinnert zwar stark an den Pinot Noir, ist aber wesentlich aromatischer und kräftiger. Bei diesem Gericht unterstützen die Kaffeearomen des Middelvlei Pinotages die kräftige Marinade und heben den Nusscharakter des Ruccola hervor. Der Chicoree wird harmonisiert. Bei einer alternativen Weinwahl sollte man auf jeden Fall darauf achten, dass der Wein dem kräftigen Gericht etwas entgegen zu setzen hat.

Springbockrücken mit Feigenjus und Maisplätzchen

700 g Springbockrücken
½ l Demiglace
10 Feigen
½ l Rotwein
1 Schalotte
Salz, Pfeffer
5 cl Feigenschnaps

Für die Maisplätzchen:

250 g Polenta
1 L Wasser
1 TL Salz
2 EL Olivenöl
50 g Butter

Schalotte glasig anbraten und mit Rotwein ablöschen. Sechs Feigen klein schneiden, in den Sud dazu geben und diesen bis auf die Hälfte reduzieren lassen. Die Demiglace hineingeben, dann mit Salz, Pfeffer und dem Schnaps abschmecken. Anschließend alles durch ein Sieb streichen.

Den Springbock in vier Stücke schneiden und beidseitig anbraten. Etwa sieben Minuten lang bei 250 Grad im Backofen garen lassen. Für die Maisplätzchen den Polentagrieß unter stetigem Rühren in das Wasser einlaufen lassen und zu einem dicken Brei kochen lassen. Kochzeit etwa 15 Minuten, danach noch zehn Minuten ziehen lassen. Die Butter unterrühren. Aus dem Brei die Plätzchen formen und im Olivenölkurz anbraten. Das Ganze dann zusammen mit den restlichen Feigen auf einem Teller anrichten.

Unsere Weinempfehlung:

Die kräftige Sauce, das dezente Wild und die süßen Feigen sind eine starke Kombination, die deshalb einen Powerwein als Gegenpart braucht. Ein 1993er Cabernet Sauvignon von bekannten Weinmacher Neil Ellis bietet dem edlen Springbock ein entsprechendes Contra. Eine dicke Fruchtnase von Rumtopf, Pflaume, aber auch Vanille und viel Struktur machen den Wein prädestiniert für seine Aufgabe. Suchen Sie eine Alternative dazu, liegen Sie mit einem Cabernet Sauvignon aber sicher nicht daneben.

Tilapia überbacken mit Limonenpfefferkruste und schwarzem Champagnerschaum

4 Tilapiafilets à 160 g
200 g Butter
2 Eigelb
100 g geriebenes Weißbrot
2 TL abgeriebene Schale einer unbehandelten Limone
3 dl Fischfond
1 dl Champagner
1 Messerspitze Mehlbutter (Butter und Mehl im Verhältnis 1:1 verkneten)
1 dl Crème double
1 dl Crème fraîche
40 g Tinte vom Tintenfisch
30 g Butter
1 EL ganzer schwarzer Pfeffer
Salz, Pfeffer

Für die Sauce den Fischfond mit etwa zwei Drittel des Champagners und der Mehlbutter um die Hälfte einkochen. Die Crème double dazugeben und wieder gut reduzieren. Die Crème fraîche angießen und vor dem Servieren die kalte Butter und die Tinte in die köchelnde Sauce einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, den restlichen Champagner in die Sauce gießen.

Für die Kruste die weiche Butter, Eigelb, Weißbrot, Limone, Salz und Pfeffer zusammenmengen und kühl stellen. Den Fisch verteilen und mehlen. Beidseitig kurz anbraten, die Kruste auf dem Fisch verteilen und unter dem Salamander überbacken. Dazu Kartoffeln servieren.

Unsere Weinempfehlung:

Der 99er Bloemendal Sauvignon Blanc, den man im Farmerhaus dazu empfiehlt, überzeugt durch seine typische und intensive Aromatik. Mit seiner fruchtbetonten Stachelbeernote unterstreicht er den Geschmack der Limonenkruste. Auch mit dem Champagnerschaum harmonisiert der Bloemendal hervorragend, da er trocken ausgebaut ist. Oder probieren Sie einfach einen anderen trockenere, aber dennoch fruchtbetonten Weißwein zu diesem Gericht.