



## Folge 2: **Lebenstraum vom kreativen Kornbrennen**

### **Rezepte von Georg Ehringhausen**

Alle Mengenangaben für **4 Personen**

#### **Vorspeise: Carpaccio vom Jungbullen an Rucola mit Zitronengeist-Vinaigrette**

**Zutaten:**

4 Rinderfilets  
Rucola Salat  
Kapuzinerkresse Blüten

Für die Vinaigrette:

100 ml Olivenöl  
10 ml Himbeeressig  
5 ml Zitronengeist  
5 ml Ahornsirup  
Salz und Pfeffer

Beilage: Dinkelbrot mit Knoblauch und Rosmarin geröstet

**Zubereitung:**

Das Rinderfilet muss mehrere Tage abhängen, erst so wird das Fleisch zart und aromatisch.

Anschließend wird das Filet fest in Folie eingerollt und tiefgefroren.

Die Zutaten für die Zitronengeist-Vinaigrette mischen und nach Geschmack abstimmen.

Das tiefgefrorene Filet mit einer geeigneten Schneidemaschine in hauchdünne Carpaccio-Scheiben schneiden und kreisförmig auf dem Teller anrichten, mit einem Hauch Zitronengeist aus einem Zerstäuber besprühen. Eine Hand voll Rucola-Salat in der Mitte türmen und mit der Vinaigrette beträufeln, alles mit etwas Pfeffer und groben Meer-Salz abrunden.

Mit der Blüte einer Kapuzinerkresse und dem Schnittlauch verzieren.

Als Beilage ein ofenfrisches Dinkelbrot in der Pfanne goldbraun rösten. Dazu gutes Olivenöl mit einer halbierten Knoblauchzehe und einem Rosmarinzwig erhitzen und die Brotscheiben darin kurz anrösten.

Dazu passt perfekt ein Gin-Tonic.



## Hauptspeise: Ragù alla Bolognese vom Rehwild mit Pasta

### Zutaten:

500 g Gehacktes vom Reh  
3 Knoblauchzehen  
3 rote Zwiebeln  
1 weiße Zwiebel  
½ Sellerie Knolle  
2 Fenchelknollen  
5 Möhren  
3 Lauchstangen  
ca. 30 Kirsch-Tomaten  
100 g Tomatenmark  
100 ml Olivenöl  
Petersilie, Schnittlauch  
Rosmarin, Thymian  
grobes Meersalz, gemahlener schwarzer Pfeffer  
1 Flasche Rotwein  
Der kleine Lord N° 4 (Bio-Kornbrand)  
100 g dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil  
Ahornsirup  
Prise Zimt  
1 kleine Peperoni  
warmes Wasser  
Pasta nach Wahl, z.B. Tagliatelle

### Zubereitung:

Zunächst Zwiebeln und Gemüse in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln und ausgepressten Knoblauchzehen in einem Topf mit Olivenöl anschmoren. Nach kurzer Zeit die Gemüswürfel dazugeben und mit Rotwein eingekocht. Anschließend werden zwei Tuben Tomatenmark eingerührt und die Tomaten hinzugegeben.

Das Rehwildhack gut salzen und im Olivenöl scharf anbraten. Anschließend das Gemüse unterrühren. Die Bolognese wird dann mit der Schokolade, Ahornsirup, dem Kornbrand, Zimt und Kräutern verfeinert. Den Topf schließen und auf niedriger Stufe ca. zwei Stunden köcheln lassen. Um etwas Schärfe mit einzubauen, kann zusätzlich noch eine Peperoni mit eingekocht werden. Die Bolognese über Nacht ziehen lassen und je nach Geschmack etwas nachwürzen.

### Anrichten:

Spaghetti mit der Bolognese anrichten und mit hochwertigem Olivenöl beträufeln. Als Topping passt neben Parmesan auch ein frisch zubereiteter Kräuterquark.



## **Nachspeise: Orangen-Eierlikör-Parfait mit Zwetschgen an Holunderbeerenlikör**

### **Zutaten für ca. 12 Personen:**

500 ml Orangen-Eierlikör  
500 - 750 ml Sahne  
150 - 200 g Zucker  
6 Eier  
1 Vanilleschote  
500 ml Holunderlikör  
Mondamin  
ca. 30 Zwetschgen  
etwas Schlehengeist

### **Zubereitung:**

Zunächst werden die Eier getrennt. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Das Eigelb mit 50 g Zucker cremig aufschlagen, anschließend das Vanillemark und den Orangen- Eierlikör untergerührt.

Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu Eischnee aufschlagen. Die geschlagene Sahne und den Eischnee unter die cremige Eigelbmasse heben. Nun die Masse in Förmchen z.B. Muffin-Formen gießen und mindestens sechs Stunden in die Kühltruhe stellen.

Für den Zwetschgenmus zunächst den Zucker karamellisieren, mit 500 ml Holunderbeerenlikör aufgießen und unterrühren. Anschließend die entsteinten und geviertelten Pflaumen zugeben und aufkochen. Nun Mit etwas Speisestärke die Masse andicken und mit Schlehengeist geschmacklich abrunden.

### **Anrichten:**

Zunächst das Pflaumenmus auf einen tiefen Teller geben. Das Orangen-Eierlikör-Parfait darauf stürzen und auf das Mus geben, mit einem Topping aus geschlagener Sahne und z.B. mit Minze oder Zitronenmelisse verzieren.

**Guten Appetit!**